

LOOK!

Rivista per i dipendenti del Bell Food Group

02 2020

**Insieme
attraverso
un momento
difficile**



BELL
FOOD
GROUP





Contenuti

Dall'azienda

- 4 I pericolosi amici del principe**
IT Security Awareness

In sintesi

- 6 «Burger 0% carne. 100% svizzero.»**
Il burger «The Green Mountain» è ora disponibile anche al dettaglio
- 7 Competenze assiemate nella nuova iBox**
Per lo sviluppo del prodotto, Hilcona punta su un laboratorio multifunzionale

Il nostro mondo del piacere

- 8 «La differenza fra carne succosa e carne asciutta è spesso data da pochi gradi»**
Alla griglia come un professionista con i consigli dell'esperto di barbecue Philipp Glauser

- 10 Per una focosa passione casalinga**
Varietà di pietanze alla griglia con le novità del Bell Food Group

- 16 Aromi provenienti da tutto il mondo**
Sulle tracce delle spezie classiche

Storia di copertina

- 18 Insieme attraverso un momento difficile**
Noi umani facciamo la differenza

Anniversari

- 24 Anniversari**
LOOK! si congratula con coloro che festeggiano l'anniversario fra giugno e agosto 2020

Concorso

- 27 Vinci un corso di barbecue**
Immagine rompicapo

Nella sede di...

- 28 Impegno a 360° per le migliori conserve di vegetali**
Hilcona Agrar realizza ogni giorno nuovi capolavori

Ecco come funziona la qualità

- 32 Un dato impressionante**
Buon appetito con la salsiccia Bell-Würstli

Sono fiero di voi!

Gentili collaboratrici e collaboratori,

il 2020 rimarrà presente nei nostri ricordi per molto tempo. La pandemia da coronavirus ha tenuto il mondo intero con il fiato sospeso e ha raggiunto dimensioni difficilmente immaginabili fino a pochi mesi fa. Nessuno ha potuto sottrarsi a questa invisibile minaccia. Da un giorno all'altro ci siamo ritrovati a incentrare la nostra vita intorno a un solo pensiero: come si può vincere il virus e come può contribuire ognuno di noi con il proprio comportamento a raggiungere questo obiettivo?

La pandemia da coronavirus ha trascinato anche il Bell Food Group nel proprio vortice. Alcuni settori di attività come il food service, la gastronomia di sistema o il business dei piatti pronti sono andati incontro a un fermo quasi totale per settimane a causa del lockdown, mentre altri comparti abbiamo dovuto far fronte in breve tempo a volumi di produzione molto più elevati. Con l'intero settore della produzione alimentare ci siamo trovati davanti alla grande sfida di dover, da un lato, tutelare la salute dei nostri collaboratori e, dall'altro, garantire l'approvvigionamento alimentare alla popolazione.

Dopo lo scoppio della pandemia da coronavirus, abbiamo istituito tempestivamente delle cellule di crisi centrali e regionali. Abbiamo preso la situazione molto seriamente fin dall'inizio. Sono stati sviluppati programmi di igiene e protezione, implementati in modo coerente in tutti i nostri stabilimenti. Questo ci ha permesso di creare un ambiente di lavoro sicuro per i nostri collaboratori evitando che il coronavirus si diffondesse nei nostri stabilimenti.

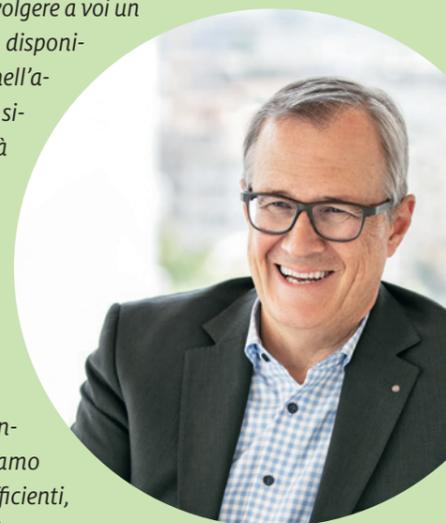
Sono ben consapevole che questa situazione è stata molto difficile e inaspettata anche per voi. Alcuni dei nostri stabilimenti, trovandosi nelle cosiddette zone

rosse, sono stati investiti dalla massima virulenza della pandemia. Andare incontro ai volumi di produzione fortemente fluttuanti in ottemperanza a tutte le misure di igiene e protezione previste ha richiesto molto impegno da parte di tutti noi, e continuerà a farlo nelle prossime settimane e nei prossimi mesi.

Finora siamo riusciti a gestire egregiamente questa sfida senza precedenti rappresentata dal coronavirus. Per i risultati ottenuti dobbiamo molto a voi, nostri stimati collaboratori. Questo è il motivo per cui mi preme, a nome del Bell Food Group, rivolgere a voi un caloroso ringraziamento. La disponibilità che avete dimostrato nell'adattarvi a questa peculiare situazione, la vostra flessibilità e la solidarietà reciproca mi hanno profondamente colpito. E sì, mi hanno anche reso molto orgoglioso.

La pandemia non è finita. I suoi effetti si protrarranno a lungo e richiederanno ancora molte energie. Ma siamo altamente diversificati ed efficienti, inoltre abbiamo una solida base economica e i migliori collaboratori. Auguro a tutti voi di continuare a godere di buona salute e sono convinto che, grazie al vostro impegno, insieme continueremo a venire a capo di questa situazione straordinaria anche in futuro.

Lorenz Wyss
Presidente della Direzione del Gruppo





Nel mondo digitale, di solito i truffatori hanno un unico obiettivo: carpire dati allo scopo di danneggiare voi o il vostro datore di lavoro. Una ragione in più per trattare i dati in modo attento e critico. Con LOOK! potete migliorare la vostra IT Security Awareness e ricevete consigli pratici per la vita di tutti i giorni.

Tutti l'abbiamo ricevuta almeno una volta nella nostra casella di posta elettronica: l'e-mail del principe che racconta di un ingente patrimonio che aspetta dietro l'angolo. Sarebbero necessari solo un piccolo bonifico bancario e alcune informazioni per ottenere l'accesso al denaro. E-mail del genere vengono cestinate senza il minimo dubbio.

Restare vigili, leggere con attenzione e valutare criticamente.

Purtroppo, però, nel mondo digitale da tempo non tutti i truffatori si palesano come il benestante principe. È pertanto assolutamente necessario rimanere cauti, leggere con attenzione e valutare criticamente.

Ciascuno di noi conta quando si tratta di contrastare gli attacchi

In genere le intenzioni dei truffatori non sono così innocenti come le numerose e-mail di phishing vogliono farci credere. Il loro intento effettivo è carpire informazioni e dati al fine di danneggiare un'azienda o un privato. A tal fine di solito sono sufficienti poche informazioni, come ad esempio un account attivo e una password corretta, siano essi dell'amministratore delegato o del tirocinante assunto temporaneamente.

Una volta che i truffatori hanno accesso alla rete, possono per esempio diffondere via e-mail del software dannoso o carpire altri dati per ottenere l'accesso ai sistemi centrali. Una e-mail del genere spedita internamente potrebbe non essere ritenuta dannosa dall'E-Mail

Consigli pratici per voi

In aggiunta alle «10 regole della IT Security» illustrate nel numero 1/20 di LOOK!, ecco alcuni validi consigli:



Verificare l'eventuale presenza di software dannoso all'interno di file, link e siti web

Volete verificare se un file, un link o un sito web contiene software dannoso? Sulla pagina www.virustotal.com potete fare analizzare i più svariati formati di file e URL.



Protezione tramite password

- Per le password utilizzate lettere maiuscole e minuscole, numeri e caratteri speciali. Più lunga è la password, più elevata sarà la sicurezza.
- Utilizzate una password diversa per ogni login.
- Non comunicate alcuna password a terzi, utilizzate invece ad esempio la funzione di delegato in Outlook.
- Non scrivete mai la password in chiaro.



Idee per la password

- Create le vostre password secondo uno schema specifico che conoscete solo voi, ad es. i versi di una poesia o i titoli delle fiabe.
- Utilizzate numeri o caratteri speciali al posto delle lettere, ad es. 3 al posto di E o ! al posto di i.



Filtro privacy

- Lavorate molto in mobilità? Allora applicate un filtro privacy sul vostro monitor.
- Con la combinazione di tasti **Windows + L** bloccate lo schermo in un batter d'occhio.



Aggiornamenti software

- Installate gli aggiornamenti software, ad es. sui dispositivi mobili, sempre con la massima tempestività al fine di chiudere possibili falle nella sicurezza.

Security Gateway avendo così modo di diffondersi in azienda senza ostacoli, se non viene scoperta grazie all'attenzione degli utenti.

Neanche i tool di sicurezza sono perfetti

Perché anche se la IT Security fa tutto il possibile per riconoscere tempestivamente come tali gli attacchi, è un gioco tra gatto e topo. Un tool di sicurezza oggi «perfetto» potrebbe avere già domani a che fare con del malware che non esisteva ancora il giorno prima.

L'ago della bilancia è rappresentato dagli utenti attenti che trattano i dati personali con cautela concorrendo in tal modo a garantire la dovuta protezione. Dopo tutto, anche la serratura di sicurezza più robusta al mondo è inutile se si nasconde la chiave sotto lo zerbino. • sh

Anche la serratura più robusta al mondo non serve se la chiave viene lasciata sotto lo zerbino.

Il burger «The Green Mountain» è ora disponibile anche al dettaglio

«Burger 0% carne. 100% svizzero.»

Nella gastronomia svizzera, già da oltre un anno «The Green Mountain» è ritenuto l'alternativa per tutti i fan degli hamburger che desiderano ridurre il proprio consumo di carne.

Da fine di marzo di quest'anno, anche il consumatore finale ha finalmente l'opportunità di gustare questi medaglioni. Accompagnato da una serie di misure, il burger «The Green Mountain» è stato lanciato con successo nel commercio al dettaglio e gode di una crescente popolarità.



Sia per amore degli animali che per proteggere l'ambiente – sempre più persone rinunciano in tutto o in parte alla carne. Ma per questo è davvero indispensabile rinunciare al gusto di un hamburger succoso? Il responsabile del progetto «The Green Mountain», Werner Ott, sostiene: «No!»

Con il burger «The Green Mountain», la start-up interna di Landquart propone un burger vegano a base di proteine di piselli, che compete tranquillamente con l'hamburger di carne di manzo.

Già al momento del lancio di questa innovazione per la ristorazione, Hilcona ha dato dimostrazione del proprio ruolo di apripista nel settore vegetariano: il burger «The Green Mountain» è stato il primo hamburger di origine vegetale sviluppato e prodotto in Svizzera. Ora quest'idea di successo viene estesa al commercio al dettaglio svizzero: dalla fine di marzo, i clienti Coop possono constatare come il nuovo hamburger abbia l'aspetto della carne, possa essere preparato come la carne e abbia anche il sapore della carne.

Questi medaglioni sono un'eccellente fonte di proteine. Inoltre, sono ricchi di fibre e di vitamina B, e il produttore non utilizza esaltatori di sapidità, soia, ingegneria genetica, olio di palma o zucchero aggiunto. Per di più, l'hamburger è anche privo di colesterolo e lattosio. Perfetto quindi per un'alimentazione consapevole.

In sede di selezione delle materie prime, gli sviluppatori del prodotto hanno prestato attenzione alla massima qualità e, nello spirito della sostenibilità, anche a brevi

percorsi di consegna. Hanno così deciso di acquistare tutti gli ingredienti, ad eccezione del grasso di cocco, dall'UE.

Il burger «The Green Mountain», oltre che in padella e al forno, può essere preparato anche alla griglia, una soluzione vivamente consigliata perché con questo metodo si sviluppa un appetitoso color castano e un delizioso aroma di arrosto. Per idee di ricette creative è possibile consultare il sito «The Green Mountain»: www.thegreenmountain.ch.

Inoltre, all'insegna del motto «Burger 0% carne. 100% svizzero.», in prima vera Hilcona ha anche avviato una vasta campagna di marketing con numerose iniziative sui POS e sui social media e sconti per il lancio del nuovo prodotto.

E il piacere in assenza di carne non finisce qui: «The Green Mountain» sta lavorando alacremente a nuovi prodotti e già quest'autunno verranno lanciati sul mercato due ulteriori burger. In questo modo il produttore si rivolge al crescente gruppo target dei flexitari, ossia a coloro a cui piace mangiare carne, ma vogliono limitarne il consumo. «Siamo partiti molto bene», riassume Werner Ott. «Le vendite delle prime settimane hanno nettamente superato le nostre ambiziose aspettative e i numerosi feedback dei consumatori ci dimostrano che siamo sulla strada giusta.» • mr

Link:
thegreenmountain.ch

FOLLOW US  

Per lo sviluppo del prodotto, Hilcona punta su un laboratorio multifunzionale

Competenze assiemate nella nuova iBox

Dallo scorso ottobre, Hilcona ha posto le basi del proprio futuro culinario nel suo nuovo centro di competenze di Schaan. iBox è il nome della nuova fucina delle innovazioni in cui lavorano a stretto contatto sei team che si occupano di sviluppo del prodotto e di gestione della tecnologia e del packaging con l'obiettivo comune di creare entusiasmanti novità per le varie categorie merceologiche.

Un edificio basso con un piccolo giardino di erbe aromatiche di fronte all'ingresso è la nuova sede dei circa 45 cosiddetti «iPeople». Qui Hilcona ha riunito i centri di competenza Pasti, Pasta, Cibi Vegetariani e Cibi Pronti a Lunga Conservazione nonché Sandwich e Pizza. Sono inoltre incluse la Gestione Tecnologia e Packaging e la Direzione di Progetto dei due nuovi marchi del produttore «The Green Mountain» e «La Pasteria».

Alloggiati in precedenza in tre fabbricati del sito di Hilcona a Schaan, questi team accorpano ora il loro lavoro e le loro competenze in un unico luogo: l'iBox. La «i» contenuta nel nome sta per innovazione. E questa viene messa al primo posto nel laboratorio multifunzionale non solo per quanto riguarda lo sviluppo di nuovi prodotti, ma anche il metodo di lavoro.

A tal fine Hilcona ha creato nell'iBox un'atmosfera aperta e comunicativa che sprigiona una certa sensazione di «start-up». La collocazione dei team in uffici condivisi, con moquette fonoassorbente e porte in vetro, fa parte del concetto di trasparenza tanto quanto le «sale iXChange» per lo scambio di idee in piccoli gruppi oppure la sala del caffè «iEat» come luogo di incontro. Affinché l'interazione funzioni bene, gli «iPeople» hanno stabilito delle regole per una collaborazione corretta.

«Il nuovo concetto ha già dato buona prova di sé», riferisce Dirk Sylvester, responsabile del centro di competenza Pasti. «Le dimensioni ridotte dei locali si traducono automaticamente in una stretta collaborazione, per cui noi beneficiamo più che mai del know-how e delle conoscenze dei colleghi».

In questo ambiente stimolante possono nascere prodotti orientati al futuro come ad esempio il burger «The Green Mountain» (a sinistra), a partire dalla concezione del prodotto fino alla sua commercializzazione. Autenticità, gusto, varietà, qualità e sostenibilità sono solo alcuni dei fattori che guidano gli esperti del gusto.



La foto degli iPeople attorno a Dirk Sylvester (secondo da destra) è stata scattata prima della pandemia da coronavirus.

Che lo spirito della iBox sia percepibile non solo quando sono tutti riuniti sul posto lo ha dimostrato la crisi del coronavirus: «Nel periodo in cui molti dipendenti lavoravano da casa abbiamo avuto ottime esperienze con metodi di comunicazione alternativi come le riunioni Webex», dice Sarah Klein, responsabile del Centro di Competenza Sandwich e Pizza. Tutte le novità che gli iPeople hanno escogitato in stretta collaborazione con gli iXperts di iKulinarik saranno sicuramente presto sulla tavola dei clienti. • mr

Per la iBox Hilcona ha creato un'atmosfera comunicativa.



Alla griglia come un professionista con i consigli dell'esperto di barbecue Philipp Glauser

«La differenza fra carne succosa e carne asciutta è spesso data da pochi gradi»

Già da bambino, Philipp Glauser si metteva alla griglia con entusiasmo. Oggi l'Head of Culinary Advisors di Hügli è un affermato maestro del proprio settore: nel 2015 lui e il suo team «Chläggi Brutzler» sono diventati Vice Campione del Mondo di Barbecue, Campioni Svizzeri nel 2018. Su LOOK! svela come anche i «griglieri della domenica» possono mettere sul piatto un risultato da chef.

Quest'estate non vi saranno forse grandi grigliate considerando le perduranti restrizioni ai contatti sociali. Ma anche se solo due famiglie si danno appuntamento per una conviviale serata barbecue, possono ritrovarsi riunite da otto a dieci persone.

Chi vuole grigliare tutti i singoli pezzi di carne, si accorge rapidamente di non avere spazio a sufficienza sulla griglia. «Io consiglio di grigliare un pezzo consistente di carne, ad esempio un capocollo o una entrecôte per tutti», afferma Philipp Glauser. «Trova facilmente spazio su qualsiasi barbecue e ne lascia anche per qualche patata al cartoccio o delle verdure.»

Per la preparazione l'esperto consiglia il metodo indiretto, naturalmente se la griglia a disposizione lo

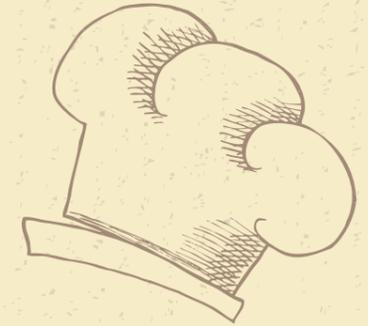
consente. La carne viene brevemente scottata a fuoco vivo sulla brace o, nel caso di barbecue a gas, sulla fiamma da tutti i lati e poi si lascia finire la cottura accanto alla fonte di calore chiudendo con il coperchio. Questo metodo richiede più tempo rispetto al metodo diretto, soprattutto per i pezzi di carne di grandi dimensioni, ma il risultato si vede, o meglio, si sente al palato.

Unica eccezione: le salsicce alla griglia. Vanno grigliate dall'inizio alla fine sulla brace. La griglia deve essere predisposta in modo che non siano troppo esposte al calore. Altrimenti succede quello che ogni appassionato di carne alla griglia ha già sperimentato almeno una volta: l'esterno della salsiccia è più che croccante, mentre l'interno rimane ancora freddo.

Ancora meno delle salsicce alla griglia è possibile vedere dall'esterno se sono cotti i grossi tagli di carne o anche le bistecche. Un termometro digitale per carne diventa quindi indispensabile per il professionista. «Oggi molte persone investono in un barbecue a sfera



L'Head of Culinary Advisors presso Hügli, Philipp Glauser, si è fatto contagiare dal virus del BBQ già in età infantile.



Ogni varietà di carne risulta ben cotta a 72° Celsius.

o una griglia in ceramica di alta qualità, e non dovrebbero lesinare sul termometro», consiglia Philipp Glauser. «La differenza fra carne succosa e carne asciutta spesso è data da un paio di gradi di temperatura.»

La regola generale è che ogni varietà di carne risulta ben cotta a 72° Celsius. Le bistecche di manzo e di agnello devono tuttavia raggiungere una temperatura al cuore notevolmente più bassa, a seconda del grado di cottura desiderato. Il «pulled pork», per esempio, che deve essere tenero al punto da poter essere sfilacciato con la forchetta, richiede invece una temperatura più alta. La nostra tabella dei livelli di cottura fornisce una panoramica delle temperature al cuore per alcuni «piatti forti» alla griglia.

Infine, il professionista del barbecue ha un imbattibile suggerimento anti-stress come asso nella manica: «Se gli ospiti sono in ritardo, potete avvolgere la carne già cotta in un foglio di carta stagnola e tenerla in caldo alla temperatura al cuore desiderata accanto al grill o in forno. La carta stagnola deve rimanere un po' aperta così da permettere all'umidità di fuoriuscire.» In questo modo la carne si mantiene calda e succosa e la serata barbecue può anche iniziare un po' più tardi.

Ci avete preso gusto? Allora continuate a sfogliare e preparate da soli la lombata perfetta seguendo la ricetta del professionista della griglia riportata alla pagina seguente. • *mir*

I livelli di cottura

Pietanza	Temperatura al cuore
Bistecche di manzo e agnello – al sangue	47-50 °C*
Bistecche di manzo e agnello – media cottura	56-58 °C*
Bistecche di manzo e agnello – ben cotte	da 64 °C* in su
Burger patties (carne di manzo)	57 °C
Costolette di vitello	60 °C
Pulled pork	83 °C
Cosce di pollo	72 °C

*Temperatura immediatamente dopo la cottura. Per una perfetta succosità, meglio lasciare riposare per circa 5 minuti dalla cottura.

La ricetta consigliata per la stagione del barbecue da Philipp Glauser, esperto di barbecue della Hügli:

Punta di sottofesa di manzo con salsa chimichurri e patate al formaggio e speck

Per 4 persone

Ingredienti per la punta di sottofesa

1 punta di sottofesa di manzo di circa 1,5 kg (con copertura di grasso e ben conservata)
1 rametto di rosmarino
1 rametto di timo
3 foglie di salvia
10 ml di olio d'oliva
50 g di miscela di spezie per carne di manzo (ades. Best Beef Rub di Stein)

Preparazione

Tritare finemente le erbe aromatiche. Strofinare bene la sottofesa con la miscela di spezie, poi cospargere la carne con le erbe aromatiche e aggiungere l'olio d'oliva. Coprire e lasciare riposare per la notte in frigorifero. Il giorno successivo, cuocere la carne a fuoco indiretto su una griglia in ceramica o a sfera a circa 110°C fino a raggiungere una temperatura al cuore di 57°C. Questo per circa un'ora.

Ingredienti per la salsa chimichurri

2 rametti di timo (solo le foglie)
30 g di prezzemolo liscio
2 spicchi d'aglio
30 g di peperoni rossi
30 g di peperoni gialli
1 peperoncino
1 limetta
50 ml di aceto di vino bianco
100 ml di olio d'oliva
sale e pepe appena macinato

Preparazione

Tritare finemente le erbe aromatiche, l'aglio e il peperoncino (senza semi). Tagliare i peperoni a cubetti. Grattugiare finemente la buccia della limetta e quindi spremere la limetta stessa. Mescolare il tutto con gli altri ingredienti e condire a piacere con sale e pepe.

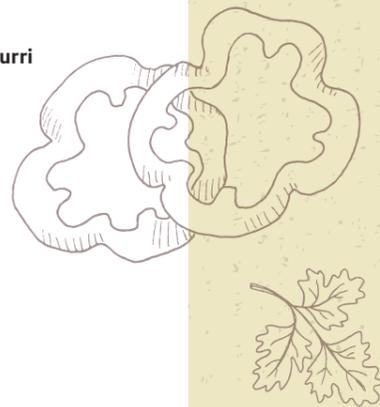
Ingredienti per le patate al formaggio e speck

4 patate grandi (a pasta farinosa)
16 fette di speck
160 g di formaggio Appenzeller

Preparazione

Bollire le patate in acqua salata o cuocerle al vapore per 20 minuti e lasciarle poi raffreddare. Tagliare la calotta e svuotare le patate con un cucchiaino. Tagliare il formaggio a dadini e introdurlo nelle patate. Infine, avvolgere le patate con lo speck e cuocere in forno a 180°C o sulla griglia da 12 a 15 minuti.

Consiglio: con i resti delle patate scavate è possibile, ad esempio, preparare un'insalata di patate per il giorno successivo.



Varietà di pietanze alla griglia con le novità del Bell Food Group

Per una focosa passione casalinga

Riunirsi in una piccola cerchia intorno al barbecue nel proprio rifugio outdoor è una tendenza in voga già da anni. In tempi di coronavirus il trend ha tutte le carte in regola per classificarsi al primo posto fra i passatempi culinari. Per evitare di lasciare spazio alla noia, agli sviluppatori di prodotti del Bell Food Group sono venute in mente ancora una volta delle buone idee.



Bell Francia: delizia estiva alla menta

Il gusto piccante del chorizo e la freschezza della menta – Bell Francia ha concepito questo insolito connubio per i nuovi «Mini Diots BBQ – Chorizo Menthe». Una speciale delizia estiva che fa ora salire a quattro il numero delle varianti del gettonato assortimento stagionale savoiaro. Grazie al mini formato delle salsicce e agli spiedini in legno in dotazione, possono essere realizzate anche combinazioni creative con altri ingredienti.



Bell Polonia: saporita accoppiata di salsicce

Con i due nuovi prodotti «Insaccato di prosciutto bianco» e «Insaccato di Slesia», Bell Polonia infiamma ulteriormente il già grande appetito dei polacchi per le salsicce alla griglia. Queste salsicce devono il loro aroma intenso all'aglio, al pepe e alla maggiorana. Il gusto deciso della «Schlesische Wurst» è esaltato inoltre dall'affumicatura. In entrambe le varianti Bell non aggiunge glutammato monosodico e fosfati.

Bell infiamma l'appetito dei polacchi per le salsicce alla griglia.





Bell Svizzera: ruoli di primo piano per formaggio e speck

Alla Bell Svizzera due elementi fondamentali di questa stagione delle grigliate sono rappresentati dal formaggio e dallo speck. Il nuovo «Cheese & Bacon Beef Burger» dimostra, ad esempio, quanto questa coppia di tendenze si armonizzi bene con la migliore carne di manzo svizzera. Un abbinamento utilizzato anche nel reparto «salsicce da brace»: i «Bernerli Cheese & Bacon» sono ideali come spiedini di salsicce da grigliare, mentre i «Bacon & Cheese Cervelas» sono un autentico classico rivisitato della griglia.

Chi ama la carne bianca può scegliere i teneri spiedini di petto di pollo «Chicken & Grill Cheese» con cremoso taleggio o le cosce di pollo ripiene «Cheese & Bacon Chicken».

Last, but not least, Bell continua ad alimentare anche il trend Slow Cooked: i «Pork Drumsticks» e il «Pulled Pork Mojo» sono già precotti e devono solo essere riscaldati sulla griglia o al forno e poi serviti con la salsa di accompagnamento.

Bell continua ad alimentare anche il trend Slow Cooked.

Hilcona: via al piacere del barbecue con Pasta e Pesto Tradizionale

Pasta e Pesto nella stagione delle grigliate – sulla pagina di destra Hilcona svela ottime idee per i primi piatti. Oltre alle nuove varietà di pasta tradizionale «Ravioli Ricotta di Bufala e Spinaci» e «Mezzelune 4 Formaggi» disponibili da giugno 2020 e al Pesto Tradizionale della stagione «Ceci al Limone», ai «grigliatori della domenica» vengono di certo in mente altre creazioni accattivanti. Anche per questi nuovi prodotti dell'assortimento Tradizionale, Hilcona si affida alla consueta qualità gourmet con ingredienti pregiati senza conservanti, esaltatori di sapidità o aromi artificiali. Ulteriori suggerimenti per deliziose ricette da realizzare con i nuovi prodotti sono inoltre pronti da provare su hilcona.com/rezepte.

Le nuove varietà di pasta sono disponibili da giugno.



I consigli Hilcona per una gustosa grigliata mediterranea: Burger BBQ aromatico con pesto rosso

Ingredienti

- 40 g di pesto rosso (ad es. Hilcona Tradizionale «Pesto rosso»)
- 100–200 g di polpetta di manzo
- 30 g di cetrioli da insalata
- 40 g di pomodori
- 30 g di cipolle rosse
- 3–4 foglie di insalata
- 1 panino da burger

Preparazione

Tagliare a fette il cetriolo, i pomodori e le cipolle. Grigliare la polpetta di manzo fino a raggiungere il livello di cottura desiderato. Tagliare il panino a metà, dorare brevemente i lati interni sulla griglia e poi spalmarli di pesto. Aggiungere quindi gli altri ingredienti a piacere nel burger.

Consiglio: l'hamburger può essere arricchito anche di una fetta di formaggio.



Insalata estiva di tortelli

Per 2 persone

Ingredienti

- 1 confezione di pasta ripiena di formaggio e prosciutto (ad. es. Hilcona Tradizionale «Tortelli Prosciutto Crudo e 4 Formaggi»)
- 50 g di pomodoro ciliegino rosso
- 50 g di pomodoro ciliegino giallo
- ½ pompelmo rosso
- ½ peperone verde
- ½ peperone rosso
- 30 g di pecorino o parmigiano in un unico pezzo
- 20 g di rucola
- Aceto balsamico
- Olio d'oliva
- Succo di limone
- Sale e pepe
- Foglie di basilico

Preparazione

Cuocere la pasta ripiena al dente o a piacere in acqua salata secondo le istruzioni riportate sulla confezione, quindi scolarla e raffreddarla brevemente sotto l'acqua fredda fino a quando non sarà tiepida. Tagliare i ciliegini a metà e tagliare a cubetti la polpa del pompelmo e i peperoni. In una ciotola, amalgamare con cura tutti gli ingredienti (tranne il formaggio e il basilico) e condire a piacere. Infine, grattugiare il formaggio fresco sopra l'insalata e guarnire con foglie di basilico.

Consiglio: la ricetta può essere arricchita anche con un topping di pesto «Ceci al Limone» di Hilcona.



La proposta di insalata Eisberg per la serata barbecue:
Rucola con zucchine verdi e pomodori

Per 2 persone

Ingredienti per le verdure alla griglia

- 1 zucchina verde
- 3 pomodori Roma
- 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
- 1 cucchiaino di basilico fresco tritato
- 1 cucchiaino di origano fresco tritato
- 1 cucchiaino di maggiorana fresca tritata
- Sale

Ingredienti per l'insalata

- 90 g di rucola (ad es. di Betty Bossi)
- 50 g di olive (nere, verdi o miste)
- 50 g di parmigiano in un unico pezzo

Ingredienti per la salsa di condimento

- 2 cucchiaini di aceto balsamico di Modena
- 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
- fleur de sel
- pepe appena macinato
- 1 cucchiaino di sciroppo d'acero

Preparazione

Mescolare il basilico, l'origano e la maggiorana con l'olio d'oliva e condire con sale e pepe. Tagliare la zucchina a fette di circa 5 mm di spessore, tagliare i pomodori a metà per lungo e collocare il tutto su un piatto. Ungere le verdure con la marinata di olio alle erbe e lasciarla assorbire per circa 10 minuti.

Nel frattempo, per la salsa di condimento mettere l'aceto balsamico in una ciotola, condire con sale e pepe e mescolare energicamente fino a quando il sale non si sarà sciolto. Aggiungere l'olio e lo sciroppo d'acero e mescolare di nuovo energicamente. Disporre l'insalata di rucola su due piatti. A questo punto grigliare le verdure e collocarle sull'insalata di rucola. Guarnire con le olive e le scaglie di parmigiano appena ricavate e versarvi sopra la salsa di condimento.

Eisberg: grigliare in modo consapevole con prodotti bio

Alla crescente domanda di alimenti biologici, Eisberg ha nuove risposte pronte in Polonia e Svizzera. Dall'inizio di maggio, i clienti polacchi possono scegliere tra cinque nuove varietà di insalata biologica. Fra queste le monovarietà rucola, valerianella e spinacino come pure i mix «California Mix» e «Toscana Mix». Certificate con biolabel sono anche le nuove «NaturaPlan Mais Rugeli». Pastorizzate e già opportunamente porzionate, completano l'attuale assortimento di pietanze svizzere da grigliare di Eisberg, composto da «spiedini di verdure» e funghi ripieni.

«Mais Rugeli» con certificato bio va a integrare l'assortimento di piatti per grigliate di Eisberg.

Hügli: aggiunta di aroma con Stein's Best

Con le novità del marchio Stein's Best, si aggiunge una porzione di gusto extra alle pietanze grigliate. La salsa della casa, la salsa alla panna acida e la salsa per hamburger hanno ampliato il Top Range esistente per la ristorazione di tre diverse varietà. È inoltre cresciuto anche l'assortimento di miscele di spezie: con il nuovo «Fish & Seafood Rub» possono essere aromatizzati a secco o marinati, ad esempio, spiedini di pesce o bistecche di tonno o ippoglossio prima della cottura alla griglia. • mr



Sulle tracce delle spezie classiche

Aromi provenienti da tutto il mondo

Senza sale, pepe, noce moscata e i loro stuzzicanti parenti, non andrebbero molto lontano né il cuoco amatoriale né il produttore di alimenti. Eppure in tedesco per mandare qualcuno a quel paese si dice «vai là dove cresce il pepe!» E per quale motivo spesso i chiodi di garofano accompagnano le pietanze a base di cavolo? Curiosando un po' in giro abbiamo raccolto alcuni dati aromaticamente interessanti.



Sale

Del sale non si può fare a meno. In senso stretto, non è una spezia, bensì un condimento. Le diverse varietà quali salgemma, sale marino o sale ottenuto per evaporazione si distinguono per tipo di giacimento e metodi di estrazione. Ma in realtà il sale è sempre sale o, per essere più precisi, cloruro di sodio. Ad esempio il salgemma è sempre sale marino che si è depositato nel terreno milioni di anni fa. I componenti minerali conferiscono ad alcuni sali un aroma o un colore particolare. Questo vale, ad esempio, per il cosiddetto sale rosa dell'Himalaya, che in realtà proviene dal Pakistan, o per il fleur de sel, che è molto gettonato tra i cuochi, tra l'altro, per la sua grana morbida e umida.



Noce moscata

Finemente grattugiata, la noce moscata conferisce un retrogusto di noce e una nota di piccante, ad esempio, al purè di patate e ai piatti a base di carne, ma anche ad alcuni dolci. La noce moscata è il seme del frutto della *Myristica fragrans*, un albero che cresce principalmente in Indonesia e sull'isola caraibica di Grenada. Questa spezia molto aromatica va dosata con attenzione, perché è percettibile al palato già in piccole quantità.



Cumino

Il cumino, con il suo inconfondibile aroma dolciastro e pungente, è una delle spezie più antiche d'Europa. I chicchi oblungi sono i semi essiccati dell'omonima pianta. Vengono utilizzati interi o macinati nella preparazione di diverse varietà di cavoli, ma anche di brasati o pane.



Paprika in polvere

La paprika in polvere si ottiene dai peperoncini essiccati e macinati. A seconda dell'uso o meno dei semi e delle pareti interne contenenti capsaicina, si ottengono diversi gradi di piccantezza. Nella cucina ungherese, che fa largo impiego di paprika in polvere, si distingue, ad esempio, con grado di piccantezza decrescente, tra «rosa», «semi-dolce», «dolce», «fine» ed «extra-dolce». Anche in Spagna e Portogallo, la paprika in polvere fa parte delle spezie tradizionali.

Pepe

Per riprendere un'espressione citata in precedenza: colui che viene «mandato là dove cresce il pepe» si ritroverebbe in Madagascar, Indonesia, India o Malaysia. Perché è lì che cresce la pianta del pepe, i cui frutti sono i grani di pepe. Il colore è determinato dal momento del raccolto e dal tipo di lavorazione. Per il pepe nero vengono essiccate le bacche intere non mature e non decorticate. Rimangono invece verdi i frutti acerbi, se messi sotto aceto o in salamoia o se vengono liofilizzati. I grani non decorticati completamente maturi hanno un colore rosso. Il pepe bianco si ottiene se le bacche rosse mature vengono decorticate. L'aroma del pepe si sviluppa al meglio se gustato direttamente dal macinino. Il pepe verde fresco è spesso usato anche in grani interi, ad esempio nelle zuppe o nelle salse.



Il fatto che il pepe sia nero, bianco, verde o rosso è dovuto principalmente al momento della raccolta.



Chiodi di garofano

I chiodi di garofano sono i boccioli fiorali essiccati della pianta *Syzygium aromaticum*. Originaria delle Molucche, la spezia è conosciuta in Europa fin dall'alto Medioevo ed è apprezzata non solo per il suo sapore legnoso e leggermente pungente. Gli utilizzatori traggono vantaggio anche dai comprovati effetti positivi sulla salute. Non è quindi un caso che i chiodi di garofano siano spesso aggiunti ad alimenti difficili da digerire come i cavoli rossi o i crauti.

Miscele di spezie

Numerose pietanze acquisiscono il loro gusto tipico grazie al mix di tutta una serie di spezie. Le relative ricette sono spesso un segreto ben custodito dai rispettivi creatori. Uno degli esempi più famosi è sicuramente il curry in polvere, creato in Gran Bretagna nel XIX secolo per imitare il particolare aroma dei piatti indiani. Un suo importante ingrediente è la curcuma, che conferisce al curry il caratteristico colore giallo. Altri ingredienti standard sono il coriandolo, il cumino e lo zenzero.

Il Ras el-Hanout è per esempio indispensabile nella cucina nordafricana. La composizione, che può arrivare a contare fino a 30 singole spezie, unisce aromi piccanti, dolci e amari. Nonostante la stagione estiva, merita una menzione anche un ulteriore mix classico dell'Europa centrale: il Lebkuchengewürz, la spezia utilizzata per i tipici biscotti di Natale dell'area tedesca, che già solo con il suo profumo crea un'atmosfera natalizia. • **mr**

Le persone fanno la differenza

Insieme attraverso un momento difficile

La pandemia da coronavirus ha tenuto il monto intero con il fiato sospeso e ha posto noi tutti dinanzi a nuove sfide. Anche il Bell Food Group ha dovuto affrontare questa situazione senza precedenti. Diversi collaboratori dell'intero gruppo raccontano come hanno fatto fronte a questa situazione.



Kathrin Färber

Responsabile ingegneria di processo (TOP BPM)
presso la Bell di Zell (CH)

«Di norma, nell'ambito di specifici progetti di TOP BPM, sviluppo le 5S, perfeziono la struttura delle riunioni e promuovo l'ottimizzazione dei processi. Tuttavia, il coronavirus ha cambiato notevolmente la mia vita quotidiana: con l'aumento delle quantità di produzione, le priorità si sono chiaramente spostate sulla gestione dell'attività quotidiana nel reparto produzione mantenendo inalterato lo standard TOP BPM. Pertanto, i progetti in corso hanno dovuto aspettare.

Ho quindi individuato nuovi campi di attività in cui poter essere di aiuto all'azienda, ad esempio nell'attuazione delle misure per il contrasto del coronavirus. Inoltre ho potuto seguire altri progetti in smart working e sono rimasta soddisfatta anche della mia pianificazione degli obiettivi, che mi ha permesso di riorganizzare agevolmente i progetti rimasti in sospeso. Ora la situazione è un po' più tranquilla e posso riprendere le mie consuete attività.»



Krzysztof Więclaw

Direttore operativo presso la Bell
di Niepołomice (PL)

«Quando il coronavirus ha fatto la sua comparsa in Polonia, ho dovuto adeguare la gestione dello stabilimento alla nuova realtà. Praticamente da un giorno all'altro sono stati messi a rischio i normali processi aziendali. Abbiamo creato una cellula di crisi e insieme abbiamo stabilito le misure che si rendevano necessarie per ottemperare alle nuove normative e restrizioni. Numerosi provvedimenti erano finalizzati alla tutela dei dipendenti e alla riduzione al minimo del rischio di diffusione del virus.

Questa crisi mi ha confermato ancora una volta non solo che i miei colleghi ottengono buoni risultati, ma che il loro impegno per trovare soluzioni ottimali è davvero inestimabile. Il successo con cui sono sicuro che continueremo ad affrontare questo difficile momento, senza arrenderci e sempre con una soluzione in vista, lo devo al mio team!»

A partire dalla presente, la rubrica «Noi collaboratori facciamo la differenza» sarà inserita in ogni numero di LOOK!. Qui i collaboratori hanno la possibilità di esprimersi in merito a un determinato argomento. Desiderate anche voi esprimere la vostra opinione in questa rubrica? Allora scrivetececi all'indirizzo look@bellfoodgroup.com!



Stefan Potgeter

Direzione servizi centrali
presso la Bell di Seevetal (DE)

«La situazione attuale è una sfida enorme per tutti noi. I complessi cambiamenti relativi alla dismissione degli impianti di produzione di salsicce e cibi pronti e la conseguente riorganizzazione di molti reparti hanno messo alla prova l'intera organizzazione.

Per superare le distanze che lo smart working comporta, ci avvaliamo di vari ausili tecnici. Ed è emerso che tutti hanno svolto il proprio lavoro con piacere, mantenendo tuttavia un atteggiamento molto disciplinato durante le videoconferenze. Nonostante questo, ci manca ancora molto il contatto personale con le colleghe e i colleghi. All'inizio abbiamo anche dovuto abituarci, fra l'altro, alle mutate condizioni della fornitura di merci e adeguare le quantità o far fronte a ordini talvolta estremamente fluttuanti. Ma in stretto coordinamento con il reparto produzione e gli altri reparti siamo riusciti ad affrontare la sfida garantendo sempre la nostra disponibilità alla fornitura.

È stata messa alla prova l'intera organizzazione.

Sono particolarmente orgoglioso del fatto che, oltre al mantenimento dell'attività quotidiana, stiamo portando avanti un numero straordinario di progetti, ad esempio nel contesto del TOP BPM, nello sviluppo dei prodotti, nella tecnologia, nella gestione dell'energia o ancora nell'ambito della costruzione. Questo dimostra come tutti stiano perseguendo lo stesso obiettivo in modo rigoroso riuscendo comunque ad apportare il loro contributo personale!»

Sadat Shaqiri

Presidente del comitato aziendale presso la Hubers Landhendl
di Pfaffstätt (AT)

«Gli ultimi mesi sono stati una sfida per tutti tanto sotto il profilo privato, quanto sotto quello professionale. In qualità di presidente del comitato aziendale e responsabile del reparto taglio carni, faccio regolarmente attenzione al rispetto delle misure di protezione. Andiamo in pausa a turni per contenere il più possibile il numero di persone a mensa.

Per il reparto produzione, avere le linee di produzione sempre presidiate è una sfida. Rispettare i tempi di pausa è di conseguenza estremamente importante. Generalmente iniziamo il primo turno un'ora prima, in modo che non ci sia alcun contatto interpersonale tra i due turni di produzione. Quindi ci alziamo tutti un'ora prima e alle 14:00 c'è un'ora di fermo produzione.

Da qualche tempo a questa parte, veniamo tutti sottoposti al test del COVID-19 al rientro dalle ferie e in caso di malattia, allo scopo di impedire l'ingresso del virus in azienda. Per me, in qualità di presidente del comitato aziendale e di dipendente, è importante che lavoriamo tutti insieme per contribuire a combattere questo virus. Insieme ce la possiamo fare!»



Da sinistra a destra: **Ambre Savoy, Nicolas Perret, Modi Ide, Fabrice Perignon, Frédérica Gueissaz** della Sylvain & CO di Essert-sous-Champvent

«Con noi il coronavirus non ha alcuna chance! Grazie alle misure di protezione siamo riusciti a mantenere la calma durante la crisi. Il nostro datore di lavoro ha fatto di tutto per proteggerci da questa pandemia. Il lavoro quotidiano non è cambiato, ma è cambiata l'atmosfera a causa del distanziamento sociale. Tutti noi rispettiamo le nuove regole, indossiamo la mascherina e ci disinfectiamo regolarmente le mani. Inoltre tutte le aree sensibili vengono periodicamente disinfectate.»



Christine Dehnert
Responsabile della mensa presso la Süddeutsche Truthahn AG di Ampfing (DE)

«Gli ultimi mesi sono stati difficili. A marzo la nostra mensa è stata immediatamente chiusa come misura di protezione. Tuttavia, abbiamo saputo fare buon uso del «nuovo» tempo a disposizione. Quando nei giorni successivi gli ordini sono aumentati notevolmente, due collaboratrici del mio team hanno ad esempio dato una mano nel reparto confezionamento e nel magazzino cartoni, per poter gestire meglio l'aumento dei volumi. Ci occupavamo della regolare disinfezione delle maniglie delle porte e delle scrivanie in amministrazione e dei tavoli nelle sale di ritrovo.

Abbiamo avuto la possibilità di occuparci noi stessi di tinteggiare e abbellire la mensa.

Inoltre tutti i dipendenti della nostra azienda, come misura di protezione, sono stati sottoposti al test del coronavirus e questi test si sono svolti presso la mensa, dove ho potuto assistere le autorità dirigendo l'organizzazione interna. Siamo riusciti anche a realizzare progetti per i quali non avevamo trovato il tempo in precedenza: abbiamo ristrutturato gli spogliatoi e li abbiamo integralmente ripuliti. Il passo successivo è stato la mensa. Abbiamo ripulito di sana pianta anche questa e la abbiamo ritinteggiata. Di norma avremmo interpellato un imbianchino esterno, ma in questo modo abbiamo avuto l'opportunità di occuparci noi stessi di tinteggiarla e abbellirla.

In quel frangente non sapevamo se la mensa avrebbe riaperto in un prossimo futuro e che cosa questo avrebbe significato per il nostro posto di lavoro. Ma grazie al nuovo piano di igiene che ho messo a punto con il supporto della nostra gestione della qualità, ci è stata consentita la riapertura della mensa a luglio, così abbiamo potuto dare il bentornato ai nostri colleghi!»



Sinuhe Hofstetter
Direttore di stabilimento della Hilcona Taste Factory di Landquart (CH)

I collaboratori ponevano domande a cui di solito risponde il medico di famiglia, non il direttore dello stabilimento.

«Avevamo un nemico invisibile, che partendo dalla Cina e passando per l'Italia è diventato sempre più visibile in Ticino e ha cambiato i collaboratori dello stabilimento. I collaboratori ponevano domande a cui di solito risponde il medico di famiglia e non il direttore dello stabilimento. Il ventaglio dei pareri che venivano espressi ogni giorno era molto diverso e andava da «Tutto questo è un po' esagerato» a «Ho paura che io o i miei cari possiamo perdere la vita a causa del virus».

Grazie al confronto quotidiano con il reparto vendite e all'improvvisazione flessibile dell'intera catena di creazione del valore, noi come team Hilcona siamo riusciti a elaborare, assieme ai clienti, una soluzione mirata. Con il grande impegno dei collaboratori della Hilcona Taste Factory, che si sono adattati quotidianamente alle nuove condizioni quadro che si profilavano, siamo riusciti a superare egregiamente le ulteriori sfide a cui siamo stati sottoposti.

Grazie alle già rigorose direttive igieniche in vigore nell'industria alimentare e alle misure aggiuntive sviluppate congiuntamente, è stato possibile infondere e creare una grande sicurezza. Molti colloqui individuali e la presenza quotidiana dei superiori hanno ridotto la paura e contribuito a rendere più visibile l'avversario invisibile.»



Roland Vrecko
Responsabile produzione surgelati presso la Bell di Oensingen (CH)

«Nel reparto surgelati abbiamo sofferto molto il lockdown. Abbiamo dovuto chiudere parte delle linee su cui, ad esempio, si producono i prodotti destinati alla ristorazione. Su altre linee, invece, da un giorno all'altro, ci siamo ritrovati a dovere lavorare enormi quantità aggiuntive. Di conseguenza, ad esempio, abbiamo dovuto lavorare il sabato. L'incremento più evidente ha riguardato la domanda di prodotti a base di carne macinata. Da qui si vedeva che la gente a casa si metteva di più ai fornelli: cucinare con la carne macinata è molto semplice.

Inizialmente i collaboratori erano un po' disorientati in merito a come affrontare la situazione. Un ulteriore fattore era rappresentato dai gruppi a rischio. In questo ambito all'inizio non è stato facile garantire la regola dei 2 metri. Ma dopo alcune difficoltà iniziali i collaboratori hanno affrontato la situazione molto bene e sono stati anche molto flessibili.»

Reinhard Gassner
Direttore operativo presso la Eisberg di Marchtrenk (AT)

«Ovviamente gli effetti della pandemia di coronavirus sono percepibili anche in Austria e quindi anche presso la nostra sede di Marchtrenk. Siamo riusciti a reagire molto rapidamente a questa crisi avviando immediatamente tutte le misure necessarie e adottando ulteriori misure di sicurezza.

Siamo molto lieti di non avere registrato finora un solo caso confermato di coronavirus presso la nostra sede e desideriamo ringraziare ancora una volta tutti i collaboratori per l'esemplare rispetto di tutte le precauzioni e le misure di sicurezza adottate.»



**Diana Riedel**

Responsabile d'area del servizio esterno Food Service presso la Hügli di Radolfzell (DE)

«Con l'inizio del periodo del coronavirus è insorta una situazione completamente nuova e inabituale per tutti noi. Non recarsi più personalmente dai nostri clienti, ma assisterli telefonicamente ha rappresentato una nuova sfida per me e i miei colleghi. Grazie all'intensa preparazione telefonica degli incontri con i clienti, siamo riusciti a mantenere con loro ottimi contatti, che tuttavia non possono sostituire del tutto la visita in loco.

Inoltre, abbiamo avuto modo di sfruttare il tempo per disbrigare le questioni amministrative, ad esempio per aggiornare i dati dei clienti o per ottimizzare la pianificazione dei percorsi in modo da poter iniziare ben preparati dopo la crisi. A cadenza settimanale abbiamo anche condotto teleconferenze su vari argomenti: ad esempio, abbiamo rinfrescato la memoria sull'uso di Excel. Di questi corsi di formazione ciascuno ha potuto trarre vantaggio una volta terminato il lockdown. Ora, dopo l'allentamento delle misure di distanziamento, io e i miei clienti siamo contenti di poterci incontrare di nuovo sul posto personalmente.»

Gabriela Boldeanu

Responsabile qualità presso la Eisberg di Pantelimon (RO)

«Non abbiamo vissuto cambiamenti di rilievo, dopo tutto lavoriamo da tempo con rigide norme igieniche. Mascherine, guanti monouso e attrezzature speciali fanno parte della nostra vita quotidiana. Naturalmente abbiamo aumentato il numero di controlli su alcuni punti.

Per quanto riguarda le aree comuni, i corridoi e la mensa, abbiamo pulito più spesso gli oggetti che prima pulivamo solo una volta al giorno. Disinfettiamo anche le maniglie delle porte, gli interruttori, le scrivanie, le aree comuni, il forno a microonde e così via.

Per un'azienda alimentare come Eisberg la sicurezza dei prodotti è di fondamentale importanza. Procedure ora divenute note anche al pubblico nel corso di questa pandemia rappresentano solo una piccola parte della «normalità». Tre aspetti ci dimostrano che siamo sulla giusta strada: la fiducia dei nostri clienti, il feedback dei consumatori e gli audit.»

**William Pandolfi**

Capoturno presso la Ali-Big di Brivio (IT)

«La gestione della produzione e anche il rispetto delle regole del distanziamento funzionano molto bene oggi. È un peccato che non possiamo godere della collaborazione così come facevamo prima – spalla a spalla – o che non sia possibile pranzare insieme al team. I provvedimenti adottati sono stati tuttavia finora necessari – e hanno funzionato: nella nostra sede non è stato registrato nessun caso.

Quando la Lombardia, dove si trova la nostra sede, è stata dichiarata regione a rischio, avevamo molta paura di questo virus sconosciuto e dei suoi effetti. I media fornivano informazioni contraddittorie. Abbiamo subito iniziato a indossare le mascherine, ci siamo tenuti a distanza e, con l'aiuto di un'azienda esterna, abbiamo intensificato la pulizia in fabbrica riuscendo per tutto il tempo a mantenere inalterata la produzione.»

**Roland Kalberer**

Responsabile gastronomia presso la Hilcona di Schaan (FL)

«Le numerose restrizioni sul posto di lavoro erano insolite per noi in cucina, anche se ovviamente l'igiene ha sempre fatto parte della nostra quotidianità. Proprio durante la preparazione dei cibi e la degustazione, l'obbligo di indossare le mascherine ha causato alcune situazioni curiose. Una cosa è chiara: fuori casa si era certamente più consapevoli, più sensibili e più concentrati.

In linea di massima il governo svizzero ha fatto molte cose buone. Questo vale anche per Hilcona e per la cellula di crisi della pandemia. Le decisioni importanti sono state prese tempestivamente e sono state anche ben comunicate. Al momento mi preoccupa invece molto la tendenza al «liberi tutti» che domina in gran parte della società. Nonostante tutte le sfide economiche, mi auguro che i pochi aspetti positivi di questo periodo si mantengano nel tempo e abbiano un effetto duraturo.»

**Jaroslaw Korman**

Responsabile vendite presso Eisberg Legnica (PL)

«Nell'ultima settimana prima della crisi legata al coronavirus, era fissato un appuntamento con il più grande cliente polacco del settore ristorazione. L'incontro non ha ancora avuto luogo a causa dei divieti di spostamento e di contatto. Questo dimostra quanto sia stato colpito dalla crisi il settore della ristorazione in Polonia. Anche il fatturato nel settore della gastronomia si sta riprendendo con lentezza. Per il momento, ad esempio, è stato necessario sospendere i progetti comuni con Hügli Polonia.

La crisi legata al coronavirus si ripercuote tuttavia anche sulla nostra attività: nel reparto produzione abbiamo introdotto un'ora di pausa tra un turno e l'altro per evitare contatti tra i collaboratori. Il fatto di dover misurare quotidianamente la temperatura, disinfettare le mani e indossare la mascherina prolunga e rallenta il flusso di lavoro, incidendo sulla produttività. Anche in amministrazione, i colleghi non hanno vita facile.

Settimane di smart working a casa con tutta la famiglia, compresi i bambini piccoli, rendono difficile la concentrazione. In assenza di un colloquio a quattr'occhi, alcuni progetti avanzano più lentamente. Tuttavia, l'essenziale è che, aderendo a tutte le misure, i nostri collaboratori siano rimasti in buona salute. Siamo tutti consapevoli delle conseguenze di eventuali malattie e della quarantena sul risultato comunque scarso a causa del virus. Questa è la motivazione migliore per continuare ad attuare tutte le misure necessarie per superare la crisi in buona salute.»

**Patrik Keller**

Responsabile pianificazione e controllo della produzione/assistenza alla produzione e vice direttore operativo presso la Hügli di Steinach (CH)

«La crisi legata al coronavirus è stata ed è tuttora per me un periodo eccezionale, incerto, ma anche interessante, che ha richiesto e continuerà a richiedere una grande capacità organizzativa e flessibilità sia nella sfera professionale che in quella privata. Dal punto di vista professionale mi sono trovato a dovere affrontare particolari sfide.

Ancora più importante è diventato lo sguardo all'intera catena di creazione del valore, al fine di comprendere e anche soddisfare le esigenze dei clienti (sia interni che esterni). Inoltre ho imparato molte cose nuove, ad esempio l'uso di nuovi strumenti, al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati e di portare a termine i progetti con successo. Ho sperimentato esperienze positive con Webex. Tuttavia, per me è molto importante l'aspetto interpersonale, che con le chiamate e le conferenze sul web si è un po' perso.

Nella mia posizione lo smart working non è quindi una soluzione sempre valida, ma è certamente utile per alcuni compiti, purché l'equipaggiamento e l'ambiente in casa soddisfino i requisiti necessari. Dato che in questo periodo sono venuti meno anche i miei obblighi sociali (ad esempio le attività associative), ho potuto godere del mio tempo libero la sera e nei fine settimana del tutto con la mia famiglia o utilizzarlo per il mio perfezionamento professionale e per praticare sport ricreativi.»

Anniversari

LOOK! si congratula con coloro che festeggiano l'anniversario fra giugno e agosto 2020

Bell Svizzera

20 anni di servizio

Uthayakumar Vallipuram, 15 giugno, Bell Svizzera SA, Oensingen
Victor Rinus Solomon, 30 giugno, Bell Svizzera SA, Zell
Walter Schwegler, 1 luglio, Bell Svizzera SA, Zell
Shukrije Kuqi, 3 luglio, Bell Svizzera SA, Zell
Hysen Mustafa, 4 luglio, Bell Svizzera SA, Zell
Emebet Tesfaye, 10 luglio, Bell Svizzera SA, Basilea
Manoranjitha Tharmagulasingham, 10 luglio, Bell Svizzera SA, Basilea
Balasingam Muthuthamby, 17 luglio, Bell Svizzera SA, Zell
Paramathas Paramanandan, 17 luglio, Bell Svizzera SA, Zell
Thangavel Sinnathurai, 17 luglio, Bell Svizzera SA, Zell
Belkisa Memic-Smirko, 14 agosto, Bell Svizzera SA, Oensingen
Somboon Müller, 14 agosto, Bell Svizzera SA, Oensingen
Ananthar Markandu, 21 agosto, Geiser SA, Schlieren

25 anni di servizio

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

30 anni di servizio

Sylvie Martin-Bohèas, 1 giugno, Bell Svizzera SA, Basilea
David Sinniger, 1 giugno, Bell Svizzera SA, Basilea
Ljubisa Kerculjevic, 11 giugno, Bell Svizzera SA, Oensingen
Rolf Grogg, 1 luglio, Bell Svizzera SA, Oensingen
Ferdinand Müller, 1 luglio, Geiser SA, Schlieren
Thierry Parmentier, 1 luglio, Bell Svizzera SA, Basilea
Renee Moyses, 1 agosto, Bell Svizzera SA, Basilea
Vincent Muller, 1 agosto, Bell Svizzera SA, Basilea
Pierre Schertzinger, 1 agosto, Bell Svizzera SA, Basilea
Gilbert Ott, 6 agosto, Bell Svizzera SA, Basilea
Michel Schelcher, 27 agosto, Bell Svizzera SA, Basilea

35 anni di servizio

Gilbert Pahud, 1 luglio, Bell Svizzera SA, Cheseaux
Hansruedi Rüfenacht, 1 agosto, Bell Svizzera SA, Oensingen

40 anni di servizio

Nicole Schappler, 2 giugno, Bell Svizzera SA, Basilea
Gérard Baud, 5 giugno, Bell Svizzera SA, Cheseaux
Rolf Rothenbühler, 17 giugno, Bell Svizzera SA, Oensingen
Josef Birrer, 4 agosto, Bell Svizzera SA, Zell

Pensionamenti

Kurt Dubach, 30 giugno, Bell Svizzera SA, Zell
Eliane Stocker, 31 luglio, Bell Svizzera SA, Basilea
Willi Eggenberger, 31 agosto, Bell Svizzera SA, Gossau

Pensionamenti anticipati

Simon Ketterlin, 30 giugno, Bell Svizzera SA, Basilea
René Linder, 30 giugno, Bell Svizzera SA, Basilea
Francis Schmitt, 30 giugno, Bell Svizzera SA, Basilea
Myriam Gadola, 31 luglio, Bell Svizzera SA, Basilea
Marc Juncker, 31 luglio, Bell Svizzera SA, Basilea
Annemarie Lüscher, 31 agosto, Bell Svizzera SA, Zell

Decessi

Vincent Bartholomé, 23 febbraio, Bell Svizzera SA, Basilea
Sivasambo Yoganathan, 30 aprile, Bell Svizzera SA, Zell
Mladen Haban, 17 giugno, Geiser SA, Schlieren

Bell International

20 anni di servizio

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

25 anni di servizio

Claudia Kobler, 24 luglio, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

30 anni di servizio

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

Pensionamenti

Anna Dziadoń, 20 luglio, Bell Polska, Niepołomice
Sergej Neuwirt, 31 luglio, Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing

Convenience

20 anni di servizio

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

25 anni di servizio

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

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



Play & Win!

30 anni di servizio

Manuel Rego Oliveira, 1 marzo, Eisberg AG, Dällikon (*supplemento*)

Ana Rita Fernandes Lopes, 1 maggio, Eisberg AG, Dällikon (*supplemento*)

Ulrike Wiedenbauer, 2 maggio, Hügli Österreich, Hard

Sinnarasa Kathirgamu, 28 maggio, Eisberg AG, Dällikon (*supplemento*)

Karin Dupper, 1 giugno, Hügli, Radolfzell

Raimund Marchler, 1 giugno, Hilcona AG, Schaan

Renato Marni, 1 giugno, Hügli Schweiz, Steinach

Rasathurai Muruguppillai, 1 giugno, Eisberg AG, Dällikon

Mirjana Grbavac, 5 giugno, Hügli, Radolfzell

Rolf Gruber, 18 giugno, Hügli, Radolfzell

Holger Kleinschmidt, 1 luglio, Hügli, Radolfzell

Jose Enrique Andrade Gider, 1 luglio, Hilcona AG, Schaan

Vicky Booth, 30 luglio, Huegli UK, Redditch

Angelika Reck, 30 luglio, Hügli, Radolfzell

Matthias Martin, 1 agosto, Hügli, Radolfzell

Guenter Kopitsch, 13 agosto, Hilcona AG, Schaan

40 anni di servizio

José De Matos Veiga, 6 marzo, Eisberg AG, Dällikon (*supplemento*)

Isabel Maria Da Silva Luz Guerreiro, 11 aprile, Eisberg AG, Dällikon (*supplemento*)

Dällikon (*supplemento*)

Pensionamenti

Ternovski Alexander, 29 febbraio, HFC GmbH, Bad Wünnenberg (*supplemento*)

Durmus Kömürçü, 31 marzo, Eisberg AG, Dällikon (*supplemento*)

Max Bossard, 30 giugno, Eisberg, Dällikon

Josef Köchl, 30 giugno, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

Jürgen Lindner, 30 giugno, Hügli, Radolfzell

Harek Mahfoud, 30 giugno, Hilcona Gourmet SA, Orbe

Christian Schlegel, 30 giugno, Hilcona AG, Schaan

Marianne Schmid, 30 giugno, Hügli, Radolfzell

Niels-Rainer Frank, 31 luglio, Hügli, Radolfzell

Jürg Schwengeler, 31 luglio, Hilcona AG, Schaan

Dieter Weller, 31 luglio, Hügli, Radolfzell

Pensionamenti

Manuel Jorge De Matos Fernandes, 31 marzo, Hügli, Steinach (*supplemento*)

Steinach (*supplemento*)

Bernhard Erni, 31 marzo, Hügli, Steinach (*supplemento*)

Richard Schmid, 30 giugno, Hilcona AG, Schaan

IMMAGINE ROMPICAPO

Vinci un corso di barbecue

Quesito del concorso

In quale pagina del presente numero si trova la foto da cui è tratto questo particolare?

Premi

1 corso di cucina/barbecue a tua scelta per due persone del valore di EUR 400,-.

10 buoni spesa del valore di EUR 30,- da spendere in un supermercato locale.

Partecipazione

Invia la soluzione indicando anche il tuo nome, la tua (ex) sede di lavoro e il tuo datore di lavoro a look@bellfoodgroup.com.

Il concorso scade il 18 settembre 2020.

Tra i partecipanti che avranno inviato la soluzione corretta verranno estratti a sorte i vincitori. Non saranno prese in considerazione le partecipazioni multiple. I vincitori saranno informati direttamente. Non verranno fornite informazioni in merito all'estrazione, né per posta né tramite telefono.



Finora insieme a ogni numero di LOOK! ai nostri colleghi svizzeri veniva offerto un piccolo libretto di buoni che ricevevamo direttamente dalla casa madre Coop. A causa di una modifica dei tempi di produzione da parte di Coop, in futuro non potremo più allegare il suddetto libretto di buoni. In seguito a questo cambiamento si è tuttavia presentata la possibilità di una nuova soluzione, di cui potranno beneficiare tutti i collaboratori del Gruppo, indipendentemente dal paese e dal settore di attività. D'ora in poi, in allegato a ogni numero di LOOK! troverai quindi un concorso destinato a tutte le lettrici e i lettori di LOOK.

Hilcona Agrar realizza ogni giorno nuovi capolavori

Impegno a 360° per le migliori conserve di vegetali

Il team di Hilcona Agrar è molto impegnato non solo durante il periodo della raccolta. Infatti, oltre a occuparsi dei 500 agricoltori che forniscono a Hilcona i vegetali per la produzione di conserve, l'azienda deve espletare numerose altre attività, dall'approvvigionamento delle sementi al coordinamento delle quantità e dei tempi di raccolta fino alle prove sul campo.

Il supporto agli agricoltori da parte di Hilcona Agrar è completo.

Stefan Däster e Ueli Giger percorrono ogni anno un totale di circa 70.000 chilometri in auto. Non attraversano tuttavia l'Europa, ma percorrono esclusivamente le strade parzialmente sterrate dell'Altopiano svizzero e della Valle del Reno. Qui, i due consulenti in ambito agrario supportano circa 500 agricoltori, che coltivano piselli, fagioli, carote tonde di Parigi e altri vegetali da trasformazione per Hilcona Agrar su base contrattuale.

E il supporto è completo. Partendo dall'ispezione dei campi e dalla pianificazione della coltivazione fino alla semina e al raccolto con macchine proprie all'avanguardia, Hilcona Agrar accompagna gli agricoltori, che coltivano fra l'altro anche patate e spinaci per i loro committenti del Liechtenstein. «Nel nostro lavoro è essenziale un coordinamento intelligente», spiega Andreas Messerli, responsabile di Hilcona Agrar. «Fondamentalmente, non tutto deve maturare allo stesso momento, in modo che ogni giorno i prodotti della terra possano essere lavorati appena raccolti.»

Così il team di sei persone della divisione agricola realizza ogni giorno capolavori logistici, soprattutto durante il periodo della raccolta. Perché nel caso dei prodotti naturali nulla può essere pianificato con largo anticipo.

Il momento della raccolta viene gestito grazie a una semina per zone. Il grado e la rapidità di sviluppo delle piante dipende anche, e non da ultimo, dalle condizioni meteorologiche. «Quest'anno in maggio e giugno, grazie al tempo umido e non troppo caldo, abbiamo avuto condizioni ottimali per la crescita di piselli, fagioli e carote», afferma Andreas Messerli. «Una grande fortuna dopo due anni caratterizzati da periodi di caldo pronunciato.»

I consulenti in ambito agrario Stefan Däster (a sinistra) e Ueli Giger (a destra) controllano regolarmente il grado di maturazione delle colture.



La raccoglitrice di piselli garantisce una rapida raccolta di questi sensibili legumi.

Dal campo al barattolo in poche ore

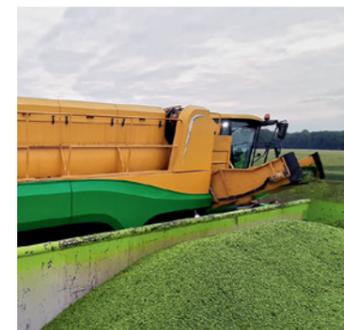
Quando un campo è pronto per la raccolta, la raccoglitrice di piselli comincia a muovere i primi passi verso le otto di sera. Perché le temperature notturne più fresche sono più adatte a questi sensibili legumi rispetto alla calura del giorno.

In una sola operazione, la moderna macchina raccoglie le piante e sguscia i baccelli in modo che solo i piselli sgusciati finiscano nella tramoggia della macchina.

Una volta che il container è pieno, il conduttore lo carica e parte direttamente per Hilcona con il suo delicato carico. Qui i legumi vengono prima lavati e selezionati in base alle dimensioni.

Successivamente viene effettuata un'ispezione approfondita, durante la quale in più passaggi viene rimosso tutto ciò che non deve finire sul piatto del cliente.

Infine i piselli vengono inscatolati, anche insieme alle carote tonde di Parigi. In questo modo trascorrono solo poche ore dal raccolto alla conservazione.



Per i piselli, ad esempio, temperature intorno ai 30°C comportano un vero stress: maturano più velocemente, diventano gialli e duri e possono diventare acidi se si lascia passare troppo tempo tra la raccolta e la lavorazione. Cattivi presupposti in tempi di cambiamenti climatici. Per questo, ad esempio, Hilcona Agrar si è anche posta l'obiettivo di testare la tolleranza al calore di nuove varietà. «Sperimentiamo regolarmente nuove sementi e osserviamo come si comporta la singola varietà sulla base di diversi anni», riferisce Andreas Messerli.

Sono richiesti soprattutto i piselli fini ed extrafini.

Dopotutto, i piselli devono soddisfare requisiti rigorosi. Sono particolarmente richiesti quelli fini ed extrafini. Per questo motivo, alla consegna dei piselli ne viene misurato il grado di tenerezza con il cosiddetto «tenderometro». Così è possibile determinare il momento perfetto per la raccolta delle coltivazioni successive.



Durante il periodo della raccolta Andreas Messerli visita i campi ogni settimana.

Intervista ad Andreas Messerli

Lei è a capo di Hilcona Agrar dal 2018. Aveva già avuto a che fare con l'agricoltura in passato? Avevo lavorato part-time in aziende agricole durante il periodo scolastico. Successivamente ho deciso di studiare agronomia. Dopo aver lavorato nel marketing e nelle vendite nel settore dei beni di consumo, due anni fa ho avuto la fortuna di rilevare la gestione di Hilcona Agrar dal mio predecessore, andato in pensione dopo 38 anni. È un lavoro che mi piace molto perché posso fungere da collegamento tra agricoltori e trasformatori.

Le capita a volte di recarsi nei campi? A volte? Durante il periodo della raccolta, ogni settimana mi reco nei campi per assicurarmi che i prodotti siano della giusta qualità, per esempio, e per vedere quali saranno le quantità prevedibili del raccolto per i successivi dieci giorni. Di tanto in tanto sono richiesti anche interventi immediati sul posto. Ad

esempio, quando si verifica una forte grandinata e dobbiamo ispezionare i danni e stimare le perdite di produzione.

In qualità di rappresentante di Hilcona Agrar lei è anche attivo nelle associazioni agricole. Quali argomenti sono attualmente di interesse per gli associati? Rappresento gli interessi di Hilcona in varie associazioni di categoria e commissioni. Un argomento molto discusso è, ad esempio, quello dei cambiamenti climatici e del modo in cui possiamo contrastarli. E anche le sempre più severe restrizioni sui prodotti fitosanitari sono una grande preoccupazione per il comparto. È un dato di fatto che i consumatori sono più attenti all'ecologia. Ed è proprio in questo ambito che dobbiamo trovare alternative valide per soddisfare i requisiti ecologici. Tuttavia va fatto presente ai consumatori che si tratta di un servizio che non potrà essere fornito del tutto gratuitamente.

Attualmente, questo dispositivo è ancora utilizzato nella sua versione meccanica. Un nuovo modello elettronico è già disponibile e sarà testato quest'anno.

Invece, per quanto riguarda le macchine agricole aziendali, la tecnologia più recente accompagna da tempo la quotidianità lavorativa. Ne è un esempio la modernissima seminatrice di patate. Utilizzando il GPS, il trattore si muove in modo ottimale sul campo, mentre la seminatrice trainata posiziona con precisione le patate da semina, protette dall'attacco fungino mediante apposito trattamento, all'interno dei solchi predisposti. Il tutto in un unico passaggio.

A differenza di quanto accade oggi, c'era ancora molto lavoro manuale da fare quando la storia dei vegetali trasformati ha avuto inizio, oltre 80 anni fa. Per la produzione delle conserve dell'azienda che successivamente si sarebbe chiamata Hilcona (acronimo di «**Hilti** Convenience **Nahrungsmittel**»), i fondatori coltivavano già una parte dei prodotti nella propria azienda agricola – che, tra l'altro, esiste ancora oggi ed è gestita da Hilcona Agrar.

Hilcona è ora l'unico produttore di vegetali in scatola di tutta la Svizzera. Per raggiungere questo obiettivo, il team agrario commissiona ai produttori locali, fra l'altro, quasi 3400 tonnellate di piselli, circa 2200 tonnellate di fagioli e più di 1800 tonnellate di carote tonde di Parigi. Tutti vegetali di alta qualità recanti il marchio «Suisse Garantie» e, sempre più spesso, anche l'etichetta «bio».

Hilcona trasforma autonomamente circa tre quarti dell'intera produzione. I dati di vendita stabili degli ultimi anni mostrano che le conserve vegetali Hilcona non hanno perso nulla della loro popolarità dai tempi della fondazione. Dallo scoppio della pandemia da coronavirus, l'azienda del Liechtenstein ha consegnato addirittura più conserve di quanto non abbia mai fatto prima nella sua storia.

Inoltre, Hilcona Agrar rifornisce di vegetali freschi di campo anche altri produttori alimentari svizzeri. Questa collaborazione è vantaggiosa anche quando le capacità produttive di Hilcona risultano utilizzate appieno. «In questi casi cerchiamo di rivendere i vegetali in eccedenza ai nostri clienti», racconta Andreas Messerli. «Evitare lo spreco di cibo è uno dei nostri principali impegni.» • *mr*

Hilcona è l'unico produttore di vegetali in scatola di tutta la Svizzera.

Presso Hilcona a Schaan i vegetali appena raccolti vengono inscatolati il più rapidamente possibile.



Buon appetito con la salsiccia Bell-Würstli

Un dato impressionante

Probabilmente sono pochi gli alimenti che vengono sottoposti a tanti controlli di qualità come la carne. LOOK! si è messa alla ricerca e vuole dimostrare, sull'esempio delle salsicce Bell-Würstli, che questa affermazione non è solo un modo di dire.

190 è un numero notevole. E diventa impressionante se si considera che questo è il numero di controlli di qualità cui vengono sottoposte le salsicce Bell-Würstli prima di potere uscire dallo stabilimento di produzione di Basilea, ossia dalla materia prima al prodotto finito. La salsiccia Bell-Würstli, croccante, a base di carne di manzo e di maiale, è un meraviglioso esempio della cura con cui è necessario lavorare affinché un prodotto soddisfi tutti i requisiti di gusto e qualità.

I controlli di qualità sono distribuiti fra le varie fasi dell'intero processo di produzione: vengono infatti effettuati sull'animale, sulla materia prima e sul prodotto, ma anche su attrezzature, mezzi di trasporto, fino ai locali di produzione.

Per le salsicce Bell-Würstli, il processo inizia con la consegna di bovini e suini: i documenti di accompagnamento del fornitore contengono le informazioni sugli animali, ad esempio la loro origine, il metodo di allevamento e il nome dell'allevatore. Un veterinario ne controlla quindi lo stato di salute e il numero del marchio auricolare: solo allora l'animale viene considerato idoneo alle successive fasi del processo.

Circa un quarto dei controlli viene effettuato prima della macellazione, garantendo un trattamento non

traumatico degli animali e il rispetto delle prescrizioni di legge quali l'Ordinanza sulla protezione degli animali. Nelle fasi della lavorazione – taglio, triturazione, insaccatura, legatura, affumicatura, confezionamento – sono poi in primo piano la qualità e il metodo di lavorazione della carne. Questa qualità viene mantenuta anche successivamente durante lo stoccaggio e per ciò che riguarda la logistica.

33 dei 190 controlli totali si basano su norme di legge, i restanti 157 sono linee guida interne di Bell, specifiche dei clienti o standard di sicurezza alimentare quali IFS Food o FSSC 22000. 143 controlli fanno direttamente parte del processo, gli altri 47 sono i cosiddetti controlli di supporto, che garantiscono un ambiente di produzione completamente pulito e sicuro: per esempio la misurazione dei germi nell'aria o il controllo dell'acqua potabile.

Per quanto numerosi e variegati siano i controlli, ciascuno di essi apporta un contributo essenziale alla realizzazione di prodotti gustosi e sicuri. Così siamo in grado di garantire ai nostri consumatori in qualsiasi momento che quello che acquistano dal Bell Food Group è davvero buono. • sh

**Ogni singolo controllo
apporta un contributo
essenziale alla sicurezza
alimentare.**

