

# LOOK!

Revista para los empleados de Bell Food Group

02 2022



***Pasión por los originales***

**BELL  
FOOD  
GROUP**





## Contenido

### De la empresa

- 4 Ampliamos la base de Convenience**  
Nuevas estructuras para impulsar el éxito en un importante segmento de crecimiento
- 6 Seguridad sin concesiones**  
Seguridad laboral en el Bell Food Group
- 10 Resultados excelentes con TopX**  
Situación actual del programa Top-Excellence del Bell Food Group

### Trabajando en Bell Food Group

- 12 Proyectos con impacto**  
Protección de la salud con más ergonomía en el puesto de trabajo

### Artículo

- 14 Pasión por los originales**  
Las especialidades con garantía de origen tienen una gran tradición en el Bell Food Group

### Personal

- 24 Felicitaciones y despedidas**  
Aniversarios y jubilaciones de junio a agosto de 2022

### Concurso

- 27 Pregunta del concurso**  
Play and win

### Nuestro mundo del placer

- 28 En buena compañía**  
Brochetas creativas para una barbacoa diferente

### Sostenibilidad e innovación

- 38 Cuestión de responsabilidad**  
Consumo de carne y sostenibilidad

### Así es la calidad

- 40 Premio a la innovación y al gusto**  
Lluvia de galardones para Bell Alemania y Bell Francia

## El carácter regional es una ventaja

### Estimados empleados, estimadas empleadas:

La calidad de nuestros productos es uno de los requisitos indispensables para el éxito de nuestra empresa. El origen se ha ido convirtiendo en signo de calidad en los últimos años. Especialmente los alimentos regionales y los productos locales gozan de la confianza de los consumidores y las consumidoras. La pandemia del coronavirus incluso ha reforzado esta tendencia.



En el Bell Food Group, la regionalidad es un elemento importante y lo ha sido siempre. Forma parte de nuestra identidad. Producimos en primer lugar para las regiones y los países en los que estamos presentes y nuestros 50 centros de producción forman una parte importante de la comunidad, no son grandes empresas anónimas.

Para la elaboración de nuestros productos apostamos siempre que es posible por materias primas de proveedores regionales.

En nuestra actividad principal, los productos cárnicos, el enfoque en especialidades regionales es incluso una de nuestras prioridades estratégicas. Nuestra gama de productos lo demuestra: en el surtido de charcutería, un gran número de productos cuentan con el distintivo «denominación de origen protegida». Entre ellos

se incluye el sello francés «Label Rouge», el distintivo europeo «especialidad tradicional garantizada» (ETG) o la etiqueta suiza «IGP» (indicación geográfica protegida). Estos distintivos son la marca por excelencia de la regionalidad y una garantía de que la viande des Grisons o el jamón serrano, por citar algunos, son productos originales.

En Suiza, por ejemplo, la categoría «productos cárnicos con distintivo IGP» cuenta con 14 productos. Seis de ellos se producen en Bell Suiza. Todo un logro, puesto que las exigencias para la producción bajo el sello son muy elevadas. En función de la certificación, los criterios abarcan tanto la ubicación del centro de producción como el origen de los ingredientes, o especificaciones sobre distintas fases de procesamiento.

Con la elaboración de estas especialidades contribuimos a ampliar nuestro surtido, pero también a preservar productos tradicionales y, con ello, el oficio artesanal que va ligado, algo en lo que el Bell Food Group siempre ha puesto empeño. Con nuestros productos ofrecemos cada día a millones de consumidoras y consumidores momentos de placer cargados de variedad y una mayor calidad de vida. Y esto es algo de lo que podemos estar orgullosos.

Para mí es un placer seguir esta senda con todos vosotros.

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](http://look.bellfoodgroup.com)

**Impressum** de Revista para los empleados de Bell Food Group, 4 números por año, nº 2/2022, julio 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](mailto:look@bellfoodgroup.com), [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com). Equipo editorial: Sara Heiniger (sh), Jefe, Fabian Vetsch (fv).

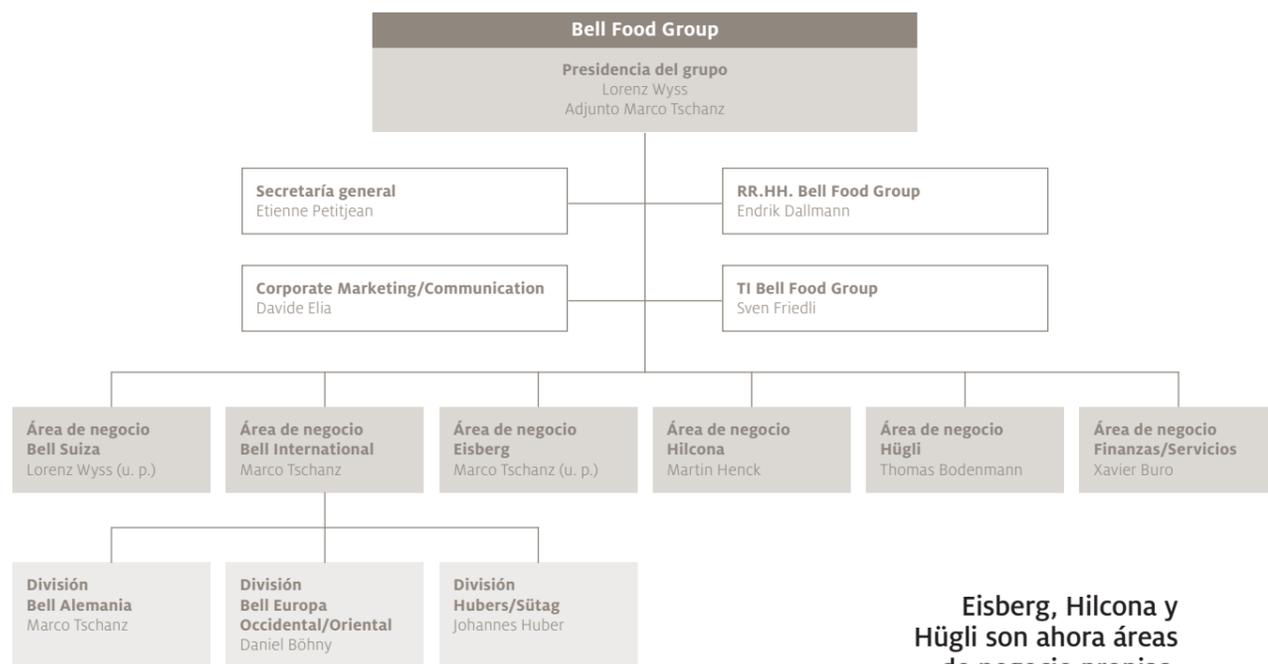
Apoyo editorial: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap). Fotografías: KorakLeu AG y Christian Spletstösser (Foodstyling), Riehen, Suiza: p. 16, p. 20, p. 23, recetas p. 28-37, ?ukasz Motyka, Bell Polonia: p. 14, Mike Lamandé, Bell Francia: p. 19 arriba, Oliver Baumann, Basel, Suiza: portada, p. 6-9, p. 17-18, p. 21, p. 22 abajo, Thomas Rauch, Basel, Suiza: p. 12-13. 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.

Nuevas estructuras para impulsar el éxito en un importante segmento de crecimiento

# Ampliamos la base de Convenience

El Bell Food Group ha reestructurado el nivel directivo en la importante área de crecimiento de Convenience: Eisberg, Hilcona y Hügli se convierten en propias áreas de negocio con sus propios responsables dentro de la dirección del grupo. La reestructuración permite adaptar las operaciones de forma óptima a los distintos mercados.



Válido a partir del 01.05.2022

En mayo de 2022 el Bell Food Group estrena una estructura organizativa en el nivel superior del grupo: desde entonces, Eisberg, Hilcona y Hügli se consideran áreas de negocio individuales. Por tanto, Martin Henck de Hilcona y Thomas Bodenmann de Hügli, hasta ahora responsables de división, entran a formar parte de la dirección del grupo.

Marco Tschanz asume, además de la dirección del área de negocio Bell International, la dirección del área de negocio Eisberg. Con el fin de liberar los recursos necesarios para esta nueva función, Martin Schygulla ha asumido la dirección de la división Bell Alemania, mientras que Marco Tschanz ha cedido la dirección de TI del Bell Food Group a Sven Friedli. • *mr*

**Eisberg, Hilcona y Hügli son ahora áreas de negocio propias.**



**Lorenz Wyss**  
Presidente de la Dirección del grupo



«Con esta nueva estructura, vemos un gran potencial de desarrollo de nuestras actividades en el área Convenience. Por ejemplo, la supresión de un nivel jerárquico nos permite una comunicación más directa.

Además, este reparto nos facilita enfocar este segmento diversificado con grupos objetivo y productos diferentes. Cada área de negocio puede abordar las necesidades de su mercado específico de forma más individualizada.

Con esta reorganización, la dirección del grupo cuenta ahora con cinco miembros. Este incremento también conlleva ventajas, ya que se concentran aún más conocimientos especializados y de mercado, lo que permite tomar decisiones más fundadas en relación con nuestros éxitos futuros.

**«Reforzamos la dirección del grupo con directivos experimentados.»**

Para reforzar nuestro equipo directivo, contamos con el probado liderazgo de Martin Henck y Thomas Bodenmann, que con sus años de experiencia y altos niveles de motivación han logrado ya no pocos éxitos.

Martin Henck es responsable del área de negocio Hilcona desde hace diez años y es un experto reconocido en nuestro sector. Thomas Bodenmann cuenta con 25 años de experiencia en Hügli, más de 10 ocupando el cargo de gerente.

Con Marco Tschanz hemos encontrado la persona ideal para liderar el área de negocio Eisberg. Esta tarea se suma a su existente función de responsable de Bell International. Una solución obvia si se tienen en cuenta las similitudes de ambas áreas de negocio: la dos tienen presencia internacional y, en parte, en los mismos países.»



**Thomas Bodenmann**  
Responsable del área de negocio Hügli

Thomas Bodenmann se incorporó a Hügli en 1995 como responsable de exportación de Suiza y miembro del equipo directivo. Posteriormente, ocupó el cargo de gerente de Hügli Suiza (1997-2001) y Austria (1999-2001). Finalmente, asumió la posición de Head of Division Food Service y miembro de la dirección del grupo (2002-2010), así como CEO de Hügli Holding AG (desde 2011).



**Martin Henck**  
Responsable del área de negocio Hilcona

Martin Henck asumió la dirección de Hilcona en 2012. Anteriormente había ocupado diversos cargos en empresas de la industria alimentaria.



**Marco Tschanz**  
Responsable del área de negocio Bell International y responsable del área de negocio Eisberg

Marco Tschanz se incorporó al Bell Food Group en 2014 como Chief Financial Officer (CFO). En 2019 asumió también la dirección del área de negocio Bell International, a la que ahora se suma la dirección del área de negocio Eisberg.

El trío para el área de Convenience



Seguridad laboral en el Bell Food Group

# SEGURIDAD SIN CONCESIONES

La seguridad laboral y la protección de la salud tienen la máxima prioridad en Bell. Para proteger a la plantilla, se deben reducir los riesgos al máximo. Los superiores directos son corresponsables de la seguridad del equipo.



Como empleadoras, las empresas del Bell Food Group han de garantizar la salud y la seguridad de sus plantillas en todos los aspectos relacionados con su actividad. Esto significa que se deben valorar todos los riesgos a los que podrían estar expuestos los empleados y se deben tomar medidas de prevención y protección. Entre ellas, se incluye facilitar a la plantilla información sobre la salud y la seguridad en el puesto de trabajo y ofrecer los correspondientes cursos de formación. Al fin y al cabo, el factor humano es decisivo para la correcta implementación de los conceptos de seguridad.

### Una cultura de cero accidentes

«Las responsabilidades claramente definidas son muy importantes», explica Mischa Zeller, responsable de seguridad en Bell Schweiz. Las cifras sobre seguridad en el trabajo brindan razones para el optimismo. La evolución a lo largo de los años demuestra que la cifra de accidentes laborales disminuye de forma constante. «Aspiramos a una cultura de cero accidentes. Gracias a la clara motivación en los equipos y al interés de toda la plantilla, estoy seguro de que alcanzaremos el objetivo en un futuro cercano.»

El equipo de seguridad laboral de Bell Suiza cuenta con ocho miembros a jornada completa, responsables de implementar la cultura de seguridad en los distintos centros productivos y, con ello, de fomentar la protección de la salud y reducir el riesgo de accidentes. Esto se logra con el asesoramiento y el apoyo de los miembros del equipo, que además designan claramente las responsabilidades en la empresa. Los encargados y directivos asisten también a seminarios para formarse sobre sus tareas y obligaciones. La infraestructura peligrosa en los edificios, como escalerillas, escaleras o plataformas poco seguras,

se eliminan; se colocan protectores anticaída en los tejados practicables y se elaboran instrucciones de trabajo, listas de comprobación y documentos de emergencia.

### Un amplio espectro

«En todas las medidas que se ponen en práctica, quienes se han de ocupar de que sus equipos puedan llevar a cabo su trabajo en buen estado de salud y sin accidentes son los responsables de línea.» En este contexto, apostamos por la formación continua, el diálogo, el control y las auditorías. En todas las actividades del ámbito de la seguridad en el trabajo y la protección de la salud se debe seguir la normativa legal. Esto empieza con las valoraciones de peligros potenciales exigidas por ley para las distintas áreas de trabajo y acaba con la solicitud de licencias operativas en nuevas construcciones y ampliaciones de las plantas de producción. Un reto especial es preparar la información relevante para la seguridad de tal forma que la plantilla la entienda sin dudas, aunque no todos hablen





el mismo idioma. En la documentación escrita y en los puestos de trabajo y máquinas in situ, los pictogramas ayudan a informar de peligros, por ejemplo del calor o de las piezas cortantes de la máquina, y a advertir de los comportamientos correctos. En algunos casos, en Bell Suiza se recurre al apoyo de proveedores externos que traducen las instrucciones y otros documentos a distintos idiomas.

#### Gremios institucionalizados

Al menos una vez al mes se llevan a cabo inspecciones de seguridad en la planta de Hügli en Alemania. En ellas, se comprueban las evaluaciones de riesgo de las distintas áreas y, en caso necesario, se adaptan a la nueva situación. Los participantes de estas rondas son los responsables técnicos, los especialistas en seguridad, los jefes de área encargados de la seguridad y miembros del comité de empresa. Adicionalmente a las inspecciones, al menos una vez al año se llevan a cabo instrucciones de seguridad en todas las áreas operativas y formaciones especiales en las instalaciones utilizadas para la producción. «Además, cada mañana se celebra una reunión de jefes de equipo, donde se trata la seguridad laboral como primer punto. Cualquier deficiencia detectada se subsana de inmediato. También los distintos equipos llevan a cabo una reunión de planta cada día, que empieza siempre con la cuestión de la seguridad», explica Marin Wehrle, especialista en

seguridad laboral de Hügli en Radolfzell. Las visualizaciones mostradas en una pantalla en el comedor de la empresa también sirven para reforzar la conciencia sobre la seguridad.

#### Cada incidente se analiza

Los compañeros y compañeras de Hügli en Suiza actúan de forma muy similar. Los cursos de formación sobre seguridad y las inspecciones regulares centradas en peligros potenciales tienen la máxima prioridad. El equipo de protección personal de cada empleado, que incluye gafas protectoras y guantes, protege frente a posibles peligros. En los puestos de trabajo expuestos a ruido intenso, la plantilla utiliza protectores auditivos hechos a medida. «Estimamos que tenemos un 0,2 % de ausencias debidas a accidentes de trabajo. Cada accidente de trabajo se analiza para tomar medidas para el futuro», explica Pascal Kilchmann, responsable adjunto del mantenimiento de planta y encargado de seguridad en Hügli Suiza.

## 4 Principios de la seguridad laboral

### 1. «Stop» en caso de peligro

En caso de peligro inminente, todos tienen el derecho y la obligación de decir «stop». Solo se seguirá trabajando cuando la situación peligrosa esté bajo control.

### 2. Ningún trabajo sin instrucción

Los superiores tienen el deber de instruir a sus trabajadores con regularidad y cuidadosamente para que puedan llevar a cabo su trabajo de forma segura.

### 3. El equipo de protección es obligatorio

El uso de los equipos de protección facilitados, como el casco, el calzado de seguridad, etc., es obligatorio. En caso de emergencia, protegen frente a lesiones que pueden poner en peligro la vida.

### 4. La seguridad es cosa de todos

La responsabilidad de la seguridad laboral recae en la empresa y los superiores. Los trabajadores están obligados a seguir las disposiciones.

#### Colaboración con la administración

Stephan Streich, encargado de seguridad de Eisberg en Suiza, destaca el obligatorio «procedimiento de autorización» aplicable, entre otros, antes y durante las modificaciones estructurales y en caso de conversiones. En este contexto, la seguridad laboral y la salud de la plantilla desempeñan un papel central. Cuando Eisberg presenta una solicitud de ese tipo, las autoridades cantonales la comprueban. Dado el caso, solicitan un informe de la aseguradora de accidentes o, para las excepciones, una valoración de la inspección de trabajo federal. Los trabajos de reconversión en la empresa solo pueden empezar una vez recibida la autorización y cumplidas todas las exigencias.

«En los proyectos en los que ha habido un procedimiento de autorización registramos menos accidentes», apunta Stephan Streich. En Eisberg, donde los trabajadores suelen preparar ensaladas, verduras y frutas a mano, el objetivo principal es reducir el riesgo de cortes. «La seguridad y los accidentes se incluyen en el orden del día de todas las reuniones de planta», explica Stephan Streich.

#### Desarrollar una cultura de seguridad sostenible

El repaso de los distintos centros productivos del Bell Food Group demuestra que la seguridad es un tema que se trabaja día a día. Sin embargo, a pesar de amplios conceptos de seguridad y medidas, la seguridad al cien por cien no se puede lograr. Ya sean fallos técnicos y tecnológicos o el error humano, el trabajo cotidiano siempre alberga factores de riesgo. Lo importante es minimizar estos riesgos tanto como sea posible.

En Bell Suiza, el concepto de seguridad integrada se está implementando en un tercio de los centros. «Se trata, en colaboración con la mutua de accidentes, de elaborar un sistema de seguridad efectivo y desarrollar una cultura de seguridad sostenible», explica Mischa Zeller, responsable de seguridad. El mayor grado de seguridad en la empresa se garantiza creando condiciones seguras y fomentando el comportamiento seguro. Para lograrlo, toda la plantilla debe asumir responsabilidad. • ap



Situación actual del programa Top-Excellence del Bell Food Group

# Resultados excelentes con TopX

Hace algo más de dos años, con el lanzamiento del programa Top-Excellence, sentamos las bases para recorrer un camino común hacia la excelencia. Desde entonces, han pasado muchas cosas. Es hora de presentar un informe de la situación actual.

En mayo de 2020, la dirección del Bell Food Group decidió sustituir los distintos programas de optimización empresariales que estaban dentro del grupo por el programa integral Top-Excellence, también conocido como TopX. Este programa persigue mejorar los procesos en todo el grupo de forma unificada y eficiente. El mecanismo TopX prescribe la senda que debe recorrer cada centro de producción dentro del programa.

En la primera fase, la prioridad fueron las empresas con una plantilla de más de 50 personas. En octubre de 2020 empezaron las primeras cinco empresas en modo piloto, hasta finales de 2021 debían seguir los restantes 24 centros seleccionados.

Unos dos años después, es la hora de hacer un balance intermedio. ¿En qué fase se encuentra TopX actualmente y cuál es el camino a seguir en los próximos meses? • sh

«La plantilla de los distintos departamentos se implica y puede dar su opinión.»

«Gracias a TopX estamos mejor interconectados y podemos solucionar problemas sin grandes trámites burocráticos.»

«Con TopX y la estructura de reuniones, cada día veo mi posición actual respecto a mis objetivos.»

«TopX me ayuda a dirigir mi departamento de forma más estructurada.»

«Nuestros proyectos ganan visibilidad con TopX y también motivan a otros.»



## Primeros hitos: 29 Segundos hitos: 10

Los hitos acreditan que los centros han superado correctamente una determinada etapa del proceso TopX. La fase inicial consiste en identificar los campos de acción más importantes y determinar los proyectos clave. La segunda etapa se centra, entre otros, en establecer un sistema de control del centro o en crear un concepto de comunicación claramente definido.

## Plantas en el programa: 32

Hasta enero de 2022, 32 centros productivos han iniciado TopX.

## Proyectos: 256

En el marco de los proyectos concretos, las plantas trabajan en equipos interdisciplinarios en lograr mejoras potenciales concretas de los campos de acción identificados.

## Ahorro: CHF 16 000 000.–

Desde su introducción, con TopX se ha logrado un ahorro de 16 millones de francos suizos. Esto equivale a una relación coste-beneficio de 1:6.

## Personas implicadas: 60 %

En la producción y en las áreas cercanas a la producción, más de 4 455 personas trabajan cada día con los métodos de TopX.

## «Ahora es el momento de aprender unos de otros»

«En primer lugar, quiero dar las gracias a todas las personas implicadas. La colaboración constructiva y el alto nivel de compromiso de los compañeros y compañeras no dejan de impresionarme.

Sobre todo, porque al principio del programa contaba con más resistencia. Cuando empezamos con TopX, muchos centros ya contaban con programas de excelencia operativa. Valoro mucho la buena disposición de las plantas, dispuestas a relevar los programas existentes y a empezar de nuevo con TopX. Y esto es algo que no puede darse por sentado, máxime cuando los dos últimos años han estado dominados por la pandemia por coronavirus. Realmente podemos estar orgullosos de todo lo que hemos logrado hasta ahora.

Gracias a TopX, en todas las plantas hablamos la misma lengua y usamos procedimientos comunes,

por ejemplo en la gestión de proyectos o en las reuniones diarias.

En los próximos meses nos dedicaremos sobre todo a aprender unos de otros e intercambiar mejores prácticas. En caso de problemas, no tenemos que reinventar la rueda, sino que podemos consultar posibles soluciones en otras plantas.

Para ello nos resultará útil la Academia TopX, con la que pretendemos reunir a personas de todas las áreas de la empresa. Además de la formación metodológica, lograremos así un intercambio sobre aplicaciones concretas. Sobre esta base podremos seguir avanzando en nuestro camino hacia la excelencia.»



Alexander Duss,  
responsable de TopX

Protección de la salud con más ergonomía en el puesto de trabajo

# Proyectos con impacto

Para reducir las molestias en el aparato locomotor –o incluso evitar que se produzcan–, Bell Suiza apuesta, en cooperación con la aseguradora SWICA, por más ergonomía en el puesto de trabajo desde el año 2021. Y también en otras sedes del Bell Food Group se reconoce la importancia de este tema y se fomenta con numerosos proyectos.

La mayoría ha experimentado alguna vez cómo levantar grandes pesos, agacharse con frecuencia o pasar largos periodos de pie o sentado afecta al aparato locomotor.

## El dolor y las contracturas se pueden prevenir.

Pero los dolores de espalda y las contracturas se pueden evitar. El proyecto «Ergonomía en el puesto de trabajo» iniciado por Bell Suiza el año pasado en cooperación con la aseguradora SWICA lo demuestra.

Permite, especialmente a la plantilla de producción, solicitar asesoramiento personalizado al servicio de fisioterapia de empresa en prácticamente todos los centros suizos, ya sea para discutir dolencias existentes como para prevenir su aparición.

«Una de las ventajas del programa es que podemos analizar individualmente las actividades que suponen una carga» explica el fisioterapeuta Roland Reilly, especialista en gestión preventiva en SWICA y coordinador de la iniciativa en Bell. «A continuación ponemos remedio con medios sencillos, como movimientos más ergonómicos, medios auxiliares o ejercicios de compensación. En los controles posteriores, con frecuencia constatamos que las personas afectadas han podido influir sobre sus dolencias.»

«El programa, ofrecido en el marco de nuestra gestión sanitaria, ha tenido muy buena acogida por los equipos», explica Monika Suppiger, responsable de recursos humanos en Zell y a cargo del proyecto de ergonomía. «Desde su introducción, se han realizado más de 180 evaluaciones de ergonomía y controles de seguimiento y se han implementado las correspondientes mejoras.»



Eisberg ha iniciado varios proyectos sobre ergonomía.



Consejos del fisioterapeuta Roland Reilly ...

... para la producción:

Al trabajar con grandes pesos, es posible reducir notablemente la carga girando con todo el cuerpo y usando las piernas, en lugar de la espalda.

Además, la mayoría de las personas se mueven por costumbre de una forma muy unilateral. Para romper estos patrones de movimiento y añadir secuencias alternativas, es necesario transmitir al puesto de trabajo lo practicado en la consulta.

... para la oficina:

Uno de los fallos más frecuentes es la falta de inclinación de la pantalla. La opción más ergonómica es dirigir la mirada en ángulo recto a la pantalla. Además, realizar micropausas frecuentes con estiramientos y ejercicios o dar breves paseos en las pausas más largas activan el cuerpo y aumentan la capacidad de concentración.

Pero el tema no ocupa al Bell Food Group solo en Suiza. Por ejemplo, la sede de Harkebrügge en Bell Alemania ha abordado la mejora de la ergonomía en el departamento de corte como primer proyecto parcial en el marco de un nuevo programa de fomento de la salud en la empresa. Tras el análisis de los puestos de trabajo, se formularán las mejoras correspondientes junto con la aseguradora AOK, socia de cooperación.

Eisberg también fomenta un entorno de trabajo ergonómico. Entre otros, la empresa ha instalado una plataforma fija, en lugar de una escalerilla, en una instalación envasadora de Marchtrenk. Esto permite colocar la lámina con una postura más ergonómica y al mismo tiempo reduce notablemente el riesgo de caídas. Además, en el marco de TopX, Eisberg Suiza ha iniciado varios proyectos sobre el tema, entre los que destacan nuevos carros elevadores con alturas de apilado más bajas.

También Hügli está activa en cuestiones de ergonomía y ha equipado sus centros con los medios auxiliares correspondientes. Esto incluye mesas y sillas regulables en altura en las oficinas o sistemas de elevación para los equipos de producción.

Hilcona aborda el tema de otra forma: en el marco de la campaña «beWEGt», es una de las tres empresas piloto de Liechtenstein que, desde el pasado mes de marzo, anima a la plantilla a desplazarse hasta el puesto de trabajo a pie o en bicicleta durante doce semanas. Una oportunidad excepcional de combinar el fomento de la salud con la protección del medio ambiente. • *mr*

Las especialidades con garantía de origen tienen una gran tradición en el Bell Food Group

# Pasión por los originales

Algunas son auténticas celebridades, otras más bien secretos para iniciados, pero todas garantizan el máximo placer. Nos referimos a aquellas especialidades cuyo origen o receta tradicional están protegidos por un sello. En el Bell Food Group hay un total de más de 25 productos de charcutería con dicho distintivo. Y la lista sigue en aumento.



Los embutidos con sello de origen son sinónimo del máximo placer.

## Resumen de los sellos

### Denominación de origen protegida (DOP) y «Appellation d'Origine Protégée» (AOP)

Estos sellos garantizan que un producto se ha elaborado en una zona geográfica determinada de acuerdo con un proceso reconocido y definido a partir de materias primas locales.



### Indicación geográfica protegida (IGP) y «Indication Géographique Protégée» (IGP)

Este sello confirma que existe un vínculo entre el producto y la región de origen, si bien solo uno de los pasos de elaboración –es decir, la producción, la transformación o la preparación– debe llevarse a cabo en la región de origen.



### Especialidad tradicional garantizada (ETG)

Este sello significa que un producto se ha elaborado siguiendo una receta o un método tradicional. No está ligado a una región geográfica.



A veces, hace falta tiempo hasta que una especialidad recibe el reconocimiento que merece. Eso es lo que pasó con la «Krakowska curada al estilo de Gran Polonia»: aunque tiene una larga historia en Polonia, país con amplia tradición en la elaboración de embutidos, no obtuvo el certificado de «especialidad tradicional garantizada» (ETG) hasta 2018.

Con este sello se sumó a las filas de aquellos alimentos cuyo origen o receta merecen protección. Además del sello ETG, en la Unión Europea existen dos sellos de calidad adicionales, la «denominación de origen protegida» (DOP) y la «indicación geográfica protegida» (IGP). Los equivalentes suizos son la «Appellation d'Origine Protégée» (AOP) y la «Indication Géographique Protégée» (IGP).

Pero volvamos a Polonia y a la «Krakowska curada al estilo de Gran Polonia». Este embutido salado y ahumado con aromas de pimienta, ajo y nuez moscada es una exquisitez muy apreciada. Un placer del que los compañeros y las compañeras de Bell Polonia no querían privar a sus clientes.

Por ese motivo, en abril de 2021 empezaron con los preparativos para la obtención de la certificación ETG. «Para solicitar la certificación, debíamos demostrar que cumplimos todos los requisitos prescritos», explica Magda Kamińska, Marketing Manager de Bell Polonia. «Esto significa que debíamos cumplir todas las especificaciones: desde la selección de la carne, las especias y los aditivos, hasta la receta y el proceso de elaboración.»

### En abril de 2021 empezaron en Polonia los preparativos para la certificación ETG.

Apenas un año después se llevó a cabo la auditoría de certificación, que Bell Polonia superó sin problemas. A mediados de este año se recibió la ansiada confirmación en forma de certificado de conformidad. Desde entonces, esta especialidad polaca luce la etiqueta redonda, azul y amarilla, que la hace destacar en los establecimientos y sirve de argumento de venta, como los demás certificados de origen.

De esta forma, el equipo de Polonia ha entrado a formar parte del «club de los portadores de sellos de calidad». Un total de más de 25 especialidades del Bell Food Group llevan actualmente una de las codiciadas etiquetas. Muchas son conocidas más allá de sus fronteras, como el jamón de la Selva Negra, el jamón serrano o la *viande des Grisons*. Otras son más bien héroes locales, como el *saucisson sec d'Auvergne* o la salchicha OLMA.

Todas tienen algo en común: están elaboradas por manos que conocen el oficio de carnicero y comprometidas con la tradición de su región. Por eso, los productos de charcutería con certificación de origen son sinónimo de un placer excepcional y la máxima calidad. • *mr*



## «Saucisson vaudois» y «Saucisse aux choux vaudoise»: dos valdenses de pura cepa

El *saucisson vaudois* y la *saucisse aux choux vaudoise* no solo se reconocen por su típico color marrón dorado, sino también por su precinto verde que los identifica como productos de charcutería tradicional valdense con certificación IGT. Ambas variantes son productos de charcutería crudos, ahumados, curados o secados. La gran diferencia radica en que la *saucisse aux choux vaudoise*, además de carne, contiene repollo, que no solo le confiere un aroma intenso de carne y humo, sino también mucha jugosidad.

Cuenta la leyenda que la receta se remonta a una visita del emperador alemán Carlos III a Orbe en el año 879. Cuando escaseó el cerdo, se mezcló la carne con repollo. Ambos productos tradicionales del cantón de Vaud cuentan con la protección del sello IGP desde el año 2004.

**La jugosa saucisse aux choux vaudoise contiene repollo además de la carne.**



«La saucisse aux choux vaudoise está firmemente anclada en los hábitos alimentarios de la Romanía. La acidez del repollo combina perfectamente con la carne de cerdo, y no solo se está comiendo carne, sino también verdura. Además, ambas especialidades se utilizan para el tradicional potaje «Papet Vaudois», al que se añaden puerro y patatas.

A la hora de elaborar el saucisson vaudois y la saucisse aux choux vaudoise debemos cumplir estrictamente los criterios del pliego de condiciones, de lo contrario se nos retirarían los derechos de elabo-

ración. Esto es una garantía de la calidad de estos nobles productos. Los controles sorpresa regulares por parte de una organización externa y las catas en la propia empresa también contribuyen a una gran calidad constante de los embutidos.»

Christophe Maillard,  
director de charcutería de Cheseaux



## Jamón de la Selva Negra: el original con humo de abeto

El jamón de la Selva Negra debe su sabor único con un toque ahumado y su aroma intenso al salado y ahumado sobre madera de abeto y de píceo. Estas cualidades lo han convertido en

**El jamón de la Selva Negra fue uno de los primeros en su categoría en obtener el sello IGP.**

el jamón crudo más vendido de Alemania. Pero esta especialidad no solo está buscada en su país. Junto con los relojes de cuco y los sombreros de pompones, es sinónimo de la región. El jamón de la Selva Negra fue uno de los primeros productos de la categoría en obtener el sello IGP en 1997 y, desde entonces, la marca de Bell Abraham elabora este producto original del suroeste de Alemania.

el jamón crudo más vendido de Alemania. Pero esta especialidad no solo está buscada en su país. Junto con los relojes de cuco y los sombreros de pompones, es sinónimo de la región. El jamón de la Selva Negra fue uno de los primeros productos de la categoría en obtener el sello IGP en 1997 y, desde entonces, la marca de Bell Abraham elabora este producto original del suroeste de Alemania.

*«La particularidad del jamón de la Selva Negra es el ahumado frío tradicional sobre madera de abetos de la región. Para ello, los jamones se cuelgan en cámaras de ahumado o secaderos con chimenea a una temperatura de entre 20 y 30 °C. Las coníferas de la Selva Negra utilizadas le confieren un sabor especialmente intenso. Obtenemos la leña –que no debe estar tratada– de serrerías situadas en un radio de diez kilómetros de nuestro centro de producción en Schiltach.»*

*Hans-Christian Herzog, responsable de producción de Bell Alemania en Schiltach*

## «Saucisson sec d’Auvergne»: un milagro de la naturaleza

Este embutido curado y con picado grueso de la región de Auvernia se elabora con selecta carne de cerdo de animales adultos y de gran tamaño. Secado con el aire puro de esta región del centro de Francia, convence no solo por su toque de ajo, sino por su intenso sabor. Curado en tripa natural y cubierto de

**La tripa natural y el moho blanco son elementos visibles del carácter artesanal de este embutido.**

moho blanco, su aspecto también irradia todo lo que debería tener una especialidad tradicional de carácter artesanal. En función de la parte de tripa utilizada, los salchichones tienen distinta forma y grosor. Además del sello IGP, algunos también llevan el sello de calidad oficial «Label Rouge» muy conocido en Francia.



De charla con Sophie Lucas

Sophie Lucas es Product Manager de marketing en Bell Francia y preside el consorcio «Salaisons d’Auvergne».

**En su opinión, ¿son efectivos los sellos de origen en la comercialización de las especialidades?**

Creo que los sellos de origen son muy importantes para la comercialización de nuestros productos. Por un lado, orientan a los consumidores y a las consumidoras y, por otro, son un compromiso de calidad. Durante la pandemia, la demanda de productos de charcutería con sello de calidad ha aumentado en Francia. Durante el confinamiento, muchas personas acudieron a los productos de calidad –casi como una forma de animarse– e hicieron subir las cifras de venta de los productos con sello de origen.

**Como presidenta del «Consortium des Salaisons d’Auvergne», apuesta por dar a conocer aún más los productos IGP de su región. ¿Cómo persiguen ese objetivo?**

Tenemos una estrategia amplia para llamar la atención de nuestros productos. Por ejemplo, llegamos a los consumidores finales con campañas en televisión, en redes sociales como Facebook e Instagram o con degustaciones en supermercados. Además, participamos en ferias sectoriales y tenemos presencia en la prensa especializada. Y en septiembre organizaremos por primera vez un acontecimiento festivo en Clermont Ferrand en el que, lógicamente, nuestros productos serán los protagonistas.

**¿Han podido ya incrementar la popularidad de los productos IGP de la región de Auvernia en el resto de Francia con sus esfuerzos?**

Sí, sin duda. Aunque el jamón y el embutido curado de Auvernia solo llevan el sello de origen desde el año 2016, su grado de popularidad en Francia es considerable. Esto demuestra que, en nuestro país, la región de Auvernia ya se encuentra entre las tres regiones más conocidas en materia de charcutería.



## «OLMA Bratwurst»: la suiza oriental más famosa

Tanto la salchicha OLMA como su hermana pequeña, la salchicha de San Galo, se elaboran con la mejor carne suiza de ternera y de cerdo. El resto de ingredientes, como la leche, la piel de limón y la macis, le confieren un sabor especial, que se despliega a la perfección acompañada simplemente de un poco de pan. Para los entendidos, la mostaza u otras salsas son tabú.

**«En los duros tiempos de guerra, la salchicha OLMA era un alimento económico y nutritivo.»**

También llama la atención, en comparación con otras salchichas suizas, su color claro. Se debe, entre otros, a su elevada proporción de ternera de al menos el 50 % y a su condimentación sin añadir salmuera con nitrato. La famosa salchicha de la Suiza oriental lleva el sello IGP desde el año 2008.

*«La salchicha OLMA no solo es una especialidad única, sino que también tiene una historia especial. La receta de la salchicha de San Galo, en la que se basa, se remonta al año 1438. La salchicha OLMA llegó en 1943 como variante de mayor tamaño, de 160 gramos, en la feria agrícola homónima celebrada por primera vez ese mismo año. En los duros tiempos de guerra, se pretendía ofrecer un alimento nutritivo a un precio económico.»*

*Actualmente, la salchicha está a la venta durante todo el año y se conoce y aprecia en todo el país.»*

*Cristiano Zapatero, responsable de embalaje de Bell Suiza en Gossau*



## Carne seca de Valais: el caballero del s. XVI



El origen de la carne seca de Valais se remonta a hace más de 400 años y la receta apenas ha cambiado desde entonces. Ayer como hoy, esta especialidad se elabora con carne de ternera suiza de la babilla y se fricciona cuidadosamente con una mezcla de sal y hierbas aromáticas. Durante el tiempo de secado, se produce un moho blanco que confiere su delicado sabor a la carne seca de Valais, protegida por el estándar IGP desde 2003.

«Entre los estrictos requisitos del sello IGP se incluye que la carne debe proceder de terneras suizas. También están claramente definidas las piezas que pueden utilizarse: solo se permiten las partes magras de la tapa, la tapilla, el redondo y la babilla. Además, se exige que el producto se sale y seque en Valais.

Otro elemento decisivo es la cantidad de sal: si es insuficiente, corremos riesgos de seguridad alimentaria. Si es demasiada, el producto final lo adolece. El factor más importante para la elaboración es la calidad de la carne. Y es que no tenemos una varita mágica que nos permita convertir una materia prima de baja calidad en una carne seca de alta calidad.»

*Sébastien Studer, responsable del centro de Cher-Mignon*

## «Viande des Grisons» la exquisitez rectangular



Originalmente elaborada en las granjas para pasar el invierno, la viande des Grisons ha logrado a día de hoy llegar a las secciones gourmet de todo el mundo. Y no es de extrañar, puesto que esta carne magra, de color rojo oscuro procedente de Grisonés y con su típica forma rectangular convence por su tierna textura y por su aromático sabor ligeramente salado. Sin duda se debe a la mezcla de sal y especias, con

pimienta, ajo, jengibre y enebro. Esta celebridad suiza cuenta con el sello IGP desde el año 1999, pero también es una marca registrada desde 2001.

«La viande des Grisons se elabora tradicionalmente con piezas de la babilla de ternera. Usamos únicamente piezas de gran calidad de terneras suizas (tapa, culata y redondo). Son magras y con pocos tendones. De esta forma se logra un secado homogéneo y el color rojo oscuro del producto final.

La viande des Grisons es un producto original de gran tradición. Las más modernas instalaciones y los últimos conocimientos de producción tan solo pueden asistir un poco en la elaboración. Para un producto perfecto, se necesita mucho saber hacer. Para garantizar la calidad, supervisamos a fondo determinados pasos durante el proceso de elaboración, controlamos el producto final aleatoriamente y llevamos a cabo catas con regularidad.»

*Thomas Pfindel, encargado de gestión de calidad de charcutería en Churwalden*



## Felicitaciones y despedidas

Aniversarios y jubilaciones de junio a agosto de 2022

Bell Suiza

### 20 años

**Johan Edmond**, 1 de junio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Thierry Vuillot**, 3 de junio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Olivier Rousseaux**, 10 de junio, Bell Schweiz AG, Cheseaux  
**Tony Blazek**, 17 de junio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Doris Hoffschier**, 17 de junio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Denis Colas**, 1 de julio, Bell Schweiz AG, Cheseaux  
**Imrlije Idrizi**, 1 de julio, Bell Schweiz AG, Gossau  
**Shake Lokaj**, 1 de julio, Bell Schweiz AG, Gossau  
**Jürgen Otteny**, 1 de julio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Muriel Vetter**, 1 de julio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Valbone Lataj**, 8 de julio, Bell Schweiz AG, Gossau  
**Jean-Luc Lardi**, 15 de julio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Michael Roth**, 1 de agosto, Bell Schweiz AG, Basel  
**Stefan Seiler**, 1 de agosto, Bell Schweiz AG, Basel  
**Alexandre Kucia**, 5 de agosto, Bell Schweiz AG, Basel

### 25 años

**Jayarajan Navaratnam**, 23 de junio, Bell Schweiz AG, Zell  
**Kenan Imer**, 11 de agosto, Bell Schweiz AG, Zell

### 30 años

**Daniel Gisler**, 1 de junio, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Ahmet Koeksecen**, 1 de julio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Peter Hodel**, 6 de julio, Bell Schweiz AG, Zell

### 35 años

**André Folzer**, 15 de junio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Eric Loigerot**, 1 de julio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Cengiz Sekerci**, 7 de julio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Kurt Fuhrmann**, 14 de mayo, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Pascal Leonarczyk**, 20 de julio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Peter Ruepp**, 11 de agosto, Bell Schweiz AG, Zell  
**Jelena Teofilovic**, 17 de agosto, Bell Schweiz AG, Basel

### 40 años

**Clarisse Waltensperger**, 5 de julio, Bell Schweiz AG, Basel

### Jubilaciones

**Rolf Affolter**, 30 de junio, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Maria De Sousa Quaresma Longa**, 30 de junio, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Hanspeter Gutenberger**, 30 de junio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Manfred Greiner**, 31 de julio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Beat Lüthi**, 31 de agosto, Bell Schweiz AG, Oensingen

### Jubilaciones anticipadas

**Manuel Da Silva Goncalves**, 31 de mayo, Bell Schweiz AG, Zell (*adición*)  
**Jean-Luc Thomas**, 31 de mayo, Bell Schweiz AG, Cheseaux (*adición*)  
**Didier Mayer**, 30 de junio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Yvan Radukic**, 30 de junio, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Rolf Rothenbühler**, 30 de junio, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**William Schmitt**, 30 de junio, Bell Schweiz AG, Basel  
**Risto Ugrinovski**, 30 de junio, Bell Schweiz AG, Cheseaux  
**Kurt Anderegg**, 31 de agosto, Bell Schweiz AG, Oensingen  
**Jean-Luc Lardi**, 31 de agosto, Bell Schweiz AG, Basel  
**Franz Reichmuth**, 31 de agosto, Bell Schweiz AG, Oensingen

En la última edición cometimos un error en los aniversarios de Bell Suiza. Los días y meses eran incorrectos. Pedimos disculpas a los homenajeados.

Bell International

### 20 años

**Luisa Ritter**, 17 de junio, Bell Deutschland GmbH & Co., Harkebrügge  
**Alexander Lupenzow**, 17 de junio, Bell Deutschland GmbH & Co., Harkebrügge  
**Klaus Thien**, 17 de junio, Bell Deutschland GmbH & Co., Seevetal  
**Ramiz Krasniqi**, 18 de junio, Hubers Landhendl, Pfaffstätt  
**Michael Kiebe**, 1 de julio, Bell Deutschland GmbH & Co., Edewecht  
**Aliev Achmasolta**, 8 de julio, Hubers Landhendl, Pfaffstätt  
**Ferdinand Katzlberger**, 11 de julio, Frisch Express, Pfaffstätt  
**Hazir Beha**, 15 de julio, Hubers Landhendl, Pfaffstätt  
**Franziska Salzlechner**, 22 de julio, Hubers Landhendl, Pfaffstätt  
**Helga Meyer**, 1 de agosto, Bell Deutschland GmbH & Co., Seevetal  
**Rolf Deeken**, 12 de agosto, Bell Deutschland GmbH & Co., Edewecht  
**Zenel Avdyli**, 21 de agosto, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

### 25 años

**Rudolf Graml**, 1 de junio, Hubers Landhendl, Pfaffstätt  
**Hermann Buchheister**, 7 de julio, Frisch Express, Pfaffstätt  
**Sabine Elfert**, 1 de agosto, Bell Deutschland GmbH & Co., Seevetal  
**Sueleyman Aydogan**, 20 de agosto, Bell Deutschland GmbH & Co., Schiltach

### 30 años

**Olivier Monteil**, 29 de junio, Bell France, Teilhede  
**Yvonne Stibitz**, 6 de julio, Bell Deutschland GmbH & Co., Edewecht  
**Yvonne Meirose**, 1 de agosto, ell Deutschland GmbH & Co., Edewecht

Eisberg

### 20 años

**Rosa Cacaes**, 1 de marzo, Eisberg España, Águilas (*adición*)  
**Árpád Béláné Drobecz**, 1 de mayo, Eisberg Hungría, Gyál (*adición*)  
**Maria Joao Guimaraes Sebo Cannizzaro**, 1 de junio, Eisberg Suiza, Villigen  
**Eric Montandon**, 10 de junio, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent  
**Ramazan Türkmen**, 1 de julio, Eisberg Suiza, Dänikon  
**Carmen Manuela Da Silva Monteiro**, 6 de agosto, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent  
**Leopoldina De Almeida Soares**, 12 de agosto, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent  
**José Manuel Veira Guimaraes**, 12 de agosto, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent

### 25 años

**Célia Maria Pinto Correia Ventura**, 19 de junio, Eisberg Suiza, Dällikon  
**Paula Cristina Teopista Pinto**, 1 de julio, Eisberg Suiza, Dällikon  
**Manuel Antonio Pereira Nogueira**, 17 de julio, Eisberg Suiza, Dällikon

### 35 años

**José Barros Luís**, 30 de junio, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent

### Jubilaciones

**Kupendrarasa Ratnam**, 25 de julio, Eisberg Suiza, Dällikon  
**Bernard Ruppenner**, 31 de agosto, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent

# Play & Win!

PLAY AND WIN

## Pregunta del concurso

¿Sobre qué madera se ahúma el jamón de la Selva Negra?



A) Madera de abeto

B) Madera de roble

C) Madera de arce

Hilcona

### 20 años

**Isabel Pereira**, 14 de junio, Hilcona Gourmet, Orbe  
**Yvette Ebelle Ebimbe**, 18 de junio, Hilcona Gourmet, Orbe  
**David Maillard**, 1 de julio, Hilcona Gourmet, Orbe  
**Mayte Lema Trigo**, 1 de agosto, Hilcona, Schaan  
**Monika Mueller-Gassner**, 1 de agosto, Hilcona, Schaan  
**Samantha Castelmur**, 3 de agosto, Hilcona, Schaan  
**Birgil Ameti**, 5 de agosto, Hilcona Gourmet, Orbe  
**Laura Barbosa Soares**, 19 de agosto, Hilcona Gourmet, Orbe  
**Sonia Groux**, 26 de agosto, Hilcona Gourmet, Orbe

### 25 años

**Harald Marte**, 1 de junio, Hilcona, Schaan  
**Hueseyin Semiz**, 3 de junio, Hilcona, Schaan  
**Perfecto Dominguez Blanco**, 1 de julio, Hilcona, Schaan  
**Michaela Gassner**, 8 de julio, Hilcona, Salez  
**Heike Schleidt**, 31 de julio, Hilcona Feinkost, Leinfelden-Echterdingen

### 30 años

**Christa Ender**, 1 de junio, Hilcona, Schaan  
**Monica Esperante Paris**, 2 de junio, Hilcona, Schaan

### 40 años

**Thomas Drissner**, 2 de agosto, Hilcona, Schaan

Hügli

### 20 años

**Thomas Heinle**, 1 de julio, Hügli, Austria  
**Jan Kubelka**, 1 de junio, Hügli, Zásmuky  
**Miloslav Cikán**, 3 de junio, Hügli, Zásmuky  
**Ewald Brügel**, 17 de junio, Hügli, Radolfzell  
**Mirjam Both**, 1 de julio, Bresc, Werkendam  
**Annemarie Heer**, 1 de julio, Hügli, Radolfzell  
**Renate Schuler**, 1 de agosto, Hügli, Radolfzell  
**Jaroslav Konopáč**, 30 de agosto, Hügli, Zásmuky

### 25 años

**Martin Bertsch**, 23 de junio, Hügli, Radolfzell  
**Sandra Straub**, 28 de julio, Hügli, Radolfzell

### 30 años

**Peter Beck**, 1 de enero, Hügli, Steinach (adición)  
**Susanna Bulatovic**, 1 de julio, Hügli, Radolfzell  
**Güzide Dere**, 28 de julio, Hügli, Radolfzell

### 35 años

**Birgit Bali**, 1 de julio, Hügli, Radolfzell  
**Manfred Kindrat**, 13 de julio, Hügli, Radolfzell

### Jubilaciones

**Olga Fleiner**, 28 de febrero, Hügli, Radolfzell (adición)  
**Filippo Barbarotto**, 30 de abril, Hügli Nährmittel, Steinach (adición)  
**Elena Engelmann**, 31 de mayo, Hügli, Radolfzell (adición)  
**Alfred Hois**, 31 de mayo, Hügli, Austria (adición)  
**Brigitte Trippel**, 31 de mayo, Hügli, Radolfzell (adición)  
**José Del Bosque**, 1 de junio, Granovita, Vall d'Uixò  
**Rolf Vielsäcker**, 30 de junio, Hügli, Radolfzell  
**Bärbel von Cuyck**, 30 de junio, Hügli, Radolfzell  
**Georg-Reinhold Lepel**, 31 de julio, Hügli, Radolfzell

### Jubilación anticipada

**Hansruedi Schneider**, 30 de abril, Hügli Nährmittel, Steinach (adición)

### Despedida

**Diane Fleeman**, 25 de febrero, Hügli United Kingdom, Redditch  
*Queremos expresar nuestro más sentido pésame para la familia y el entorno de la fallecida.*

## 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 21 de octubre de 2022.

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

Brochetas creativas para una barbacoa diferente

# En buena compañía

*Cuidado, que pincha: para este número de LOOK! hemos pedido originales recetas de brochetas a algunos de los expertos en placer del Bell Food Group. Traemos aquí los creativos resultados, ya sean cargados de carne o veganos. Y para aquellos que quieran poner algo más a la parrilla, presentamos variadas novedades para la barbacoa. • mr*

## Brocheta de salchicha «The Green Mountain» al estilo mexicano

Michael Lock del centro de competencia culinario de Hilcona en Schaan



### Ingredientes para 4 personas:

4 salchichas «The Green Mountain», cortadas en trozos de 3 cm  
4 tomates (de pera)  
1 calabacín en rodajas de 1 cm  
4 pimientos del padrón  
Aceite de oliva  
Sal, pimienta negra  
4 brochetas

### Para la salsa mexicana:

160 g de tomates cortados en dados finos  
40-50 g de aceite de oliva  
15 g de cebolleta cortada en aros finos  
10 g de cebolla roja cortada en dados finos  
1 g de ajo, picado  
5 g de cilantro fresco, picado  
10 g de ralladura de lima  
10 g de zumo de lima  
2 g de sal  
1 g de pimentón ahumado  
5 g de azúcar  
1 g de comino  
Pimentón picante o chipotle al gusto

### Preparación:

Corte las salchichas en trozos de 3 cm y el calabacín en rodajas de 1 cm de ancho. Disponga los ingredientes en las brochetas en el orden que desee, aplique aceite de oliva con un pincel y salpimente. Para la salsa mexicana, corte los tomates en daditos, las cebollas en aros o dados finos y pique el ajo y el cilantro. Mezcle bien todos los ingredientes, añada pimentón picante o chipotle al gusto y deje reposar una hora.

Ase las brochetas hasta el punto de cocción que desee y sírvalas en un plato con la salsa mexicana.



## Brocheta «los dos imparables»

Receta de Alessio Arieta, cocinero en formación de Bell en Zell, con ayuda de René Hunkeler (derecha), responsable del restaurante de personal



### Ingredientes para 4 personas:

720 g de pechuga de pollo  
4 brochetas

### Para la marinada de pistachos y menta:

70 g de aceite de oliva  
¼ de manojo de menta  
120 g de pistachos  
½ cebolla, roja  
1 diente de ajo  
17 g de zumo de limón o lima  
Sal, pimienta

### Preparación:

Corte el pollo en dados de aprox. 2 cm por lado. Para la marinada, pique los pistachos y tuéstelos ligeramente en una sartén. Pique la menta y la cebolla y preñse el ajo. Vierta todos los ingredientes en un vaso medidor alto y salpimente al gusto. Tritúrelo todo bien fino, de forma que no quede ningún trocito. Mezcle los trozos de pollo con la marinada de forma homogénea y a continuación monte las brochetas con 6 a 8 dados.

Marque las brochetas en la barbacoa por todos los lados y luego acabe de cocinar a fuego medio.

## Verano en un palo

Receta del equipo de desarrollo de producto de Eisberg Austria, representado por Roman Gsell-Elmecker



### Ingredientes para 4 personas:

¼ de sandía  
1-2 calabacines  
250 g de queso para asar con chili  
4 brochetas

### Para la marinada:

4 cucharadas de aceite de oliva  
2 cucharadas de vinagre balsámico de Módena  
Romero y tomillo frescos  
Flor de sal  
Pimienta negra recién molida

### Para la ensalada de rúcula:

320 g de rúcula  
6 cucharadas de aceite de oliva  
3 cucharadas de vinagre balsámico de Módena  
20 g de piñones  
1 pizca de azúcar  
1 pizca de sal  
Pimienta negra recién molida  
Crema de vinagre balsámico

### Preparación:

Corte la sandía en dados. En la medida de lo posible, aspírelos o presiónelos un poco para extraer el jugo. Corte el calabacín, preferiblemente con una cortadora de fiambre, en tiras finas de aprox. 2 a 3 mm de grosor. Envuelva el queso con las tiras de calabacín y altérnelo en las brochetas con los trozos de sandía. Pique las hierbas, mézclelas con el aceite y el vinagre balsámico y aplique la mezcla sobre las brochetas con un pincel. Para la ensalada, tueste ligeramente los piñones y mézclelos con la rúcula y el resto de ingredientes.

Dore las brochetas sobre la parrilla a una temperatura moderada de 3 a 6 minutos por lado. Condimente al gusto con flor de sal y pimienta, sirva en un plato con la ensalada y decore con crema de vinagre balsámico.



# También se unen a la fiesta...

Bell Suiza

## Estrellas del verano mediterráneas

El equipo de desarrollo de producto de Bell se ha inspirado este año en la cocina mediterránea para traer a los hogares el sabor de unas buenas vacaciones. Entre las propuestas se encuentra la pechuga de pollo rellena «Olives & Cheese» con sabrosas olivas y aromático queso, o las brochetas de pechuga de pollo «Lemon & Rosemary», maceradas en limón y romero. Los aficionados a las salchichas no deben perderse la «Salsiccia mit Fenchel», salchichas italianas con hinojo, ni la «Grillwurst mit Peperoncini», picantes salchichas con guindilla. Y con el «Salmon Filet» y el «Tuna Steak» en el plato –ambos con un toque de pimentón ahumado–, el rumor del Mediterráneo casi se pueden oír desde Suiza.



Eisberg Austria

## Ensalada mixta para espontáneos

¿De repente entran ganas de barbacoa pero sin muchos preparativos? Eisberg Austria lo hace posible para su clientela con la nueva ensalada «BBQ-MIX». Lechuga de hoja roja, rábanos, zanahoria, repollo, tomates cherry y mucho más, todo listo para consumir. Solo hay que abrir la tapa, añadir la vinagreta elegida y ¡a disfrutar!



Eisberg Suiza

## El poder del bowl

Con cuatro nuevos «Buddha Bowl» y un nuevo «Elefanten Bowl», Eisberg se encarga de que en esta temporada de barbacoa no falten las vitaminas en la mesa. Las variedades «Green», «Vegan Caesar Salad» y «Summer Salad» también son aptas para dietas veganas, mientras que la variedad «Mischsalat & Ei» (ensalada mixta con huevo) y «MSC Tuna Bowl» piensan en el público vegetariano o amante del pescado.



Bell Suiza

## Salchichas actualizadas

Con el «Chicken Griller», Bell presenta a sus clientes suizos la versión 2.0 de la exitosa «Super Griller», desarrollada por los aprendices de carnicería durante un taller celebrado en 2021. Para poder seguir dando apoyo a las buenas ideas en el futuro, una parte de los ingresos por ventas se invierte en programas de promoción de los aprendices. Otro clásico de las salchichas procedente del cantón de Vaud se presenta este año en una variante renovada en la sección de refrigerados: los sabrosos «Mini Saucisson» en formato mini quedan deliciosos en una cremosa ensalada de patata.



Bell Suiza

## Cortes especiales

En la gama de cortes especiales, Bell Suiza presenta dos nuevas estrellas para esta temporada: el «Secreto Pork» es increíblemente jugoso y aromático. Las brochetas «Spider Spiesse» de la mejor carne de cerdo de la contratapa también están para chuparse los dedos. Deben el nombre al vetado de este corte, que recuerda a una telaraña, y convence también con su intenso sabor y jugosa textura.



Bell International

## Bell Alemania lanza una especialidad polaca para la barbacoa

Bell Alemania nos ayuda a disfrutar de una barbacoa sin fronteras con un producto original polaco: la «Schlesische Wurst» o salchicha de Silesia se elabora en Bell Polska a partir de carne de cerdo de la UE y es una apreciada y aromática especialidad que ya se conoce en Alemania en su formato especial XXL. A partir de este verano, también estará disponible en un envase más pequeño.

«The Green Mountain»

## ¡Cuidado, peligro de confusión!

Este verano, «The Green Mountain» trae dos nuevas alternativas de origen vegetal para su base de fans. El modelo del «Plant-Based Filet» fue una jugosa pechuga de pollo y para el «Plant-Based Steak», un delicioso filete de ternera. Este último permite además una preparación idéntica, es decir, poco hecho, al punto o muy hecho. ¿Serán capaces los invitados de notar la diferencia? El equipo de desarrollo de producto de la marca Hilcona lo pone en duda.



Hügli Bresc

## Nueva gama con garantía de sabor

Con las nuevas marinadas, glaseados y salsas, Bresc, la filial de Hügli, trae este verano aún más sabor, ternura y brillo al plato. La nueva gama de estos expertos en condimentos es una inagotable fuente de inspiración para los clientes de restauración, para que la barbacoa se convierta en una verdadera experiencia. Los restauradores encontrarán un gran número de propuestas, desde marinadas para preparar con agua, hasta glaseados y deliciosas salsas para dar el toque final.

## Brocheta Surf 'n' Turf con chutney de tomate

Receta de Philipp Glauser,  
Head of Culinary Advisors  
en Hügli



### Ingredientes para 4 personas:

8 gambas (tamaño 8/12)  
350-400 g de solomillo de ternera  
1 diente de ajo  
Ralladura de 1 limón  
100 ml de aceite de oliva  
1 rama de romero  
Aceite para freír  
Sal, pimienta  
4 brochetas

### Para el chutney de tomate:

30 ml de aceite de oliva  
50 g de chalotas  
30 g de azúcar  
50 g de vinagre balsámico blanco  
250 g de tomates *cherry*  
50 g de tomates desecados  
3 cucharadas de *ketchup*  
Sal, pimienta  
Pimienta rosa en grano y romero  
para adornar

### Preparación:

Pele y desvene las gambas y marínelas con sal, pimienta, ajo prensado y aceite de oliva. Corte la carne de ternera en dados de aprox. 30 g y salpiméntelos. Rocíe con un poco de aceite. Añada la rama de romero. Monte las brochetas alternando la carne con las gambas.

Para el *chutney*, corte las chalotas en dados finos y dórelas un poco con un poco de aceite de oliva, añada el azúcar y caramelice. Añada el vinagre balsámico blanco. Corte los tomates *cherry* por la mitad, añádalos a la sartén y ajuste de sal y pimienta. Pique finos los tomates desecados, mezcle con el *ketchup* y reduzca todo a fuego lento durante aprox. 30 minutos. Remueva de vez en cuando.

Para finalizar, vuelva a ajustar con azúcar y vinagre y deje enfriar. Dore la brocheta Surf'n-Turf con fuego fuerte. A continuación, deje que se acabe de cocinar junto a las brasas. El solomillo de ternera debería alcanzar una temperatura interior de 52 °C. Quien quiera, puede colocar hierbas frescas sobre la brocheta durante la cocción para aromatizar.

Finalmente, sirva la brocheta con el *chutney* de tomate y adorne el plato con pimienta rosa y ramitas de romero.



## Brocheta Sweet-Surprise

Receta de los aprendices de carnicería de Bell en Oensingen



De izquierda a derecha:  
Firouz Yousefi  
María Godino  
Aron Debesay

Teumzgi Hadish  
Arthur Friedrich  
Abdulsalam Mohamed,  
instructor  
Alen Mumdzic (falta en la fotografía)



**Ingredientes para 4 personas:**  
400 g de carne de cerdo de la tapa  
8 tiras de panceta  
8 ciruelas pasas  
8 orejones de albaricoque  
4 brochetas

**Para la marinada:**  
50 ml de sidra  
50 ml de aceite de canola  
40 g de condimento para barbacoa  
20 g de salsa Sambal Oelek

**Preparación:**  
Corte la carne en máquina o con un cuchillo muy afilado en tiras finas de 2 a 3 milímetros y dóblelas en sentido longitudinal. Envuelva las ciruelas y los orejones con media tira de panceta. Monte las brochetas con la carne de cerdo ondulada, alternándola con la fruta envuelta. En cada brocheta debe haber 2 orejones y 2 ciruelas.

Para la marinada, mezcle bien todos los ingredientes. Deje macerar las brochetas a temperatura ambiente un rato. Ase a la parrilla unos 4 minutos por lado. Al hacerlo, regule la temperatura o coloque las brochetas de forma que ni la fruta ni la carne magra se quemen. Antes de servir, deje reposar durante 1 a 2 minutos junto a la fuente de calor.

## Brocheta de tofu al estilo tailandés

Receta de Michael Lock del centro de competencia culinario de Hilcona en Schaan



**Ingredientes para 4 personas:**  
1 tofu (natural)  
4 cebolletas  
8 tirabeques  
2 cebollas rojas  
Aceite de oliva  
Sal, pimienta  
Al gusto, setas pequeñas y hierbas frescas para decorar  
4 brochetas

**Para la salsa:**  
10 g de sésamo negro  
10 g de sésamo blanco  
20 g de pimiento rojo  
30 g de tomate  
6 g de cilantro fresco  
2 g de ajo en polvo  
50 g de aceite de oliva  
3 g de ralladura de limón  
3 g de sal  
1 g de pimienta negra  
30 g de salsa de soja  
2 g de aceite picante  
5 g de ralladura de lima  
5 g de azúcar de palma  
3 g de *curry*, suave

**Preparación:**  
Corte el tofu en dados de aprox. 3 x 3 cm, corte la cebolleta y los tirabeques en trozos de aprox. 3 cm y corte las cebollas en octavos. Monte las brochetas alternando los ingredientes como desee. Aplique aceite de oliva con un pincel y salpimente. Para la salsa, tueste ligeramente el sésamo, corte el pimiento y los tomates en dados finos y pique el cilantro. Mezcle bien todos los ingredientes en un recipiente. Ase las brochetas a fuego medio y, si lo desea, adórnelas con setas a la parrilla y hierbas. No obstante, también se puede servir simplemente con un poco de salsa sobre la brocheta.



Consumo de carne y sostenibilidad

# CUESTIÓN DE RESPONSABILIDAD

El debate público sobre el cambio climático ha provocado un fuerte cambio en la discusión en la sociedad. Las viejas costumbres se cuestionan y se evalúan sus efectos sobre las personas y el medio ambiente.

En el centro de atención se encuentra, entre otros, el consumo de carne.

A pesar de que el discurso mediático en las naciones industrializadas occidentales ha cambiado y las cuestiones de sostenibilidad adquieren cada vez más importancia, a medio plazo

## Consumo sostenible de carne, ¿es posible?

el consumo de carne en un contexto global no disminuirá, todo lo contrario. La mayoría de pronósticos prevén un incremento en los próximos años. Por tanto, la pregunta no será si en el futuro se comerá carne, sino cómo. Especialmente en Europa, donde el debate social sobre la ganadería se centra cada vez más en cuestiones de sostenibilidad como el bienestar animal, el clima, la biodiversidad y la ecología, así como los aspectos sociales. Así que el consumo sostenible de carne es la palabra clave, ¿pero es posible? La respuesta es extremadamente compleja y, sobre todo, no es ni blanco ni negro. En especial cuando se considera la sostenibilidad en sus tres dimensiones: ecológica, económica y social.

## Consumo marcado por la riqueza

Los nutrientes que contiene la carne, como las proteínas, las grasas, los aminoácidos y las vitaminas, son fundamentales desde una perspectiva nutricional, porque se absorben muy bien. En las principales naciones industrializadas consumimos en parte más carne de la recomendada para una alimentación equilibrada. En comparación con otros países, Suiza tiene un consumo de carne per cápita cercano a los 52 kilos al año, por debajo de la media europea de 60 kilos. En Norteamérica y Sudamérica se consume más carne, así como en Oceanía, con más de 70 kilos. Por contra, en Asia y África se come mucha menos carne, con 25 y 12 kilos respectivamente. En una perspectiva global, las estadísticas de consumo de carne muestran una clara división Norte-Sur. Estas divergencias tienen un componente cultural, pero sobre todo están vinculadas al nivel de riqueza. En las sociedades más prósperas se consume más carne. Más de dos tercios de la población mundial vive en Asia y África. En estas regiones, un amplio porcentaje de la población sigue viviendo por debajo del umbral de pobreza. No obstante, la riqueza también aumenta en estas regiones y el consiguiente crecimiento de la

clase media conlleva que el consumo de carne aumente en los próximos años.

## Importancia de la agricultura

La producción agrícola en Europa tiene una larga tradición. En muchos países, como en Suiza, entre el 60 y el 70 % de la superficie agrícola son pastos no aptos para el cultivo. Estas superficies solo se pueden aprovechar como pastizales para la producción alimentaria o, de lo contrario, estarían abandonadas. Por tanto, las vacas, ovejas o cabras convierten el pasto en valiosos alimentos como la leche y la carne, sin entrar en competencia con otros cultivos. También la industria lechera está unida a la producción cárnica a través del ciclo natural, puesto que la vaca solo da leche si da a luz un ternero al año, y los terneros que no se utilizan para la futura producción lechera se destinan al engorde. La industria cárnica es una parte importante de la cadena de creación de valor agrícola y, por tanto, tiene un importante peso económico. Gran parte de los agricultores están vinculados, directa o indirectamente, a la industria cárnica. A ellos se suman las personas que trabajan en la propia producción, en la logística, en proveedores y en proveedores de servicios.

## Aspectos de la sostenibilidad

El consumo de bienes y servicios es el motor de la economía. Por tanto, durante décadas los esfuerzos se centraban en un mayor consumo o un incremento de la producción, también de los productos cárnicos. Hoy en día, esto ha cambiado: los aspectos de la sostenibilidad son cada vez más importantes para los consumidores y las consumidoras. Sin embargo, estos aspectos tienen muchas dimensiones y a veces llegan a ser contradictorios. El bienestar animal y el impacto medioambiental pueden desembocar en un conflicto de intereses, por ejemplo. Veamos un caso concreto: la cría de pollo ecológico con menos animales en corrales más pequeños y al aire libre tiene claras ventajas en cuanto a bienestar animal. Sin embargo, los pollos en los sistemas de cría convencionales tienen otra genética, crecen más

## Producción cárnica y sostenibilidad

Un análisis global de la sostenibilidad en sus tres dimensiones –ecológica, económica y social– es una tarea compleja. Por tanto, LOOK! volverá a tratar este tema en los próximos números, presentando con más detalle distintos aspectos de la sostenibilidad. Un resumen amplio del compromiso por la sostenibilidad del Bell Food Group también puede encontrarse en el informe de sostenibilidad de 2021 que se publicará a finales de junio de 2022.

rápido, necesitan menos pienso y por tanto tienen una huella de carbono mejor. Por tanto, depende siempre de qué aspecto de la sostenibilidad se observa y qué se valora más.

## Asumir responsabilidad

A las personas les gusta comer carne. La carne es una importante fuente de proteínas, desde hace millones de años. Sin embargo, con el crecimiento global de la población se requiere una industria cárnica que preserve los recursos. Por ese motivo es importante que las empresas como el Bell Food Group asuman su responsabilidad para lograr una producción de alimentos cuyos efectos medioambientales no sean un lastre para las generaciones futuras. Esto requiere transparencia y una gestión económica rentable, pero también la valoración de las plantillas, el respeto de los animales, la preservación de los recursos naturales y la reducción de los efectos negativos sobre el medio ambiente. El Bell Food Group es consciente de esta responsabilidad y, por ello, se ha fijado objetivos ambiciosos en su nueva estrategia de sostenibilidad. Un nuevo e importante paso para cumplir nuestra misión «Asumimos la responsabilidad». • fv

**Nuestra misión:**  
«Asumimos la responsabilidad.»

Lluvia de galardones para Bell Alemania y Bell Francia

# Premio a la innovación y al gusto

*Abraham arrasa una vez más: Bell Alemania se mide con la competencia internacional en los Global Packaging Awards. Su innovador embalaje logra hacerse con el acreditado WorldStar Award. Y también en Bell Francia hay motivos de celebración.*

El embalaje plegable, plano y que se puede volver a cerrar se fabrica a partir de un monomaterial reciclable. A diferencia de los embalajes de multimaterial plástico, es reciclable al 93 por ciento. «Además, esta solución de menor peso reduce nuestros desechos de plástico en 35 toneladas al año», explica Stephan Holst, responsable del área de marketing/comunicación de Bell Alemania. Gracias al reciclaje, el material permanece en el circuito de embalajes, lo que reduce el consumo de recursos naturales y beneficia al medio ambiente. Al mismo tiempo, el material previene de forma fiable el deterioro de los alimentos, lo que garantiza los altos niveles de calidad del jamón y evita el desperdicio de alimentos. Una solución redonda, en suma. Un veredicto que comparte el jurado de la World Packaging Organisation, que cada año elige los embalajes más innovadores y sostenibles del mundo.

**Con el embalaje se ahorran cada año 35 toneladas de residuos de plástico.**

La solución de embalaje sostenible de Bell Alemania logra en 2022 el codiciado WorldStar Award. Durante la ceremonia de entrega de premios celebrada a principios de mayo en Milán se homenajeó a los responsables por su trabajo. Las innovadoras soluciones de embalaje de las especialidades de jamón Abraham ya habían convencido a los expertos del sector el año pasado. En Austria, Bell Alemania recibió el renombrado Green Packaging Star Award. Este premio sirvió a su vez de nominación para el WorldStar Award.



## Dos medallas para sendos salchichones

También en Bell Francia hay motivos de celebración. En la 58 edición del Salon International de l'Agriculture, celebrado en el corazón de París esta primavera, dos productos llamaron la atención del jurado independiente. Tanto el «Saucisson Sec de Savoie Nature» como el «Saucisson Sec D'Auvergne IGP LR» recibieron la medalla de plata por la excepcional calidad del producto. «Nos llena de orgullo ver el reconocimiento de nuestros salchichones y que se premie nuestro trabajo. Demuestra que el esfuerzo ha valido la pena y que elaboramos un producto con un sabor excepcional», comenta con alegría Sylvain Stephane, gestor de producto en Bell Francia, a raíz del doble galardón. • ap