

LOOK!

Revista para los empleados de Bell Food Group

01 2022



Tras las huellas de una buena historia

**BELL
FOOD
GROUP**





Contenido

De la empresa

4 «El Bell Food Group ha vuelto a arrojar un resultado excelente»

Xavier Buro sobre el resultado del ejercicio 2021

10 Aún queda por aprender

La base de conocimientos del proceso TopX sigue creciendo

Trabajando en Bell Food Group

12 Forma tu camino

El aprendizaje continuo forma parte de la estrategia del Bell Food Group

16 ¿Formación profesional y deporte de competición? ¡En Bell sí es posible!

Tarik Hadzic, aprendiz de Bell, es llamado a la selección de balonmano

16 Entre los diez mejores

Finalista de «Aprendiz del año 2021»

Artículo

17 Tras las huellas de una buena historia

Periodistas por un día

Sostenibilidad e innovación

28 La sostenibilidad nos incumbe a todos

La nueva estrategia de sostenibilidad: asumimos la responsabilidad

Aniversarios

30 Aniversarios

LOOK! felicita los aniversarios de entre marzo y mayo de 2022

Concurso

33 Encuentra la imagen

Play and win

Nuestro mundo del placer

34 ¿Nos permite darle un gusto?

El sabor de la primavera

38 El hambre despierta las ideas

Curiosidades culinarias

Las personas marcan la diferencia

40 Seguir el propio camino

Los empleados del Bell Food Group hablan sobre la formación y los aprendices

Los aprendices en el centro de atención

Estimados empleados, estimadas empleadas

Hemos podido cerrar el ejercicio 2021 con un excelente resultado. Esto solo ha sido posible gracias a vuestro compromiso. Por eso quiero expresar mi profundo agradecimiento en nombre de toda la dirección del grupo. Una vez más, hemos experimentado la importancia de una plantilla capaz y motivada para garantizar el éxito de una empresa.

Reclutar a profesionales, darles apoyo y fidelizarlos a largo plazo es un factor competitivo fundamental. La formación y la formación continua de la propia plantilla desempeña un papel central. Nosotros también trabajamos duro con ese fin. Actualmente, más de 150 jóvenes se encuentran en la fase de formación inicial de 24 oficios dentro del Bell Food Group. Y aún nos gustaría contar con muchos más.

El número actual de nuestra revista para empleados trae una primicia: por primera vez, los textos del reportaje de portada no han surgido de la pluma de redactores experimentados, sino que han sido escritos por ocho aprendices del Bell Food Group.

Una plantilla formada por profesionales capaces es un factor competitivo fundamental.

Estos jóvenes profesionales eligieron los temas en el marco de un taller. Ellos decidieron cómo querían dar forma a sus ideas y las plasmaron en papel de forma autónoma. El resultado es una variada colección de interesantes artículos que, además, nos permite ver qué es lo que mueve a los aprendices actualmente.

Me llena de orgullo tener entre nuestras filas a jóvenes que se implican en nuestra empresa más allá de su formación profesional. Y no faltan los ejemplos: la salchicha «Super Griller» creada por nuestros aprendi-

ces de carnicería tuvo tanto éxito en la temporada de barbacoa de 2021 que este año sacaremos incluso una variante adicional. En diciembre de 2021, los aprendices de Hilcona organizaron una campaña solidaria de envío de paquetes a familias necesitadas durante las navidades. El pasado octubre se lanzó una plataforma online que conecta a los aprendices de todo el grupo y permite el intercambio más allá de las fronteras y las sedes. Nuestros aprendices también han ideado y producido un vídeo para el reclutamiento de nuevos talentos.

Todos estos ejemplos dan muestra del potencial de nuestros aprendices y demuestran claramente la calidad de nuestra formación.

Por tanto, cabe también reconocer la especial contribución de todas aquellas personas que se dedican en cuerpo y alma a la formación y formación continua. Acompañan paso a paso a los aprendices, les guían, les apoyan y también les exigen. Por eso quiero también expresar mi agradecimiento a esas personas que, con su compromiso, son una pieza clave para la conservación de nuestras profesiones y para el éxito de nuestra empresa.

Lorenz Wyss
Presidente de la Dirección del grupo

Ahora también puede suscribirse a LOOK! online y leer o descargar la revista en look.bellfoodgroup.com

Impressum de Revista para los empleados de Bell Food Group, 4 números por año, n° 1/2022, marzo de 2022, año 28 de edición.

Editor: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basilea, Suiza. Dirección: Bell Switzerland AG, Redacción LOOK!, PO Box 2356, 4002 Basilea, Suiza. Tel. +41 58 326 2447, Fax +41 58 326 2114, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com. Equipo editorial: Sara Heiniger (sh), Jefe, Fabian Vetsch (fv). Apoyo editorial: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap). Diseño: oblògrafik, Olten, Suiza. Edición de imágenes: Proacteam AG, Allschwil, Suiza. Impreso por: Werner Druck & Medien AG, Basilea, Suiza. Impreso en papel con etiqueta FSC 100% reciclado.

Xavier Buro sobre el resultado del ejercicio 2021

«El Bell Food Group ha vuelto a arrojar un resultado excelente»

El Bell Food Group cierra el ejercicio 2021 con un resultado récord. Varios factores han sido decisivos para la obtención de este satisfactorio resultado. En su entrevista con LOOK!, Xavier Buro, CEO, informa del éxito del ejercicio y se aventura a mirar hacia el futuro.

Sr. Buro, el Bell Food Group ha alcanzado en 2021 un resultado récord. ¿Cuáles han sido en su opinión los factores decisivos? Un factor decisivo ha sido que hemos tenido un año muy bueno en la venta minorista en Suiza en nuestro negocio principal, los productos cárnicos y *convenience*. Además, gracias a nuestro modelo de negocio diversificado, hemos podido compensar los altibajos provocados por la pandemia de coronavirus. En el área de negocio de *Convenience* nos hemos beneficiado de la recuperación del canal de venta Food Service, que se vio muy afectado el año pasado por las medidas covid. No obstante, el área estuvo en 2021 por debajo de las expectativas.

¿Qué destacaría especialmente del éxito global de este ejercicio? Me alegra sobremanera que el Bell Food Group haya obtenido un resultado tan bueno en estos tiempos nada fáciles, con muchas inseguridades y fluctuaciones. Es un logro excepcional de todos nuestros empleados y empleadas. Querría destacar el fuerte negocio de Seafood en Suiza. También es notable el crecimiento de más del 15 por ciento en las ventas de ave ecológica en Austria. El fuerte crecimiento de nuestra *start-up* «The Green Mountain» es otra historia de éxito. Es un reflejo de la fuerza innovadora de nuestro grupo. Me hace pensar en positivo y es un buen ejemplo para otras áreas del Bell Food Group.

¿Cuál ha sido el impacto de la pandemia de coronavirus en el ejercicio 2021? La pandemia ha seguido presente, pero creo que en la empresa hemos sabido sortearla. 2021 ha sido un poco un año de transición. Hemos visto que han empezado a volver algunas costumbres, como el turismo de compras de los suizos. Pero ciertos cambios provocados por la pandemia se han impuesto más de lo que habríamos creído hace un año. Creo, entretanto, que es muy posible que algunos cambios permanezcan y que tengan un impacto a largo plazo sobre nosotros. Por

El fuerte crecimiento de nuestra *start-up* «The Green Mountain» es otra historia de éxito.

Es un logro excepcional de todos nuestros empleados y empleadas.

table el crecimiento de más del 15 por ciento en las ventas de ave ecológica en Austria. El fuerte crecimiento de nuestra *start-up* «The Green Mountain» es otra historia de éxito. Es un reflejo de la fuerza innovadora de nuestro grupo. Me hace pensar en positivo y es un buen ejemplo para otras áreas del Bell Food Group.





El canal de venta Food Service, que se vio muy afectado el año pasado por las medidas contra el coronavirus, ha mostrado cierta recuperación en 2021.

eso es muy importante que la organización se mantenga flexible y ágil y que sigamos en contacto estrecho con nuestros clientes y escuchando con atención sus exigencias y necesidades.

¿Qué efecto ha tenido sobre el área de negocio de Bell Suiza? Las fuertes ventas del canal minorista han tenido un efecto positivo sobre el área de negocio de Bell Suiza. Hemos podido incluso superar las cifras del año pasado, algo

que no se podía prever de antemano. Todos los grupos de productos han tenido una buena evolución, especialmente las aves y los productos del mar.

¿Las aves y los productos del mar han sido entonces los impulsores del crecimiento? Sí, podría decirse que sí. Las aves llevan años con tasas de crecimiento estables, este año no ha sido una excepción. Además, hemos tenido buenos resultados en los productos de temporada. Los

productos del mar son una auténtica historia de éxito. En los últimos 15 años, las ventas se han más que cuadruplicado. Tenemos un volumen de negocio superior a 230 millones de CHF y somos líderes en el mercado suizo. Los dos grupos de productos contribuyen notablemente a la rentabilidad del área de negocio de Bell Suiza, es una evolución excelente.

¿Cómo es la situación en Bell International?

Cada vez se ve más claro que tomamos la decisión correcta hace tres años al vender el negocio de salchichas en Alemania y concentrarnos en nuestros puntos fuertes, el jamón crudo y las aves. En el área de jamón crudo tenemos mucho *know-how* y un tamaño crítico, por lo que podemos hacer frente a un mercado que en general está en retroceso. En el mercado de la carne de ave en Austria y Alemania estamos muy bien situados con Hubers. Hemos podido crecer especialmente en los surtidos con valor añadido de sostenibilidad, hecho gratamente alentador. Ocupamos uno de los puestos destacados en el mercado y nuestro objetivo es seguir creciendo.

El área de negocio Convenience ha vuelto a mejorar después del difícil primer año de pandemia, ¿cómo lo valora?

En el área de negocio Convenience hemos invertido mucho en una gama innovadora para la restauración fuera del domicilio y el área de Food Service, y ha dado sus frutos. Fue el área más afectada por la pandemia y es algo que todavía notamos, tanto en la planta de Bad Wünnenberg como en Marchtrenk. En comparación con el importante retroceso del año anterior, en 2021 Food Service se ha recuperado un poco, pero todavía no hemos alcanzado los niveles anteriores a la

Resultado satisfactorio del Bell Food Group

El Bell Food Group obtuvo su mejor resultado en 2021. Con 4200 millones de CHF, los ingresos netos fueron un 3,4 por ciento mayores que el año anterior, y los beneficios anuales han crecido un 10,0 por ciento hasta los 129,5 millones de CHF. El EBIT ajustado antes de partidas extraordinarias es de 164,5 millones de CHF. Con esta cifra, el resultado operativo del Bell Food Group es 4,1 millones o un 2,5 por ciento superior al ejercicio anterior.

pandemia. Hilcona ha tenido un muy buen año en general, Eisberg en Suiza y Europa del Este también, pero en Hügli se ha notado el efecto del coronavirus, puesto que el 50 por ciento del negocio es Food Service. Una nota positiva es el fuerte crecimiento del surtido vegetariano y vegano.

¿Cuál es la situación en Marchtrenk? Sin duda hemos podido hacer avances este año. Pero sigue siendo un gran reto establecerse con una nueva planta de producción en un mercado en el que no se era realmente activo. En circunstancias normales, crear una red de distribución y adquirir nuevos clientes ya cuesta su tiempo. Así que el coronavirus llegó en el peor momento y ha hecho que la empresa sea mucho más difícil. En tiempos inseguros, los clientes no están muy dados a experimentar y son más bien reservados con las listas de nuevos productos. No obstante, seguimos convencidos de que con la experiencia y el *know-how* del grupo podremos establecernos en Austria y Alemania.

Inversiones en el futuro

El negocio principal en Suiza es la base de nuestra actividad comercial. Por tanto, la prioridad estratégica central del Bell Food Group es aumentar el rendimiento a largo plazo. El Bell Food Group invertirá 800 millones de CHF en la ampliación y modernización de la infraestructura productiva en Suiza hasta el año 2025. En Oensingen se está construyendo un nuevo almacén de ultracongelados con 30 000 posiciones. Esto permite centralizar almacenes externos y reducir notablemente el consumo energético. Además, se creará una plataforma de logística central y un centro de loncheado.

Estas nuevas construcciones reducirán de forma considerable el ritmo de pedido y entrega. La construcción del nuevo matadero bovino se iniciará en marzo de 2022. La sede central de Hilcona en Schaan se modernizará mediante un plan de desarrollo de varias fases, a la vez que se ampliará la capacidad productiva, por ejemplo, para la gama vegetariana y vegana. En Eisberg Suiza se concentrará la producción en los centros de Dällikon y Essert-sous-Champvent.



Centralización de los almacenes y reducción notable del consumo energético.

El negocio principal en Suiza se refuerza con un amplio programa de inversiones. ¿Cuáles son los motivos? En el pasado hemos invertido en abrir nuevos mercados o en nuevas plantas

de producción en el extranjero, como en España, en Marchtrenk y en Bad Wünnenberg. Pero no podemos olvidar que la mayor parte de nuestro volumen de negocio está en Suiza. En la producción de productos cárnicos y productos *convenience* somos líderes de mercado en la mayoría de áreas. Queremos asegurar esta posición a largo plazo con amplias inversiones en

la planta de Oensingen y en Hilcona y Eisberg. En Oensingen no solo se trata de renovar la infraestructura de producción, sino de aumentar el rendimiento del almacén, las ventas y logística. Por ejemplo, mejoraremos claramente el ritmo de pedido y entrega y ofreceremos así un valor añadido para nuestros clientes. Disponer de una logística potente es cada vez más importante. Si somos más eficientes y más rápidos, ganamos un plus que nos diferencia de nuestros competidores.

¿Qué nos espera el año próximo? En lo referente al coronavirus contamos con que la situación se vaya normalizando. Pero será inte-

resante ver si perduran algunos cambios en el comportamiento provocados por la pandemia. Tendremos que adaptarnos. Otro tema importante serán los costes. En 2021 hemos constatado que los costes de pienso, embalaje y energía han tenido una fuerte subida, en 2022 será un tema clave. Por eso es importante tener el control de los costes. Una buena gestión de costes nos permitirá usar los medios disponibles de forma razonable e invertir, por ejemplo, en productos innovadores o nuevas actividades de mercado. • fv

Las nuevas construcciones en Oensingen: almacén de ultracongelados (derecha) y aparcamiento.

La base de conocimientos del proceso TopX sigue creciendo

Aún queda por aprender

El aprendizaje continuo es un aspecto importante de TopX. Por eso, los cursos de formación teóricos y el llamado Learning by Doing forman parte del proceso de mejora de cada proyecto del Bell Food Group.

Un buen ejemplo es la sede de Harkebrügge, donde desde el 2019 se van sumando los conocimientos sobre la reducción de recortes.

Las pérdidas al cortar jamones deben seguir disminuyendo.

Todos los equipos que ya han empezado con TopX lo saben: el aprendizaje es un componente importante del proceso de mejora. Y los nuevos conocimientos proceden tanto de los cursos de formación teóricos, por ejemplo, sobre la metodología TopX, como del trabajo práctico en los proyectos.

Así ha sido también para la cuestión de la «reducción de recortes» en Bell Alemania en Harkebrügge. Desde hace tres años, la sede busca la forma de reducir las pérdidas al cortar el jamón mediante proyectos parciales centrados en distintos aspectos. Desde mediados de 2020, esta búsqueda se lleva a cabo bajo el pabellón de TopX.

El proyecto de Harkebrügge se centra en examinar las tapas, el producto loncheado y los restos no aprovechables de jamón.



«El proceso TopX nos ha ayudado a obtener resultados mucho mejores», informa Marc Spanuth, Top Excellence Coordinator de Bell Alemania. «Gracias al procedimiento metódico podemos lograr éxitos más consistentes y duraderos.»

Desde junio de 2019, gracias a un trabajo intenso en la reducción de las tapas, el producto loncheado y los restos no aprovechables, se ha reducido el derroche de jamón en 620 toneladas, además de aprender valiosas lecciones.

Y no acaba aquí, puesto que Bell Alemania seguirá empleándose en evitar el desperdicio de alimentos. «No solo en nuestra sede de Harkebrügge, sino también en Seevetal y Edewecht, donde estamos optimizando otros aspectos de la producción de jamón, siempre con los métodos de TopX», explica Marc Spanuth.

El ejemplo de Bell Alemania demuestra la importancia de los procesos de aprendizaje en el marco del programa de optimización. El primer paso siempre consiste en transmitir los métodos y procesos de TopX en talleres, primero a los responsables, y luego a todos los em-



Desarrollo continuo en la Academia TopX

Próximamente, el aprendizaje en el marco de TopX alcanzará un nuevo nivel: para garantizar que todas las personas implicadas en el proceso de mejora puedan desarrollarse de forma continua, el Bell Food Group está preparando la Academia TopX.

Con ella, los responsables persiguen el objetivo de fomentar un trabajo metódico para toda la plantilla de producción, en lugar de formarla únicamente en situaciones concretas.

pleados y empleadas implicados. Además, los directivos reciben formación para acompañar a la plantilla de la mejor forma posible durante el proceso de cambio.

Mediante el trabajo práctico en los proyectos, también aumenta la competencia de todos los participantes. En estos proyectos no solo se trata de adquirir conocimientos sobre la materia, sino también de fomentar los conocimientos sobre la colaboración y la comunicación en el equipo.

De esta forma, TopX obtiene resultados cuantificables, pero también logra un aprendizaje que amplía el conocimiento dentro de toda la organización. • mr

En una primera fase, todos los implicados aprenden la metodología de TopX.

«Hasta ahora hemos recibido un gran número de valiosas aportaciones de nuestro socio externo ROI-Efeso. En el marco de la Academia, desarrollaremos los contenidos y ampliaremos las competencias internas», explica Alexander Duss, responsable del programa TopX. «Este programa de capacitación de todo el grupo nos ayudará a avanzar en nuestra visión de adoptar un lenguaje común y una forma de trabajar uniforme.»

La Academia TopX combinará los cursos de formación a distancia con los clásicos seminarios presenciales. La estructura modular de los contenidos logra un desarrollo continuo de los participantes.

El aprendizaje continuo forma parte de la estrategia del Bell Food Group

FORMA TU CAMINO

De ayudante a la dirección: no es nada raro encontrar una trayectoria profesional así en el Bell Food Group. Para ello, la empresa crea las mejores condiciones, con numerosos programas de formación, tanto para nuevas incorporaciones como para la plantilla existente.

En el Bell Food Group, no encontrará «aprendices» únicamente entre las nuevas generaciones. Al contrario, el grupo empresarial se encarga de que sus empleados y empleadas nunca dejen de aprender. Uno de los pilares de nuestra estrategia empresarial consiste en fomentar a la plantilla con programas de formación y capacitación.

Para muchos, la carrera profesional empieza con la formación clásica tras la escuela. Muchas de las sedes de Bell ofrecen una amplia gama de profesiones y oficios. Además, algunas divisiones ofrecen estudios universitarios duales a los jóvenes que han superado el bachillerato. Ambas vías combinan la formación práctica y teórica de las nuevas generaciones.

La plantilla de Bell siempre sigue aprendiendo.

«Nos interesa mucho que los egresados sigan en la empresa.

Por eso, a todos los que quieren quedarse con nosotros después de la formación profesional o de la carrera les ofrecemos un contrato», explica Andreas Bégre, responsable de la formación profesional en Bell Suiza. «El año pasado pudimos retener así al 90 por ciento de los titulados como mínimo durante el año de consolidación.»

Tampoco significa que quien decida quedarse esté tomando la decisión de pasar toda su vida profesional en esa área. Al contrario, en la cultura empresarial del Bell Food Group se incluye la posibilidad de evolucionar y reo-

Lista de los 10 principales oficios y carreras duales en el Bell Food Group

Auxiliar de carnicería

Técnico/a de carnicería

Técnico/a industrial

Técnico/a comercial

Técnico/a comercial para comercio al por mayor y comercio exterior

Operario/a de alimentos

Tecnólogo/a de alimentos

Técnico/a de logística

Carrera dual en Application Management

Carrera dual en Human Resources



Abierto a cosas nuevas después de 35 años de servicio

Michael Pfister es responsable del área de pasta de Hilcona desde 2016. Actual miembro de la dirección de Hilcona, empezó su carrera en la empresa en 1985 aprendiendo el oficio de tecnólogo de conservas y alimentos ultracongelados. Sus primeros años los pasó en la producción, más adelante, como jefe de turno. A continuación, dirigió el departamento «Convenience ultrafrescos» y el área «Convenience en conserva» sucesivamente.

«Hilcona siempre me ha apoyado y animado, incluso en ocasiones en las que no estábamos de acuerdo. Cuando se trataba de dar el siguiente paso, yo siempre quería llevar las riendas. Después de 35 años de servicio, sigo dispuesto a asumir nuevos retos. Aunque ahora la prioridad es llevar a buen puerto los grandes proyectos en curso con mi equipo.»



Salir de la zona de confort

Tanja Geiser coordina las ventas del comercio mayorista de aves en Bell Suiza desde principios de 2017. Empezó en mayo de 2015 como encargada de venta telefónica de aves (GSI). En su puesto anterior en la plantilla de un proveedor de logística ya había estado en contacto activo con Bell.

«La formación continua siempre ha sido muy importante para mí. Me ayuda a ampliar horizontes y a poner en práctica en mi trabajo diario lo que aprendo. Las perspectivas que se abren me han llevado a iniciar y completar el próximo curso de formación. Para mí es muy importante trabajar con pasión y entusiasmo, lo que a veces también significa abandonar la zona de confort.»



Tres preguntas a Endrik Dallmann

Señor Dallmann, usted empezó su formación en Hügli hace 27 años. ¿Qué relevancia ha tenido la formación continua durante su carrera? Siempre que he tenido que asumir nuevas tareas me he formado. Donde más aprendí fue en los talleres sobre los procesos de cambio, área en la que antes tenía muchos puntos ciegos. Sin embargo, si soy sincero, el trato con las personas de mi entorno siempre ha sido más importante que la formación continua.

Asumió el nuevo cargo de Head of HR el año pasado. ¿Qué cosas nuevas ha aprendido? Aunque llevo 27 años trabajando en una empresa suiza pese a ser natural de Colonia, he vuelto a aprender algunas cosas nuevas sobre Suiza. Por ejemplo, sobre la relación con Alemania o la UE, o sobre distintas perspectivas en materia de derecho laboral y gestión. Además, sigo inmerso en un proceso de aprendizaje muy intenso sobre los procesos y la digitalización del área de recursos humanos.

Si pudiera viajar en el tiempo, ¿qué aconsejaría a su yo adolescente? Una de mis hijas acaba de finalizar su Bachelor of Arts en Business Psychology. Estoy muy orgulloso de ella, pero también le tengo un poquito de envidia. Las materias que tuve en la universidad no fueron la mejor elección para mí. Si pudiera dar marcha atrás, elegiría esa carrera.



Endrik Dallmann es Head of HR del Bell Food Group desde el año pasado. Inició su carrera en Hügli, donde fue ascendiendo de aprendiz a miembro de la dirección.

A la hora de elegir los cursos de capacitación voluntarios, hace falta iniciativa.

rientar la carrera en todo momento. Es así como muchas de esas personas acaban en puestos totalmente distintos a los que podría imaginarse con la formación profesional adquirida originalmente.

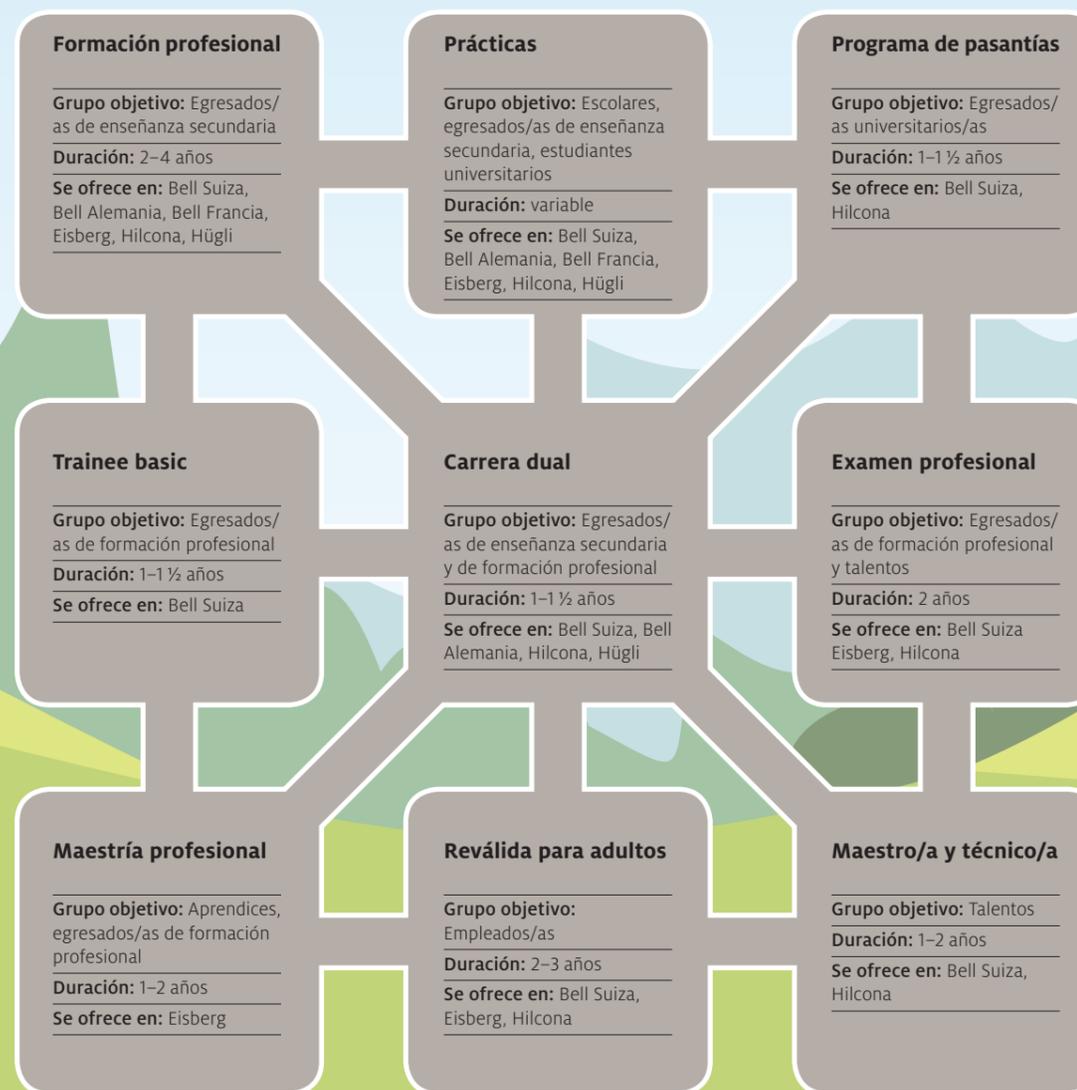
Y la formación continua desempeña un papel decisivo en las posibilidades de desarrollo dentro del Bell Food Group. Por formación continua se entienden todo tipo de medidas: desde la formación obligatoria sobre medidas higiénicas hasta el programa de desarrollo para futuros directivos y directivas.

A la hora de elegir los cursos de capacitación voluntarios, hace falta iniciativa. Pero la dirección también es responsable de apoyar a los miembros de su equipo de la mejor forma posible de acuerdo con su potencial.

Las cifras confirman que un gran número de empleados y empleadas están muy motivados por ampliar sus conocimientos: solo el año pasado se celebraron cerca de 9500 jornadas de formación continua en todo el grupo.

También ayuda que hoy en día numerosos programas se ofrecen en forma de cursos en línea, algo que se refleja en las mayores cifras de participación. Pues gracias al ahorro de tiempo y de desplazamientos, es posible combinar una jornada exigente con el aprendizaje continuo. • *mr*

PANORAMA DE FORMACIÓN DEL BELL FOOD GROUP



Otras ofertas

Formación de integración

Bell Suiza e Hilcona ofrecen a refugiados una formación previa de un año de duración con acompañamiento escolar (clases de alemán, teoría) como preparación a una formación profesional.

Estancias en el extranjero

Las personas que se encuentran en el segundo año de formación profesional de Hügli pueden llevar a cabo una estancia en el extranjero de tres a cuatro semanas de duración en una de las sedes del Bell Food Group. Hügli pone a disposición un determinado presupuesto para el desplazamiento y el alojamiento, siempre que no esté cubierto por una beca.

Universitarios

En Bell Suiza, Bell Alemania y Hügli, los estudiantes universitarios pueden adquirir experiencia profesional simultáneamente sus estudios con una jornada reducida. Bell Suiza y Hügli ofrecen además la posibilidad de realizar el trabajo de fin de grado o de fin de máster en la empresa.

Contratos de prácticas

En varias sedes y divisiones del Bell Food Group se ofrecen periodos de prácticas para escolares, egresados/as de enseñanza secundaria y estudiantes universitarios. El área y la duración se adaptan a los deseos y las circunstancias personales.

Tarik Hadzic, aprendiz de Bell, es llamado a la selección de balonmano

¿Formación profesional y deporte de competición? ¡En Bell sí es posible!

Además de formarse como técnico comercial, Tarik Hadzic practica balonmano de alto nivel, ¡con éxito!: desde enero de 2022, este deportista forma parte de la selección nacional de balonmano.

La formación profesional es una tarea exigente, aún así, algunos aprendices la compaginan con la práctica del deporte de alto nivel. Como Tarik Hadzic que, además de formarse como técnico comercial, juega al balonmano a nivel profesional. En enero de 2022 fue incluso llamado para unirse a las filas de la selección.

Los aprendices deportistas son personas excepcionalmente organizadas.

La convocatoria pilló a este deportista por sorpresa: «Era un objetivo que me había fijado para los próximos cinco años», explica incrédulo. «Es un gran logro haber llegado ya hasta aquí.»

Algo así solo se logra con mucha disciplina, grandes dosis de motivación y, sobre todo, una buena planificación. Algo imprescindible si se tienen de ocho a nueve sesiones de entrenamiento semanales. Como jugador de la selección, se añaden aún más compromisos, lo que



plantea un reto al empleador: «Una buena organización y coordinación es básica», explica Andreas Begré, responsable de formación profesional en Bell Suiza, «para garantizar la forma más eficiente de formar a Tarik.»

En sus palabras, la colaboración con los deportistas de alto nivel es excelente. Se trata de personas muy organizadas y con una disciplina ejemplar, explica Begré: «Tarik es un gran chaval, con un buen rendimiento también en la empresa. Y lógicamente nos llena de orgullo como empresa formadora cuando uno de nuestros deportistas cosecha éxitos en su disciplina.» • sh

Finalista de «Aprendiz del año 2021»

Entre los diez mejores

Fesnike Rushiti es una futura tecnóloga de alimentos de Bell en Basilea y ha logrado su paso a la final en el concurso «Aprendiz del año 2021».

Una vez al año, la asociación gremial de Basilea convoca el premio «Aprendiz del año», en el que las y los jóvenes aprendices son los protagonistas. Diez finalistas compiten por un puesto en el podio. Con Fesnike Rushiti, futura tecnóloga de alimentos, una de nuestras aprendices ha logrado el paso a la final. Todo un estreno para Bell.

El día de la competición, había que superar ocho etapas, entre las que se incluían

diseñar un envase para té frío, resolver complicados problemas o detectar y evitar peligros de seguridad en el trabajo. «A continuación, tuve 20 minutos para hablar de mi profesión. Me encantó», recuerda Fesnike Rushiti. Finalmente, esta joven de 17 años luchó por la simpatía del público en una votación online.

El día de la entrega de premios, celebrada el 23 de noviembre de 2021, debía superar una última prueba ante el público. Los aprendices actuaron con determinación y concentración, si bien Fesnike no logró alcanzar el podio.

«Estoy algo decepcionada, claro», explica la aprendiz tras la ceremonia, «El concurso fue una experiencia única y valiosa para mi futuro. Pude aprender que vale la pena enfrentarse al trabajo cada día con energía e interés.»

El objetivo de esta competición es dar a conocer la oferta de formación profesional de la región y mejorar su imagen. Además, el proyecto ofrece una plataforma para los aprendices comprometidos y motivados y sus empresas. • sh



Periodistas por un día

Tras las huellas de una buena historia

Para el reportaje de portada de este número, LOOK! ha podido reclutar a unos autores invitados muy especiales: ocho aprendices de Bell. Desde la elección del tema hasta la redacción del texto, se han encargado del artículo íntegramente. A su lado han estado Andreas Begré, responsable de formación profesional, y Sara Heiniger, responsable de la redacción de LOOK!

Como base para los textos utilizaron una ficha descriptiva.

¿Qué temas interesan a los aprendices? ¿Y cómo pueden convertirlos en interesantes artículos para la revista LOOK!? Estas fueron las preguntas que se plantearon los aprendices durante un taller celebrado a principios de diciembre de 2021. El resultado ha sido un reportaje de portada muy especial de la pluma de ocho jóvenes redactores.

«No queríamos imponerles nada para que pudieran elaborar los temas por su cuenta», cuenta Andreas Begré.

Como base utilizaron una ficha descriptiva en la que recopilar la idea, las imágenes y los puntos más importantes.

«Estamos encantados con el resultado», explica Sara Heiniger. «Prácticamente ninguno de los participantes tiene que escribir en su trabajo diario, no obstante, han salido textos muy buenos.»

No es la primera vez que algunos aprendices de Bell se ponen el sombrero de periodistas. La antigua revista para aprendices «Dr Stift» también estaba escrita por jóvenes en formación, si bien en aquella época todavía usaban la máquina de escribir. • *mr*

Los autores del reportaje de portada:

Alessio Arieta, cocinero en formación, Zell
Eliana Fernandez Duran, auxiliar de carnicería en formación, Basel
Arthur Friedrich, técnico de carnicería en formación, Oensingen
Selim Gjocaj, técnico de logística en formación, Oensingen
Muhamad Muhamad, mecánico de producción en formación, Oensingen
Gian Knoepfli, técnico de carnicería en formación, Basel
Igor Vaskovic, técnico comercial en formación, Basel
Firouz Yousefi, auxiliar de carnicería en formación, Oensingen





Work-Life-Balance

El término «Work-Life-Balance» define la armonía entre el trabajo y la vida personal. Para alcanzar este equilibrio, hay que poder separar trabajo y vida privada. O, lo que es lo mismo, aprovechar el tiempo disponible después de la jornada laboral sin sentirse abrumado por el trabajo.

«El Work-Life-Balance es cada vez más importante.»

Numerosos estudios, encuestas y estadísticas muestran que el Work-Life-Balance es cada vez más importante y que forma parte de las expectativas de las personas en busca de empleo. Para los candidatos es importante trabajar para una empresa atractiva y moderna. De acuerdo con el «Better Life Index» publicado por la OCDE en 2019, los Países Bajos tienen el mejor equilibrio. Probablemente por sus horarios de trabajo: en los Países Bajos, tan solo un 0,4 por ciento de los trabajadores tiene una jornada superior a 50 horas semanales.

No obstante, el Work-Life-Balance implica algo más que trabajar menos y tener más tiempo libre. Es un estilo de vida, el equilibrio, la armonía en todas las áreas de la vida, incluyendo la pareja, los hijos, el ocio, la cultura, la salud y el desarrollo personal para alcanzar un estilo de vida integral.

¿Por qué es importante fijarse en el Work-Life-Balance? Muy fácil: el descanso de los empleados es mayor. Con mayor descanso, mejor salud y más felicidad.



¿Qué aspectos hay que tener en cuenta?

1. Presta atención por igual a las obligaciones profesionales y personales

Da el mismo valor a los compromisos profesionales y personales. Sí, la carrera profesional es importante, pero también lo es la vida personal. Quien dedica toda su energía al trabajo, tarde o temprano acaba tocado. Estas dos áreas deben estar en equilibrio, no en conflicto. Por tanto, es importante dedicar tiempo a las personas que hay en nuestras vidas y cuidar las relaciones sociales.

2. Evita distracciones y concéntrate

Quien se distrae continuamente con el móvil, por ejemplo, en lugar de concentrarse en sus tareas, difícilmente podrá cumplir sus compromisos personales. Concentra tu energía del momento a las cosas realmente importantes. De esta forma se es más eficiente, se completan las tareas antes y, finalmente, se dispone de más tiempo para el ocio o los hobbies.

3. Muévete y toma una alimentación saludable

Moverse con regularidad y alimentarse de forma saludable ayudan a cuidar la salud. Las personas que practican deporte con regularidad están más relajadas y se sienten más equilibradas. Cuidate y asegúrate de tener una válvula de escape en tu vida.

4. Vigila tu gestión del tiempo

Una mala gestión del tiempo suele ser la causa de un desequilibrio. Quien pasa demasiado tiempo en el trabajo o realiza demasiadas actividades durante el tiempo libre suele acabar abrumado y no poder asumir sus tareas. Por eso es importante repartirse bien el tiempo. • Igor Vaskovic



Igor



«Últimamente pienso mucho en qué hacer cuando acabe mi formación.»



Gian



Mi vida actual

Hola, me llamo Gian Knoepfli. Tengo 17 años. Actualmente estoy en mi tercer año de formación de técnico de carnicería en Basel, en el departamento C-Pro. Además de mi formación de carnicero, especialidad en extracción, soy miembro de la sociedad de tiro de mi ciudad, Rheinfelden, en el cantón de Argovia. Desde hace dos veranos, asisto al curso para jóvenes tiradores. En estos cursos de ocho días de duración, aprendo junto a mis compañeros y compañeras los principios de la balística, cómo limpiar un arma y cómo acertar en una diana a 300 metros de distancia. Tanto el curso como el club de tiro me sirven para relajarme, especialmente durante la fase de preparación de los exámenes finales. Además voy de forma regular al gimnasio, también para prepararme físicamente para el examen final que está al caer. Últimamente pienso mucho en qué hacer cuando acabe mi formación. Espero poder entrar en el programa de pasantías y, con el tiempo y suficiente experiencia profesional, volver al taller como formador. Me gustaría algún día capacitar a mis propios aprendices y convertirlos en orgullosos profesionales. • Gian Knoepfli

Arthur



«Así es mi día de trabajo.»

Mi formación profesional y yo

Mi jornada en Bell empieza a las 6.00 h, empiezo marcando los productos que hemos producido el día anterior. Cuando estoy listo, llevo los productos al almacén y los registro. Ya están listos para la venta al personal.

Hecho esto, voy al taller de formación y preparo lo siguiente para la producción: preparo las máquinas, coloco tableros sobre las mesas y preparo el material.

A continuación, voy a buscar las canales a la zona de transporte. Me visto con el equipo protector y empiezo a despiezar y desollar las piezas. Siempre empiezo con el cerdo: chuleta, pierna, pecho y paletilla. Después de desollar, preparo las distintas piezas según las especificaciones. Cuando la carne de cerdo está lista, empiezo con la ternera. Procesamos casi todos los artículos. Salvo algunas piezas especiales, el resto se envasa al vacío y se lleva a la zona de corte. Preparo entonces distintos productos listos para la sartén para su venta.

Cuando se ha procesado todo, retiro todos los subproductos, los huesos y la grasa. A continuación, he de pesar la carne para la elaboración de salchichas y llevarla a las zonas previstas. Después de recoger, me pongo las botas de agua y el mandil de goma para limpiarlo todo. Cuando todo está limpio, vuelvo al departamento de autoservicio. Allí ayudo en lo que haga falta hasta las 16.30 h aproximadamente, cuando acaba mi jornada. Así es mi día de trabajo. • Arthur Friedrich

¿Qué sabemos sobre el futuro de la formación profesional?

El futuro visto desde Bern.



Firouz

«He podido hablar con su directora.»

Buscaba dos personas que vivan ya en el futuro y que tengan una idea del futuro de la formación profesional.

Tamar Widmer dirige una escuela que muestra cómo podría ser la formación en el s. XXI. Explica por qué se dedica a esto. Sam Nüesch es filósofo y me ha enseñado la Oficina del futuro.

La Oficina del futuro en Bern

Este organismo se encuentra muy cerca del barrio bernés de Marzili, en la Sandrainstrasse, en un bonito edificio antiguo. El joven equipo describe así su misión: «Investigamos el potencial del futuro y desarrollamos alternativas de acción para el presente. Ya sea Strategic Foresight, Future Activism o Design Fiction, ofrecemos nuestros conocimientos especializados en distintos formatos.»

¿Sabían que en Bern hay una escuela que desarrolla el modelo de escuela del futuro y ya lo pone en práctica? He podido hablar con su directora, en el barrio de Monbijou, junto al Bärenpark.



Tamar Widmer
Pedagoga y directora de
«Spielraum21», escuela
innovadora en Bern

¿Qué hace su escuela? Somos una escuela modelo. Mostramos una de las muchas formas en las que se podría aprender en las escuelas públicas y privadas del s. XXI. En nuestro centro trabajan codo con codo profesionales experimentados de la enseñanza con expertos en innovación.

25 niños y jóvenes se preparan para el futuro en nuestra escuela. Día a día experimentan las habilidades del futuro: pensamiento crítico, creatividad, comunicación, colaboración y conocimientos digitales. Fomentamos estas habilidades en distintas situaciones. Pero lo más importante es fomentar la curiosidad como motor. Este es el pilar de la escuela.

¿Qué les ha llevado a este nuevo modelo de escuela? Nos hemos planteado la pregunta de qué significa hoy «aprender para la vida». Vivimos en un mundo en el que el cambio constante y el futuro incierto se han convertido en la normalidad.

Para nosotros, eso significa que la clave para el futuro es seguir aprendiendo durante toda la vida. Este aprendizaje se caracteriza porque el individuo busca de forma activa, continua y voluntaria nuevos conocimientos o habilidades, para sí mismo o para su profesión.

La UNESCO llega a decir que el aprendizaje continuo es el requisito para erradicar la pobreza y el hambre en el mundo y la clave para la paz y la democracia.

Internet también tiene un impacto sobre el aprendizaje: actualmente, la mitad del mundo está conectada con internet. La transformación tecnológica exige nuevas habilidades. Las personas

deben poder organizarse a escala local y a escala global. Hay que saber encontrar y compartir el conocimiento. No tenemos que saberlo todo. Es suficiente con adquirir nuevos conocimientos cuando los necesitamos.

Ya no sirve de nada trabajar con estructuras jerárquicas, se aprende mucho mejor en red. La inteligencia sola no es suficiente. Necesitamos la inteligencia de todo un equipo, la inteligencia colectiva. Además, es importante una buena comprensión lectora. Pero lo más importante es mantener viva la curiosidad.

¿Qué sabemos sobre el futuro? Nuestros estudios nos muestran que la mitad de las profesiones que conocemos hoy en día desaparecerán en los próximos 20 años. Y el 65% de las profesiones que habrá en 30 años todavía no las conocemos.

Si miramos los últimos años, vemos lo siguiente: en el año 2010, el 25% del trabajo fue hecho por máquinas, en el 2015 ya fue el 40%. En resumen: el trabajo realizado por las personas cambia. En el futuro, el recurso humano será nuestra inteligencia emocional.

También está claro que como sociedad global solo podremos solucionar los retos globales con nuestra inteligencia colectiva. Para ello, aprender juntos «de igual a igual» es muy importante. Todos nosotros, profesorado, padres y madres y alumnado, somos aprendices. Juntos desarrollamos soluciones. • **Firouz Yousefi**



Objetivos y futuro

Entrevista con Schewaz Kamal, psicólogo

Señor Kamal, hoy queremos hablar sobre los objetivos y el futuro. ¿Puede definir brevemente los dos conceptos, objetivo y futuro? Es una pregunta compleja. Voy a intentar expresarlo con mis propias palabras. En teoría, objetivo significa el resultado final de una actividad que se quiere o debe alcanzar. El futuro es el tiempo que viene después del presente.

¿Por qué distingue entre quiere y debe? Existen objetivos que se quieren alcanzar voluntariamente. Y hay objetivos impuestos.

¿Qué significado tiene el objetivo desde la perspectiva psicológica? Los objetivos pueden dar el sentido a una actividad. Motivan a luchar y a aprender. Estructuran el día. Dan esperanza y confianza. Cuando se alcanza un objetivo, se ha ganado una experiencia. Esta experiencia refuerza nuestra autoestima. Al mismo tiempo, los objetivos pueden hacernos la vida difícil.

¿Cómo pueden los objetivos hacernos la vida difícil? Si los objetivos marcados son demasiado altos e inalcanzables pueden desmotivar y deprimir.

Entonces, ¿cómo hay que formular los objetivos? A la hora de formular un objetivo siempre hay que tener en cuenta las propias capacidades y la situación de partida. Además, hay que formular objetivos parciales para no perder la visión de conjunto y poder continuar con fuerza. Asimismo, el camino hacia el objetivo es importante. Hay que planificar y estructurar el camino, y también debe ser placentero. A veces, el camino es más decisivo que el objetivo.

¿Puede darnos un ejemplo concreto de cómo definir objetivos? Una forma es guiarse por la palabra SMART. S de *specific*, concreto. Un objetivo se debe formular de forma exacta. M de *measurable*, medible, para poder comprobar si se ha alcanzado el objetivo. A de *attractive*, el objetivo debe tener sentido y motivar. A su vez, debe ser posible alcanzarlo. Por eso, R significa realista. Finalmente, T de *time-bound*, es decir, con un plazo. Debe estar claro cuándo se quiere haber alcanzado el objetivo.

¿Cuál es en su opinión el «objetivo último» de las personas? Según la pirámide de necesidades, el objetivo último es la autorrealización.

¿Cómo ha logrado su objetivo personal? Alcanzar objetivos no es fácil. El camino puede estar lleno de dificultades. Mi receta consiste en perseverar y mantener los pies en la tierra. Volver a levantarse después de cada tropiezo.

¿Cuál es para usted la relación entre objetivo y futuro? Los objetivos nos permiten dilucidar el futuro. • *Muhamad Muhamad*



Schewaz Kamal, asesoramiento psicológico y psicoterapia, servicio de asesoramiento ask!

«Interesante entrevista con Schewaz Kamal.»



Muhamad



Selim

¿Cómo puedo lograr mis objetivos?

Objetivos y futuro. Palabras osadas con un gran significado. La palabra «objetivos» significa aquello que se quiere pero que no se puede obtener ahora. Y el futuro es aquello que no conocemos de antemano. Sin embargo, está en nuestra mano influir sobre el mismo y tomar decisiones. Por eso nos fijamos objetivos que en algún momento pueden decidir sobre el propio futuro. Cuando se alcanzan los objetivos, se tiene una vida mejor.

¿Pero cómo lograrlos y cómo motivarse? En realidad, es muy fácil decir: sí, voy a alcanzar mis objetivos. Pero no es tan fácil de lograr, porque a menudo surgen nuevos retos. Algunos que nos imponemos nosotros mismos y otros que nos impone el futuro. Superarlos no es fácil, hace falta trabajo, la mentalidad de no rendirse y la ayuda de las amistades y la familia. Con los amigos hay que fijarse, hay gente que nos apoya y nos motiva. Pero también hay amigos que nos llevan por el mal camino o que no aceptan que tengamos éxito.

«Nunca olvides por qué has emprendido tu camino y por qué das todo por ello.»

Sin embargo, no importa cuántas veces tropecemos o pensemos en rendirnos porque las cosas no están saliendo como queremos. ¡Nunca hay que rendirse! Pues cuando se supera esta fase, uno vuelve a perseguir sus objetivos y a tener un futuro por delante. El trabajo duro habrá valido la pena. Es así como se logran los objetivos. Siempre hay nuevos retos que nos hacen retroceder, pero ahí es donde se necesita la voluntad de continuar.

No importa qué estés haciendo: no olvides por qué has emprendido tu camino y por qué das todo por ello. • *Selim Gjocaj*



Eliana

¿Por qué es importante una alimentación saludable?

De forma resumida, una alimentación saludable consiste en ingerir una buena mezcla de productos de origen vegetal (verdura, fruta y cereales) y de origen animal (carne, pescado, lácteos o huevos).

Estos productos proporcionan al cuerpo los nutrientes esenciales como los hidratos de carbono, las proteínas y las grasas. Proporcionan energía e, idealmente, mantienen el cuerpo

sano y en forma. Si la alimentación es óptima, dan al cuerpo todos los nutrientes necesarios en la cantidad requerida. De esta forma también se compensan las sustancias gastadas o expulsadas a lo largo del día.

Si nos faltan estos nutrientes, nos sentimos flojos, cansados y nos cuesta concentrarnos. Una alimentación saludable es especialmente importante para los niños, pues el cuerpo necesita la cantidad adecuada de hidratos de carbono, proteínas, grasas, vitaminas y minerales para crecer y desarrollarse sano.

Una alimentación sana es ideal para tener una vida más feliz.

Con una alimentación incorrecta o con exceso de azúcar no solo podemos engordar, también podemos enfermar. Puede provocar enfermedades del corazón, del hígado o diabetes. Por eso, cuanto más saludable es nuestra alimentación, menor es el riesgo de enfermar. • *Eliana Fernandez*

¿Qué es una alimentación saludable?

Una alimentación saludable incluye, en principio, todos los alimentos. El factor determinante no es qué comer o qué se debería comer, sino en qué cantidades se toma cada alimento. De hecho, incluso una copa de vino o una cerveza de vez en cuando son beneficiosas para el cuerpo. Sin embargo, no debe convertirse en un hábito, pues entonces la cosa cambia.

Para que nos resulte más fácil tener una idea, existe la llamada pirámide de los alimentos. Como puede verse, uno de los alimentos más importantes es el agua. Habría que ingerir al menos tres litros al día, en forma de agua, infusiones no azucaradas o alimentos con alto contenido en agua. Nuestro cuerpo está compuesto por un 60 al 70 por ciento de agua.

Quien se haya marcado el objetivo de alimentarse de forma más saludable debería

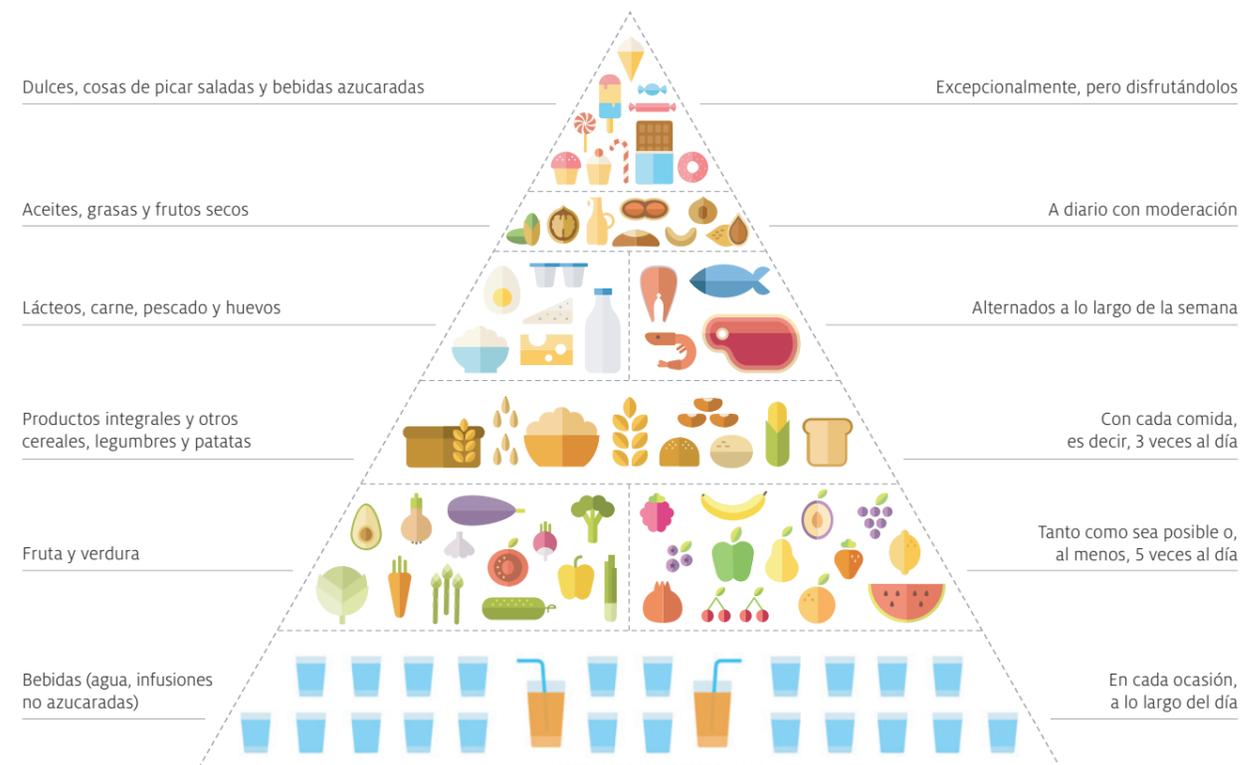


Alessio

¡Pruébalo!»

echar un vistazo a la pirámide de los alimentos y preguntarse si la está siguiendo.

Un punto importante son las grasas y los aceites. Para alimentarse un poco más saludable, es suficiente con sustituir la mantequilla por una grasa vegetal. No te hará daño. ¡Pruébalo! • *Alessio Arieta*



La nueva estrategia de sostenibilidad: asumimos la responsabilidad

LA SOSTENIBILIDAD NOS INCUMBE A TODOS

Todo por el futuro: con la tercera generación de la estrategia de sostenibilidad, el Bell Food Group refuerza su papel de empresa de alimentación responsable en Europa, con exigentes objetivos de sostenibilidad que engloban toda la cadena de valor.



E-Learning sobre sostenibilidad: ¡Manos a la obra!

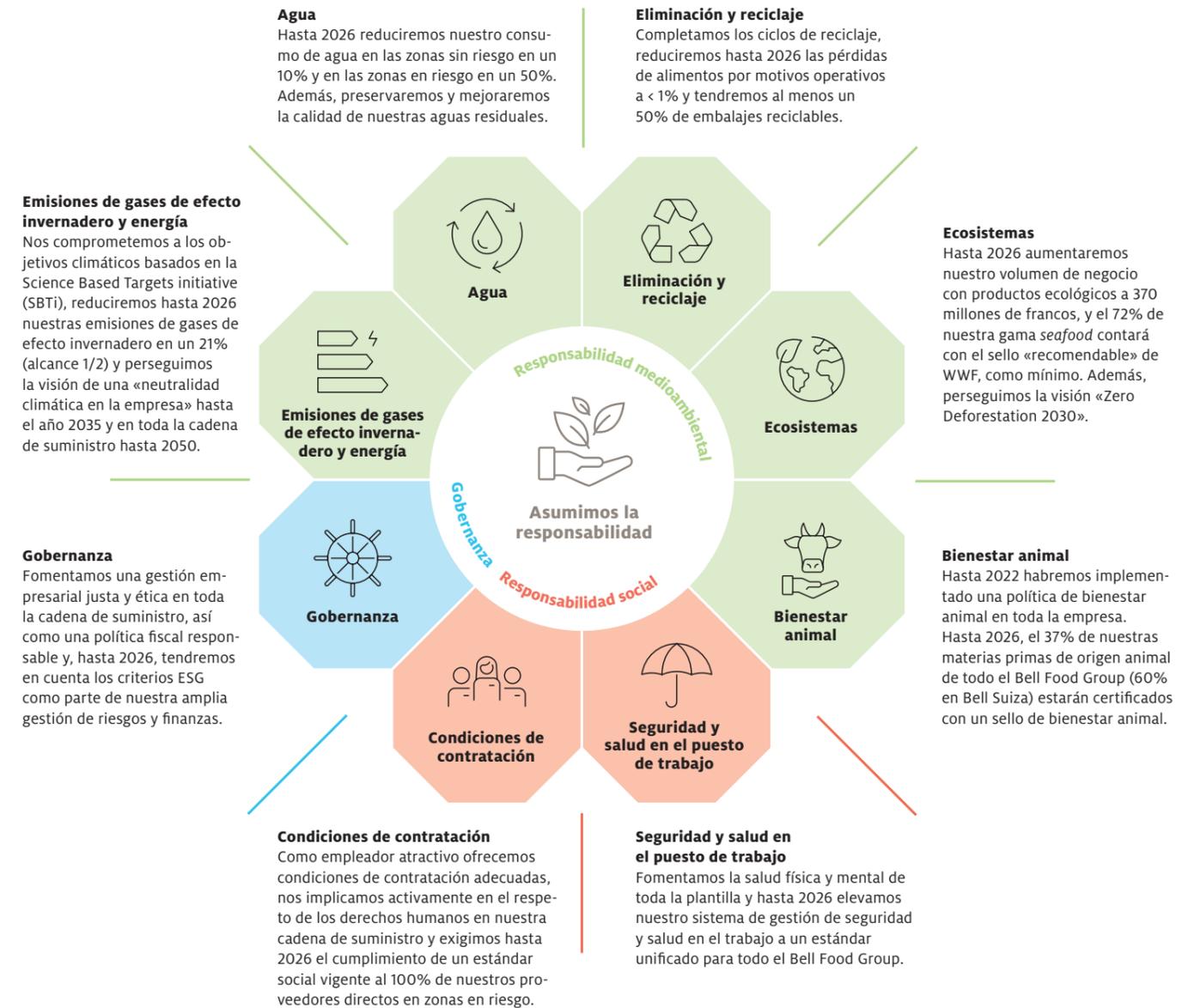
El nuevo curso sobre sostenibilidad sirve de impulso para profundizar sobre el tema. El objetivo es anclar el pensamiento sostenible en el centro de nuestra empresa. «Queremos que toda la plantilla apoye nuestra estrategia y sepa hacia dónde nos dirigimos», explica Marco Märsmann. Este curso en línea se lanzará progresivamente durante este año a toda la plantilla del Bell Food Group.

«Nuestra estrategia se basa en ocho grandes temas y los objetivos relacionados.»

El calentamiento global, el plástico en los océanos, la pérdida de biodiversidad: la lista de cuestiones preocupantes en nuestro planeta es considerable. Las noticias que nos llegan a diario de todos los rincones del mundo no podrían ser más claras: es hora de actuar, hoy mejor que mañana. Los retos más urgentes son de tal dimensión que solo podemos abordarlos de forma colectiva. Junto a la política y la sociedad, la industria asume un papel clave en la lucha por un futuro digno para las próximas generaciones. Para cumplir con esta responsabilidad, el Bell Food Group, con ayuda de un gran número de especialistas de todas las divisiones y departamentos, ha revisado por completo en los últimos meses la estrategia de sostenibilidad y ha definido los objetivos y las responsabilidades relevantes en materia de sostenibilidad para su actividad comercial. El objetivo de esta revisión es contribuir positivamente a alcanzar los objetivos de sostenibilidad de la ONU.

La cadena de valor en el centro

La nueva estrategia de sostenibilidad fue aprobada por el Consejo de administración en enero de 2022 y está en vigor desde entonces. Esta estrategia pone de relieve la actuación sostenible y sirve de guía. El documento divide los objetivos en tres áreas básicas estratégicas.



Desde las condiciones de trabajo al agua

«Nuestra estrategia se basa en ocho grandes temas y los objetivos relacionados», explica Marco Märsmann, responsable del centro de competencia de sostenibilidad del Bell Food Group. «Esto incluye, por ejemplo, nuestro compromiso activo a favor de los derechos humanos exigiendo a los proveedores de países en riesgo el cumplimiento de un estándar social vigente.» La estrategia de sostenibilidad también incluye objetivos para el fomento del bienestar animal y un mayor uso de embalajes reciclables, pero también la reducción del consumo de agua y las emisiones de gases con efecto invernadero. «En todos los

objetivos y medidas, la transparencia es un factor decisivo. Porque solo si rendimos cuentas de forma continua sobre nuestras acciones generamos credibilidad», explica Marco Märsmann. Gracias a la estrategia de sostenibilidad revisada, el Bell Food Group cuenta con un instrumento efectivo, cuyo valor aumentará a medida que la plantilla se identifique con ella y colabore activamente en su puesta en práctica. Para las empresas, la sostenibilidad ya no es algo opcional, sino una necesidad e, incluso, un factor de éxito económico fundamental. • ap

Aniversarios

LOOK! felicita los aniversarios de entre marzo y mayo de 2022

Bell Suiza

20 años

Karin Schörlin, 1 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Kai Schilling, 2 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Marguerite Golisano, 3 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Eric Ferroudj, 4 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Alain Hug, 5 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Maurice Golo Lingoto-Scheer, 6 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
R. Olivier Drusian, 14 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
David Vionnet, 16 de marzo, Bell Schweiz AG, Cheseaux
Mark Gjoka, 17 de marzo, Bell Schweiz AG, Zell
Raymond Pribiset, 19 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Christophe Sellier, 20 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Corinne Tschan, 21 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Peggy Tancredi Sother, 22 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Blaise Opole Shongo, 23 de marzo, Bell Schweiz AG, Oensingen
Ramadan Rexhepi, 24 de marzo, Bell Schweiz AG, Zell
Francesco Nicastro, 25 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Ludovic Tessier, 31 de marzo, Bell Schweiz AG, Cheseaux
Jeyalalitha Kanapathipillai, 1 de abril, Bell Schweiz AG, Zell
Jean Segura, 5 de abril, Bell Schweiz AG, Basel
Michèle Bättig, 9 de abril, Bell Schweiz AG, Basel
Nathalie Lopes Dos Santos Neves, 10 de abril, Bell Schweiz AG, Cheseaux
Alain Rupp, 11 de abril, Bell Schweiz AG, Basel
Ramazan Guengoer, 16 de abril, Bell Schweiz AG, Basel
Dominique Ferenc, 17 de abril, Bell Schweiz AG, Basel
Kolje Nakov, 18 de abril, Bell Schweiz AG, Cheseaux

25 años

Herbert Kunz, 7 de marzo, Bell Schweiz AG, Oensingen
Elisabeth Straubhaar, 8 de marzo, Bell Schweiz AG, Oensingen
Lionel Bonvin, 11 de marzo, Bell Schweiz AG, Cher-Mignon
Josef Wechsler, 26 de marzo, Bell Schweiz AG, Zell
Estelle Atzenhoffer, 8 de abril, Bell Schweiz AG, Basel
Jürgen Schmidle, 12 de abril, Bell Schweiz AG, Basel

30 años

Pascal Dormois, 9 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Blagoja Gojakovic, 10 de marzo, Bell Schweiz AG, Cheseaux
Chantal Rubly, 12 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Rui Manuel Da Silva Lourenço, 18 de marzo, Bell Schweiz AG, Cher-Mignon
Jean-Pierre Duqueux, 27 de marzo, Bell Schweiz AG, Cheseaux
Michel Kessler, 28 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Christophe Wilk, 29 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Ferdinand Trüssel, 30 de marzo, Bell Schweiz AG, Oensingen
Ismail Dervisovski, 6 de abril, Bell Schweiz AG, Zell
Renaud Mantel, 13 de abril, Bell Schweiz AG, Basel
Lucio Torzi, 14 de abril, Bell Schweiz AG, Basel

35 años

Maria Cerejo, 13 de marzo, Bell Schweiz AG, Zell
Bruno Azzola, 15 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Alain Dirrig, 2 de abril, Bell Schweiz AG, Basel
Daniel Scholer, 3 de abril, Bell Schweiz AG, Basel
René Stebler, 4 de abril, Bell Schweiz AG, Basel
Marianne Thüring, 19 de abril, Bell Schweiz AG, Basel

40 años

Ernst Fuhrmann, 15 de abril, Bell Schweiz AG, Oensingen

45 años

Ursula Lehmann-Schweizer, 7 de abril, Bell Schweiz AG, Oensingen

Jubilaciones

Nakshije Toski-Ahmeti, 31 de diciembre, Bell Schweiz AG, Oensingen
Decantinho Ndombasi, 31 de enero, Bell Schweiz AG, Basel
Roland Rufener, 31 de enero, Bell Schweiz AG, Basel
Hans Bellwald, 28 de febrero, Bell Schweiz AG, Oensingen
Régine Andrée Schwechler Chambard, 28 de febrero, Bell Schweiz AG, Basel
Emil Dubach, 31 de marzo, Bell Schweiz AG, Zell
Christoph Schatzmann, 31 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Peter Niederberger, 31 de mayo, Bell Schweiz AG, Oensingen

Jubilaciones anticipadas

Angélo D'Amico, 31 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Suleiman Jembe, 31 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Fahri Kuqi, 31 de marzo, Bell Schweiz AG, Zell
Joseph Kuttler, 31 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Lec Mirakaj, 31 de marzo, Bell Schweiz AG, Zell
René Pabst, 31 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Jean Zwiller, 31 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Marianne Neuhaus, 30 de abril, Bell Schweiz AG, Basel
Paul Fuhrmann, 31 de mayo, Bell Schweiz AG, Oensingen

Bell International

20 años

Andreas Eder, 18 de marzo, Bell Deutschland GmbH & Co., Seevetal
Andre Müller, 19 de marzo, Bell Deutschland GmbH & Co., Seevetal
Eva Wernke, 25 de marzo, Bell Deutschland GmbH & Co., Harkebrügge
Marlies Siems, 10 de abril, Bell Deutschland GmbH & Co., Harkebrügge
Marion Heinicke, 22 de abril, Bell Deutschland GmbH & Co., Harkebrügge
Kerstin Walde, 1 de mayo, Bell Deutschland GmbH & Co., Harkebrügge
Sven Brandtner, 6 de mayo, Bell Deutschland GmbH & Co., Harkebrügge
Thomas Plaggenborg, 16 de mayo, Bell Deutschland GmbH & Co., Harkebrügge
Lionel, Constant, 21 de mayo, Bell France, Teilhède

25 años

Danuta Sumara, 12 de marzo, Bell Polska, Niepołomice
Rene Fanelli, 1 de abril, Bell Deutschland GmbH & Co., Schiltach
Nathalie Saunal, 1 de abril, Bell France, Teilhède
Anja Schulewski, 24 de abril, Bell Deutschland GmbH & Co., Harkebrügge
Wolfgang Karrer, 5 de mayo, Frisch Express, Pfaffstätt
Jerzy Krzysica, 7 de mayo, Bell Polska, Niepołomice

30 años

Marion Huntemann, 23 de marzo, Bell Deutschland GmbH & Co., Harkebrügge
Monika Kasinger, 4 de mayo, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

35 años

Berthold Funk, 15 de mayo, Bell Deutschland GmbH & Co., Edewecht

Jubilaciones

Ilmije Kelmendi, 28 de febrero, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Marie-Hélène Saget, 31 de marzo, Bell France, Teilhède
Pascal Janot, 30 de abril, Bell France, Virieu-le-Grand

Encontrará las ofertas de empleo actuales en:
bellfoodgroup.com/karriere

Convenience

20 años

Oskar Böhler, 3 de diciembre, Eisberg, Villigen (*adición*)
Martin Kulik, 1 de enero, Hügli, Steinach (*adición*)
Michaela Hoheisel, 1 de febrero, HFC, Bad Wünnenberg (*adición*)
Karin Turk, 14 de febrero, Eisberg, Logistik (*adición*)
Eddie Barten, 18 de febrero, Eisberg, Dällikon (*adición*)
Ali Cil, 1 de marzo, Hilcona, Schaan
Nancy de Lourdes Forster, 1 de marzo, Eisberg, Dällikon
Nuno Luis Mendes Coimbra, 1 de marzo, Hilcona, Schaan
Zlatko Novak, 1 de marzo, Hilcona, Schaan
Josef Provazník, 1 de marzo, Hügli, Zásmuky
Robert Krumpholz, 4 de marzo, Hügli, Zásmuky
Amélia Paula Da Mota Pinto, 11 de marzo, Sylvain& Co SA, Essert-sous-Champvent
Jürgen Thomas, 1 de abril, Hügli, Radolfzell
Christian Leber, 2 de abril, Hügli, Hard
Julie Gschwend, 22 de abril, Hilcona Gourmet, Orbe
Maura Vogel, 22 de abril, Bresc, Werkendam
Walter Leber, 29 de abril, Eisberg, Dällikon
Luis Miguel Dionisio Macieira, 1 de mayo, Hilcona, Schaan
Johann Meier, 1 de mayo, Eisberg, Dällikon
Dragan Stepanovic, 1 de mayo, Hilcona, Schaan
Dzulziba Mehmedovic, 13 de mayo, Sylvain& Co SA, Essert-sous-Champvent
Andreas Vossebein, 27 de mayo, HFC, Bad Wünnenberg

25 años

Maria Virginia Pinto Rebelo, 3 de noviembre, Eisberg, Dällikon (*adición*)
Khaled El Bahi, 15 de diciembre, Eisberg, Dänikon (*adición*)
Hüseyin Dogac, 17 de febrero, Eisberg, Dänikon (*adición*)
Cidalia Maria Moreira Caetano, 17 de marzo, Sylvain& Co SA, Essert-sous-Champvent
Josef Keller, 1 de abril, Hilcona, Schaan
Sabine Krug, 1 de abril, Hügli, Radolfzell
Erich Bieri, 1 de mayo, Hilcona, Schaan
Celina Correia Carvas do Nascimento, 20 de mayo, Eisberg, Dällikon
Helena Mrkosová, 20 de mayo, Hügli, Zásmuky

30 años

Carola Forster, 30 de noviembre, Eisberg, Dällikon (*adición*)
Fabrizio Zogno, 3 de febrero, Ali Big, Brivio (*adición*)
Jose Martins da Costa, 1 de marzo, Hilcona, Schaan
Stephan Kompalla, 30 de marzo, Hügli, Radolfzell
Daniel Kammerer, 1 de abril, Hilcona, Schaan
Corinna Sugg, 1 de abril, Hügli, Radolfzell
Heike Altmann, 20 de abril, Hügli, Radolfzell
Antonio Rego Oliveira, 7 de mayo, Eisberg, logística

35 años

Stefan Daester, 1 de marzo, Hilcona, Schaan
Bettina Hilmer, 17 de marzo, Hügli, Radolfzell
Maria Isabel Moreira Pais Marques, 27 de marzo, Eisberg, Villigen
Leo Eichenberger, 1 de abril, Eisberg, Dällikon
Werner Alfred Gaechter, 6 de abril, Hilcona, Schaan
Behice Ertugrul, 13 de abril, Eisberg, Logistik
Thomas Tuertscher, 4 de mayo, Hilcona, Schaan
Marietta Bickel, 11 de mayo, Hilcona, Schaan

Jubilaciones

Kausaladevi Thirukeswaran, 9 de noviembre, Eisberg, Dällikon (*adición*)
Ndomba Dianduala Ba Nsimba, 22 de febrero, Eisberg, Dällikon (*adición*)
Lili Berger, 28 de febrero, Hügli, Radolfzell (*adición*)
Sonja Stillhard, 16 de marzo, Eisberg, Villigen
Saban Abdiji, 26 de marzo, Eisberg, Villigen
Reinhard Linne, 31 de marzo, Hügli, Radolfzell

Jubilaciones anticipadas

Newman Debbie, 31 de diciembre, Hügli, Redditch (*adición*)
Mosimann Anton, 30 de abril, Eisberg, Dällikon
Ronald Gisinger, 30 de abril, Hilcona, Schaan
Seibold Andreas, 31 de mayo, Hügli, Steinach

**Play &
Win!**

PLAY AND WIN

Encuentra la imagen

¿En qué página se esconde este símbolo?



Premios

*1 lote con productos de todo el Bell Food Group valorado en 400,- €
10 vales de compra valorados en 30,- € para un supermercado local*

Puede participar hasta el 24 de junio de 2022

Envíe la solución con su nombre, su (antiguo) lugar de trabajo y su empleador a look@bellfoodgroup.com.

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.

El sabor de la primavera

¿NOS PERMITE DARLE UN GUSTO?

Llevan chispa a la mesa: los nuevos «Desperinos» de Bell Polonia.



Sutil pero firme, la primavera ya ha empezado a levantar los ánimos. Con los días que se alargan y los cálidos rayos de sol, en las cocinas del Bell Food Group han brotado numerosas novedades culinarias, pequeños momentos de placer primaverales, ya sea para casa o para disfrutar de un pícnic al aire libre. • ap

Bell Alemania JAMÓN CON PERSONALIDAD

El motivo por el que se nos hace la boca agua con el nuevo «jamón crudo rústico» de Abraham es fácil de explicar: el secreto está en su elaboración. Después de refinar la pieza de la punta de casi 1,2 kilos de peso con sal e intensos condimentos naturales, recibe su característico toque rústico y sabroso con el ahumado en madera de haya.



Bell Polonia EL SABOR DEL SUR

Todos aquellos que esperan con impaciencia la llegada de las vacaciones de verano para viajar al sur ahora pueden llevarse a su casa el sabor del chorizo español. El nuevo «Kabanosy Chorizo» tiene un ligero toque picante. Estas salchichas cocidas y ahumadas elaboradas con carne de cerdo son el tentempié ideal para combatir la nostalgia de países lejanos. En su versión mini se llaman «Desperinos» y tienen un toque de pimentón y ajo.



Bell Francia ADIEU, CONSERVANTES

No fue tan fácil como parece a primera vista. El equipo de producción de Bell Francia trabajó durante varios meses en sus exquisitas especialidades de jamón con el objetivo de decir adiós para siempre a los conservantes. Tras varios ajustes en el proceso de elaboración y curado, el jamón se presenta en su forma renovada. Lleva lo que pone: jamón y sal, nada más.

* Sin conservantes



Bell Suiza UN CLÁSICO VESTIDO DE PRIMAVERA

Bell Suiza lleva a la mesa un clásico consolidado con un nuevo interior, a juego con la estación. El jugoso y dorado *cordon bleu* de carne de cerdo suiza no defrauda: con un generoso relleno de jamón, exquisito queso fresco y deliciosas verduras como zanahorias, puerro y apio, proporciona al paladar toda una experiencia primaveral. El *cordon bleu* podrá comprarse en Coop hasta finales de mayo.

Un clásico con tradición



Hügli PRODUCTOS VEGANOS SUSTITUTIVOS DE LA CARNE

Las innovadoras mezclas listas para usar se basan en nutritiva proteína de guisantes y se preparan de forma rápida y sencilla. Además, se pueden almacenar en la despensa, sin necesidad de refrigeración, y contribuyen a proteger el clima gracias a su origen vegetal.

¡100 % vegano
y 100 % fácil!



DELICIOSA PASTA RÁPIDA

Sabor auténtico sin pasar horas en la cocina: ya es posible gracias a las nuevas y rápidas mezclas de condimentos. La preparación no podría ser más sencilla: mezclar con un poco de agua de cocción y aceite, verterla sobre la pasta y ¡finito!

RECETAS PRÉMIUM PARA EL MEJOR SABOR

Los nuevos caldos concentrados ecológicos son la base perfecta para sopas y salsas. Contienen extractos de carne y verdura de alta calidad, sin aditivos, aromas artificiales ni extracto de levadura.



¡NATURAL, DELICIOSA Y VERSÁTIL!

Esta picada ecológica es ideal para la preparación de hamburguesas o platos de picada vegetarianos. A base de guisantes y harina de escanda, ofrece un saludable valor añadido gracias a las proteínas vegetales y su contenido en fibra.



Eisberg Suiza INYECCIÓN DE ENERGÍA

Dos nuevos Buddha Bowls están a la espera de las bocas hambrientas deseosas de una comida especialmente equilibrada y sabrosa. El «Noodle Bowl Smoked Tofu» y el «Rice Bowl Salmon Poké» tienen un sabor tan fresco y saludable como su aspecto, y proporcionan la ración de energía adicional necesaria para llenar los días de primavera de alegría y actividad.

ENSALADAS EN FORMA

Una vez más, Eisberg demuestra la diversidad de sus ensaladas. Las nuevas variedades «Caesar», «Green», «Oriental», «Mediterranean» y «Vegan» están cargadas de ingredientes saludables. Espinacas, col, lentejas, garbanzos, aceitunas, rúcula, bulgur, boniato, hummus y guisantes son solo algunos de los deliciosos componentes que confieren un sabor de primera a las nuevas ensaladas.



CRUJIENTES VERDURAS AL HORNO

Sacar de la nevera, meter en el horno y, al poco: ¡la comida está lista! En esos días intensos en los que escasea el tiempo para cocinar, podemos contar con las nuevas mezclas para quiche con espárrago y calabacín. La forma ideal de preparar una quiche de verduras en un visto y no visto, sin tener que lavar y cortar los vegetales. Así queda tiempo para disfrutar de los placeres de la vida, por ejemplo, para cargar las energías al sol.



Hilcona NUEVA GENERACIÓN DE PLATOS FRESCOS

Desde finales del año pasado, determinadas filiales de Coop en Suiza ofrecen un variado surtido de diez sabrosos platos con ingredientes frescos. Desde «Creamy Mascarpone Chicken» a «Oriental Falafel» vegano, pasando por «Salmon al Limone», el surtido ofrece una variedad irresistible. Una experiencia culinaria ultrafresca completamente nueva para calentar y disfrutar.

¿TODO ECOLÓGICO?

Los ingredientes naturales de calidad son la base de todos los productos de Hilcona. Con las creaciones de pasta en calidad ecológica «Spätzli», «Tortelloni Ricotta e Spinaci» y «Tortelloni Pomodoro e Mozzarella», Hilcona pone en relieve su compromiso gourmet y predica con el ejemplo. Los platos y productos procedentes de la agricultura ecológica están disponibles en Alemania y Suiza desde febrero.



Eisberg Hungría EL PODER DE LAS PLANTAS

Los microgreens están cargados de energía. No en vano se les considera superalimentos. Eisberg Hungría lanza en marzo dos variedades distintas de brotes: rábano y mizuna. Esta última es una variedad de hoja verde de la familia de las berzas con un sabor entre el brócoli y la rúcula. Los brotes se producen en agricultura vertical, es decir, en innovadores invernaderos de varios pisos.





NUNCA MÁS PASARÉ HAMBRE EN UNA SAUNA

Las personas aficionadas a la sauna saben que una buena sesión no solo da sed, sino también abre el apetito. La solución más sencilla a este problema procede, como no podía ser otra, de Finlandia, y se llama «makkara». Esta «salchicha» se cuece sobre la estufa de la sauna y a menudo se degusta en la propia cabina. Y es que en Finlandia las cabinas de sauna se utilizan también para ahumar pescado, secar fruta o elaborar cerveza.

Inspirada por esta costumbre, Katarina Vuori, escritora y pedagoga finlandesa, ha recopilado en su «Libro de cocina de la sauna» numerosas recetas para preparar en la sauna. Para probar sus recetas, visitó 19 de las saunas más bonitas y estafalarias de todo el país, viajando de Laponia al mar del Archipiélago.

Y buenas noticias para todos aquellos que no tienen sauna, pero querrían probar la cocina finlandesa: los platos del libro también se pueden preparar en el horno o en la barbacoa.



© Das Sauna-Kochbuch, Katarina Vuori, btb



COMIDA ENTERRADA

Los hornos de tierra, es decir, las fuentes de calor en el suelo, permitieron cocinar incluso antes de la invención de la alfarería algunos alimentos como las verduras que, de otra forma, no serían comestibles. Un método que, pese a todos los inventos sucesivos, ha sobrevivido hasta nuestros días.

Un ejemplo de ello es el *luau* de Hawaii. Para esta comida festiva tradicional se excava un agujero en la tierra que se llena con piedras calientes sobre las que se colocan alimentos envueltos en hojas de plátano que, finalmente, se vuelven a cubrir de tierra. En este horno, denominado *imu*, se cuecen los alimentos durante varias horas, incluso cerdos enteros.

También en otras regiones del mundo, como en Samoa, en Nueva Zelanda o en México, los hornos de tierra, cubiertos o descubiertos, forman parte de la cultura culinaria.

Curiosidades culinarias

EL HAMBRE DESPIERTA LAS IDEAS

A la hora de cocinar, la humanidad siempre ha sido muy imaginativa. Y no solo en cuestión de combinar ingredientes, sino también de prepararlos. Del más tradicional al más extravagante, LOOK! ha reunido aquí algunos métodos de cocción sorprendentes. • *mr*



COCINA DE VOLCÁN



Los volcanes activos pueden resultar aterradores, pero a la vez fascinantes. No es de extrañar que se experimente con sus fuerzas naturales.

Un logro culinario de estos experimentos es el «cozido», un guiso preparado en la localidad de Furnas, en la isla São Miguel de las Azores, sobre el caliente suelo volcánico.

También en el parque nacional de Timanfaya en Lanzarote se utiliza el calor del suelo: en el restaurante del parque preparan carne y pescado directamente al calor del volcán. Y en Bali, una de las atracciones de la excursión al volcán Batur consiste en cocer huevos en las fuentes de vapor que hay por el camino.



TODO EN UN SOLO LAVADO

El vapor caliente es un método de cocción especialmente delicado. Pero no todas las cocinas cuentan con una vaporera, aunque muchas sí con un lavavajillas. Y resulta fácil de transformar.

Para ello se introduce en el lavavajillas la carne, el pescado, los huevos o las verduras junto con la vajilla usada, lógicamente en algún recipiente hermético como un tarro o envasados al vacío.

En función del alimento, se requiere el programa delicado o el intenso. Al igual que en la cocina al vapor, las vitaminas y los nutrientes se conservan mejor que al hervir en agua. Además, el método es sostenible, puesto que el lavavajillas se habría puesto a funcionar de todas formas y se ahorra la energía del fogón o el horno.

Sin embargo, los expertos recomiendan cautela al elegir el envase: el papel de aluminio o las bolsas de hornear que a menudo se recomiendan en este contexto podrían desprender sustancias nocivas en contacto con el detergente y el calor.



Los empleados del Bell Food Group hablan sobre la formación y los aprendices

Seguir el propio camino

Los aprendices de hoy son los expertos de mañana. Ellos marcarán la profesión en los próximos años. Cuatro apasionados por la formación explican qué querrían enseñar a los jóvenes para el futuro.

Nadine Beierlein, responsable de formación profesional de Bell en Oensingen

«El acompañamiento de los aprendices es una tarea preciosa. Siempre intento potenciar el desarrollo de la personalidad de los jóvenes desde el primer momento. Deben aprender a reconocer y valorar sus puntos fuertes. Esto también incluye cometer errores, para que en el futuro no se arredren ante los nuevos retos. Deseo a los futuros profesionales fortaleza, confianza y que crean firmemente en sí mismos. Deben llenar sus días de

experiencias valiosas e instructivas que enriquezcan sus vidas. ¡Que no se desanimen y crean en sus sueños! Pero, al final, es su responsabilidad poner en práctica esos sueños con motivación y fuerza interior. Durante su formación profesional, han podido adquirir los recursos necesarios.»



Andreas Buda, responsable de la formación profesional en tecnología de alimentos y operador de instalaciones

«El sistema de formación profesional dual ofrece una formación con un gran nivel de calidad y, acto seguido, el acceso directo al mercado laboral. Ninguna carrera puede sustituir la experiencia práctica que se gana durante la for-

mación en la empresa. No importa si al acabar la formación se concentran en su oficio o si siguen formándose en un instituto de formación profesional superior, los jóvenes deberían tener la oportunidad de usar sus conocimientos prácticos desde el primer momento. ¡No hay nada descartado!»



Corinne Manser, encargada de ventas de Hügli en Steinach

«Además de sentido común, diversión y autorrealización, deseo a los jóvenes que se atrevan a asumir responsabilidades. Han de celebrar los éxitos y aceptar los fracasos, porque las experiencias nos hacen avanzar como personas. De ellas sacamos las fuerzas para salir airoso en el mundo profesional y seguir nuestro propio camino. Como formadores y formadoras,

estamos al lado de los aprendices. Podemos recurrir en todo momento a esa base común y seguir construyendo. Esto es algo que genera confianza y que permite seguir disfrutando del oficio. Personalmente, esta interacción entre generaciones me parece muy enriquecedora.»



Michael Baumann, instructor de tecnólogos y tecnólogos de alimentos de Eisberg en Dällikon

«Los aprendices primero han de disfrutar de su formación. La profesión que han elegido debe suponer un reto interesante. Más adelante, deberán buscar su propio camino y seguir desarrollándose. A todos les deseo que encuentren una

actividad que les inspire y les llene en su día a día. Al mismo tiempo, los jóvenes deben dar lo mejor de sí mismos y mantener la motivación, también en los momentos difíciles. Cada día trae nuevos desafíos, ¡y hay que disfrutar de los logros! De esta forma, el trabajo nos llena de orgullo y satisfacción.»

