

LOOK!

Rivista per i dipendenti del Bell Food Group

01 2022



Sulle tracce di una buona storia

**BELL
FOOD
GROUP**





Contenuti

Dall'azienda

4 «Il Bell Food Group ha ancora una volta generato un ottimo risultato».
Xavier Buro parla del risultato di esercizio 2021

10 Ben lungi dall'aver finito di imparare
Al processo TopX si aggiungono costantemente nuove conoscenze

Lavorare presso il Bell Food Group

12 Crea il tuo percorso
Per il Bell Food Group l'apprendimento senza limiti temporali è una strategia

16 Formazione in apprendistato e sport da competizione? Da Bell non è un problema!
L'apprendista e atleta agonista Tarik Hadzic entra nella rosa della squadra di pallamano

16 Fra i primi dieci
Finalista di «Apprendista dell'anno 2021»

Storia di copertina

17 Sulle tracce di una buona storia
Apprendisti Bell nella veste di giovani giornalisti

Sostenibilità e innovazione

28 La sostenibilità ci riguarda tutti
La nuova strategia di sostenibilità: Viviamo la responsabilità

Anniversari

30 Anniversari
LOOK! si congratula con coloro che festeggiano l'anniversario fra marzo e maggio 2022

Concorso

33 Aguzzate la vista
Play and win

Il nostro mondo del piacere

34 Regaliamoci un po' di piacere per il palato!
Questo è il sapore che deve avere la primavera

38 La fame aguzza l'ingegno
Curiosità dal mondo della cucina

Le persone fanno la differenza

40 Andare per la propria strada
I collaboratori del Bell Food Group parlano della formazione e degli apprendisti

Dal sito look.bellfoodgroup.com è possibile abbonarsi a LOOK! online, leggere la rivista o scaricarla.

Colophon Rivista per i dipendenti del Bell Food Group, 4 numeri all'anno, n. 1/2022, marzo 2022, volume 28.
Editore: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basilea, Svizzera. Indirizzo: Bell Schweiz AG, Redazione LOOK!, casella postale 2356, 4002 Basilea, Svizzera.
Tel. +41 58 326 2447, fax +41 58 326 2114, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com. Team di redazione: Sara Heiniger (sh), Responsabile, Fabian Vetsch (fv).
Supporto editoriale: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap). Grafica: oblografik, Olten, Svizzera. Adattamento delle immagini: Proacteam AG, Allschwil, Svizzera.
Stampa: Werner Druck & Medien AG, Basilea, Svizzera. Stampato su carta FSC.

Gli apprendisti in primo piano

Gentili collaboratrici e collaboratori,

abbiamo chiuso molto positivamente l'esercizio finanziario 2021. Questo soddisfacente risultato è stato reso possibile innanzitutto dal grande impegno profuso da voi, stimati collaboratori. Desidero pertanto ringraziarvi a nome dell'intera direzione del gruppo. Abbiamo ancora una volta sperimentato quanto sia importante avere collaboratori capaci e impegnati per il successo dell'azienda.

Attrarre, promuovere e trattenere lavoratori qualificati a lungo termine è un fattore competitivo fondamentale. Inoltre, la formazione e il perfezionamento dei collaboratori assumono un ruolo centrale in questo contesto. Anche noi in prima persona siamo fortemente impegnati in questa direzione. Per quanto riguarda la formazione di base, il Bell Food Group ha attualmente oltre 150 giovani in formazione in 24 professioni diverse. E vorremmo accoglierne ancora di più.

Questo numero della nostra rivista dedicata ai collaboratori è un debutto: per la prima volta, i testi della storia dicopertina non sono stati scritti da redattori esperti, ma da otto apprendisti del Bell Food Group. Gli argomenti sono infatti stati elaborati dai giovani lavoratori nell'ambito di un workshop. Hanno deciso da soli come implementare queste idee e le hanno messe su carta in tutta autonomia. Ne è nato un variegato mix di articoli avvincenti e una visione di ciò che attualmente suscita l'interesse degli apprendisti.

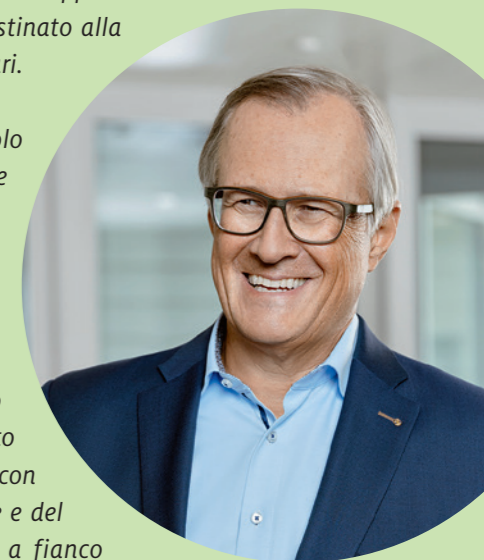
Sono orgoglioso della presenza nel nostro organico di giovani che si impegnano per la nostra azienda al di là di quella che è la loro formazione professionale. Gli esempi al riguardo sono molteplici: la salsiccia da brace «Super Griller» messa a punto dai nostri apprendisti macellai-salumieri ha avuto un tale

successo durante la stagione delle grigliate 2021 che quest'anno ci ha indotti a inserirne un'ulteriore variante nell'assortimento. Altro esempio: nel dicembre 2021 gli apprendisti di Hilcona hanno reso felici diverse famiglie bisognose durante il periodo natalizio confezionando dei pacchetti destinati a queste ultime. Lo scorso ottobre, poi, è stata messa online una piattaforma che mette in collegamento gli apprendisti di tutto il Gruppo permettendo loro di scambiarsi informazioni fra le sedi e al di là delle frontiere nazionali. I nostri apprendisti hanno sviluppato e realizzato anche un video destinato alla pubblicità rivolta ai loro pari.

Esempi del genere non solo testimoniano il potenziale dei nostri apprendisti, ma sono anche una chiara attestazione della qualità della nostra formazione.

Un contributo del tutto particolare viene apportato da coloro che si occupano con passione della formazione e del perfezionamento. Stanno a fianco degli apprendisti mentre muovono i primi passi nel mondo del lavoro dispensando supporto e assistenza, elargendo da un lato ed esigendo dall'altro. Vorrei esprimere la mia riconoscenza nei confronti di queste persone, perché con il loro impegno apportano un contributo enormemente importante al mantenimento in essere del nostro lavoro e al successo della nostra azienda.

Lorenz Wyss
Presidente della Direzione del Gruppo



Xavier Buro parla del risultato di esercizio 2021

«Il Bell Food Group ha ancora una volta generato un ottimo risultato».

Il Bell Food Group chiude l'esercizio finanziario 2021 con un risultato record. Per l'ottenimento di questo soddisfacente risultato sono stati determinanti diversi fattori. In un'intervista a LOOK! il CFO Xavier Buro parla del fortunato esercizio finanziario e azzarda uno sguardo al futuro.

Signor Buro, il Bell Food Group ha ottenuto un risultato record nel 2021. Secondo lei, quali sono stati i punti decisivi di questo soddisfacente andamento? Un fattore decisivo è stato ancora una volta l'eccellente anno che abbiamo registrato nel nostro core business della carne e dei prodotti convenienze nel mercato retail svizzero. Inoltre, con il nostro solido modello di business siamo stati in grado di assorbire le fluttuazioni ancora pronunciate dovute alla pandemia di coronavirus. Nella divisione Convenienze, il canale di vendita Food Service, che ha sofferto pesantemente delle misure dettate dalla pandemia nell'anno precedente, ha mostrato lievi segni di ripresa anche quest'anno. Tuttavia, nel 2021 il comparto è rimasto al di sotto delle aspettative.

Cosa si sente di sottolineare in particolare dal suo punto di vista riguardo a quello che è stato complessivamente un esercizio finanziario di grande successo? Sono molto contento che il Bell Food Group abbia ancora una volta tenuto duro in questi tempi per niente facili, caratterizzati da molte incertezze e fluttuazioni, e abbia generato un risultato eccellente. Tutto

Tutto grazie all'eccellente lavoro di tutte le nostre collaboratrici e di tutti i nostri collaboratori.

grazie all'eccellente lavoro di tutte le nostre collaboratrici e di tutti i nostri collaboratori. Vorrei sottolineare il rinnovato successo del comparto Seafood in Svizzera. Anche la crescita di oltre il 15% nel pollame biologico in Austria è degna di nota. E va menzionata, inoltre, la storia di successo ottenuta dalla poderosa cre-

scita della nostra start-up «The Green Mountain». È stata in un certo modo emblematica della forza innovativa del nostro gruppo. Questi eventi mi incoraggiano e rappresentano anche un buon esempio per altri comparti del Bell Food Group.

In che misura la pandemia di coronavirus ha impattato sull'esercizio finanziario 2021? La pandemia di coronavirus è stata ancora molto presente, ma penso che come azienda abbiamo anche trovato la giusta strada per affrontarla. Il 2021 è stato un po' un anno di transizione. Abbiamo visto che alcune vecchie abitudini, come il turismo dello shopping svizzero, sono lentamente rientrate. Tuttavia, alcuni cambia-

La robusta crescita della nostra start-up «The Green Mountain» è una storia di successo.





Il canale di vendita Food Service, che aveva sofferto molto delle misure adottate a seguito del coronavirus nell'anno precedente, ha mostrato lievi segni di ripresa nel 2021.

menti apportati dalla pandemia di coronavirus si sono imposti con maggior forza di quanto ci si potesse aspettare un anno fa. Ormai sembra sia abbastanza probabile che alcuni cambiamenti possano permanere e abbiano un conseguente impatto a lungo termine su di noi. È quindi molto importante per noi, come organizzazione, rimanere flessibili e agili e ascoltare molto attentamente i nostri clienti quando parlano delle loro esigenze e necessità.

Come ha influito tutto questo sulla divisione Bell Svizzera? Il perdurante solido fatturato nel canale retail ha avuto un impatto positivo sulla divisione Bell Svizzera. Siamo addirittura riu-

sciti a superare il già ottimo anno precedente, cosa che non era necessariamente prevedibile. Siamo soddisfatti anche del buon andamento registrato da tutti i gruppi merceologici, fra cui il pollame e i prodotti del mare hanno avuto particolarmente successo.

Quindi i prodotti del mare e il pollame sono diventati i motori della crescita? Sì, si può dire così. Il pollame ha registrato tassi di crescita solidi per diversi anni, e così è stato anche quest'anno. Inoltre, abbiamo avuto una buona attività stagionale. I prodotti del mare sono stati una vera success story. Negli ultimi 15 anni il fatturato è più che triplicato. Oggi ab-

biamo un fatturato di oltre 230 milioni di CHF e siamo chiaramente leader del mercato in Svizzera. Alla redditività della divisione Bell Svizzera i due gruppi merceologici apportano ormai un contributo significativo, con nostra grande soddisfazione.

Qual è la situazione in Bell International? È sempre più evidente che abbiamo preso la decisione giusta tre anni fa cedendo il business delle salsicce in Germania e concentrandoci completamente sui nostri punti di forza: prosciutto crudo e pollame. Nel settore del prosciutto crudo vantiamo un buon know-how e anche una dimensione critica, per cui possiamo reggere bene in un mercato che è complessivamente in declino. Nel mercato del pollame in Austria e Germania siamo molto ben posizionati con Hubers. Siamo riusciti a mettere a segno anche degli incrementi soddisfacenti, soprattutto negli assortimenti con un valore aggiunto sostenibile. Siamo uno dei leader del mercato in questo settore e il nostro obiettivo dichiarato è di continuare a crescere su questo fronte.

Dopo il difficile primo anno della pandemia, la divisione Convenience si è ripresa. Qual è la sua valutazione? Nella divisione Convenience abbiamo investito molto in gamme innovative per i pasti pronti e il comparto Food Service, conseguendo ottimi risultati. Questo comparto è stato quello più duramente colpito dalla pandemia di coronavirus, e ne abbiamo sentito gli effetti anche nei nostri nuovi stabilimenti di Bad Wünnenberg e Marchtrenk. Rispetto al crollo significativo dell'anno precedente, il Food Service 2021 ha recuperato un po', ma non siamo ancora dove eravamo prima del coronavirus. Nel complesso Hilcona ha registrato un anno molto buono. Lo stesso può dirsi per Eisberg Svizzera e per l'Europa dell'Est, ma

Risultato soddisfacente per il Bell Food Group

Il Bell Food Group ha ottenuto il miglior risultato di sempre nel 2021. Con 4,2 miliardi di CHF, il ricavo netto è stato del 3,4% superiore a quello dell'anno precedente, mentre l'utile annuo rettificato è aumentato del 10,0% raggiungendo i 129,5 milioni di franchi. L'EBIT rettificato al lordo delle partite straordinarie è stato di 164,5 milioni di CHF. Ciò significa che il risultato operativo del Bell Food Group è stato di 4,1 milioni di CHF, pari al 2,5%, al di sopra dell'anno precedente.

Hügli, con una quota di Food Service pari a circa il 50%, ha ancora risentito degli effetti del coronavirus. Si è rivelata tuttavia soddisfacente la forte crescita delle gamme vegetariana e vegana.

Come si presenta la situazione a Marchtrenk? Abbiamo certamente compiuto dei progressi a Marchtrenk quest'anno. Ma è sempre una grande sfida aprire una nuova sede produttiva in un mercato dove non si è mai stati veramente attivi prima. La costruzione di una rete di vendita e l'acquisizione di nuovi clienti richiede del tempo già in circostanze normali. Da questo punto di vista, il coronavirus è arrivato davvero nel peggior momento possibile per noi e ha naturalmente reso l'intera impresa molto più difficile. In questi tempi incerti, i clienti non sono particolarmente desiderosi di sperimentare e tendono a essere riluttanti nei confronti dei nuovi prodotti. Tuttavia, siamo ancora convinti che ci faremo strada anche in Austria e in Germania con la nostra esperienza e il know-how del gruppo.

Investimenti nel futuro

Il core business in Svizzera costituisce il pilastro dell'attività imprenditoriale in Svizzera. L'obiettivo strategico centrale del Bell Food Group è quindi quello di aumentare la performance a lungo termine. Il Bell Food Group investirà circa 800 milioni di CHF nell'espansione e nella modernizzazione della propria infrastruttura di produzione in Svizzera entro il 2025. A Oensingen si sta costruendo un nuovo magazzino per surgelati con una capienza di 30.000 unità. Verranno pertanto accentrate le precedenti capacità di stoccaggio esterne riducendo significativamente il fabbisogno energetico. Sono in costruzione anche una piattaforma logistica centrale e uno Slicing Center.

Questi nuovi fabbricati permetteranno un ciclo di ordinazione e consegna molto più breve. La costruzione del nuovo macello per la carne bovina inizierà nel marzo 2022. La sede principale di Hilcona a Schaan sarà ammodernata con un piano di sviluppo ripartito in diverse fasi, e saranno create nuove capacità di produzione, per esempio per le gamme di prodotti vegetariane e vegane. Presso la Eisberg Svizzera, le capacità di produzione saranno concentrate nei siti di Dällikon ed Essert-sous-Champvent.



Il core business in Svizzera viene sostenuto da un ingente programma di investimenti. Quali ne sono i motivi? In passato, abbiamo investito molto nell'apertura di nuovi mercati o in nuove sedi produttive all'estero: in Spagna, a

Marchtrenk e a Bad Wünnenberg, per esempio. Non dobbiamo però dimenticare che è in Svizzera che generiamo di gran lunga la gran parte del nostro fatturato. Nella produzione di carni e

di prodotti convenienze siamo tra i leader del mercato nella maggior parte dei comparti. Intendiamo rafforzare questa posizione a lungo termine con investimenti significativi nel sito di Oensingen e nei marchi Hilcona ed Eisberg. A Oensingen non si tratta solo di rinnovare l'in-

Accentrare le capacità di stoccaggio e ridurre sensibilmente il fabbisogno energetico.

frastruttura di produzione, ma soprattutto di efficienza nei settori stoccaggio, distribuzione e logistica. Per esempio, miglioreremo notevolmente il nostro ciclo di ordinazione e consegna creando quindi un sostanziale valore aggiunto per i nostri clienti. Una logistica efficace diventerà sempre più importante in futuro. Se siamo più efficienti e veloci con i nostri clienti, creiamo un punto di vantaggio con cui possiamo distinguerci dai nostri concorrenti.

Cosa possiamo aspettarci nel prossimo anno?

Per quanto riguarda il coronavirus, ci aspettiamo un'ulteriore normalizzazione. Tuttavia, sarà interessante vedere se certi cambiamenti comportamentali indotti dalla pandemia persisteranno. Dobbiamo prepararci a questo. An-

che la situazione dei costi sarà una questione importante. Nel 2021 abbiamo già rilevato che i costi dei mangimi, dei materiali da imballaggio e dell'energia sono aumentati significativamente, e questo rimarrà un argomento rilevante nel 2022. È quindi importante per noi avere i costi sotto controllo. Una buona gestione dei costi ci permette di utilizzare saggiamente le risorse disponibili e, per esempio, di investire in nuovi prodotti innovativi o in nuove attività di mercato. • fv

Le nuove costruzioni di Oensingen: celle frigorifere (a destra) e parcheggio multipiano.

Al processo TopX si aggiungono costantemente nuove conoscenze

Ben lungi dall'aver finito di imparare

L'apprendimento continuo è un aspetto importante in TopX. Per questo, sia i corsi di formazione teorica che il <learning by doing> fanno parte di ogni progetto nel quadro del processo di perfezionamento del Bell Food Group. Un buon esempio a questo proposito è la sede di Harkebrügge, che ha acquisito costantemente nuove conoscenze nella riduzione degli scarti introdotta nel 2019.

Si punta a un'ulteriore riduzione delle perdite in sede di affettamento del prosciutto.

Parti terminali, affettati e altri scarti di prosciutto inutilizzabili vengono messi sul banco di prova nel quadro del progetto chiave di Harkebrügge.



Tutti i team che sono partiti con TopX lo sanno già: l'apprendimento è una parte importante del processo di perfezionamento. Le nuove conoscenze provengono tanto dai corsi di formazione teorici, ad esempio sui metodi TopX, quanto dal lavoro pratico sui progetti.

È quello che è successo anche per quel che riguarda la «riduzione degli scarti» presso lo stabilimento di Harkebrügge della Bell Germania. Da tre anni, attraverso svariati sottoprogetti e diversi obiettivi, questo stabilimento è alla ricerca di nuove possibilità per ridurre le perdite che insorgono in sede di affettamento del prosciutto. Da metà del 2020 la ricerca prosegue sotto la bandiera TopX.

«Il processo TopX ci ha aiutato a conseguire risultati significativamente migliori», riferisce Marc Spanuth, Top Excellence Coordinator di Bell Germania. «Grazie all'approccio metodico ora possiamo riscuotere successi più sostenibili e duraturi».

Per esempio, da giugno 2019, il sito ha sprecato un totale di 620 tonnellate di prosciutto in meno – e ha imparato molto attraverso un lavoro intensivo sulla riduzione di parti terminali, affettati e scarti inutilizzabili.

E il tema di «Evitare gli sprechi alimentari» continuerà ad accompagnare Bell Germania. «Questo vale non solo per il nostro sito di Harkebrügge, ma anche per Seevetal ed Edewecht, dove stiamo ottimizzando altri aspetti della produzione di prosciutto – sempre utilizzando gli stessi metodi dettati da TopX», dichiara Marc Spanuth.

L'esempio di Bell Germania evidenzia il ruolo che i processi di apprendimento giocano nel programma di ottimizzazione. Il primo passo è sempre quello di insegnare i metodi e i processi di TopX nei workshop, prima ai re-



Perfezionamento continuo grazie alla TopX Academy

L'apprendimento nell'ambito di TopX sarà presto portato a un nuovo livello: al fine di garantire che tutte le persone coinvolte nel processo di perfezionamento possano crescere costantemente, il Bell Food Group sta predisponendo la TopX Academy.

In questo modo, i responsabili perseguono l'obiettivo di promuovere un ampio approccio metodologico tra tutti i collaboratori della produzione invece di formarli solo in relazione a situazioni specifiche.

sponsabili e poi a tutti i collaboratori coinvolti. In questa occasione, ai manager viene anche insegnato come accompagnare al meglio i collaboratori durante il processo di cambiamento.

E anche nel lavoro pratico sui progetti chiave aumentano le competenze dei partecipanti. Non si tratta solo di approfondire le conoscenze specifiche, ma anche di promuovere le conoscenze atte a favorire la cooperazione e la comunicazione all'interno del team.

In questo modo, TopX non solo raggiunge risultati che possono essere espressi in dati economici, ma anche successi di apprendimento che ampliano il sapere all'interno di tutta l'organizzazione. • mr

In primis tutti i partecipanti imparano a conoscere i metodi TopX.

«Finora riceviamo molti input dal nostro partner esterno ROI-Efeso. Nel quadro dell'accademia, svilupperemo i contenuti in modo indipendente e acquisiremo le competenze in-house», spiega Alexander Duss, responsabile del programma TopX. «Il programma di formazione a livello di gruppo ci aiuterà a portare avanti la nostra visione di un linguaggio comune e di un metodo di lavoro uniforme».

La TopX Academy combinerà corsi e-learning con seminari classici in presenza. I moduli che si integrano a vicenda assicurano il perfezionamento continuo dei partecipanti.

Per il Bell Food Group l'apprendimento senza limiti temporali è una strategia

CREA IL TUO PERCORSO

Diventare manager partendo come ausiliario – una carriera del genere non è una rarità al Bell Food Group. Con la sua vasta gamma di programmi di formazione, l'azienda crea le condizioni ottimali sia per le nuove che per le vecchie leve.

Al Bell Food Group, gli «apprendisti» non sono annoverati solo fra le generazioni più giovani. Al contrario, il Gruppo fa sì che i propri collaboratori non smettano mai di imparare. Questo obiettivo di promuovere i collaboratori nel miglior modo possibile con programmi di formazione e perfezionamento è parte integrante della strategia aziendale.

Per molti, la carriera inizia con un apprendistato tradizionale dopo aver finito la scuola. L'apprendistato può essere espletato in varie sedi di Bell scegliendo fra una vasta gamma di categorie professionali. Alcune divisioni propongono anche un programma di studio duale ai giovani con un titolo di studio superiore, come la maturità. Entrambi i percorsi prevedono una formazione sia pratica

Le collaboratrici e i collaboratori di Bell non finiscono mai di imparare.

che teorica dei nuovi assunti.

«Ci teniamo molto a fidelizzare i nostri diplomati a lungo termine. Per questo proponiamo un contratto di lavoro a tutti

coloro che desiderano rimanere con noi dopo l'apprendistato o il programma di studio duale», spiega Andreas Bègré, responsabile della formazione professionale presso Bell Svizzera. «L'anno scorso siamo riusciti a trattenere, almeno per l'anno di consolidamento, circa il 90% di tutti coloro che hanno concluso l'apprendistato».

Tuttavia, coloro che decidono di rimanere non trascorrono poi necessariamente tutta la loro vita professionale nel settore scelto in un

La top 10 delle professioni che richiedono un apprendistato e dei programmi di studio duale presso il Bell Food Group

Adetto/a di macelleria

Macellaio/a-salumiere/a

Commerciante industriale

Commerciante

Commerciante all'ingrosso e in ambito internazionale

Adetto/a alimentarista

Tecnico alimentarista

Adetto/a alla logistica

Studio duale Application Management

Studio duale Human Resources



Sempre aperto alle novità, anche dopo 35 anni di servizio

Michael Pfister è responsabile della divisione pasta di Hilcona dal 2016. L'attuale membro del gruppo direttivo di Hilcona ha iniziato la sua carriera in azienda nel 1985 con un apprendistato di tecnologo alimentare nell'ambito delle conserve e dei prodotti surgelati. Ha trascorso i suoi primi anni di lavoro prima come operaio specializzato nel reparto produzione e poi come capo turno. Quindi ha diretto in successione il reparto «Prodotti convenienze freschissimi» e il settore «Prodotti convenienze a lunga conservazione».

«Hilcona mi ha sempre sostenuto e incoraggiato durante la mia carriera, anche nei casi in cui non eravamo della stessa opinione. Quando si trattava di compiere il passo successivo, per me è sempre stato importante occuparmene personalmente. Ancora oggi, dopo 35 anni di servizio, sono sempre pronto ad affrontare nuove sfide. Anche se ora si tratta di portare a termine i grandi progetti che abbiamo in corso insieme al mio team».



Uscire dalla propria comfort zone

Tanja Geiser è coordinatrice del settore vendite di volatili all'ingrosso presso Bell Svizzera dall'inizio del 2017. Aveva iniziato nel maggio 2015 come impiegata specializzata in vendite telefoniche di volatili (GSI). Durante il suo precedente impiego presso un'azienda di forniture e logistica aveva già a che fare attivamente con Bell.

«Ho sempre apprezzato i corsi di aggiornamento. Mi aiutano ad ampliare gli orizzonti e a mettere in pratica quello che imparo nel mio lavoro quotidiano. Le prospettive presentate mi hanno spinto a iniziare un altro corso di formazione complementare alla professione e a portarlo a termine con successo. Per me è molto importante svolgere costantemente il lavoro con passione e impegno, cosa che a volte implica anche l'allontanarsi dalla propria comfort zone».



Tre domande a Endrik Dallmann

Signor Dallmann, lei ha iniziato la sua formazione presso Hügli 27 anni fa. Che importanza ha avuto la formazione continua durante la sua carriera? Per assolvere alle nuove mansioni, naturalmente ho seguito i corsi di aggiornamento di volta in volta necessari. In questo ambito ho appreso di più in assoluto nei workshop dedicati al tema dei processi di cambiamento, dove prima avevo ancora molte lacune. A essere onesti, però, piuttosto che i corsi di perfezionamento, è sempre stata l'interazione con le persone attorno a me a svolgere un ruolo molto più importante per la mia crescita.

Ha assunto la sua nuova posizione di Head of HR solo l'anno scorso. Cosa ha imparato di nuovo in questa occasione? Anche se lavoro ormai da 27 anni in un'azienda svizzera, pur essendo di Colonia, ultimamente ho imparato ancora qualcosa di nuovo su questa nazione. Per esempio, sulle sue relazioni con la Germania e l'UE o sulle diverse opinioni in merito al diritto del lavoro e alla cogestione. Mi trovo inoltre ancora in una fase di apprendimento molto intensa per quanto riguarda i processi assai complessi che ruotano attorno alla digitalizzazione del settore HR.

Se potesse viaggiare indietro nel tempo, cosa farebbe da teenager? Una delle mie figlie ha appena conseguito un Bachelor of Arts in Business Psychology. Le invidio questa laurea – e naturalmente sono molto orgoglioso di lei. Le mie materie di studio non si sono poi rivelate una scelta felice. Se potessi tornare indietro nel tempo, sceglierei questa laurea.



Endrik Dallmann è Head of HR del Bell Food Group dallo scorso anno. Ha le sue radici professionali alla Hügli, dove è passato da apprendista a membro della direzione di divisione.

Nella scelta dei perfezionamenti è richiesto un certo spirito di iniziativa personale.

primo momento. Al contrario, la cultura aziendale del Bell Food Group prevede sempre delle possibilità di crescita e riorientamento. Di conseguenza, non sono pochi coloro che finiscono successivamente per occupare posizioni completamente diverse da quelle che il loro apprendistato aveva originariamente prospettato.

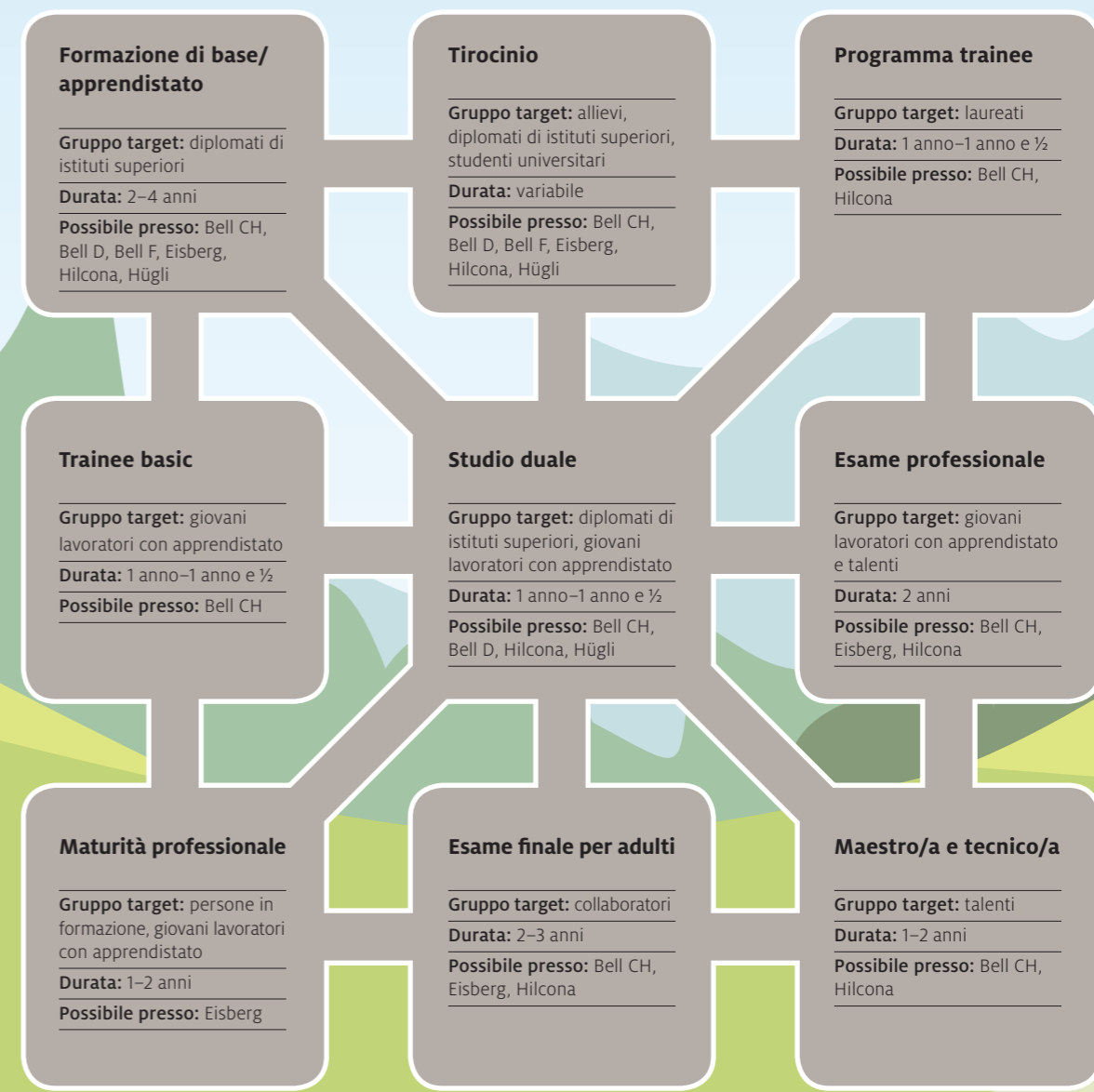
Un ruolo decisivo nell'ambito delle opportunità di crescita in seno al Bell Food Group è quello svolto dalla formazione continua. Questo termine abbraccia svariate attività – dalla formazione obbligatoria sull'igiene fino al programma di sviluppo per i nuovi quadri.

Nella scelta dei perfezionamenti facoltativi è richiesto un certo spirito di iniziativa personale. Ma rientra, inoltre, nei compiti del manager sostenere i membri del proprio team nel miglior modo possibile in funzione del potenziale di ciascuno.

È confermato anche dai dati che numerosi collaboratori e collaboratrici sono molto motivati ad ampliare le proprie conoscenze attraverso corsi di formazione: in tutto il gruppo, solo l'anno scorso sono stati portati a termine quasi 9500 giorni di formazione.

Coloro che sono interessati alla formazione continua sono inoltre agevolati dal fatto che molti programmi vengono ormai proposti nella formula online o e-learning. Questo andamento si riflette di conseguenza nell'aumento del numero di partecipanti. Grazie al ridotto dispendio di tempo, legato fra l'altro ai viaggi non più necessari, anche una giornata di lavoro impegnativa può essere abbinata alla formazione continua. • *mr*

PANORAMA FORMATIVO DEL BELL FOOD GROUP



Altre offerte

Pre-tirocinio d'integrazione

Bell Svizzera e Hilcona offrono ai rifugiati la possibilità di completare un pre-tirocinio di un anno con accompagnamento scolastico (lezioni di tedesco, conoscenze specialistiche) in preparazione alla loro formazione professionale.

Soggiorni all'estero

Gli apprendisti del secondo anno presso Hügli possono trascorrere da tre a quattro settimane all'estero in una sede del Bell Food Group. Hügli mette a disposizione un contributo per il viaggio e l'alloggio – se non oggetto di borsa di studio.

Studenti lavoratori

Presso Bell Svizzera, Bell Germania e Hügli gli studenti possono fare un'esperienza lavorativa come impiegati part-time in abbinamento ai propri studi universitari. Bell Svizzera e Hügli offrono inoltre l'opportunità agli studenti di scrivere la loro tesi di laurea o di master presso l'azienda.

Tirocini

Le divisioni di diverse sedi del Bell Food Group offrono tirocini per allievi, diplomati di istituti superiori e studenti universitari. Campo d'applicazione e durata vengono adeguati alle esigenze e situazioni individuali.

L'apprendista e atleta agonista Tarik Hadzic entra nella rosa della squadra di pallamano

Formazione in apprendistato e sport da competizione? Da Bell non è un problema!

Oltre a essere apprendista per la figura di impiegato di commercio, Tarik Hadzic è anche un atleta agonista nella disciplina della pallamano, e di successo: dal gennaio 2022 il talentuoso sportivo fa infatti parte della rosa del team di pallamano.

Come se una formazione da apprendista non fosse già abbastanza impegnativa, fra gli apprendisti c'è anche chi si impegna sul fronte degli sport da competizione. È questo il caso di Tarik Hadzic, che gioca a pallamano a livello pro-

fessionale oltre a seguire un apprendistato per diventare impiegato di commercio. Nel gennaio 2022, l'apprendista è stato anche incluso nella rosa dei titolari della squadra.

Gli apprendisti e atleti agonisti hanno eccezionali capacità organizzative.

Il talentuoso sportivo non se lo aspettava: «In realtà mi ero posto questo obiettivo per i prossimi cinque anni», dice e ancora non riesce a crederci. «Il fatto che l'abbia già raggiunto significa davvero molto per me».

Un traguardo del genere si può raggiungere solo con molta disciplina, una forte motivazione e, soprattutto, una buona programmazione. Con otto o nove sessioni di allenamento alla settimana, questa è una necessità assoluta. Come giocatore facente parte della rosa del team, ci sono anche impegni aggiuntivi.



Questo rappresenta una sfida anche per il datore di lavoro. «Una buona organizzazione e un buon coordinamento sono essenziali», spiega Andreas Begré, responsabile della formazione professionale presso Bell in Svizzera, «al fine di garantire il tipo di formazione più efficiente per Tarik».

Tuttavia, la cooperazione con gli apprendisti inseriti negli sport da competizione funziona alla perfezione. Sembrano avere uno straordinario senso dell'organizzazione accompagnato da una disciplina impressionante. Infatti, come afferma Begré: «Tarik è un tipo in gamba, che lavora bene anche in azienda. E naturalmente noi, in qualità di azienda di formazione, siamo orgogliosi quando i nostri atleti professionisti riscuotono così tanto successo nel loro sport». • sh

Finalista di «Apprendista dell'anno 2021»

Fra i primi dieci

Fesnike Rushiti è un'aspirante tecnologa alimentare presso Bell in Basilea che ha raggiunto la finale del concorso «Apprendista dell'anno 2021».

Una volta all'anno, l'Unione delle arti e mestieri delle due Basilee focalizza l'attenzione sugli apprendisti con il concorso «Apprendista dell'anno», in cui dieci finaliste e finalisti lottano per il podio. Fesnike Rushiti, un'aspirante tecnologa alimentare, è la prima apprendista della nostra azienda ad arrivare in finale. Una prima per Bell.

In un cosiddetto «contest day», ci si doveva misurare in otto prove. Fra queste vi erano, ad esempio, la progettazione di una

confezione di tè freddo, l'assolvimento di compiti difficili o il riconoscimento e la prevenzione di pericoli nel contesto della sicurezza sul lavoro. «Poi mi è stata data la possibilità di parlare del mio lavoro per 20 minuti. È stato bellissimo per me», ricorda Fesnike Rushiti. Nella votazione online, la 17enne ha infine cercato di conquistare il favore del pubblico e ci è riuscita.

Alla cerimonia di premiazione del 23 novembre 2021, doveva essere portata a termine un'ultima prova davanti al pubblico. Gli apprendisti erano tutti molto impegnati e concentrati – ma purtroppo Fesnike non è riuscita a raggiungere il podio.

«Naturalmente sono un po' delusa», spiega l'apprendista dopo la premiazione. «Il concorso è stata un'esperienza unica e preziosa per il mio futuro. Ho potuto imparare che vale la pena andare a lavorare ogni giorno con molto slancio e interesse».

L'obiettivo del concorso è quello di far conoscere la formazione professionale di base nella regione e di migliorare ulteriormente l'immagine della formazione in apprendistato. Il progetto offre inoltre una piattaforma per gli apprendisti efficienti e impegnati e per le loro aziende di formazione. • sh



Apprendisti Bell nella veste di giovani giornalisti

Sulle tracce di una buona storia

LOOK! è riuscito a ospitare degli autori molto speciali per questa storia di copertina: otto apprendisti di Bell, che hanno elaborato il contenuto in modo autonomo, dalla ricerca dell'argomento fino al testo finito. Hanno ricevuto assistenza da parte di Andreas Begré, responsabile della formazione professionale, e di Sara Heiniger, direttrice della redazione di LOOK!.

Una scheda dell'articolo ha fatto da base ai testi.

Quali sono gli argomenti che destano l'interesse degli apprendisti? E come possono trasformarli in avvincenti articoli per LOOK!? I tirocinanti si sono posti questo genere di domande in un workshop all'inizio di dicembre 2021. Il risultato è una storia di copertina del tutto speciale scritta da otto redattori emergenti.

«Abbiamo ritenuto importante non dare agli apprendisti nessuna direttiva nell'ambito del workshop, in modo che potessero lavorare sui temi con la massima indipendenza», riferisce Andreas Begré.

Il punto di partenza era una scheda dell'articolo da compilare, in cui hanno raccolto tutti i punti importanti, dall'idea dell'argomento fino all'illustrazione.

«Siamo molto felici dell'ottimo risultato raggiunto», afferma Sara Heiniger. «Anche se quasi tutti i partecipanti hanno poco a che fare con la scrittura nel loro lavoro quotidiano, i testi prodotti sono molto ben fatti».

Fra l'altro, non è la prima volta che degli apprendisti di Bell assumono il ruolo di giornalisti per questa testata. Anche in passato, infatti, i giovani dilettanti scrivevano da soli la rivista per apprendisti «Dr Stift» – con la differenza che all'epoca dovevano sedere alla macchina da scrivere. • *mr*

Ecco gli apprendisti che hanno scritto la storia di copertina:

Alessio Arieta, cuoco in formazione, Zell
Eliana Fernandez Duran, addetta di macelleria in formazione, Basilea
Arthur Friedrich, macellaio-salumiere in formazione, Oensingen
Selim Gjocaj, specialista in logistica in formazione, Oensingen
Muhamad Muhamad, meccanico di produzione in formazione, Oensingen
Gian Knoepfli, macellaio-salumiere in formazione, Basilea
Igor Vaskovic, commerciante in formazione, Basilea
Firouz Yousefi, addetto di macelleria in formazione, Oensingen





Equilibrio fra lavoro e vita privata

«L'equilibrio fra lavoro e vita privata diventa sempre più importante».

L'espressione work-life balance indica una coesistenza armoniosa fra lavoro e vita privata. Per mantenere questo equilibrio bisogna saper separare il lavoro dalla vita privata. In sintesi, gestire il tempo che resta dopo il lavoro senza essere sopraffatti dal lavoro stesso.

Numerosi studi, sondaggi e statistiche mostrano che l'equilibrio

tra lavoro e vita privata sta diventando sempre più importante ed è una delle aspettative di chi cerca lavoro. Per i candidati è importante lavorare per un'azienda interessante e moderna. Secondo il «Better Life Index» dell'OCSE, nel 2019 sono stati i Paesi Bassi a registrare il miglior risultato in merito a tale equilibrio. Questo è probabilmente dovuto agli orari di lavoro: nei Paesi Bassi, solo lo 0,4% degli occupati lavora più di 50 ore a settimana.

Ma l'equilibrio tra lavoro e vita privata non implica solo lavorare meno e avere più tempo libero. È uno stile di vita che include l'equilibrio, l'armonia e tutti gli aspetti della vita, comprendenti le relazioni sentimentali, i figli, il tempo libero, l'intelligenza, la cultura, la salute e la crescita personale, necessari per ottenere un approccio olistico.

Perché è molto importante prestare attenzione all'equilibrio tra lavoro e vita privata? Il motivo è semplice: i collaboratori si riposano di più. E riposando maggiormente riescono a essere anche più sani e hanno più voglia di vivere.



A cosa si deve prestare attenzione per raggiungere un buon equilibrio tra lavoro e vita privata?

1. Presta la stessa attenzione agli impegni professionali e privati

Metti sullo stesso piano l'impegno professionale e quello privato. Sì, la carriera è importante, ma la vita privata è altrettanto importante. Chi dedica tutta la propria energia al lavoro, prima o poi perde il senno. Questi due aspetti della vita devono essere posti in equilibrio, non in conflitto. Quindi prenditi del tempo, soprattutto per le persone a cui tieni, e coltiva le tue relazioni sociali.

2. Evita le distrazioni e resta concentrato

Se, per esempio, vieni spesso distratto dal telefonino invece di concentrarti sulle tue mansioni, non riuscirai quasi mai a rispettare le tue scadenze personali. Concentra la tua energia solo sulle cose più importanti. Così riuscirai a essere più efficiente e a svolgere le tue mansioni più rapidamente, per avere poi più tempo da dedicare alle attività di svago e agli hobby.

3. Rimani in movimento e mangia sano

L'esercizio fisico regolare e una dieta equilibrata ti consentono di rimanere sano. Le persone che praticano sport regolarmente sono più rilassate ed equilibrate. Fai ciò che è bene per te e assicurati di condurre una vita ben equilibrata.

4. Presta attenzione alla tua gestione del tempo

Una cattiva gestione del tempo è di solito causa di uno squilibrio. Per esempio, se si esagera nel lavoro o si intraprendono troppe attività nel tempo libero, ci si sovraccarica e non si riuscirà a far fronte ai propri impegni. Pertanto, è importante gestire bene il proprio tempo. • Igor Vaskovic



Igor



«Al momento sto riflettendo molto su cosa farò una volta completata la formazione».



Gian

La mia vita attuale

Salve, mi chiamo Gian Knoepfli e ho 17 anni. Al momento sono al terzo anno di apprendistato come macellaio-salumiere a Basilea nel reparto C-Pro. Oltre al mio percorso di formazione per la professione di macellaio nell'ambito della produzione, sono membro attivo della società di tiro di Rheinfelden in Argovia, dove vivo. Qui frequento il corso estivo per giovani tiratori da due anni. Per un totale di otto giorni, io e gli altri giovani tiratori ci dedichiamo all'apprendimento delle basi della balistica, della modalità di pulizia di un fucile e della tecnica per colpire un bersaglio con precisione da una distanza di 300 metri. Il corso e la società di tiro rappresentano per me l'occasione ideale per rilassarmi, soprattutto in questo periodo di preparazione per l'ottenimento della qualifica (nota del redattore: l'esame finale di apprendistato) e di lavoro di approfondimento. Inoltre vado regolarmente in palestra dopo il lavoro per prepararmi anche fisicamente all'esame finale, che si avvicina. Al momento sto riflettendo molto su cosa farò una volta completata la formazione. Spero che sia sufficiente per me, sotto il profilo prestazionale, per entrare nel programma trainee e poi tornare alla scuola di formazione sotto le vesti di formatore con una sufficiente esperienza lavorativa. Mi piacerebbe trasformare prima o poi i miei apprendisti in professionisti capaci e orgogliosi. • Gian Knoepfli

Arthur



«Ecco la mia giornata lavorativa».

In seguito, ritiro le diverse metà e i quarti di animali presso la società di spedizioni. Poi indosso il mio equipaggiamento di protezione dai tagli e inizio immediatamente a tagliare e dissossare le metà dell'animale. Comincio sempre con il maiale: carré, stinchi, petto e spalla. Dopo il disosso, guarnisco i diversi tagli secondo le specifiche. Una volta terminato con il maiale, comincio con la carne di vitello o di manzo. Da noi viene lavorata la quasi totalità degli articoli, che, a eccezione dei tagli speciali, vengono portati alla sala di taglio per la messa sotto vuoto. Preparo per la vendita anche vari prodotti pronti per la cottura.

Una volta che tutto è stato lavorato, rassetto i sottoprodotti della lavorazione, gettando le ossa e il grasso. Dopo di che devo ancora pesare la carne per le salsicce e trasferirla nella sua collazione prevista. Quando ho finito di riordinare, devo indossare gli stivali e il grembiule di gomma per pulire tutto. Al termine della pulizia, torno quindi al reparto self-service. Se c'è ancora del lavoro da fare, do una mano fino alle 16:30 circa e poi vado a casa. Questa è la mia giornata lavorativa. • Arthur Friedrich

Io e il mio apprendistato

La mia giornata alla Bell inizia alle 6:00 con la prezzatura dei prodotti che abbiamo realizzato il giorno prima. Quando finisco, metto i prodotti in magazzino e li registro. A questo punto sono pronti per la vendita da parte del personale.

Una volta che li ho prezzati, mi reco alla scuola di formazione e preparo tutto per la produzione: predispongo le macchine, distribuisco i piani di lavoro sui tavoli e preparo i materiali di consumo.

Che cosa sappiamo sul futuro della formazione?

La testimonianza di due bernesi.



Firouz

«Sono riuscito a parlare con la direttrice di questa scuola».

Sono andato alla ricerca di persone che vivono già un po' nel futuro e hanno un quadro di ciò che accadrà nel campo della formazione.

Tamar Widmer è direttrice di una scuola che illustra come potrebbe cambiare l'apprendimento nel ventunesimo secolo. Ci spiega perché fa questo lavoro. Sam Nüesch è un filosofo del futuro e mi ha presentato l'Ufficio per il futuro.

L'Ufficio per il futuro a Berna

Questo ufficio si trova all'interno di un bellissimo edificio antico, molto vicino alla Marzili di Berna, sulla Sandrainstrasse. Il giovane team descrive così la propria missione: «Esploriamo il potenziale del futuro ed elaboriamo opportunità di intervento per il presente, mettendo a disposizione la nostra esperienza in varie forme: Strategic Foresight, Future Activism o Design Fiction».

Sapevate che c'è una scuola a Berna che sta sviluppando e anche mettendo già in pratica un modello di scuola del futuro? Sono riuscito a parlare con la direttrice di questa scuola nel quartiere di Monbijou, nel Bürenpark.



Tamar Widmer
Assistenza alla
formazione e dirigenza
scolastica «Spielraum21»
– La scuola dell'innovazione di Berna

Cosa fa la vostra scuola? Gestiamo una scuola modello. In questo modo, mostriamo una delle tante modalità di organizzazione dell'apprendimento nelle scuole pubbliche e private del ventunesimo secolo. Da noi, insegnanti esperti lavorano mano nella mano con i changemaker.

25 bambini e adolescenti si stanno preparando per il futuro nella nostra scuola. Ogni giorno sperimentano le competenze del futuro: pensiero critico, creatività, comunicazione, collaborazione e conoscenza digitale. E le promuoviamo in diverse situazioni. Ma la cosa più importante da tenere presente è che la curiosità è il motore di tutto. Questo è il fondamento su cui poggia la scuola.

Come avete concepito questo nuovo modello di scuola?

Ci siamo chiesti cosa significa oggi «imparare per la vita». Viviamo in un mondo in cui il cambiamento costante e un futuro difficile da prevedere sono diventati normali.

E per noi è stato subito chiaro: l'apprendimento permanente è un importante aspetto chiave per il futuro. Questo tipo di apprendimento è ravvisabile quando ci si mette alla ricerca di nuove conoscenze o nuove abilità in modo spontaneo, costante e auto-motivato – per se stessi o per la propria professione.

L'UNESCO dice persino che l'apprendimento permanente è il prerequisito per l'eliminazione della povertà e della fame nel mondo e un elemento essenziale per la pace e la democrazia.

Anche Internet influisce sull'apprendimento: oggi, infatti, metà del mondo è connesso alla rete. E il cambiamento tecnologico richiede nuove com-

petenze: un individuo deve ormai essere in grado di organizzarsi sia a livello locale che globale. La conoscenza deve essere semplicemente trovata e condivisa. Non dobbiamo sapere tutto. È sufficiente acquisire nuove conoscenze quando ne abbiamo concretamente bisogno.

Non è più utile lavorare in gerarchie; possiamo imparare meglio insieme e in rete. L'intelligenza da sola non basta. Oggi abbiamo bisogno dell'intelligenza di un intero team – l'intelligenza collettiva. Inoltre, è importante che gli individui sappiano leggere bene. Ma la cosa più importante è mantenere viva la curiosità.

Cosa sapete del futuro? Ce lo dice la ricerca del futuro: la metà delle professioni che conosciamo oggi scomparirà nei prossimi 20 anni. E il 65% delle professioni che esisteranno fra 30 anni non sono ancora note oggi.

Se guardiamo indietro agli ultimi anni, vediamo che nel 2010 il lavoro assolto dalle macchine era pari al 25%, e nel 2015 era già salito al 40%. In breve, il lavoro affidato all'uomo è in continua evoluzione. In futuro, la risorsa umana sarà la nostra intelligenza emotiva.

Un'altra cosa è chiara: come comunità globale risolveremo le sfide globali con la nostra intelligenza comune. L'apprendimento comunitario su un piano di parità è molto importante. Tutti noi, insegnanti, genitori e figli, siamo discenti. Ed è insieme che sviluppiamo le soluzioni. • **Firouz Yousefi**



Obiettivi e futuro

Intervista a Schewaz Kamal, psicologo

Signor Kamal, oggi parliamo di obiettivi e di futuro. Per iniziare le chiedo di definire brevemente i due termini obiettivo e futuro. Una domanda impegnativa. Cercherò di dirlo a parole mie. Teoricamente, per obiettivo si intende un risultato finale di un'attività che si desidera o si deve raggiungere. E il futuro è un tempo che viene dopo il presente.

Perché fa una distinzione tra «desidera» e «deve»? Perché ci sono obiettivi che si vuole raggiungere di propria iniziativa e altri che vengono imposti.

Che significato ha per lei l'obiettivo da un punto di vista psicologico? Gli obiettivi possono trasmettere l'idea del senso di un'attività, inducono a lottare e a imparare e strutturano la giornata. Inoltre danno speranza e fiducia. Il raggiungimento di un obiettivo rappresenta un'esperienza in più. Questa esperienza rafforza poi l'autostima. Analogamente, però, possono anche rendere la vita difficile.

In che modo esattamente gli obiettivi possono rendere la vita difficile? Se gli obiettivi fissati sono troppo ambiziosi e sembrano irraggiungibili, possono demotivare e deprimere.

Come devono essere formulati gli obiettivi? In sede di formulazione degli obiettivi occorre considerare sempre la propria capacità e la situazione di partenza. Inoltre vanno formulati obiettivi intermedi, in modo che non si perda la visione d'insieme e che si possa proseguire rinvigoriti. Un'altra cosa importante è il percorso verso l'obiettivo, che deve essere pianificato e strutturato, e deve anche dare soddisfazione. A volte a essere decisivo è il percorso e non l'obiettivo.

Può fornire un esempio concreto delle modalità con cui definire gli obiettivi? Gli obiettivi devono essere formulati in modo SMART, dove S sta per specifico. Un obiettivo deve quindi essere formulato con precisione. M sta per misurabile, in modo da poter controllare chiaramente se è stato raggiunto. A sta per accattivante e significa che un obiettivo deve essere utile e motivante. Allo stesso tempo, deve anche essere possibile il suo raggiungimento. Pertanto R sta per realistico. Infine, T sta a indicare il termine da fissare. Deve quindi essere chiaro in quale momento si desidera raggiungere l'obiettivo.

Qual è a suo avviso l'obiettivo ultimo dell'individuo? Secondo la piramide dei bisogni, l'obiettivo ultimo è l'autorealizzazione.

Come ha raggiunto lei il suo obiettivo personale? Raggiungere obiettivi non è facile. Il percorso può essere pieno di ostacoli. La mia ricetta è: non mollare e restare con i piedi per terra. Alzarsi sempre dopo essere caduti.

Qual è per lei il nesso fra obiettivo e futuro? Gli obiettivi ci permettono di illuminare il futuro. • *Muhamad Muhamad*



Shevaz Kamal,
Consulenza psicologica e
psicoterapia, servizio di
consulenza ask!

«Un'interessante
intervista a
Shevaz Kamal».



Muhamad



Selim

Come posso raggiungere i miei obiettivi?

Obiettivi e futuro. Parole audaci che hanno un grande significato. Il termine «obiettivi» significa ciò che si vuole assolutamente ottenere, ma che non si può realizzare ora. E il futuro è ciò che non si può sapere in anticipo. Ma è nelle nostre mani il potere di influire e decidere su questi fattori. Ecco perché ci si pongono degli obiettivi che un giorno possono decidere il proprio futuro. Raggiungendo gli obiettivi, si conduce una vita piacevole.

Ma come faccio a raggiungere questo obiettivo e come faccio a motivarmi? In realtà, è molto facile dire: «Sì, raggiungo i miei obiettivi». Ma farlo non è così semplice, perché continuano a emergere sempre nuove sfide: sfide che ci poniamo noi stessi o sfide poste dal futuro. E non è sempre facile vincerle, perché sono necessari diligenza, la propensione a non arrendersi e il sostegno di amici e familiari. Ma con gli amici occorre prestare molta attenzione, perché ci sono persone che sostengono offrendo la giusta motivazione e ci sono anche amici che portano fuori strada o che non accettano il successo dell'altro.

«Qualunque cosa tu stia facendo, non dimenticare mai perché sei arrivato fin qui e perché stai dando il massimo».

Ma a prescindere da quanto spesso si cade o si ha voglia di mollare perché le cose non vanno come si desidera, non si può mollare! Perché quando questa fase è superata, si continua a lottare per i propri obiettivi e si ha il futuro davanti a sé. Allora la fatica sarà ripagata. Ed è così che si raggiungono anche i propri obiettivi. Ci sono sempre nuove sfide che possono buttare giù, ma è proprio allora che serve la volontà di andare avanti!

Qualunque cosa tu stia facendo, non dimenticare mai perché sei arrivato fin qui e perché stai dando il massimo. • *Selim Gjocaj*



Eliana

Perché è importante mangiare sano?

In poche parole, una dieta sana implica l'assunzione di un buon mix di prodotti vegetali (ad es. verdura, frutta e cereali) e prodotti animali (ad es. carne, pesce, latticini o uova).

Questi alimenti forniscono ogni giorno nutrienti essenziali come carboidrati, proteine e grassi. Inoltre, procurano energia e mantengono l'organismo sano e in forma. Se la dieta è ideale, otteniamo tutti i nutrienti di cui

abbiamo bisogno nelle quantità necessarie. In questo modo, compensiamo anche le sostanze scomposte ed escrete che perdiamo durante il giorno.

Se questi nutrienti mancano, ci sentiamo deboli, stanchi e abbiamo difficoltà di concentrazione. Una dieta sana è particolarmente importante per i bambini. L'organismo ha infatti bisogno della giusta quantità di carboidrati, proteine, grassi, vitamine e minerali per crescere e svilupparsi in modo sano.

Una dieta sana è ideale per vivere una vita più felice e soddisfacente.

Una dieta scorretta o ricca di zuccheri non solo può fare ingrassare, ma anche ammalare, perché può essere causa di patologie quali disturbi cardiaci, problemi al fegato o diabete. Per questo motivo: più sano si mangia, minore è il rischio di ammalarsi. • *Eliana Fernandez*

Cosa implica un'alimentazione sana?

Una dieta sana include qualsiasi alimento immaginabile. Il fattore decisivo non è cosa si mangia o si dovrebbe mangiare, ma la quantità che si assume dei vari alimenti. In linea di principio, anche un bicchiere di vino o una birra ogni tanto è salutare per l'organismo. Tuttavia, non deve diventare un'abitudine, perché in questo caso il quadro cambia.

Per poterci fare più facilmente un'idea, esiste la cosiddetta piramide alimentare. Come si vede, uno degli alimenti più importanti è l'acqua. Dovremmo consumare almeno tre litri al giorno di acqua, tè non zuccherato o alimenti ad alto contenuto di acqua. Il nostro organismo è costituito da acqua per il 60-70%.

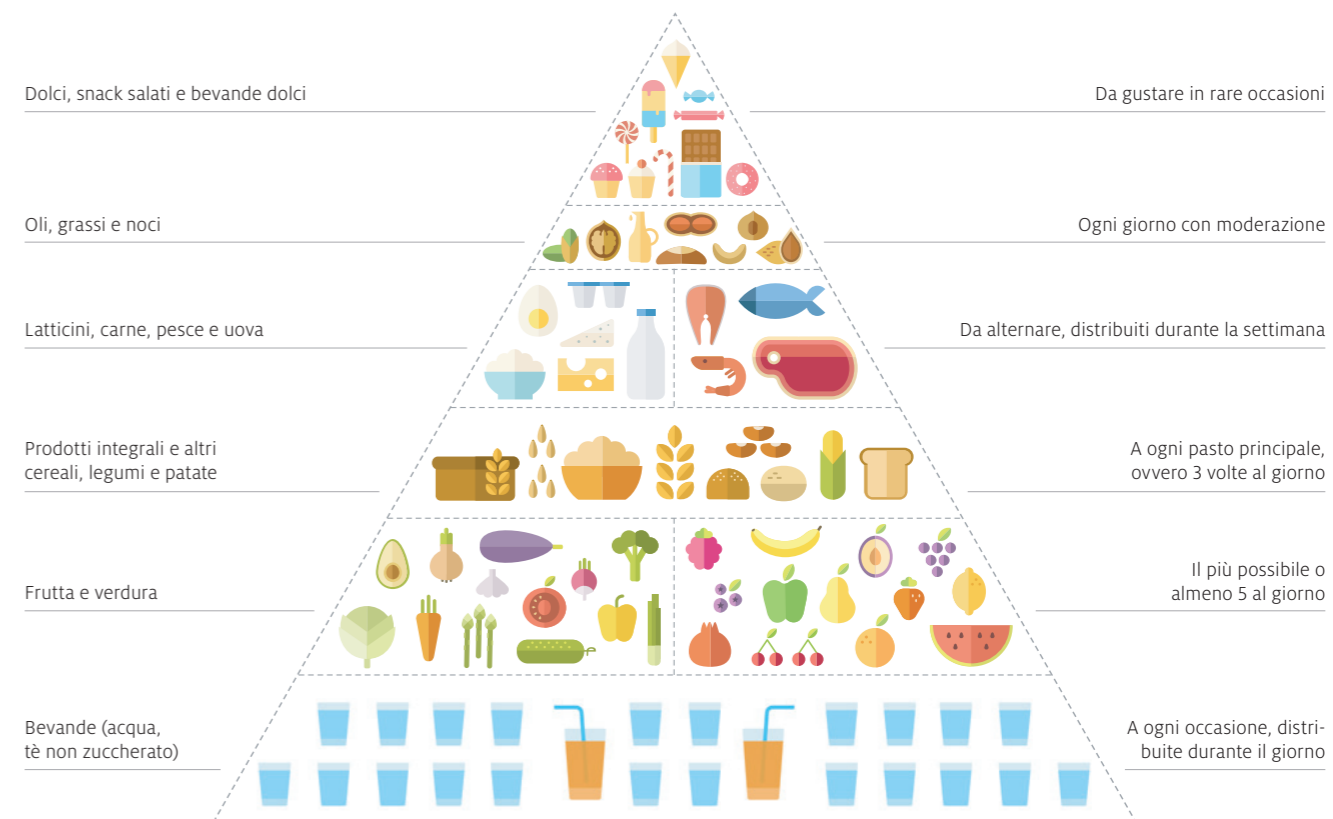
Se ci si pone l'obiettivo di mangiare più sano, è opportuno dare un'occhiata alla piramide alimentare e chiedersi se si stanno più o meno seguendo i suoi dettami.



Alessio

«Provare per credere!»

Un fattore importante è rappresentato da grassi e oli. Per mangiare un po' più sano, basta sostituire il burro con un grasso vegetale. Farlo non può arrecare alcun danno. Provare per credere! • *Alessio Arieta*



La nuova strategia di sostenibilità: Viviamo la responsabilità

LA SOSTENIBILITÀ CI RIGUARDA TUTTI

Sguardo rivolto al futuro: con la terza generazione della strategia di sostenibilità, il Bell Food Group continua a espandere il proprio ruolo di azienda alimentare responsabile in Europa, non da ultimo grazie ad ambiziosi obiettivi di sostenibilità che si estendono all'intera catena del valore.



E-learning sulla sostenibilità: mettiamoci all'opera

Il nuovo e-learning sulla sostenibilità vuole essere una spinta a confrontarsi con questo tema in profondità. L'obiettivo è quello di porre l'impegno per la sostenibilità al centro dell'agire aziendale. «Desideriamo che l'intero organico sostenga la nostra strategia e sappia in che direzione ci stiamo muovendo», dichiara Marco Märsmann. La formazione online sarà introdotta gradualmente durante quest'anno per tutti i collaboratori del Bell Food Group.

«La nostra strategia si basa su otto aree tematiche e sui relativi obiettivi».

Il riscaldamento globale, la marea di plastica negli oceani, il calo della biodiversità: l'elenco degli sviluppi preoccupanti sul nostro pianeta è impressionante. I resoconti che ci arrivano quotidianamente da tutto il mondo parlano tutti la stessa, inconfondibile lingua: è il momento di agire, e meglio farlo in fretta. Le sfide più urgenti sono di dimensioni tali da potere essere vinte solo con un impegno comune. Oltre alla politica e alla società, l'economia sta assumendo un

ruolo chiave nello sforzo volto a offrire alle generazioni a venire un futuro adeguato. Facendosi carico di tale responsabilità, negli ultimi mesi il Bell Food Group ha riveduto completamente la propria strategia di sostenibilità con l'ausilio di molti esperti di tutte le divisioni e di numerosi reparti e ha definito le aree di responsabilità e gli obiettivi che gli competono in materia di sostenibilità per la propria attività imprenditoriale. Lo scopo di questa evoluzione è quello di apportare un contributo positivo al raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità delle Nazioni Unite.

La catena del valore in primo piano

La nuova strategia di sostenibilità è stata adottata dal Consiglio di amministrazione nel gennaio 2022, entrando contestualmente in vigore. Vuole essere una fonte di orientamento, come un faro che illumina la via verso gli interventi sostenibili. Ora gli obiettivi del documento strategico sono suddivisi in tre aree strategiche principali.

Emissioni di gas serra ed energia

Siamo impegnati in obiettivi climatici basati su dati scientifici, nell'ambito dell'iniziativa Science Based Targets (SBTi), e ridurremo le nostre emissioni di gas serra aziendali del 21% (Scope 1/2) entro il 2026. Inoltre ci battiamo per la visione della «neutralità climatica in azienda» entro il 2035 e sull'intera catena di fornitura entro il 2050.

Governance

Promuoviamo una governance aziendale equa ed etica e una politica fiscale responsabile nell'intera catena di fornitura e da qui al 2026 saremo in grado di rispettare i criteri ESG (Environment, Social, Governance) nel quadro di una gestione finanziaria e dei rischi globale.

Acqua

Entro il 2026, ridurremo il nostro consumo di acqua aziendale del 10% nelle aree non a rischio e del 50% nelle aree a rischio. Inoltre, intendiamo preservare e migliorare la qualità delle nostre acque reflue.

Smaltimento e riciclo

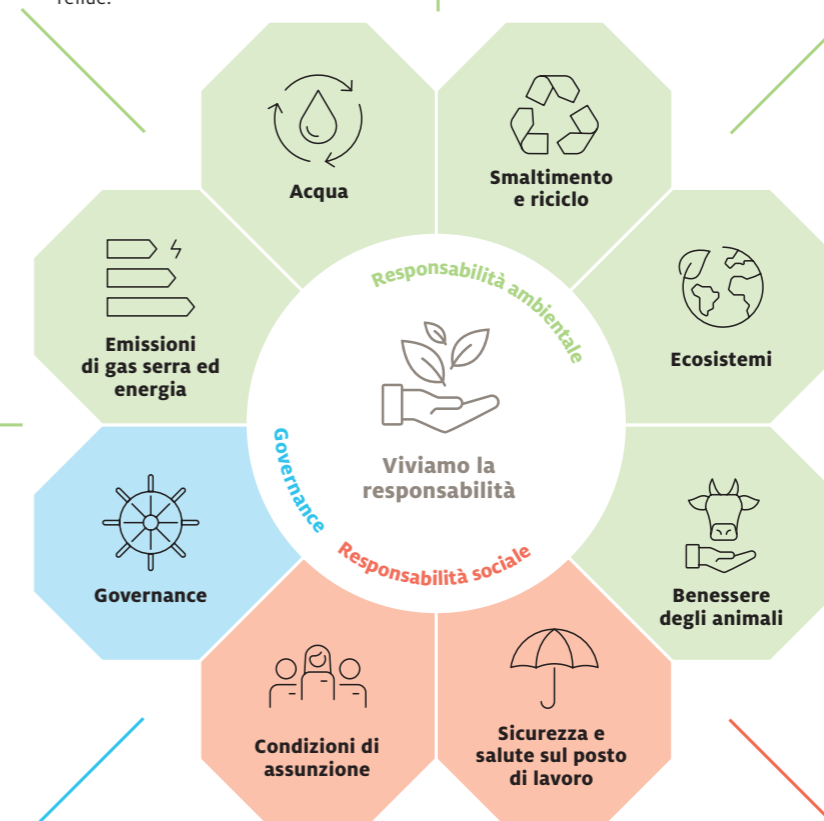
Ci impegniamo ad adottare un sistema circolare riguardo al ciclo dei materiali, entro il 2026 ridurremo gli sprechi alimentari legati ai processi operativi a < 1% e avremo almeno il 50% di imballaggi riciclabili.

Ecosistemi

Entro il 2026 aumenteremo le nostre vendite di prodotti biologici, portandole a 370 milioni di franchi, e il 72% del nostro assortimento di prodotti ittici dovrà essere classificato almeno come «raccomandabile» dal WWF. Stiamo inoltre perseguendo la visione della «Zero deforestation 2030».

Benessere degli animali

Entro la fine del 2022 implementeremo una politica aziendale volta al rispetto del benessere degli animali negli aspetti relativi a questo tema. Il 37% delle nostre materie prime animali in tutto il Bell Food Group (il 60% in Bell Svizzera) entro il 2026 sarà certificato con un'etichetta indicante il rispetto del benessere animale.



Condizioni di assunzione

Siamo un datore di lavoro appetibile e offriamo condizioni di assunzione al passo con i tempi, siamo impegnati sul fronte del rispetto dei diritti umani nella nostra supply chain ed entro il 2026 esigeremo delle valide tutele sociali dal 100% dei nostri fornitori diretti nelle aree a rischio.

Sicurezza e salute sul posto di lavoro

Promuoviamo la salute fisica e psichica di tutti i collaboratori ed entro il 2026 abbiamo l'obiettivo di elevare il nostro sistema di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro a uno standard uniforme in tutto il Bell Food Group.

Dalla A come acqua alla Z come Zero deforestation

«La nostra strategia si basa su otto aree tematiche e sui relativi obiettivi», spiega Marco Märsmann, responsabile del Centro di Competenza Sostenibilità (CC Sustainability) del Bell Food Group. «È incluso, ad esempio, il nostro impegno attivo nel rispetto dei diritti umani, messo in atto esigendo delle valide tutele sociali dai fornitori dei paesi ad alto rischio». La strategia di sostenibilità comprende anche obiettivi volti a promuovere il benessere degli animali e ad aumentare l'uso di imballaggi riciclabili, nonché a ridurre il consumo di acqua e le emissioni di gas serra. «Attribuiamo inoltre particolare importanza

alla trasparenza di tutti questi obiettivi e interventi. Riusciamo a essere credibili solo se rendiamo costantemente conto delle nostre azioni», dichiara Marco Märsmann. Grazie alla strategia di sostenibilità rivisitata, il Bell Food Group dispone di uno strumento efficace, il cui valore continuerà ad aumentare se i suoi collaboratori si rispecchiano in esso e partecipano attivamente all'implementazione dei suoi contenuti. La sostenibilità ha smesso da tempo di essere un'opzione per un'azienda, diventando una necessità e non ultimo un fattore fondamentale di successo economico. • ap

Anniversari

LOOK! si congratula con coloro che festeggiano l'anniversario fra marzo e maggio 2022

Bell Svizzera

20 anni di servizio

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

25 anni di servizio

Herbert Kunz, 7 marzo, Bell Svizzera, Oensingen
Elisabeth Straubhaar, 8 marzo, Bell Svizzera, Oensingen
Lionel Bonvin, 11 marzo, Bell Svizzera, Cher-Mignon
Josef Wechsler, 26 marzo, Bell Svizzera, Zell
Estelle Atzenhoffer, 8 aprile, Bell Svizzera, Basilea
Jürgen Schmidle, 12 aprile, Bell Svizzera, Basilea

30 anni di servizio

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

35 anni di servizio

Maria Cerejo, 13 marzo, Bell Svizzera, Zell
Bruno Azzola, 15 marzo, Bell Svizzera, Basilea
Alain Dirrig, 2 aprile, Bell Svizzera, Basilea
Daniel Scholer, 3 aprile, Bell Svizzera, Basilea
René Stebler, 4 aprile, Bell Svizzera, Basilea
Marianne Thüring, 19 aprile, Bell Svizzera, Basilea

40 anni di servizio

Ernst Fuhrmann, 15 aprile, Bell Svizzera, Oensingen

45 anni di servizio

Ursula Lehmann-Schweizer, 7 aprile, Bell Svizzera, Oensingen

Pensionamenti

Nakshije Toski-Ahmeti, 31 dicembre, Bell Svizzera, Oensingen
Decantinho Ndombasi, 31 gennaio, Bell Svizzera, Basilea
Roland Rufener, 31 gennaio, Bell Svizzera, Basilea
Hans Bellwald, 28 febbraio, Bell Svizzera, Oensingen
Régine Andrée Schwechler Chambard, 28 febbraio, Bell Svizzera, Basilea
Emil Dubach, 31 marzo, Bell Svizzera, Zell
Christoph Schatzmann, 31 marzo, Bell Svizzera, Basilea
Peter Niederberger, 31 maggio, Bell Svizzera, Oensingen

Pensionamenti anticipati

Angélo D'Amico, 31 marzo, Bell Svizzera, Basilea
Suleiman Jembe, 31 marzo, Bell Svizzera, Basilea
Fahri Kuqi, 31 marzo, Bell Svizzera, Zell
Joseph Kuttler, 31 marzo, Bell Svizzera, Basilea
Lec Mirakaj, 31 marzo, Bell Svizzera, Zell
René Pabst, 31 marzo, Bell Svizzera, Basilea
Jean Zwiller, 31 marzo, Bell Svizzera, Basilea
Marianne Neuhaus, 30 aprile, Bell Svizzera, Basilea
Paul Fuhrmann, 31 maggio, Bell Svizzera, Oensingen

Bell International

20 anni di servizio

Andreas Eder, 18 marzo, Bell Germania, Seevetal
Andre Müller, 19 marzo, Bell Germania, Seevetal
Eva Wernke, 25 marzo, Bell Germania, Harkebrügge
Marlies Siems, 10 aprile, Bell Germania, Harkebrügge
Marion Heinicke, 22 aprile, Bell Germania, Harkebrügge
Kerstin Walde, 1 maggio, Bell Germania, Harkebrügge
Sven Brandtner, 6 maggio, Bell Germania, Harkebrügge
Thomas Plaggenborg, 16 maggio, Bell Germania, Harkebrügge
Lionel Constant, 21 maggio, Bell Francia, Teilhède

25 anni di servizio

Danuta Sumara, 12 marzo, Bell Polonia, Niepołomice
Rene Fanelli, 1 aprile, Bell Germania, Schiltach
Nathalie Saunal, 1 aprile, Bell Francia, Teilhède
Anja Schulewski, 24 aprile, Bell Germania, Harkebrügge
Wolfgang Karrer, 5 maggio, Frisch Express, Pfaffstätt
Jerzy Krzysica, 7 maggio, Bell Polonia, Niepołomice

30 anni di servizio

Marion Huntemann, 23 marzo, Bell Germania, Harkebrügge
Monika Kasinger, 4 maggio, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt

35 anni di servizio

Berthold Funk, 15 maggio, Bell Germania, Edewecht

Pensionamenti

Ilmije Kelmendi, 28 febbraio, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Marie-Hélène Saget, 31 marzo, Bell Francia, Teilhède
Pascal Janot, 30 aprile, Bell Francia, Virieu-le-Grand

Per le attuali offerte di lavoro consultare:
bellfoodgroup.com/karriere

Convenience

20 anni di servizio

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

25 anni di servizio

Maria Virginia Pinto Rebelo, 3 novembre, Eisberg, Dällikon (*supplemento*)
Khaled El Bahi, 15 dicembre, Eisberg, Dänikon (*supplemento*)
Hüseyin Dogac, 17 febbraio, Eisberg, Dänikon (*supplemento*)
Cidalia Maria Moreira Caetano, 17 marzo, Sylvain& Co SA, Essert-sous-Champvent
Josef Keller, 1 aprile, Hilcona, Schaan
Sabine Krug, 1 aprile, Hügli, Radolfzell
Erich Bieri, 1 maggio, Hilcona, Schaan
Celina Correia Carvas do Nascimento, 20 maggio, Eisberg, Dällikon
Helena Mrkosová, 20 maggio, Hügli, Zásmuky

30 anni di servizio

Carola Forster, 30 novembre, Eisberg, Dällikon (*supplemento*)
Fabrizio Zogno, 3 febbraio, Ali Big, Brivio (*supplemento*)
Jose Martins da Costa, 1 marzo, Hilcona, Schaan
Stephan Kompalla, 30 marzo, Hügli, Radolfzell
Daniel Kammerer, 1 aprile, Hilcona, Schaan
Corinna Sugg, 1 aprile, Hügli, Radolfzell
Heike Altmann, 20 aprile, Hügli, Radolfzell
Antonio Rego Oliveira, 7 maggio, Eisberg, Logistica

35 anni di servizio

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

Pensionamenti

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

Pensionamenti anticipati

Newman Debbie, 31 dicembre, Hügli, Redditch (*supplemento*)
Mosimann Anton, 30 aprile, Eisberg, Dällikon
Ronald Gisinger, 30 aprile, Hilcona, Schaan
Seibold Andreas, 31 maggio, Hügli, Steinach

**Play &
Win!**

Concorso

PLAY AND WIN

Aguzzate la vista

In quale pagina è nascosto questo simbolo?



Premi

*Diversi prodotti di tutti i comparti del Bell Food Group per un valore di EUR 400,-
10 buoni acquisto del valore di EUR 30,- da spendere in un supermercato locale*

Il concorso scade il 24 giugno 2022

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

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.

Questo è il sapore che deve avere la primavera

REGALIAMOCI UN PO' DI PIACERE PER IL PALATO!

I nuovi «Desperinos» di Bell Polonia: una vampata di sapore sul piatto.



In punta di piedi ma senza indugio, la primavera ha iniziato a risvegliare gli animi. Con l'allungamento delle giornate e i caldi raggi di sole, anche dalle cucine del Bell Food Group sono sbocciate numerose innovazioni culinarie, assicurando momenti di piacere freschi e primaverili, sia sulla tavola di casa che all'aperto su una tovaglia da picnic. • ap

Bell Germania SAPORITO PROSCIUTTO DI CARATTERE

Il motivo per cui il nuovo «Prosciutto crudo rustico» di Abraham fa venire l'acquolina in bocca è presto detto: è legato al suo metodo di preparazione. Una volta che questo taglio di carne ricavato dall'anca, dal notevole peso di circa 1,2 chilogrammi, è stato leggermente salato e insaporito con spezie naturali dall'accento forte, assume l'originale carattere rustico e il tipico aroma deciso e speziato grazie all'affumicatura su legno di faggio.



Bell Polonia QUESTO È IL SAPORE DEL SUD

Se già non vedi l'ora di andare al sud per le vacanze estive, puoi portare il gusto del chorizo spagnolo direttamente a casa tua. Il nuovo «Kabanosy Chorizo» nasconde una leggera piccantezza. Queste salsicce di maiale affumicate, cotte al vapore e al forno sono lo spuntino ideale per combattere la nostalgia dei paesi lontani. E le loro sorelle minori si chiamano «Desperinos» e sono speziate con paprika e aglio.



Bell Francia ADDIO CONSERVANTI

Non è stato semplice come si potrebbe pensare. L'intero team di produzione di Bell Francia ha investito diversi mesi nelle proprie saporite specialità di prosciutto con l'obiettivo di dire addio per sempre ai conservanti. Dopo qualche ritocco al processo di produzione e stagionatura, i gettonati prosciutti sono ora disponibili in una nuova forma. Quello che c'è dentro è come riportato in etichetta: prosciutto con un pizzico di sale, tutto qui.

* Senza conservanti



Bell Svizzera PIETANZE CLASSICHE DALLE VESTI PRIMAVERILI

In linea con la stagione, Bell Svizzera porta sui piatti un classico consolidato con un nuovo ripieno. Questo cordon bleu dorato fatto con succosa carne di maiale svizzera ha un carattere particolare: generosamente ripieno di tenero prosciutto di spalla, delizioso formaggio fresco e gustose verdure dell'orto come carote, porri e sedano, assicura un'esperienza per il palato dal tocco primaverile. Il cordon bleu è acquistabile alla Coop solo fino a fine maggio.

Piatto classico consolidato



Hügli SOSTITUTI DELLA CARNE VEGANI

Gli innovativi preparati sono a base di pregiate proteine derivate dai piselli e sono facili e veloci da preparare. Possono essere conservati in tutta flessibilità nella dispensa senza alcuna refrigerazione e contribuiscono alla protezione dell'ambiente grazie alla loro ricetta 100% vegetale.

Tutto vegano
e pratico!



PASTA PERFETTA IN MEN CHE NON SI DICA

Ottenere il gusto autentico della pasta senza dover attendere i tempi di una lunga cottura non è più un problema con i nuovi e veloci mix di spezie per la pasta. La preparazione è facile e veloce: basta mescolarli con un po' di acqua di cottura e olio, versarli sulla pasta cotta e il gioco è fatto!

RICETTE PREMIUM PER UN GUSTO TOP

I nuovi brodi biologici di alta qualità sono la base perfetta per zuppe e sughi. Contengono pregiati estratti di carne e verdure senza additivi, aromi artificiali ed estratto di lievito.



NATURALE, GUSTOSO E VERSATILE!

Il mix di macinato vegetale biologico si presta a una grande varietà di impieghi da parte dei vegetariani per la preparazione di hamburger o piatti a base di macinato. Questo prodotto, fatto utilizzando piselli e farri verdi locali, che rappresentano gli ingredienti di tendenza, offre un valore aggiunto per la salute grazie alle sue proteine vegetali e fibre alimentari.



Eisberg Svizzera UN PIENO DI ENERGIA PER INIZIARE

Due nuovissime Buddha Bowls sono pronte a saziare le bocche affamate desiderose di un pasto particolarmente equilibrato e gustoso. Il «Noodle Bowl Smoked Tofu» e il «Rice Bowl Salmon Poké» hanno un sapore fresco e sano come il loro aspetto e forniscono l'extra dose di energia necessaria nelle giornate primaverili ricche di entusiasmo e gioia di vivere.

INSALATE DALLA FORMA TOP

Ancora una volta, Eisberg da dimostrazione della varietà che si cela nelle sue insalate creative. Le nuove versioni in vasetto «Caesar», «Green», «Oriental», «Mediterranean» e «Vegan» contengono un ricco concentrato di ingredienti salutari. Spinaci, cavoli, lenticchie, ceci, olive, rucola, bulgur, patate dolci, hummus e piselli sono solo alcune delle prelibatezze che conferiscono alle nuove insalate un gusto insuperabile.



PRODOTTI CROCCANTI AL FORNO

Aprite il frigo, accendete il forno e in men che non si dica avrete i piatti in tavola! Per le giornate impegnative in cui il tempo per cucinare è poco, ci sono ora due nuovi mix di torte «Wähe»: «Asparagi» e «Zucchine». Potrete così realizzare delle perfette torte salate alle verdure in pochissimo tempo, senza dover preparare e tagliare gli ingredienti. E vi resta il tempo per godere delle cose più belle della vita, come prendere il sole ad esempio.



Hilcona NUOVA GENERAZIONE DI PIETANZE FRESCHE

Dalla fine dell'anno scorso, in punti vendita Coop selezionati della Svizzera sono disponibili ben dieci diversi piatti gustosi con ingredienti freschi. Dal «Creamy Mascarpone Chicken» al vegano «Oriental Falafel» fino al «Salmone al Limone», la gamma offre tutto ciò che stuzzica il vostro istinto culinario. Un'esperienza per il palato ultra-fresca e completamente nuova da riscaldare.

TUTTO BIO O ALTRIMENTI COSA?

Gli ingredienti naturalmente buoni sono alla base di tutti i prodotti Hilcona. Con le tre creazioni di pasta nell'eccellente qualità biologica, «Spätzli», «Tortelloni Ricotta e Spinaci» e «Tortelloni Pomodoro e Mozzarella», Hilcona sottolinea la propria promessa di alimentazione sana e dimostra cosa è veramente importante. Questi piatti a base di prodotti provenienti da agricoltura biologica saranno disponibili in Germania e in Svizzera a partire da febbraio.



Eisberg Ungheria IL PIENO POTERE DELLE PIANTE

I microgreens sono un concentrato di energia. Non per niente sono considerati un superfood. Eisberg Ungheria lancerà a marzo due diversi tipi di germogli di verdure o baby leafs: rafano e mizuna. Quest'ultimo è un cavolo a foglia che ha un sapore a metà tra il broccolo e la rucola. I microgreens vengono prodotti nell'ambito dell'agricoltura verticale, ossia in serre innovative a più piani.





© Das Sauna-Kochbuch, Katarina Vuori, btb



MAI PIÙ FAME DURANTE LA SAUNA

Chiunque ami le saune sa che questa cura di essudazione provoca non solo sete, ma anche fame. La soluzione più semplice a questo problema viene naturalmente dalla Finlandia, e si chiama «makkara». La «salsiccia da sauna» viene cotta sulla stufa per sauna e spesso si mangia quando si è ancora seduti sulle panche. La prima nazione al mondo per le saune usa questi luoghi anche per affumicare il pesce, essiccare la frutta o preparare la birra.

L'autrice e insegnante d'arte finlandese Katarina Vuori ne ha tratto ispirazione per realizzare la ricca raccolta di ricette da preparare proprio in sauna contenuta nel suo «Libro delle ricette da sauna». Queste ricette sono state provate in 19 delle saune più belle e più particolari, fra la Lapponia e il Saaristomeri, ai piedi della Finlandia.

Buone notizie per tutti coloro che non dispongono di una propria sauna, ma desiderano comunque cucinare degli autentici piatti finlandesi: i piatti suggeriti nel libro possono essere preparati anche al forno o alla griglia.



CIBI COTTI SOTTO TERRA

Anche prima dell'invenzione della ceramica, un forno interrato, ossia una fonte di calore nel terreno, permetteva di cucinare, ad esempio verdure, che altrimenti sarebbero state immangiabili. Un metodo sopravvissuto fino a oggi, nonostante tutte le invenzioni fatte sulla cottura dei cibi.

Un esempio al riguardo è rappresentato dal Luau delle Hawaii. Per questo tradizionale banchetto, una buca nel terreno viene riempita di pietre incandescenti, su cui vengono posti gli alimenti avvolti in foglie di banano e poi coperti di terra. Nel cosiddetto imu così ottenuto vengono cotti per diverse ore maiali interi e altre pietanze.

E anche in altre regioni del mondo, fra cui le Isole Samoa, la Nuova Zelanda e il Messico, i forni interrati sia coperti che scoperti fanno parte della tradizione culturale culinaria ancora in uso.

Curiosità dal mondo della cucina

LA FAME AGUZZA L'INGEGNO

Per quanto riguarda la cucina, l'uomo è sempre stato ingegnoso. E questo vale non solo per la combinazione degli ingredienti, ma anche per la preparazione. Dal tradizionale al bizzarro – LOOK! ha preparato una raccolta di metodi di cottura insoliti. • *mr*



CUCINARE FRA FUMAROLE E GORGOLII



I vulcani attivi incutono rispetto eppure – o forse proprio per questo – sono particolarmente affascinanti. Non c'è da meravigliarsi, quindi, che questi sputafuoco ci inducano a fare esperimenti con la loro forza della natura.

Un risultato culinario ben riuscito ottenuto da questi esperimenti è il «cozido». I cuochi della località di Furnas sull'isola di São Miguel, nelle Azzorre, fanno cuocere questa casseruola per ore nell'incandescente terra vulcanica.

Il calore della terra viene sfruttato sapientemente anche nel Parco Nazionale di Timanfaya a Lanzarote: nel ristorante del parco, infatti, carne e pesce sfrigolano direttamente sulla lava gorgogliante. E a Bali, fra le attrazioni di un'escursione sul vulcano Batur vi è la cottura delle uova nelle sorgenti di vapore dislocate lungo i sentieri.



DUE PICCIONI CON UNA FAVA

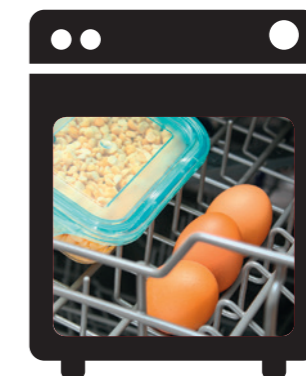
La cottura con il vapore bollente è un metodo particolarmente dolce per cucinare il cibo. Tuttavia, se non tutte le cucine sono dotate di una vaporiera, molte sono provviste di una lavastoviglie. E la funzione della lavastoviglie può essere rapidamente convertita.

Per farlo basta mettere il pesce, la carne, le uova o le verdure al suo interno insieme alle stoviglie usate – naturalmente ben sigillati in contenitori ermetici, ad esempio in un vasetto per conserve, o avvolti nella pellicola trasparente.

A seconda dell'alimento, sono adatti programmi di lavaggio delicati o intensivi. Come nella cottura a vapore, le vitamine e le sostanze nutritive vengono meglio conservate rispetto alla cottura in acqua. Questo metodo è anche sostenibile, dato che

la lavastoviglie verrebbe usata comunque e il piano di cottura o il forno rimangono freddi.

Tuttavia, gli esperti invitano alla cautela nella scelta dell'imballaggio: per effetto dei detersivi e del calore è infatti possibile che i fogli di alluminio e i sacchetti da forno, talvolta raccomandati per questi usi, rilascino delle sostanze nocive.



I collaboratori del Bell Food Group parlano
della formazione e degli apprendisti

Andare per la propria strada

Gli apprendisti di oggi sono i professionisti di domani, che plasmeranno l'universo professionale negli anni a venire. Quattro collaboratori particolarmente attenti alla formazione spiegano cosa desiderano trasmettere ai giovani per il futuro.

Nadine Beierlein, responsabile della formazione presso Bell a Oensingen

«Accompagnare gli apprendisti nel loro percorso formativo è un'attività meravigliosa. Io cerco di temprare i giovani già nella fase precoce del loro sviluppo della personalità. Devono imparare a riconoscere e apprezzare i propri punti di forza. Anche commettere errori fa parte di questo processo, in modo che non rifiutino dalle nuove sfide che si troveranno ad affrontare in futuro. Auguro ai futuri professionisti tanta solidità, fiducia in se stessi e una ferma convinzione nelle proprie forze, oltre a

esperienze meravigliose e istruttive, che arricchiscano la loro vita senza mai perdersi d'animo e credendo nei propri sogni! Ma in fin dei conti è loro responsabilità realizzare questi sogni con motivazione e forza interiore. Le risorse necessarie hanno infatti già avuto modo di acquisirle durante la formazione».



Andreas Buda, responsabile della formazione professionale in tecnologia alimentare e operatore di linee presso Hilcona a Schaan

«Il sistema di formazione duale offre una formazione di alto livello qualitativo e, successivamente, un accesso diretto al mercato del lavoro. Nessun programma di studio può eguagliare l'esperienza pratica di lavoro acquisita durante la formazione. Indipendentemente dal fatto che

dopo l'apprendistato ci si concentri sulla professione appresa o si prosegua la propria formazione in una scuola professionale di grado superiore, i giovani devono assolutamente approfittare delle opportunità di formazione professionale pratica fin dall'inizio! Nulla è escluso!».



Corinne Manser, impiegata specializzata nel servizio vendite interno presso Hügli a Steinach

«Auguro ai giovani il coraggio di assumersi delle responsabilità, accompagnato da mente brillante, divertimento e realizzazione di sé. Consiglio loro inoltre di celebrare i successi e accettare gli insuccessi, poiché sono le esperienze che ci fanno crescere. È da qui che traiamo la forza per farci valere nel mondo professionale e per percorrere la nostra strada personale. Da parte nostra, noi formatrici e formatori restiamo al fianco degli apprendisti,

che possono attingere in qualsiasi momento a questa comune base e costruire su di essa. In tal modo si acquisisce fiducia e si ottiene soddisfazione dal proprio lavoro. Io personalmente percepisco questa interazione fra le generazioni come un enorme arricchimento».



Michael Baumann, formatore professionale dei tecnici alimentaristi presso Eisberg a Dällikon

«Le persone in formazione devono anzitutto godere del periodo di apprendistato: il mestiere che hanno scelto di svolgere deve essere per loro stimolante ed entusiasmante. Poi ognuno deve cercare la propria strada e perfezionarsi nella giusta direzione. Auguro a tutti di riuscire a impiegarsi in

un'attività stimolante che li soddisfi nella vita di tutti i giorni. Al tempo stesso i giovani devono dare il loro meglio ed essere sempre motivati, anche nelle fasi difficili. Ogni giorno è foriero di nuove sfide – ed è giusto godere dei risultati ottenuti! È così che il lavoro rende orgogliosi e appaga».

