

LOOK!

Rivista per i dipendenti del Bell Food Group

02 2022



***Passione per specialità
autentiche originali***

**BELL
FOOD
GROUP**





Contenuti

Dall'azienda

4 Convenienze maggiormente diversificate

Nuove strutture promuovono il successo in un importante segmento in crescita

6 La sicurezza non conosce compromessi

La sicurezza sul lavoro presso il Bell Food Group

10 Risultati al top con TopX

Aggiornamento sullo stato di avanzamento del programma Top Excellence del Bell Food Group

Lavorare presso il Bell Food Group

12 Progetti che mettono in movimento

Tutela della salute attraverso una maggiore ergonomia sul posto di lavoro

Storia di copertina

14 Passione per specialità autentiche originali

Le specialità con garanzia d'origine hanno una tradizione nel Bell Food Group

Uno sguardo al personale

24 Ci congratuliamo e ci congediamo

Anniversari di servizio e pensionamenti fra giugno e agosto 2022

Concorso

27 Quesito del concorso

Play and win

Il nostro mondo del piacere

28 In buona compagnia con gli spiedini

Spiedini creativi e molto altro ancora per un divertimento variegato al barbecue

Sostenibilità e innovazione

38 Una questione di responsabilità

Consumo di carne e sostenibilità

Ecco come funziona la qualità

40 Premiata per l'innovazione e il gusto

Man bassa di award per Bell Germania e Bell Francia

La regionalità è la carta vincente

Gentili collaboratrici e collaboratori,

la qualità dei prodotti è uno dei presupposti più importanti per il successo della nostra azienda. Negli ultimi anni, l'origine è diventata sempre più una caratteristica di qualità. In particolare gli alimenti regionali e i prodotti locali beneficiano di un elevato livello di fiducia da parte dei consumatori. La pandemia di coronavirus ha ulteriormente consolidato questo trend.



Presso il Bell Food Group la regionalità è un tema importante e questo non solo da ieri. Le nostre radici regionali sono parte della nostra identità. Produciamo innanzitutto per i Paesi e le regioni in cui operiamo. Inoltre, con i nostri 50 siti produttivi, non siamo un'anonima grande impresa, bensì una parte importante della comunità. Per la produzione dei nostri prodotti ci affidiamo, ove possibile, a materie prime agricole provenienti da fornitori regionali.

Nel nostro core business della carne, l'attenzione alle specialità regionali è per noi una delle priorità strategiche. Un impegno testimoniato anche dal nostro portafoglio di prodotti: nell'assortimento di salumi, numerosi prodotti recano la cosiddetta «denominazione di origine protetta». Si tratta di marchi come il francese «Label Rouge», le «Specialità tradizionali garantite»

europee (STG) o il marchio svizzero «IGP» (Indicazione geografica protetta). Sono l'emblema della regionalità e la garanzia che, fra l'altro, la carne secca dei Grigioni e il Jamón Serrano sono proprio l'originale.

In Svizzera, ad esempio, la categoria «Prodotti a base di carne con denominazione IGP» comprende 14 articoli. Sei di questi vengono prodotti direttamente da Bell Svizzera. Si tratta di un risultato importante, dato che la produzione in conformità al disciplinare del marchio è impegnativa. A seconda dell'etichetta, i criteri vanno dall'ubicazione dello stabilimento di produzione all'origine degli ingredienti o alla prescrizione di singole fasi di lavorazione.

Producendo queste specialità, non solo contribuiamo alla diversificazione della nostra gamma di prodotti, ma compiamo anche un importante sforzo che mira a preservare i prodotti tradizionali e l'artigianato a essi associato. Il Bell Food Group è da sempre impegnato su questo fronte. Con i nostri prodotti, offriamo ogni giorno a milioni di consumatori innumerevoli momenti di piacere e una maggiore qualità della vita. Di questo, stimati collaboratori, abbiamo tutto il diritto di essere orgogliosi.

E sono lieto di avere il piacere di proseguire ancora con voi il percorso intrapreso.

Lorenz Wyss

Presidente della Direzione del Gruppo

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. 2/2022, luglio 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).

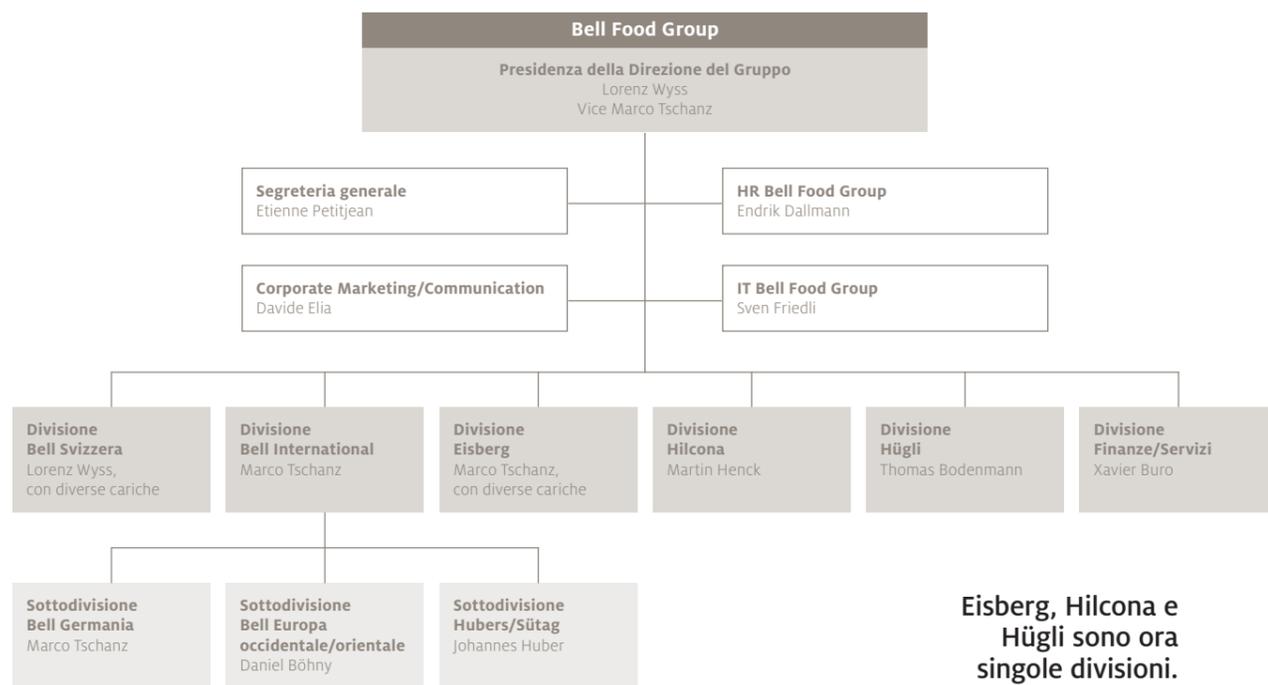
Supporto editoriale: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap). Foto: KorakLeu AG e Christian Spletstösser (Foodstyling), Riehen, Svizzera: p. 16, p. 20, p. 23, immagini delle ricette pp. 28-37, ʔukasz Motyka, Bell Polonia: p. 14, Mike Lamandé, Bell Francia: p. 19 in alto, Oliver Baumann, Basilea, Svizzera: immagine di copertina, pp. 6-9, pp. 17-18, p. 21, p. 22 sotto, Thomas Rauch, Basilea, Svizzera: pp. 12-13. Grafica: oblògrafik, Olten, Svizzera. Adattamento delle immagini: Proacteam AG, Allschwil, Svizzera.

Stampa: Werner Druck & Medien AG, Basilea, Svizzera. Stampato su carta FSC.

Nuove strutture promuovono il successo in un importante segmento in crescita

Convenience maggiormente diversificata

Il Bell Food Group ha ridisegnato il livello di dirigenza dell'importante settore in crescita del convenience: Eisberg, Hilcona e Hügli dispongono ora di proprie divisioni con relativi responsabili in seno alla Direzione del Gruppo. Questa ristrutturazione consente, tra l'altro, l'adattamento ottimale dell'azienda ai singoli mercati.



Eisberg, Hilcona e Hügli sono ora singole divisioni.

Valido a partire dall'1.5.2022

Nel maggio 2022 il Bell Food Group ha iniziato a operare con una ridisegnata struttura organizzativa al massimo livello dirigenziale del Gruppo: a partire da questo momento Eisberg, Hilcona e Hügli vengono gestite come singole divisioni. Di conseguenza, gli ex responsabili di divisione Martin Henck per Hilcona e Thomas Bodenmann per Hügli sono entrati a far parte della Direzione del Gruppo in qualità di nuovi membri.

Oltre a dirigere la divisione Bell International, Marco Tschanz assume inoltre la direzione della divisione Eisberg. Al fine di approntare le capacità necessarie per la nuova mansione, Martin Schygulla ha assunto la direzione della Divisione Bell Germania, mentre Marco Tschanz ha ceduto la direzione dell'IT del Bell Food Group a Sven Friedli. • *mr*



Lorenz Wyss
Presidente della Direzione del Gruppo

«In questa nuova struttura intravediamo un grande potenziale per l'ulteriore sviluppo delle nostre attività nell'ambito del convenience. L'eliminazione di un livello gerarchico ci permette infatti di comunicare in modo più diretto e con vie più brevi.

Inoltre, la nuova ripartizione ci facilita il lavoro su questo segmento diversificato, con i suoi diversi target e gruppi di prodotti. Ogni divisione può così rispondere in modo più individuale alle esigenze del proprio mercato specifico.

A seguito della riorganizzazione, la Direzione del Gruppo è ora composta da cinque membri. Questa gestione maggiormente diversificata comporta anche dei vantaggi per noi. Stiamo infatti accorpando ancora più competenze specifiche e conoscenze di mercato per prendere decisioni fondate in vista del futuro successo.

Per potenziare il nostro management, con Martin Henck e Thomas Bodenmann abbiamo acquisito due manager ben rodati che, grazie alla loro esperienza pluriennale e alla forte motivazione, sono già riusciti a inanellare una serie di successi.

Martin Henck è responsabile della divisione Hilcona da dieci anni ed è un esperto comprovato del nostro settore. Thomas Bodenmann può vantare oltre 25 anni di esperienza professionale presso Hügli, di cui più di 10 nella posizione di Amministratore Delegato.

La persona ideale per la guida della divisione Eisberg l'abbiamo inoltre trovata in Marco Tschanz, che assumerà questo ruolo in aggiunta alla sua attuale funzione di responsabile di Bell International. Si tratta di una soluzione ovvia, viste le analogie tra le due divisioni: entrambe sono molto attive a livello internazionale e in parte sono rappresentate negli stessi paesi».

Il trio del settore convenience



Thomas Bodenmann
Responsabile divisione Hügli

Thomas Bodenmann è entrato a far parte di Hügli nel 1995 in qualità di responsabile export per la Svizzera e membro della Direzione Generale. Sono seguite le posizioni di Amministratore delegato di Hügli Svizzera (1997-2001) e Austria (1999-2001). In seguito ha assunto la carica di responsabile della divisione Food Service e di membro della Direzione del Gruppo (2002-2010), nonché di CEO (dal 2011) della Hügli Holding AG.



Martin Henck
Responsabile divisione Hilcona

Martin Henck ha assunto il timone di Hilcona nel 2012. In precedenza aveva rivestito diverse posizioni in aziende dell'industria alimentare.



Marco Tschanz
Responsabile divisione Bell International e responsabile divisione Eisberg

Marco Tschanz è entrato nel Bell Food Group nel 2014 in qualità di Chief Financial Officer (CFO). Nel 2019 ha assunto la direzione della divisione Bell International, alla quale si aggiunge ora quella della divisione Eisberg.



La sicurezza sul lavoro presso il Bell Food Group

LA SICUREZZA NON CONOSCE COMPROMESSI

La sicurezza sul lavoro e la tutela della salute hanno la massima priorità in seno al Bell Food Group. Per proteggere i collaboratori, i rischi devono essere ridotti al minimo. I diretti superiori sono corresponsabili della protezione dei team.



In qualità di datori di lavoro, le società del Bell Food Group devono garantire la salute e la sicurezza dei propri organici in tutti gli aspetti legati alle rispettive mansioni lavorative. Ciò significa che devono essere valutati tutti i rischi a cui i collaboratori possono essere esposti in modo da adottare opportune misure preventive e protettive. Tali interventi includono la fornitura ai collaboratori di informazioni in merito ai temi della salute e della sicurezza sul lavoro e l'offerta di corsi di formazione adeguati. In ultima analisi, tuttavia, il fattore umano rimane decisivo per la corretta attuazione delle politiche di sicurezza.

Una cultura <zero incidenti>

«Una chiara definizione delle responsabilità è estremamente importante», afferma Mischa Zeller, responsabile della sicurezza presso Bell Svizzera. I dati riguardo alla sicurezza sul lavoro lo rendono ottimista. L'evoluzione nel corso degli anni mostra che il numero di infortuni sul lavoro è in costante diminuzione. «Siamo impegnati a favore di una cultura <zero incidenti>. Grazie alla percepibile motivazione all'interno dei team e all'interesse di tutti i collaboratori, sono fiducioso che raggiungeremo il nostro obiettivo nel prossimo futuro».

Il team sicurezza sul lavoro di Bell Svizzera conta otto impiegati a tempo pieno. Si occupa di implementare la cultura della sicurezza nei singoli stabilimenti produttivi, promuovendo così la tutela della salute e riducendo il rischio di incidenti. Per raggiungere questo obiettivo, i componenti del team svolgono attività di consulenza e assistenza e definiscono chiaramente le competenze all'interno dell'azienda. I dirigenti vengono formati sui rispettivi compiti e doveri nell'ambito di seminari. Le infrastrutture pericolose presenti negli edifici, come scale a gradini e a pioli o pedane di sosta non sicure, vengono

rimosse, inoltre vengono installate protezioni anticaduta sui tetti accessibili e preparate istruzioni di lavoro, checklist e documenti di emergenza.

Un ampio spettro di interventi

«Per tutti gli interventi attuati sono i line manager a doversi preoccupare che i propri team possano svolgere il loro lavoro senza incidenti e in buona salute». Questo avviene attraverso la formazione, il dialogo, il controllo e gli audit. Tutte le attività nell'ambito della sicurezza sul lavoro e della tutela della salute devono essere conformi ai requisiti di legge. A cominciare dalle valutazioni dei rischi potenziali per le singole aree di lavoro e le macchine, richieste per legge, fino all'ottenimento delle autorizzazioni all'esercizio per le costruzioni ex novo e gli ampliamenti aziendali. È poi una particolare sfida preparare le informazioni rilevanti per la sicurezza in modo che i collaboratori le comprendano senza dubbi, anche se non tutti parlano la stessa lingua. Sia nella documentazione scritta che sul posto di lavoro e sulle macchine, vengono impiegati i pittogrammi per

«È molto importante una chiara definizione delle responsabilità».



segnalare i pericoli, ad esempio il calore o le parti taglienti delle macchine, e per richiamare l'attenzione sul comportamento corretto. In alcuni casi Bell Svizzera si avvale del supporto di fornitori esterni che traducono direttive e altri documenti in varie lingue.

Procedure istituzionalizzate

Almeno una volta al mese vengono effettuate ispezioni di sicurezza presso gli stabilimenti di Hügli Germania. Le valutazioni dei pericoli per le singole aree vengono ricontrollate e, se necessario, adeguate allo stato attuale. Partecipano a queste ispezioni i responsabili tecnici, i responsabili per la sicurezza, i capi settore addetti alla sicurezza e i membri del comitato aziendale. Oltre ai sopralluoghi, almeno una volta all'anno si tengono dei briefing sulla sicurezza in tutte le aree operative e vengono impartite istruzioni specifiche al personale degli impianti utilizzati per la produzione. «Inoltre, ogni giorno c'è una riunione mattutina dei capisquadra, in cui il tema della sicurezza sul lavoro è il primo punto all'ordine del giorno. Si provvede quindi a ovviare prontamente alle carenze riscontrate. I singoli team hanno anche una riunione giornaliera delle maestranze in cui il tema della sicurezza è la priorità assoluta», afferma Martin Wehrle, delegato alla sicurezza sul lavoro presso Hügli a Radolfzell. Immagini visualizzate su un monitor nella mensa aziendale si prefiggono l'obiettivo di aumentare ulteriormente la sensibilizzazione alla sicurezza.

Viene analizzato ogni singolo caso

La situazione è molto simile per i colleghi di Hügli in Svizzera. La formazione periodica sulla sicurezza e le visite agli impianti, con particolare attenzione ai potenziali pericoli, hanno la massima priorità. I dispositivi di protezione personale di ciascun collaboratore, fra cui occhiali e guanti di sicurezza, proteggono dai potenziali rischi. Nei luoghi di lavoro esposti a livelli di rumore elevati, i collaboratori si tutelano con protezioni acustiche adeguatamente realizzate. «Contiamo lo 0,2% di assenze dovute a infortuni sul lavoro. Ogni singolo infortunio sul lavoro viene analizzato al fine di adottare precauzioni per il futuro», afferma Pascal Kilchmann, vice responsabile della manutenzione degli impianti e addetto alla sicurezza presso Hügli Svizzera.

Collaborazione con le autorità

Stephan Streich, addetto alla sicurezza presso Eisberg in Svizzera, sottolinea l'obbligatorietà della «pro-

cedura di approvazione del progetto», che viene utilizzata, tra l'altro, prima e durante le modifiche strutturali e le riorganizzazioni degli spazi interne all'azienda. In questo contesto, la sicurezza sul lavoro e la salute dei collaboratori svolgono un ruolo centrale. Se Eisberg presenta un'apposita richiesta, questa viene esaminata dalle autorità cantonali. Se necessario, le autorità richiedono un parere della compagnia di assicurazione contro gli infortuni o, in casi eccezionali, un parere dell'Ispettorato federale del lavoro. I lavori di riorganizzazione in azienda potranno iniziare solo dopo l'approvazione della richiesta e la definizione di eventuali condizioni.

«Laddove è stata eseguita una procedura di approvazione del progetto, gli infortuni sono sensibilmente diminuiti», dichiara Stephan Streich. Presso Eisberg, dove i dipendenti di norma preparano a mano insalate, verdure e frutta, l'obiettivo principale è ridurre il rischio di lesioni da taglio. «I temi della sicurezza e degli infortuni sono parte integrante di ogni riunione delle maestranze», racconta Stephan Streich.

Elaborazione di una cultura della sicurezza sostenibile

Uno sguardo ai vari stabilimenti dimostra che la sicurezza è una tematica con cui il Bell Food Group si confronta quotidianamente. Nonostante ampi interventi e piani specifici, non è possibile raggiungere una sicurezza impeccabile. La quotidianità lavorativa comporta sempre fattori di rischio, dai guasti tecnici o tecnologici all'errore umano. L'obiettivo è ridurre al minimo questi rischi.

Presso Bell Svizzera, il piano di sicurezza integrata è attualmente implementato in un terzo dei siti. «In collaborazione con l'assicurazione contro gli infortuni, ci impegniamo a creare un sistema di sicurezza efficace e di sviluppare una cultura della sicurezza sostenibile», afferma il responsabile della sicurezza Mischa Zeller. Il massimo livello di sicurezza in azienda è garantito dalla creazione di condizioni di sicurezza e dalla promozione di comportamenti sicuri. A tal fine, tutti i collaboratori sono tenuti ad assumersi le proprie responsabilità. • ap

4 principi della sicurezza sul lavoro

1. Stop in presenza di pericolo

In caso di pericolo imminente, tutti hanno il diritto e il dovere di fermarsi. Solo quando una situazione di pericolo è di nuovo sotto controllo si può continuare a lavorare.

2. Non si lavora senza istruzioni

I superiori hanno il dovere di istruire regolarmente e con cura i propri collaboratori affinché possano svolgere il loro lavoro in sicurezza.

3. L'equipaggiamento di protezione è d'obbligo

Indossare i dispositivi di protezione forniti come casco, scarpe di sicurezza, ecc. è obbligatorio poiché in caso di emergenza proteggono da lesioni potenzialmente mortali.

4. La sicurezza è affare di tutti

I datori di lavoro e i superiori sono responsabili della sicurezza sul lavoro. E i collaboratori sono tenuti ad attenersi alle istruzioni impartite.



Aggiornamento sullo stato di avanzamento del programma Top Excellence del Bell Food Group

Risultati al top con TopX

Poco più di due anni fa, l'avvio del programma Top Excellence ha creato le basi per un percorso comune che conduce al vertice. Da allora sono successe molte cose. È il momento di fare un resoconto dei progressi compiuti.

A maggio 2020 la Direzione del Bell Food Group ha deciso di sostituire i vari programmi di ottimizzazione operativa all'interno del Gruppo con l'attuazione del programma Top Excellence, abbreviato in TopX, a livello di gruppo. L'obiettivo è migliorare i processi in modo uniforme ed efficiente in tutto il Gruppo. Il meccanismo TopX specifica il percorso che ogni azienda di produzione deve seguire nell'ambito del programma.

Per la prima fase, l'attenzione si è concentrata sulle aziende con più di 50 collaboratori. Nell'ottobre 2020 sono partiti i prime cinque stabilimenti in modalità pilota, mentre le altre 24 imprese selezionate seguiranno entro la fine del 2021.

Oggi, a distanza di circa due anni, è giunto il momento di fare il punto della situazione. Quale tappa del percorso è stata raggiunta con TopX attualmente e quali sono quelle previste per i prossimi mesi? • sh

«I collaboratori dei reparti vengono ascoltati e coinvolti».

«Grazie a TopX siamo meglio collegati in rete e possiamo risolvere i problemi evitando un'eccessiva burocrazia».

«TopX rende i nostri progetti più visibili, motivando anche gli altri».

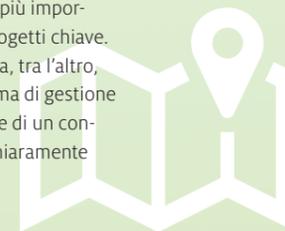
«Con TopX e la struttura delle riunioni, ogni giorno vedo a che punto mi trovo rispetto ai miei obiettivi».

«TopX mi aiuta a gestire il mio reparto in modo più strutturato».



**Primo step: 29
Secondo step: 10**

Gli step raggiunti certificano alle varie sedi di aver concluso positivamente una determinata fase del processo TopX. La prima fase prevede l'individuazione degli ambiti di intervento più importanti e la definizione di progetti chiave. La seconda fase si incentra, tra l'altro, sull'istituzione di un sistema di gestione delle sedi o sulla creazione di un concetto di comunicazione chiaramente definito.



Stabilimenti in fase di implementazione: 32

A gennaio 2022, 32 stabilimenti di produzione hanno iniziato a lavorare con TopX.

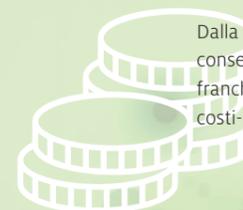
Progetti chiave: 256

All'interno dei progetti chiave, gli stabilimenti lavorano in team interdisciplinari sul potenziale concreto di miglioramento che emerge dagli ambiti di intervento identificati.



**Risparmi:
CHF 16 000 000.-**

Dalla sua introduzione, TopX ha consentito di risparmiare 16 milioni di franchi svizzeri. Si tratta di un rapporto costi-benefici di 1:6.



Collaboratori coinvolti: 60 %

Nell'ambito della produzione e in quelli correlati, più di 4 455 persone lavorano ogni giorno applicando i metodi TopX.



«Ora si tratta di imparare gli uni dagli altri»

«Anzitutto vorrei ringraziare tutte le persone coinvolte. La collaborazione costruttiva e il consistente impegno delle mie colleghe e dei miei colleghi continuano a colpirmi ancora oggi.

In realtà mi aspettavo una maggiore resistenza all'inizio del programma. Quando abbiamo iniziato a lavorare con TopX, molte sedi disponevano già di programmi di «operational excellence». Riconosco ai nostri stabilimenti il merito di essere stati disponibili a dismettere i programmi esistenti e ripartire con il nuovo programma TopX. Non è una cosa scontata, tanto più che gli ultimi due anni sono stati dominati dalla pandemia di coronavirus. Possiamo davvero essere orgogliosi dei risultati ottenuti finora.

Grazie a TopX, ora negli stabilimenti parliamo tutti la stessa lingua e adottiamo procedure comuni,

ad esempio per quanto riguarda il modo in cui gestiamo i progetti o le riunioni quotidiane.

Nei prossimi mesi l'attenzione si concentrerà sull'apprendimento reciproco e sullo scambio di buone pratiche. Quando si presentano dei problemi, non dobbiamo necessariamente reinventare la ruota, ma possiamo innanzitutto informarci sull'eventuale esistenza di soluzioni collaudate in altri stabilimenti.

Anche la TopX Academy, con la quale vogliamo riunire esponenti di tutti i comparti aziendali, ci aiuterà in questo senso. Oltre alla formazione metodologica, in questo modo sarà possibile anche uno scambio di informazioni sulle implementazioni concrete. Partendo da questa base possiamo fare affidamento sul nostro cammino comune che ci condurrà al vertice».



Alexander Duss,
Responsabile TopX

Tutela della salute attraverso una maggiore ergonomia sul posto di lavoro

Progetti che mettono in movimento

Per alleviare i disturbi del sistema muscolo-scheletrico – o per evitare che insorgano – Bell in Svizzera, in collaborazione con l'assicurazione malattia SWICA punta dal 2021 a una maggiore ergonomia sul posto di lavoro. E anche altrove in seno al Bell Food Group viene attribuita grande importanza a questo tema sostenendolo con una vasta gamma di progetti.

Contro i dolori e le contratture qualcosa è possibile fare.

Molti di noi hanno probabilmente sperimentato gli effetti del sollevamento di carichi pesanti, del chinarsi di frequente e dei lunghi periodi in piedi o seduti sul sistema muscolo-scheletrico. Ma contro il mal di schiena e la tensione cervicale qualcosa è possibile fare. È quanto dimostra Bell Svizzera con il progetto «Ergonomia sul posto di lavoro» lanciato l'anno scorso in collaborazione con l'assicurazione malattia SWICA.

Questo progetto permette ai collaboratori, in particolare della produzione, di tutte le sedi svizzere di rivolgersi al fisioterapista presente nella rispettiva sede aziendale per consultazioni individuali. Sia che sussistano già dei disturbi, sia che li si voglia prevenire.

«Uno dei punti di forza del programma è che possiamo rispondere in modo del tutto personale alle attività che sono percepite come faticose», riferisce il fisioterapista Roland Reilly, specialista dell'ambito gestione della prevenzione presso SWICA e coordinatore dell'iniziativa alla Bell. «Rimediamo quindi alla situazione con mezzi semplici come movimenti più ergonomici, ausili o esercizi di compensazione. Durante i controlli successivi scopro spesso che i collaboratori sono riusciti a influire da soli sui loro disturbi».

«Il programma che proponiamo nell'ambito della nostra gestione della salute sul lavoro è molto ben accolto dai team», dichiara Monika Suppiger, responsabile HR di Zell e responsabile del progetto ergonomia. «Dall'avvio del programma abbiamo condotto oltre 180 valutazioni ergonomiche e controlli successivi e sono emersi importanti miglioramenti».



Ma il Bell Food Group non sta affrontando la questione solo in Svizzera. Per esempio, nel quadro di un nuovo programma di promozione della salute sul lavoro, la sede di Bell Germania ad Harkebrügge ha affrontato come primo sottoprogetto il miglioramento dell'ergonomia nel reparto di taglio e confezionamento. Dopo l'analisi delle postazioni di lavoro, sta elaborando opportuni miglioramenti insieme alla cassa malattia AOK, suo partner.

Anche Eisberg è impegnata nell'ottenimento di un ambiente di lavoro più ergonomico. Tra le altre cose, in una confezionatrice per sacchi tubolari l'azienda di Marchtrenk ha installato una piattaforma fissa al posto della scala. Questa permette di tendere la pellicola mantenendo una postura più ergonomica e allo stesso tempo riduce significativamente il rischio di caduta. Inoltre, nell'ambito di TopX presso Eisberg Svizzera sono stati lanciati diversi progetti focalizzati su questo tema che hanno previsto, ad esempio, l'installazione di nuovi impilatori a

carrello con altezze di impilamento ridotte.

Anche la Hügli è attiva nel campo dell'ergonomia e dota i suoi siti di ausili adeguati. Questi includono, ad esempio, scrivanie e sedie regolabili in altezza negli uffici e ausili di sollevamento per i team del reparto produzione.

Hilcona sta affrontando l'argomento in un modo diverso: è una delle tre aziende pilota nel Liechtenstein ad avere avviato a marzo la campagna «beWEGt», che motiva i collaboratori a recarsi al lavoro in bicicletta o a piedi per dodici settimane. Un ottimo modo per conciliare la promozione della tutela della salute con la protezione dell'ambiente. • *mr*

Eisberg ha lanciato diversi progetti mirati sull'ergonomia.



Ecco cosa consiglia il fisioterapista Roland Reilly ...

... per la produzione:

Quando si lavora con carichi pesanti, le sollecitazioni possono essere ridotte ruotando tutto il corpo e usando la forza delle gambe al posto della schiena.

Inoltre, la gran parte degli individui ha l'abitudine radicata di muoversi in modo troppo sbilanciato. Per rompere questi modelli di movimento e praticare movimenti alternativi, è necessario esercitarsi direttamente sul posto di lavoro.

... per l'ufficio:

Uno degli errori più comuni è quello di non inclinare lo schermo. La postura più ergonomica si ottiene infatti rivolgendo lo sguardo ad angolo retto. Inoltre, micro-pause regolari con esercizi di movimento come lo stretching e brevi passeggiate durante le pause più lunghe possono attivare il corpo e aumentare la capacità di concentrazione.

Le specialità con garanzia d'origine hanno una tradizione nel Bell Food Group

Passione per specialità autentiche originali

Alcune sono vere e proprie celebrità, altre sono di nicchia, ma tutte garantiscono la massima delizia del palato. Si tratta di specialità la cui origine o ricetta tradizionale è protetta da un marchio di qualità. Il Bell Food Group conta un totale di oltre 25 prodotti di salumeria che vantano questo certificato. E se ne aggiungono sempre di nuovi.



I prodotti di salumeria con marchio di origine sono sinonimo di delizia per il palato.

I marchi di qualità in sintesi

Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.), Appellation d'Origine Protégée (AOP) e Denominazione di origine protetta (DOP)

Questi marchi garantiscono che un prodotto è stato realizzato in una specifica area geografica con materie prime locali secondo un processo riconosciuto e definito.



Geschützte geografische Angabe (g.g.A.), Indication Géographique Protégée (IGP) e Indicazione geografica protetta (IGP)

Questo marchio conferma che sussiste un legame del prodotto con la regione d'origine, sebbene solo una delle fasi di produzione, ossia la produzione, la trasformazione o la preparazione, deve necessariamente avvenire nella regione d'origine.



Specialità tradizionali garantite (STG)

Questo marchio indica un prodotto realizzato secondo una ricetta o un metodo di produzione tradizionale. Non è legato a un'area geografica.



A volte ci vuole un po' più di tempo perché una specialità ottenga il riconoscimento che merita. È quanto è successo alla «salsiccia essiccata di Cracovia»: nonostante la sua lunga storia nel panorama gastronomico della Polonia, Paese rinomato per la produzione di salsicce, solo nel 2018 ha ricevuto il riconoscimento di «Specialità tradizionale garantita» (STG).

Si aggiunge così alla schiera di alimenti la cui ricetta o origine è particolarmente protetta. Oltre al marchio STG, nell'Unione Europea esistono altri due marchi di qualità: «Denominazione di origine protetta» (DOP) e «Indicazione geografica protetta» (IGP). I relativi equivalenti elvetici sono «Appellation d'Origine Protégée» (AOP) und «Indication Géographique Protégée» (IGP).

Ma torniamo alla Polonia e alla «salsiccia essiccata tradizionale di Cracovia»: questa salsiccia stagionata e affumicata con aromi di pepe, aglio e noce moscata è una prelibatezza gettonata. Un piacere di cui anche le colleghe e i colleghi di Bell Polonia non volevano privare i clienti.

Nell'aprile 2021, in Polonia è iniziata la preparazione per la certificazione STG.

Per questo motivo hanno iniziato a prepararsi per il riconoscimento STG della loro salsiccia nell'aprile 2021. «Per richiedere la certificazione abbiamo dovuto dimostrare di rispettare tutti i requisiti prescritti», riferisce Magda Kamińska, Marketing Manager presso Bell Polonia. «Questo significa che abbiamo dovuto attenerci con precisione a tutte le specifiche: dalla selezione della carne, delle spezie e degli additivi alla ricetta e al processo di produzione».

Poco meno di un anno dopo si è svolto l'audit di certificazione, che Bell Polonia ha superato senza problemi. A metà maggio di quest'anno è arrivata la tanto attesa conferma sotto forma di certificato di conformità. Da allora, l'antica specialità polacca di Bell reca anche l'etichetta rotonda gialla e blu, che attira l'attenzione nei negozi e, come tutti i marchi di origine, rappresenta un argomento di vendita.

Il team polacco è ora anche membro del «Club dei titolari di marchi di qualità». Un totale di oltre 25 specialità del Bell Food Group recano al momento uno degli ambiti label. Molti di essi sono conosciuti ben oltre i confini nazionali, come il prosciutto della Foresta Nera, il prosciutto Serrano e la carne secca dei Grigioni. Altre sono prelibatezze locali, come il Saucisson sec d'Auvergne o la salsiccia OLMA.

Ma tutte hanno qualcosa in comune: nascono dalle mani di persone che conoscono il mestiere del macellaio e si impegnano a mantenere viva la tradizione della propria area geografica. I prodotti di salumeria con garanzia d'origine sono pertanto sempre stati sinonimo di piacere unico e della migliore qualità. • *mr*



«Saucisson vaudois» e «Saucisse aux choux vaudoise»: due autentiche specialità del Canton di Vaud

Il Saucisson vaudois e la Saucisse aux choux vaudoise sono riconoscibili non solo per il loro tipico colore marrone dorato, ma anche per il sigillo verde che li identifica come salumi tradizionali vodesi con certificazione IGP. Entrambe le versioni sono prodotti di salumeria crudi, affumicati, essiccati o stagionati a intermittenza. La loro grande differenza: la Saucisse aux choux vaudoise contiene, oltre alla carne, anche il cavolo cappuccio bianco, che non solo le conferisce un aroma speziato di carne e fumo, ma anche un'elevata succosità.

Secondo la leggenda, questa ricetta risale a una visita dell'imperatore tedesco Carlo il Grosso a Orbe avvenuta nell'879. Quando la carne si fece scarsa, si racconta che la salsiccia venne mescolata con il cavolo cappuccio bianco. Entrambi i prodotti tradizionali vodesi sono protetti dal marchio IGP dal 2004.

La succosa Saucisse aux choux vaudoise contiene anche cavolo cappuccio bianco, oltre alla carne.



«La Saucisse aux choux vaudoise è saldamente ancorata nelle abitudini alimentari della Svizzera francese. L'acidità del cavolo si sposa meravigliosamente con la carne di maiale e, per l'appunto, si mangia non solo carne, ma anche verdure. Inoltre, entrambe le salsicce vodesi sono molto apprezzate per il tradizionale piatto unico 'Papet Vaudois', a cui vengono aggiunti porri e patate.

Nella produzione di Saucisson vaudois e Saucisse aux choux vaudoise, dobbiamo rispettare con precisione i criteri stabiliti dal disciplinare, altrimenti ci vedremmo ritirato il diritto di produrli. È una

garanzia per la qualità di questi prodotti pregiati. Anche le ispezioni regolari e senza preavviso da parte di un'organizzazione esterna e le degustazioni in azienda contribuiscono al mantenimento costante dell'elevata qualità delle salsicce».

Christophe Maillard,
Direttore operativo Charcuterie Cheseaux



«Prosciutto della Foresta Nera»: l'originale affumicato con legno d'abete

Il prosciutto della Foresta Nera deve il suo gusto unico, con la sua nota affumicata e il suo aroma speziato, alla stagionatura e all'affumicatura su legno di abete bianco e rosso. Queste buone qualità lo hanno reso il

prosciutto crudo più venduto in Germania. Ma questa specialità non è gettonata solo nel suo paese d'origine. Come gli orologi a cucù e i tipici cappelli Bollenhut, è infatti considerato l'emblema

della regione anche a livello internazionale. Il prosciutto della Foresta Nera è stato uno dei primi di questa categoria di prodotti a ottenere il marchio IGP nel 1997, e da quell'anno viene prodotto anche dall'attuale marchio Bell Abraham nel sud-ovest della Germania.

Il prosciutto della Foresta Nera è stato uno dei primi della sua categoria a ricevere il marchio IGP.

«La particolarità del prosciutto della Foresta Nera è il tradizionale processo di affumicatura a freddo su legni di conifere regionali. I prosciutti restano appesi a una temperatura compresa tra 20 e circa 30° Celsius in camere o camini di affumicatura in muratura. I legni di conifere utilizzati, provenienti dalla Foresta Nera, garantiscono un sapore deciso e particolare. Il legno necessario, che deve essere naturale, proviene da segherie situate in un raggio di dieci chilometri dal nostro sito di produzione di Schiltach».

Hans-Christian Herzog, responsabile di produzione Bell Germania, Schiltach

«Saucisson sec d'Auvergne»: un autentico miracolo della natura

La salsiccia secca dell'Alvernia oggetto di macinazione grossolana è prodotta con carne suina selezionata proveniente da animali in età avanzata e di grossa taglia. Essiccato all'aria pura della regione verde al centro della Francia, è caratterizzato da un sapore forte, non da

ultimo per la sua nota di aglio. Stagionato in budello naturale e rivestito di muffa nobile, anche il suo aspetto presenta tutte le caratteristiche che ci si aspetta da una specialità tradizionale di fattura artigianale. In funzione della parte di budello utilizzato, le salsicce assumono forme e spessori diversi. Oltre al marchio IGP, alcune recano anche il notissimo marchio di qualità ufficiale «Label Rouge».

Il budello naturale e le muffe nobili evidenziano anche sotto il profilo estetico il carattere artigianale di questa salsiccia.



A colloquio con
Sophie Lucas

Sophie Lucas è Product Manager in ambito Marketing di Bell France e Presidente del consorzio «Salaisons d'Auvergne».

Quanto pensate che i marchi di origine siano efficaci nel marketing delle specialità? Ritengo che i marchi di origine siano molto importanti per la commercializzazione dei nostri prodotti. Servono a orientare i consumatori e, allo stesso tempo, forniscono loro una promessa di qualità. In Francia, durante la pandemia, la domanda di prodotti di salumeria di alta qualità con marchi di qualità è aumentata ulteriormente. Durante il lockdown i consumatori si sono rivolti sempre di più verso prodotti di qualità, quasi fosse una sorta di auto-incoraggiamento, ingenerando anche un aumento delle vendite dei prodotti con marchio di origine.

In qualità di Presidente del «Consortium des Salaisons d'Auvergne», lei si impegna a far conoscere ancor meglio i prodotti IGP della sua regione. Come persegue questo obiettivo? Abbiamo una strategia diversificata per attirare l'attenzione sui nostri prodotti. Raggiungiamo i consumatori finali, ad esempio, attraverso campagne mediatiche in televisione, interventi sui social network come Facebook e Instagram, o in occasione di eventi di degustazione nei supermercati. Partecipiamo anche alle fiere settoriali e siamo presenti nei media di settore. Inoltre a settembre, per la prima volta, organizzeremo un evento festivo a Clermont Ferrand, dove naturalmente i nostri prodotti saranno sotto i riflettori.

Siete già riusciti a incrementare la notorietà dei prodotti IGP dell'Alvernia grazie al vostro impegno in Francia? Sì, stiamo andando molto bene. Sebbene il prosciutto e la salsiccia secca dell'Alvernia abbiano il marchio di origine solo dal 2016, il grado di notorietà in Francia è già piuttosto alto. Lo dimostra anche il fatto che l'Alvernia è oggi una delle tre regioni più conosciute per le salsicce nel nostro Paese.



«Salsiccia OLMA»: la più famosa della Svizzera orientale

Come la sua sorella minore, la salsiccia di San Gallo, la salsiccia OLMA è prodotta con la migliore carne di vitello e di maiale svizzera. Altri ingredienti genuini come latte, scorza di limone e macis, assicurano il suo particolare sapore che dà il meglio di sé solo se accompagnato da

«Nei difficili tempi della guerra il bratwurst OLMA era un alimento nutriente e accessibile».

un po' di pane. La senape o altre salse sono tabù per gli intenditori. Rispetto agli altri bratwurst svizzeri, si caratterizza anche per il colore chiaro. Tra l'altro, viene prodotta con un elevato contenuto di carne di vitello, pari ad almeno il 50%, ed è aromatizzata senza il ricorso al sale di nitrato per salmistrare. Questa importante salsiccia della Svizzera orientale reca il marchio IGP dal 2008.

«La salsiccia OLMA non è solo una specialità particolare, ma vanta anche una genesi del tutto peculiare. La ricetta del bratwurst di San Gallo, su cui si basa, risale al 1438. Nel 1943 il bratwurst OLMA, che ne era una versione più grande, del peso di 160 grammi, venne cotto alla griglia per la prima volta in occasione dell'omonima fiera agricola, che si svolgeva per la prima volta in quell'anno. Nei difficili tempi della guerra, l'obiettivo era quello di proporre un cibo nutriente a prezzi accessibili.»

Oggi la salsiccia è in vendita tutto l'anno ed è conosciuta e amata in tutto il Paese».

Cristiano Zapatero, responsabile del settore imballaggio Bell Svizzera, Gossau



«Carne secca del Vallese»: la nobildonna del 16° secolo



Le origini della carne secca vallesana risalgono a ben 400 anni fa e la ricetta non è praticamente cambiata da allora. Allora come oggi, questa specialità viene preparata con la migliore carne di manzo svizzera della coscia accuratamente strofinata con una miscela di sale ed erbe. Durante l'essiccazione si forma una muffa nobile che conferisce un gusto delicato alla carne secca del Vallese, protetta dal 2003 dallo standard IGP.

«Uno dei rigidi requisiti dell'IGP è che la carne deve provenire da bovini svizzeri. Anche i tagli che possiamo utilizzare sono chiaramente definiti: sono ammesse solo le parti magre dell'anca, la sottofesa, il magatello e la noce inferiore. Un ulteriore requisito è che il prodotto venga salato ed essiccato nel Vallese.

Decisiva è anche la quantità di sale: se ne mettiamo in misura insufficiente, corriamo un rischio di sicurezza alimentare. Se ne mettiamo troppo, il prodotto finale ne risente. Il fattore più importante per la produzione è tuttavia la qualità della carne. Perché non abbiamo una bacchetta magica che possa trasformare una materia prima inferiore in carne secca di alta qualità».

Sébastien Studer, responsabile di stabilimento Cher-Mignon



«Carne secca dei Grigioni»: la specialità squadrata

Originariamente conservata come specialità contadina per l'inverno, la carne secca dei Grigioni è riuscita a entrare nei reparti di gastronomia di tutto il mondo. Non c'è da stupirsi, perché la magra carne rosso scuro dei Grigioni, nella tipica forma rettangolare, convince per la sua elevata tenerezza e per il suo gusto piccante e leggermente salato. Questo è dovuto in gran parte alla miscela di spezie utilizzata per la stagionatura, che oltre al sale contiene anche un

po' di pepe, aglio, zenzero o ginepro. La «Bündnerfleisch» non solo reca il marchio IGP dal 1999, ma dal 2001 questa celebrità svizzera è anche un marchio registrato.

«La carne secca dei Grigioni viene tradizionalmente prodotta da parti della coscia del bovino. Utilizziamo solo i tagli più pregiati di bovini svizzeri (anche, sottofese e magatelli), perché sono magri e hanno solo pochi tendini. Viene così garantita un'essiccazione uniforme, oltre al bel colore rosso intenso della carne secca dei Grigioni.

La carne secca dei Grigioni è un prodotto estremamente tradizionale e originale. Anche le attrezzature tecniche più moderne e il know-how produttivo più avanzato possono fungere solo da supporto nel processo produttivo. Un prodotto perfetto richiede soprattutto un grande tatto. Per garantire la qualità, monitoriamo con particolare attenzione determinate fasi del processo produttivo, controlliamo a campione i prodotti finiti in laboratorio ed effettuiamo degustazioni periodiche».

Thomas Pfindel, responsabile gestione qualità salumeria Churwalden



Ci congratuliamo e ci congediamo

Anniversari di servizio e pensionamenti fra giugno e agosto 2022

Bell Svizzera

20 anni di servizio

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

25 anni di servizio

Jayarajan Navaratnam, 23 giugno, Bell Svizzera, Zell
Kenan Imer, 11 agosto, Bell Svizzera, Zell

30 anni di servizio

Daniel Gisler, 1 giugno, Bell Svizzera, Oensingen
Ahmet Koeksecen, 1 luglio, Bell Svizzera, Basilea
Peter Hodel, 6 luglio, Bell Svizzera, Zell

35 anni di servizio

André Folzer, 15 giugno, Bell Svizzera, Basilea
Eric Loigerot, 1 luglio, Bell Svizzera, Basilea
Cengiz Sekerci, 7 luglio, Bell Svizzera, Basilea
Kurt Fuhrmann, 14 luglio, Bell Svizzera, Oensingen
Pascal Leonarczyk, 20 luglio, Bell Svizzera, Basilea
Peter Ruepp, 11 agosto, Bell Svizzera, Zell
Jelena Teofilovic, 17 agosto, Bell Svizzera, Basilea

40 anni di servizio

Clarisse Waltensperger, 5 luglio, Bell Svizzera, Basilea

Pensionamenti

Rolf Affolter, 30 giugno, Bell Svizzera, Oensingen
Maria De Sousa Quaresma Longa, 30 giugno, Bell Svizzera, Oensingen
Hanspeter Gutenberger, 30 giugno, Bell Svizzera, Basilea
Manfred Greiner, 31 luglio, Bell Svizzera, Basilea
Beat Lüthi, 31 agosto, Bell Svizzera, Oensingen

Pensionamenti anticipati

Manuel Da Silva Goncalves, 31 maggio, Bell Svizzera, Zell (*addendum*)
Jean-Luc Thomas, 31 maggio, Bell Svizzera, Cheseaux (*addendum*)
Didier Mayer, 30 giugno, Bell Svizzera, Basilea
Yvan Radukic, 30 giugno, Bell Svizzera, Oensingen
Rolf Rothenbühler, 30 giugno, Bell Svizzera, Oensingen
William Schmitt, 30 giugno, Bell Svizzera, Basilea
Risto Ugrinovski, 30 giugno, Bell Svizzera, Cheseaux
Kurt Anderegg, 31 agosto, Bell Svizzera, Oensingen
Jean-Luc Lardi, 31 agosto, Bell Svizzera, Basilea
Franz Reichmuth, 31 agosto, Bell Svizzera, Oensingen

Abbiamo notato che nell'ultimo numero c'erano degli errori negli anniversari di Bell Svizzera. I giorni e i mesi non erano corretti. Desideriamo scusarci per questo inconveniente con coloro che festeggiavano l'anniversario.

Bell International

20 anni di servizio

Luisa Ritter, 17 giugno, Bell Germania, Harkebrügge
Alexander Lupenzow, 17 giugno, Bell Germania, Harkebrügge
Klaus Thien, 17 giugno, Bell Germania, Seevetal
Ramiz Krasniqi, 18 giugno, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Michael Kiebe, 1 luglio, Bell Germania, Edeweicht
Aliev Achmasolta, 8 luglio, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Ferdinand Katzberger, 11 luglio, Frisch Express, Pfaffstätt
Hazir Beha, 15 luglio, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Franziska Salzlechner, 22 luglio, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Helga Meyer, 1 agosto, Bell Germania, Seevetal
Rolf Deeken, 12 agosto, Bell Germania, Edeweicht
Zenel Avdyli, 21 agosto, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

25 anni di servizio

Rudolf Graml, 1 giugno, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Hermann Buchheister, 7 luglio, Frisch Express, Pfaffstätt
Sabine Elfert, 1 agosto, Bell Germania, Seevetal
Sueleyman Aydogan, 20 agosto, Bell Germania, Schiltach

30 anni di servizio

Olivier Monteil, 29 giugno, Bell Francia, Teilhede
Yvonne Stibitz, 6 luglio, Bell Germania, Edeweicht
Yvonne Meirose, 1 agosto, Bell Germania, Edeweicht

Eisberg

20 anni di servizio

Rosa Cacaes, 1 marzo, Eisberg Spagna, Aguilas (*addendum*)
Árpád Béláné Drobecz, 1 maggio, Eisberg Ungheria, Gyál (*addendum*)
Maria Joao Guimaraes Sebo Cannizzaro, 1 giugno, Eisberg Svizzera, Villigen
Eric Montandon, 10 giugno, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent
Ramazan Türkmen, 1 luglio, Eisberg Svizzera, Dänikon
Carmen Manuela Da Silva Monteiro, 6 agosto, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent
Leopoldina De Almeida Soares, 12 agosto, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent
José Manuel Veira Guimaraes, 12 agosto, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent

25 anni di servizio

Célia Maria Pinto Correia Ventura, 19 giugno, Eisberg Svizzera, Dällikon
Paula Cristina Teopista Pinto, 1 luglio, Eisberg Svizzera, Dällikon
Manuel Antonio Pereira Nogueira, 17 luglio, Eisberg Svizzera, Dällikon

35 anni di servizio

José Barros Luis, 30 giugno, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent

Pensionamenti

Kupendrarasa Ratnam, 25 luglio, Eisberg Svizzera, Dällikon
Bernard Ruppenner, 31 agosto, Sylvain & Co, Essert-sous-Champvent



PLAY AND WIN

Quesito del concorso

Con quale legno viene affumicato il prosciutto della Foresta Nera?



A) Legno di abete

B) Legno di quercia

C) Legno di acero



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 21 ottobre 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.

Hilcona

20 anni di servizio

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

25 anni di servizio

- Harald Marte, 1 giugno, Hilcona, Schaan
- Hueseyin Semiz, 3 giugno, Hilcona, Schaan
- Perfecto Dominguez Blanco, 1 luglio, Hilcona, Schaan
- Michaela Gassner, 8 luglio, Hilcona, Salez
- Heike Schleidt, 31 luglio, Hilcona Feinkost, Leinfelden-Echterdingen

30 anni di servizio

- Christa Ender, 1 giugno, Hilcona, Schaan
- Monica Esperante Paris, 2 giugno, Hilcona, Schaan

40 anni di servizio

- Thomas Drissner, 2 agosto, Hilcona, Schaan

Hügli

20 anni di servizio

- Thomas Heinle, 1 luglio, Hügli, Austria
- Jan Kubelka, 1 giugno, Hügli, Zásmuky
- Miloslav Cikán, 3 giugno, Hügli, Zásmuky
- Ewald Brügel, 17 giugno, Hügli, Radolfzell
- Mirjam Both, 1 luglio, Besc, Werkendam
- Annemarie Heer, 1 luglio, Hügli, Radolfzell
- Renate Schuler, 1 agosto, Hügli, Radolfzell
- Jaroslav Konopáč, 30 agosto, Hügli, Zásmuky

25 anni di servizio

- Martin Bertsch, 23 giugno, Hügli, Radolfzell
- Sandra Straub, 28 luglio, Hügli, Radolfzell

30 anni di servizio

- Peter Beck, 1 gennaio, Hügli, Steinach (addendum)
- Susanna Bulatovic, 1 luglio, Hügli, Radolfzell
- Güzide Dere, 28 luglio, Hügli, Radolfzell

35 anni di servizio

- Birgit Bali, 1 luglio, Hügli, Radolfzell
- Manfred Kindrat, 13 luglio, Hügli, Radolfzell

Pensionamenti

- Olga Fleiner, 28 febbraio, Hügli, Radolfzell (addendum)
- Filippo Barbarotto, 30 aprile, Hügli Nährmittel, Steinach (addendum)
- Elena Engelmann, 31 maggio, Hügli, Radolfzell (addendum)
- Alfred Hois, 31 maggio, Hügli, Austria (addendum)
- Brigitte Trippel, 31 maggio, Hügli, Radolfzell (addendum)
- José Del Bosque, 1 giugno, Granovita, Vall d'Uixò
- Rolf Vielsäcker, 30 giugno, Hügli, Radolfzell
- Bärbel von Cuyck, 30 giugno, Hügli, Radolfzell
- Georg-Reinhold Lepel, 31 luglio, Hügli, Radolfzell

Pensionamento anticipato

- Hansruedi Schneider, 30 aprile, Hügli Nährmittel, Steinach (addendum)

Ci congediamo

- Diane Fleeman, 25 febbraio, Hügli United Kingdom, Redditch
- Desideriamo esprimere le nostre condoglianze ai parenti e amici dei defunti.

Spiedini creativi e molto altro ancora per un divertimento variegato al barbecue

In buona compagnia con gli spiedini

Attenzione, ora la situazione si fa piccante: per questo numero di LOOK! abbiamo chiesto ad alcuni autentici esperti culinari del Bell Food Group di fornirci delle originali ricette di spiedini. Vi presentiamo qui i risultati creativi, da quelli a base di carne a quelli vegani. E per tutti coloro che vogliono mettere qualcosa di diverso sulla griglia, c'è anche tutta una serie di novità per il barbecue. • mr

Spiedino di salsicce «The Green Mountain» «Mexican»

Michael Lock del Competence Center Arte Culinaria Hilcona di Schaan



Ingredienti per 4 persone:

4 salsicce «The Green Mountain» tagliate in pezzetti da 3 cm
4 pomodori datterini rossi
1 zuccina in rondelle da 1 cm
4 peperoni «pimiento de Padrón»
Olio d'oliva
Sale, pepe nero
4 spiedini

Per la salsa:

160 g di pomodori a cubetti fini
40-50 g di olio d'oliva
15 g di anelli di cipollotti sottili
10 g di cipolla rossa a cubetti fini
1 g di aglio fresco finemente tritato
5 g di coriandolo fresco grossolanamente tritato
10 g di scorza di lime grattugiata
10 g di succo di lime
2 g di sale
1 g di peperoncino affumicato
5 g di zucchero
1 g di cumino
Peperoncino in polvere o chipotle a piacere

Ecco come si fa:

Tagliare la salsiccia in pezzi di 3 cm e le zucchine a fette di 1 cm di larghezza. Infilzare gli ingredienti negli spiedini in qualsiasi ordine a piacimento, spennellare con olio d'oliva e condire con sale e pepe. Per la salsa, tagliare i pomodori a dadini sottili, i cipollotti ad anelli o a cubetti, tritare l'aglio a pezzetti fini e il coriandolo a pezzetti grossolani. Mescolare bene tutti gli ingredienti, insaporire con peperoncino in polvere o chipotle a piacere e lasciare riposare per un'ora.

Grigliare gli spiedini fino al grado di cottura desiderato e servirli su un piatto con la salsa.



Spiedini «Due inarrestabili»

Ricetta di Alessio Arieta, apprendista cuoco a Zell presso Bell, assistito da René Hunkeler (a destra), responsabile della mensa



Ingredienti per 4 persone:

720 g di petto di pollo
4 spiedini

Per la marinata ai pistacchi e menta:

70 g di olio d'oliva
¼ di mazzo di menta piperita
120 g di pistacchi
½ cipolla rossa
1 spicchio d'aglio
17 g di succo di limone o lime
Sale e pepe

Ecco come si fa:

Tagliare il pollo a cubetti con una lunghezza del lato di circa 2 cm. Per la marinata, tritare grossolanamente i pistacchi e tostarli in una padella fino a farli dorare leggermente. Tritare grossolanamente la menta e la cipolla e schiacciare l'aglio. Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere graduato alto e condire con sale e pepe a piacere. Non ridurre tutto in purea e fare in modo che rimangano piccoli pezzi. Mescolare i pezzi di pollo con la marinata nel modo più uniforme possibile, quindi infilzare 6-8 cubetti negli spiedini.

Scottare gli spiedini di pollo sulla griglia da tutti i lati e cuocerli a fuoco medio fino a cottura ultimata.

Estate allo spiedo

Ricetta del team di sviluppo prodotti di Eisberg Austria, qui rappresentato da Roman Gsell-Elmecker.



Ingredienti per 4 persone:

¼ di cocomero
1-2 zucchine
250 g di formaggio al peperoncino da grigliare
4 spiedini

Per la marinata:

4 cucchiaini d'olio d'oliva
2 cucchiaini di aceto balsamico
Timo e rosmarino fresco
Salfiore
Pepe nero appena macinato

Per l'insalata di rucola:

320 g di rucola
6 cucchiaini d'olio d'oliva
3 cucchiaini di aceto balsamico
20 g di pinoli
1 pizzico di zucchero
1 pizzico di sale
Pepe nero appena macinato
Crema di aceto balsamico per decorare

Ecco come si fa:

Preparare i cocomeri e tagliarli a cubetti. Se possibile, disidratarli o spremarli un po' per far uscire il succo. Tagliare le zucchine, preferibilmente con un'affettatrice, a fette lunghe e sottili di circa 2 o 3 mm di spessore. Avvolgere il formaggio da grigliare con le fette di zucchine e alternare con i pezzi di cocomero sugli spiedini. Tritare finemente le erbe, mescolarle con l'olio d'oliva e l'aceto balsamico fino a ottenere una marinata con cui spennellare gli spiedini. Per l'insalata, tostare leggermente i pinoli e mescolarli con la rucola e gli altri ingredienti.

Rosolare gli spiedini sulla griglia a fuoco moderato uniformemente per circa 3-6 minuti per lato. Condire con salfiore e pepe a piacere, servire nei piatti con l'insalata e decorare con la crema di aceto balsamico.



Cos'altro vi si accompagna...

Bell Svizzera Star dell'estate mediterranea

Per offrire il massimo spirito di vacanza nelle grigliate, quest'anno gli sviluppatori dei prodotti Bell si sono ispirati alla cucina mediterranea. I risultati includono il petto di pollo ripieno «Olives & Cheese» con olive piccanti e formaggio aromatico e gli spiedini di petto di pollo «Lemon & Rosemary» con una marinata di limone e rosmarino. Gli appassionati di salsicce non possono perdersi la classica «salsiccia con finocchietto» italiana e la pungente «salsiccia con peperoncini da grigliare». E con il «filetto di salmone» e la «fettina di tonno» – entrambi con una nota di peperone affumicato – sul piatto, si possono percepire le onde del Mediterraneo che si infrangono financo in Svizzera.



Eisberg Austria

Insalata mista per chi ha poco tempo

Desiderio spontaneo di grigliare, ma senza lavorare troppo? Eisberg Austria lo rende possibile ai propri clienti con il nuovo mix BBQ. Lollo bionda, ravanelli, carote, cavolo cappuccio bianco, pomodorini e molto altro già pronti. Basta aprire la ciotola, aggiungere un condimento a scelta e gustarla fresca e croccante.



Eisberg Svizzera

Ricche Power Bowls

Con quattro nuove «Buddha Bowl» e una nuova «Elephant Bowl», Eisberg in Svizzera assicura che ci siano abbastanza vitamine in tavola durante la stagione del barbecue. Le varietà «Green», «Vegan Caesar Salad» e «Summer Salad» sono adatte anche a una dieta vegana, mentre «Mixed Salad & Egg» e «MSC Tuna Bowle» si rivolgono rispettivamente ai vegetariani e agli amanti del pesce.



Bell Svizzera

Novità fra le salsicce

Con il «Chicken Griller», Bell presenta ai clienti svizzeri la versione 2.0 del fortunato «Super Griller», messo a punto in laboratorio dagli apprendisti nel 2021. Per poter sostenere le buone idee anche in futuro, una parte del fatturato è destinata alla promozione degli apprendisti. Quest'anno sarà disponibile nel banco frigo anche una nuova versione di una classica salsiccia del Canton Vaud: i saporiti «Mini Saucisson», in un formato mini di tendenza, si abbinano perfettamente, tra l'altro, a una cremosa insalata di patate.



Bell Svizzera

Tagli originali

Anche Bell Svizzera ha in programma due tagli speciali per questa stagione del barbecue: il «Secreto Pork» è un taglio di carne di maiale di fibra grossa a forma di ventaglio, incredibilmente succoso e aromatico. Altrettanto gustosi sono gli «spiedini Spider» realizzati con la miglior carne suina interna all'osso dell'anca. Devono il loro nome alla marezzatura a ragnatela di questo taglio di carne e convincono anche per la grande succosità e il sapore intenso.



Bell International

Bell Germania lancia una specialità barbecue di origine polacca

Bell Germania offre il piacere del barbecue a livello internazionale con un piatto polacco originale: la «salsiccia della Slesia» è prodotta da Bell Polska con la migliore carne di maiale dell'UE ed è una specialità popolare già nota in Germania nel formato promozionale XXL. Da quest'estate conquisterà definitivamente i barbecue tedeschi con il suo aroma intenso anche in una confezione più piccola.

«The Green Mountain»

Attenzione al rischio di confusione con qualcos'altro

Quest'estate, «The Green Mountain» offre due nuove alternative a base vegetale alla propria comunità di fan. Modello per il «Plant-Based Filet» è stato un succoso petto di pollo mentre per la «Plant-Based Steak» una sostanziosa bistecca di manzo. Quest'ultimo può anche essere preparato esattamente allo stesso modo: al sangue, cottura media o ben cotto, a seconda dei gusti. Se gli ospiti sentiranno la differenza? Gli sviluppatori di prodotti del marchio Hilcona ne dubitano.



Hügli Bresc

Idee barbecue per la delizia del palato

Con le nuove marinate, glasse e salse della filiale Bresc di Hügli, quest'estate il barbecue sarà ancora più saporito, tenero e brillante. I clienti del food service troveranno molta ispirazione nel nuovo concetto degli esperti di spezie: «Stiamo per trasformare un barbecue in un'esperienza». I ristoratori potranno ricavare molte idee, dalla preparazione con marinate a base d'acqua alla glassatura dopo la grigliatura, per finire con deliziose salsine.

Spiedini Surf 'n' Turf con chutney di pomodoro

Ricetta di Philipp Glauser,
Head of Culinary Advisors
presso Hügli



Ingredienti per 4 persone:

8 gamberi (dimensioni 8/12)
350–400 g di filetto di manzo
1 spicchio d'aglio
Scorza di 1 limone grattugiata
100 ml di olio d'oliva
1 rametto di rosmarino
Olio per friggere
Sale e pepe
4 spiedini

Per il chutney di pomodoro:

30 ml di olio d'oliva
50 g di scalogni
30 g di zucchero
50 g di aceto balsamico bianco
250 g di pomodoro ciliegino
50 g di pomodori secchi
3 cucchiaini di ketchup
Sale e pepe
Pepe rosa in grani e rosmarino
per la guarnizione

Ecco come si fa:

Sgusciare i gamberi, eliminare le interiora e marinare con sale, pepe, uno spicchio d'aglio schiacciato e olio d'oliva. Tagliare la carne di manzo a cubetti da circa 30 g l'uno, e aromatizzare sempre con sale e pepe. Marinare con un po' di olio d'oliva. Aggiungere il rametto di rosmarino. Infilzare i gamberi e il filetto di manzo alternativamente sugli spiedini.

Per il chutney, tagliare finemente gli scalogni e farli dorare in una padella con un po' di olio d'oliva, aggiungere lo zucchero e farli caramellare. Annaffiare con l'aceto balsamico bianco. Tagliare a metà i pomodorini, aggiungerli in padella e condire con sale e pepe. Tagliare finemente i pomodori secchi, aggiungerli con il ketchup e farli cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti. Mescolare di tanto in tanto.

Infine, condire nuovamente con zucchero e aceto se necessario e mettere in frigorifero. Scottare brevemente lo spiedino Surf'n-Turf sul barbecue. Lasciare quindi cuocere accanto alla brace. Il filetto di manzo deve raggiungere una temperatura al cuore di 52°C. Chi vuole può aggiungere allo spiedino delle erbe fresche per insaporirlo durante la cottura.

Quindi servire lo spiedino in modo decorativo con il chutney di pomodoro e guarnire con pepe rosa e rametti di rosmarino.



Spiedino Sweet Surprise

Ricetta degli apprendisti
Bell del reparto carni di
Oensingen



Da sinistra a destra:
Firouz Yousefi
Maria Godino
Aron Debesay



Teumzgi Hadish
Arthur Friedrich
Abdulsalam Mohamed,
formatore pratico
Alen Mumdzic (non
presente sulla foto)

Ingredienti per 4 persone

400 g di lonza di maiale
8 fette di pancetta
8 prugne secche
8 albicocche secche
4 spiedini

Per la marinata

50 ml di sidro di mele
50 ml di olio di colza
40 g di spezie per barbecue
20 g di Sambal Oelek

Ecco come si fa:

Tagliare la lonza di maiale a fette sottili di circa 2-3 millimetri con l'affettatrice o con un coltello affilato e piegare le fette nel senso della lunghezza. Avvolgere mezza fetta di pancetta intorno a ciascuno dei frutti secchi. Infilzare la carne di maiale a forma di onda negli spiedini alternandola con la frutta secca avvolta, in modo che ci siano 2 albicocche e 2 prugne per ogni spiedino.

Per la marinata, mescolare accuratamente tutti gli ingredienti. Marinare lo spiedino e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per un po' di tempo. Grigliare sul barbecue per circa 4 minuti per lato. Fare attenzione a regolare la temperatura e a posizionare lo spiedino in modo da non bruciare la frutta secca e la carne magra di maiale. Prima di servire, lasciare lo spiedino vicino alla fonte di calore per circa 1 o 2 minuti.

Spiedini di tofu in stile asiatico thai

Ricetta di Michael Lock del
Competence Center
Arte Culinaria Hilcona di Schaan



Ingredienti per 4 persone:

1 tofu (al naturale)
4 cipollotti
8 piselli mangiatutto
2 cipolle rosse
Olio d'oliva
Sale e pepe
Piccoli funghi ed erbe fresche
a piacere per guarnire
4 spiedini

Per la salsa:

10 g di sesamo nero
10 g di sesamo bianco
20 g di peperoni rossi
30 g di pomodori
6 g di coriandolo fresco
2 g di aglio in polvere
50 g di olio d'oliva
3 g di scorza di limone
grattugiata
3 g di sale
1 g di pepe nero
30 g di salsa di soia
2 g di olio al peperoncino
5 g di scorza di lime
5 g di zucchero di palma
3 g di curry dolce

Ecco come si fa:

Tagliare il tofu a cubetti di circa 3x3 cm, tagliare i cipollotti e i piselli mangiatutto in pezzi lunghi circa 3 cm, tagliare le cipolle rosse in ottavi. Infilzare gli ingredienti nello spiedo secondo un ordine a piacere. Spennellare con olio d'oliva e aromatizzare con sale e pepe. Per la salsa, tostare brevemente i semi di sesamo, tagliare finemente i peperoni e i pomodori e tritare grossolanamente il coriandolo. Mescolare bene tutti gli ingredienti in una ciotola.

Grigliare gli spiedini a fuoco moderato e, se lo si desidera, guarnirli con funghi freschi grigliati ed erbe aromatiche. In alternativa, è anche sufficiente versare un po' di salsa sullo spiedino.



Consumo di carne e sostenibilità

UNA QUESTIONE DI RESPONSABILITÀ

Nel quadro del confronto sul clima, il dibattito sociale è cambiato notevolmente. Le vecchie abitudini vengono analizzate criticamente e rimesse in discussione in termini di impatto sulle persone e sull'ambiente. Tra le altre cose, è sotto i riflettori anche il consumo di carne.

È possibile un consumo di carne sostenibile?

Sebbene il dibattito mediatico nei paesi industrializzati occidentali stia cambiando e le questioni legate alla sostenibilità siano sempre più al centro dell'attenzione, il consumo di carne nel contesto globale non diminuirà nel medio termine, anzi avverrà il contrario. La gran parte delle previsioni ipotizza infatti un ulteriore aumento nei prossimi anni. La questione non sarà quindi se in futuro si mangerà ancora carne, bensì come questa verrà consumata in particolare in Europa, dove il dibattito sociale sugli allevamenti si concentra sempre più su questioni di sostenibilità come il benessere degli animali, il clima, la biodiversità e l'ecologia o sugli aspetti sociali. Consumo di carne sostenibile è quindi la parola chiave, ma si tratta di un concetto realizzabile? La risposta è tanto complessa quanto sfaccettata e, soprattutto, non può essere o bianca o nera. Basta guardare alla sostenibilità nelle sue tre dimensioni: ecologia, economia e aspetto sociale.

Consumi nel segno del benessere

Le sostanze nutrienti contenute nella carne, come le proteine, i grassi, gli aminoacidi e le vitamine, svolgono un ruolo importante dal punto di vista nutrizionale perché possono essere assorbite molto bene dall'organismo. Nei paesi industrializzati occidentali a volte mangiamo più carne di quella raccomandata per una dieta equilibrata. In un confronto internazionale, il consumo di carne pro capite in Svizzera, pari a poco meno di 52 chilogrammi, è tuttavia inferiore alla media europea che ammonta a circa 60 chilogrammi. Si consuma più carne in Nord e Sud America e, con un valore di oltre 70 kg pro capite, in Oceania. In Asia e in Africa, invece, si consuma molta meno carne, rispettivamente poco meno di 25 e circa 12 chilogrammi pro capite. Sul piano globale, le statistiche sul consumo di carne evidenziano un chiaro divario tra Nord e Sud. Seppur, da un lato, questo sia dovuto a motivi culturali, si spiega soprattutto in relazione al benessere. Nelle società con un livello di benessere più elevato si mangia più carne. Se è vero che più di due terzi della popolazione mondiale vive in Asia e in Africa, dove gran parte della popolazione vive ancora al di sotto della soglia di povertà, il benessere sta aumentando anche in queste aree geografiche e la conseguente cre-

scita della classe media si tradurrà in un aumento del consumo di carne nei prossimi anni.

Importanza dell'agricoltura

In Europa la produzione agricola ha una lunga tradizione. In molti Paesi, tra cui la Svizzera, il 60-70% dei terreni agricoli è costituito da pascoli, non adatti alle coltivazioni. Questi terreni possono essere sfruttati per la produzione alimentare solo attraverso il pascolo e altrimenti andrebbero sprecati. Così mucche, pecore o capre producono cibo prezioso come latte e carne nutrendosi di erba in assenza della concorrenza alimentare di altre colture. Anche il settore lattiero-caseario è legato alla produzione di carne attraverso il ciclo naturale. Infatti una mucca produce latte solo se partorisce un vitello ogni anno, e i vitelli non destinati alla riproduzione vengono messi all'ingrasso. L'industria della carne è una parte importante della catena del valore dell'agricoltura, per cui ha anche un significato economico. Un gran numero di agricoltori è direttamente o indirettamente collegato all'industria della carne. Inoltre, sono numerosi i collaboratori attivi nella produzione propria, nella logistica, presso i fornitori e i prestatori di servizi.

Aspetti della sostenibilità

Il consumo di beni e servizi è il motore di un'economia. Per molti decenni, quindi, l'attenzione si è concentrata sulla crescita dei consumi e sull'aumento della produzione, anche nel caso dei prodotti di lavorazione della carne. Oggi è diverso: gli aspetti della sostenibilità stanno diventando sempre più importanti per i consumatori. Tuttavia si tratta di aspetti complessi e talvolta contraddittori. Il benessere degli animali e l'impatto ambientale possono certamente tradursi in un conflitto di obiettivi. Un esempio: l'allevamento biologico di polli con un numero ridotto di animali liberi sui campi o in piccole stalle presenta chiari vantaggi in termini di benessere animale. I polli dei sistemi di allevamento convenzionali sono invece ottenuti con genetiche diverse, crescono più velocemente, hanno bisogno di meno mangime

Produzione di carne e sostenibilità

Una visione olistica della sostenibilità nelle sue tre dimensioni (ecologia, economia e aspetto sociale) è complessa e sfaccettata. Per questo motivo, nei prossimi numeri LOOK! tratterà più volte questo tema approfondendo i vari aspetti della sostenibilità. Una panoramica completa dell'impegno del Bell Food Group per la sostenibilità è contenuta nel Rapporto sulla sostenibilità 2021, che sarà pubblicato alla fine di giugno 2022.

e offrono quindi una migliore impronta di CO₂. Quindi tutto dipende dall'aspetto della sostenibilità preso in considerazione e dal fattore cui si attribuisce maggiore importanza.

Assunzione di responsabilità

All'uomo piace mangiare carne. La carne contribuisce all'apporto proteico. E lo fa da milioni di anni nella storia dell'umanità. Con una popolazione mondiale in crescita, tuttavia, avremo bisogno di un'industria della carne che utilizzi le risorse in modo parsimonioso. Per questo è importante che aziende come il Bell Food Group si assumano la responsabilità di una produzione alimentare il cui impatto sull'ambiente non gravi sulle generazioni future. Fra gli aspetti coinvolti vi sono la trasparenza e la redditività delle operazioni commerciali, nonché la valorizzazione dei propri collaboratori, il trattamento rispettoso degli animali, l'uso attento delle risorse naturali e il contenimento dell'inquinamento ambientale. Il Bell Food Group è consapevole di questa responsabilità e si è quindi prefissato obiettivi ambiziosi nella sua nuova strategia di sostenibilità. Un altro passo importante verso la realizzazione della nostra mission, che potremmo definire così: «Viviamo la responsabilità». • fv

**La nostra mission:
«Viviamo
la responsabilità».**

Man bassa di award per Bell Germania e Bell Francia

Premiata per l'innovazione e il gusto

Per l'ennesima volta Abraham fa il pieno: ai Global Packaging Awards, Bell Germania si è misurata sulla scena internazionale.

Il suo imballaggio innovativo vince il prestigioso WorldStar Award.

E anche Bell Francia ha tutte le ragioni per festeggiare.

La confezione pieghevole, piatta e richiudibile di Abraham è realizzata con un monomateriale riciclabile. A differenza delle confezioni in plastica multimateriale, è riciclabile al 93%. «Questa soluzione dal peso ridotto fa inoltre scendere il nostro consumo di plastica di 35 tonnellate all'anno», dichiara Stephan Holst, responsabile marketing/comunicazione presso Bell Germania. Grazie al riciclaggio, il materiale rimane all'interno del ciclo chiuso degli imballaggi, facendo ridurre il consumo di risorse naturali a vantaggio dell'ambiente. Allo stesso tempo questo materiale protegge in modo affidabile gli alimenti dal deterioramento, garantendo gli alti standard qualitativi del prosciutto ed evitando lo spreco di cibo. Insomma, un risultato del tutto eccellente. Questo è stato

anche il verdetto della giuria della World Packaging Organisation, che ogni anno premia il packaging più innovativo e sostenibile al mondo. La soluzione di imballaggio

sostenibile di Bell Germania detiene l'ambito World Star Award 2022. Alla cerimonia di premiazione tenutasi a Milano ai primi di maggio, i responsabili sono stati premiati per il lavoro svolto. Già l'anno scorso, le innovative soluzioni di imballaggio delle specialità di prosciutto Abraham erano riuscite a convincere gli esperti del settore. In Austria, Bell Germania è stata insignita del rinomato Green Packaging Star Award. Un riconoscimento servito anche da nomination per il WorldStar Award.

Questa confezione ci consente di consumare 35 tonnellate di plastica in meno all'anno.



Due medaglie per salami gourmet

Anche Bell Francia ha motivo di essere soddisfatta. Alla 58esima edizione del Salon International de l'Agriculture nel cuore di Parigi questa primavera, due prodotti hanno fatto colpo sulla giuria indipendente. Sia il «Saucisson Sec de Savoie Nature» che il «Saucisson Sec D'Auvergne IGP LR» hanno infatti ricevuto la medaglia d'argento per l'eccezionale qualità dei prodotti. «Vedere che i nostri salami hanno ottenuto questi riconoscimenti e che il nostro lavoro è stato premiato ci rende orgogliosi. Dimostra che gli sforzi fatti hanno dato i loro frutti e che realizziamo un prodotto dal gusto eccellente!», afferma Sylvain Stephane, product manager presso Bell Francia, felice del doppio premio. • ap