

LOOK!

Revista para los empleados de Bell Food Group

04 2022



Nos implicamos

**BELL
FOOD
GROUP**





Contenido

Vista panorámica

4 Novedades del Bell Food Group
Noticias breves

De la empresa

6 Continuará ...
Cumbre TopX en Suiza

Artículo

8 Nos implicamos
Muchas acciones pequeñas con gran efecto

Trabajando en Bell Food Group

16 De la escuela de pueblo a la gran filial de Bell
Eliane Stocker celebra su 50.º aniversario

Sostenibilidad e innovación

20 Verde y amarillo: el atún más delicioso
Fresco y sostenible

Personal

26 Felicitaciones y despedidas
Aniversarios y jubilaciones de diciembre de 2022 a marzo de 2023

Nuestro mundo del placer

29 ¡El invierno está servido!
Novedades para fin de año

Concurso

32 Pregunta del concurso
Play and win

También puede suscribirse online, leer o descargar LOOK! en look.bellfoodgroup.com

Pie de imprenta Revista para empleados y empleadas del Bell Food Group, 4 números al año, n.º 4/2022, diciembre de 2022, año 28. Edita: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Suiza. Dirección: Bell Schweiz AG, Redaktion LOOK!, Postfach 2356, 4002 Basel, Suiza. Tel. +41 58 326 2447, fax +41 58 326 2114, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com. Equipo de redacción: Sara Heiniger (sh), dirección: Fabian Vetsch (fv). Apoyo editorial: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap). Fotos: cubierta, Dietmar Mathis, Rankweil (AT); artículo cumbre TopX, Thomas Rauch, Basel (CH); artículo Eliane Stocker, Philipp Jeker Photography, Zürich (CH). Diseño: oblògrafik, Olten, Suiza. Edición de imágenes: Proacteam AG, Allschwil, Suiza. Impresión: Werner Druck & Medien AG, Basel, Suiza. Impreso en papel FSC.

Cubierta: Aprendices de Hilcona Schan (de izquierda a derecha): Aleyna Atmaca, operaria de alimentos; Jennifer Külling, técnica comercial; Zsombor Lengyel, logística; Davide Zicchillo, logística; Gian Kunz, técnico comercial; Valentina Blumenthal, técnica comercial; Amira Shakjiri, técnica comercial



Es fácil hacer el bien

Estimados empleados, estimadas empleadas:

Las fechas navideñas son muy especiales para mí. Es una época que paso con mis seres queridos, con mi familia y amigos. Una época de estar reunidos.

Pero las Navidades también son tiempo de humildad. Tiempo de hacer el bien, y no solo pensar en uno mismo, sino también en los demás. Vivimos tiempos difíciles y el número de personas que necesitan ayuda y apoyo nunca había sido mayor.

En Basel, por ejemplo, donde tenemos nuestra sede central, el seis por ciento de la población vive por debajo del nivel de subsistencia. En otros lugares, esta cifra seguramente será mayor. Es una situación trágica, y se da ante nuestros propios ojos. Soy consciente de que como Bell Food Group no tenemos los medios financieros para ayudar a todas estas personas. Sin embargo, podemos aportar nuestra contribución en nuestras comunidades.

Hace medio año, la dirección de Bell Suiza se hizo este firme propósito. En el «Día de la Buena Acción», una iniciativa de nuestra matriz Coop, ayudamos a la asociación basiliense «Treffpunkt Glaibasel». Durante un día nos encargamos de la cocina y preparamos paquetes de comida y comidas calientes para personas necesitadas. En diciembre, lo volvimos a hacer.

No lo cuento porque crea que esta acción sea especialmente notable. De hecho opino que las buenas acciones simplemente hay que hacerlas, no hablar de ellas. Pero

el ejemplo muestra que, incluso con poco esfuerzo, se puede lograr un gran efecto y ayudar a otros. Es fácil hacer el bien.

En la cocina del centro «Treffpunkt Glaibasel» nadie era el «chef». Cada uno ocupó su lugar, trabajamos en equipo. Mi tarea consistió en servir comida. Tanta como fuera posible y lo más rápido posible, porque debía estar caliente todavía al servirla. La jornada se desarrolló con éxito, pues teníamos un objetivo común: dar una alegría a los demás. Una experiencia así marca al equipo, hace que estemos más unidos y seamos más humildes, algo que no me gustaría perderme.

En mi día a día, veo con frecuencia cómo en el Bell Food Group nos ayudamos unos a otros sin pensarlo. Hacia dentro y hacia fuera. Los numerosos ejemplos del reportaje de portada de este número de LOOK! son la mejor prueba de ello. Es algo que me llena de orgullo y deseo que mantengamos en alto estos valores.

Deseo de corazón que paséis unas fiestas placenteras con vuestras familias, una buena bienvenida al año nuevo, éxito, alegría y sobre todo salud en el 2023.

Lorenz Wyss
Presidente de la Dirección del grupo



Noticias breves

Novedades del Bell Food Group

Conclusión de la formación profesional

Seis aprendices y dos universitarios duales de la sede de Hügli en Radolfzell han concluido con éxito su formación. ¡Felicidades!



De izquierda a derecha:
Estudiantes de la carrera dual de Ciencias económicas para la industria: Jan Hammer y Luisa Berchtold
Especialistas en logística de almacén: Eric Wiedenbach y Hamzah Ragoubi
Técnicos/técnicas industriales: Jaroslav Osinka y Fabian Dan Lucia Kral y Laura Hagelkrüs

Inicio de la formación profesional

Tres aprendices empezaron su formación profesional en Hubers Landhendl, en Pfaffstätt, en 2022. Les damos la bienvenida al Bell Food Group y les deseamos que tengan un buen comienzo.



De izquierda a derecha:
Daniel Ruzsik, metalurgia
Malik Becic, mecatrónica
Arjanit Agushi, mecatrónica



Renovación del distintivo «Friendly Work Space» para los próximos tres años



Por tercera vez consecutiva, Bell Suiza, Geiser y Hilcona han recibido el distintivo de empresa ejemplar y pueden seguir luciendo el título de «Friendly Work Space». ¡Un gran logro! Julia Peyer y Daniel Strub de Recursos Humanos en Bell Suiza, así como Birgit Schmidinger, responsable de Recursos Humanos de Hilcona, recibieron el premio en la ceremonia de entrega celebrada en Zürich (de izda. a dcha.).



Introducción de Microsoft Teams

A principios de octubre, bajo el lema «Let's simplify teamwork», el Bell Food Group introdujo Microsoft Teams, el espacio de trabajo digital para todo el grupo. La plantilla cuenta con distintas opciones de formación y capacitación y con el apoyo de más de 70 expertos o *champions* que se forman continuamente. El trabajo en la nueva plataforma está cogiendo buen ritmo y gusta. Cedric Bechler de Bell en Basel, que asumió la función de *champion* hace unas semanas, se ha familiarizado con rapidez con la nueva forma de trabajar: «La sencillez de Microsoft Teams es excelente. Está todo en un mismo sitio y me permite encontrar mis documentos rápidamente. Poder trabajar así es un placer.»

El trabajo en la nueva plataforma está cogiendo buen ritmo.



Cumbre TopX en Suiza

CONTINUARÁ ...

Dos años después del pistoletazo de salida para el proceso de mejoras, se celebró el primer encuentro personal para todos los expertos y expertas de TopX. La cumbre del pasado octubre en Basel no solo sirvió para el intercambio entre los miembros de la red, sino que ofreció la oportunidad a los participantes de presentar sus proyectos a Lorenz Wyss, CEO del Bell Food Group.

Con ayuda de pósteres, los equipos TopX presentaron sus proyectos.

Era la primera vez que la red TopX al completo se reunía en persona, pero está claro que no será la última. Durante dos días de principios de octubre, coordinadores y expertos de todas las sedes, así como otros participantes, se dieron cita en Basel.

No podía faltar el repaso de los últimos dos años de TopX. Alexander Duss, responsable del programa TopX, recordó a los presentes los hitos más importantes, desde el diseño del logotipo en la fase inicial hasta los éxitos más recientes. Además, durante el primer día, el grupo formado por cerca de 40 personas disfrutó de una visita guiada por la producción de charcutería en Basel.

Posteriormente, en el centro de convenciones de Coop en Muttentz se celebraron distintos talleres, así como una ponencia de Friederike Flamm, Modern

Workplace Manager, en la que presentó, entre otras, la función de traducción en tiempo real. Con esta herramienta se pueden subtitar las conversaciones virtuales entre personas que hablen diferentes idiomas, lo que facilita enormemente la colaboración internacional.

La herramienta de traducción facilita la colaboración internacional.

La segunda jornada estuvo marcada por la visita de Lorenz Wyss. Los distintos equipos habían preparado pósteres que ilustraban el progreso de sus proyectos. El CEO escuchó las presentaciones y planteó alguna que otra pregunta crítica.

Por lo visto, las respuestas fueron satisfactorias. En palabras de Alexander Duss: «A Lorenz Wyss le gustó tanto que inmediatamente me encargó volver a organizar este encuentro el año que viene.» Así que habrá una continuación. • *mr*

«Durante las presentaciones sobre el progreso de TopX ante Lorenz Wyss y Philipp Allemann pudo mostrarse cómo se han instituido los métodos y los logros alcanzados con TopX. Aprender unos de otros, usar documentación existente y compartir experiencias es algo que nos ayudará a seguir avanzando. Este encuentro me ha proporcionado nuevos contactos y una gran dosis de motivación para seguir acompañando el viaje hacia el desperdicio cero.»



Klaus Machtlinger, responsable de producción del área *convenience* y experto Top-Excellence de Eisberg Austria en Marchtrenk

«Tuve el placer de participar en el encuentro TopX en Basel. Como había presentes representantes de las distintas plantas de producción del Bell Food Group, supuso una buena oportunidad para intercambiar experiencias y conocimientos. Creo que este encuentro tendrá un efecto positivo sobre la colaboración futura. Además, el interesante intercambio de opiniones y experiencias fomentará el desarrollo de todo el Bell Food Group.»



Natalia Tkaczyk, especialista júnior en *controlling* de Bell Polonia en Niepołomice

«Me ha encantado la cumbre TopX. Como la temática de TopX es muy amplia, solo se pudieron tratar a fondo algunos puntos, pero como evento inicial me parece bien. Lo que más me gustó fue el taller sobre Smart Factory y las presentaciones de los resultados de los proyectos de las distintas sedes por parte de los responsables. En mi opinión, este evento de intercambio se ha consolidado ya como plataforma.»



Patrick Jermann, empleado de *controlling* y First Level Support de Hilcona Taste Factory en Landquart



Muchas acciones pequeñas con gran efecto

Nos implicamos

En el Bell Food Group se pueden encontrar muchos ejemplos de manos tendidas para ayudar por una buena causa. Ya sea a título personal u organizado por la empresa. Ya sea para emergencias al lado de casa o para lejanas regiones en crisis. En este número de LOOK! hemos recopilado algunos para ilustrar la variedad de este compromiso. • *mr*



Thomas Weuste

Comprometido con los más necesitados

Hace más de 30 años, Thomas Weuste se subió por primera vez a un camión para llevar ayuda humanitaria a Rumanía. Poco después le siguió su compromiso en África. Desde entonces, el continente y sus gentes ya no lo han soltado. En 1995 pasó todo un año en Kenia ayudando a construir un hogar infantil para la obra misionera «diguna».

Donativo de una cocina usada de Hilcona en buen estado.

A día de hoy, este jardinero y pintor de Hilcona en Schaan sigue ayudando a los centros locales. Por ejemplo, hace poco recibió de su empleador diversos equipos de cocina industrial usados pero en muy buen estado, que próximamente se llevarán a los hogares infantiles de la organización en Tinderet y Ngechek.

«En enero y febrero volveré a estar algunas semanas allí para formar a los trabajadores y las trabajadoras de las cocinas industriales y los obradores», explica el antiguo maestro panadero y técnico alimentario. «Para mí es importante que en la alimentación de los niños se integren más proteínas y vitaminas, puesto que su dieta no es muy equilibrada y contiene demasiado almidón.»

Thomas Weuste participa también activamente en la ayuda a Ucrania: con donativos de la iglesia, compra a Hilcona grandes cantidades de productos de fábrica a precios reducidos para que la organización humanitaria «Licht im Osten» los haga llegar a refugiados en Moldavia o directamente a Ucrania.



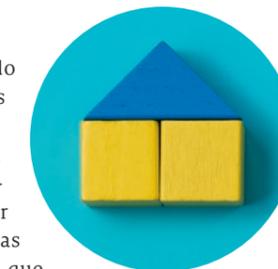
Bell Polonia

Un hogar para refugiados ucranianos

Ningún otro país ha dado acogida a tantos refugiados ucranianos como Polonia. Desde el estallido de la guerra, una ola de solidaridad recorre el país para dar un nuevo hogar a aquellas personas que han tenido que abandonar su patria. También las compañeras y los compañeros de Bell Polonia prestan ayuda a los refugiados. Por ejemplo, han alquilado una casa cerca de Cracovia para acoger a doce familiares de empleados de origen ucraniano.

El grupo de madres con sus hijos recibe allí todo lo que necesita. Desde compras periódicas a ayuda para rellenar formularios oficiales, pequeñas reparaciones o donativos en forma de ropa o de juguetes.

Además, a principios de año la empresa participó en una campaña de donaciones de la empresa logística Nagel Group destinada a las personas de Ucrania. Y entre las donaciones no estaban solo los propios productos de Bell Polonia, sino también productos de los compañeros de Alemania y España.





Hügli

A por medallas con un buen respaldo

La 26.ª edición de los campeonatos checos de natación paralímpica celebrados la pasada primavera se zanjó para Věra Závorková con la medalla de oro en los 50 metros mariposa y la medalla de plata en los 400 metros estilo libre. Esta asesora de clientes de Hügli en la República Checa recibe el apoyo de su empresa para lograr sus objetivos deportivos. Este año, por ejemplo, recibió un donativo en metálico y cuenta además con un alto grado de flexibilidad para compaginar los entrenamientos y las competiciones.

Con 26 años, demuestra su espíritu luchador tanto dentro como fuera del agua. Con 13 años se le diagnosticó cáncer por primera vez. Al diagnóstico le siguieron la quimioterapia y, finalmente, la amputación de la pierna izquierda por encima de la rodilla. Pero nunca cejó en su empeño deportivo.

«Vivo con el deporte y no puedo imaginarme la natación sin competiciones», explica Věra Závorková. Por ese motivo, ya se ha fijado sus próximos objetivos deportivos. Entre ellos, la participación en los campeonatos europeos y su mayor sueño: formar parte del equipo paralímpico checo. «Sería ya un premio si lo lograra dentro de dos años en París», explica. Sin duda, sus colegas de Hügli ya están cruzando los dedos.



Andrea Hasler

Dedica su tiempo libre a la protección animal

Paco y Feedback, al que llaman Feedi, han tenido mucha suerte: han encontrado un nuevo hogar en casa de Andrea Hasler después de que sus dueños originales los abandonaran. De lo contrario, es muy probable que estos dos pitbulls hubieran acabado eutanasiados, ya que suele ser muy difícil encontrar nuevos dueños para perros de razas consideradas peligrosas.

Sin embargo, esta empleada de la producción de Bell en Gossau está encantada con el cuidado de sus nuevos compañeros de cuatro patas. Y también está implicada en general en la defensa de los perros de razas consideradas peligrosas en Suiza y de los animales en Rumanía. «Allí ayudo a varias protectoras privadas que no tienen detrás una organización grande y que han de autofinanciarse», explica Andrea, de 39 años.

Habitualmente pide la colaboración de su red a través de las redes sociales para recoger donativos de pienso, transportines, correas y otros productos muy necesitados por las protectoras. Cuando hay suficiente, organiza el transporte, que casi siempre financia de su propio bolsillo.

Nunca ha llegado a estar en Rumanía. «Sé que no podré pasar de largo si veo un animal necesitado, por eso lo he evitado hasta ahora», explica. «Pero tal vez sí que viaje hasta allí en un futuro para ahorrar costes de transporte.»

Angelika Evsioukov

Artesanía para una buena causa

Cuando Angelika Evsioukov coge la sierra, el resultado son bonitos y variados rompecabezas, ya sea un nombre o un simpático pingüino. A continuación, su compañera Jeanne-Marie Waldvogel-Koch pinta los puzzles de alegres colores. Las pequeñas obras de arte ya están listas.

Ambas forman parte del «Atelier La Prairie des Canards», fundado en Basel en 1987 por Anne Warpelin. Allí se han unido personas afines para crear bonitas obras de madera y venderlas con fines benéficos. «Nuestro trabajo es totalmente voluntario», explica esta asistente administrativa de Sylvain & CO. «Donamos todos los beneficios obtenidos por las ventas.»

Con unos beneficios netos en torno a los 12000 francos suizos, el equipo presta su apoyo, sin intermediarios, a un hogar infantil en el Chad que a su vez ofrece ayuda para madres y asesoramiento en nutrición, así como a una obra social cristiano-palestina en Israel que, entre otros, acoge a exreclusos y les ayuda a reinsertarse en la sociedad.





Céline Ries

Por un barrio limpio

Cada dos o tres semanas, Céline Ries se pone el chaleco reflectante y guantes de goma y sale, acompañada por su perro Milo, a recoger basura. Esta asistente del responsable de planificación y técnica de Bell en Basel tuvo esta idea tras un viaje a Centroamérica.

«Siempre que veíamos basura en torno a algún monumento, la recogíamos para que el lugar siguiera siendo digno de ver para los demás», explica. «Cuando volví, quise contribuir también aquí a que nuestro pueblo se mantenga limpio.» Así es como la pasada primavera amadrinó seis calles en su lugar de residencia, Muttenz.

De camino con chaleco reflectante y guantes de goma

Desde entonces, recorre el área con regularidad y llena su bolsa de basura de 35 litros con todo aquello que no debería acabar en la naturaleza. Le gustaría que más personas se sumaran a la iniciativa y apadrinaran o amadrinaran más calles, pues el grupo formado por doce personas al que pertenece no logra cubrir todos los barrios. ¿Y Milo? «Lo encuentra aburrídisimo», explica entre risas esta defensora de la naturaleza. «Pero ya se ha acostumbrado.»

Bell Suiza

Un buen plato en la mesa

Cada día, entre 55 y 65 personas necesitadas visitan el «Treffpunkt Glaibasel», situado en el casco antiguo de Basel. Aquí no solo reciben un plato de comida caliente, sino también ropa o ayuda para buscar vivienda. El centro también les brinda un espacio para juntarse con otros.

Dos veces al año, el «Día de la buena acción» y en la temporada prenavideña, el equipo recibe la ayuda activa de miembros de la dirección de Bell Suiza. Durante un día, se encargan de la cocina y preparan un menú para los más necesitados.

Además, Bell hará entrega este año por primera vez de un vale por valor de 2 000 francos suizos a cinco instituciones de Basel que podrán canjear en el outlet de Bell. Entre las organizaciones que han recibido este donativo se encuentran, además del «Treffpunkt Glaibasel», la red de apoyo «Gärngschee», «Caritas», el centro «Soup&Chill» y la asociación «Gas-senküche».



Joao Dos Santos Guedes

Por la buena convivencia

Renens en el cantón de Vaud es una de las ciudades más multiculturales de Suiza. Aquí vive Joao Dos Santos Guedes, empleado de Bell en Cheseaux. Llegó a Suiza hace 20 años desde Portugal, habla muy bien francés y conoce las costumbres locales. Pero no todas las personas inmigrantes que se instalan en Renens lo tienen igual.

Para facilitar la integración en la nueva patria en esos casos, Joao Dos Santos Guedes trabaja en una asociación específica para personas de origen portugués y además en una federación que agrupa a 60 asociaciones en Renens. «Nuestro objetivo es dar apoyo concreto u organizar eventos para que todos se integren y no solo un grupo en una asociación concreta», explica Joao Dos Santos Guedes. «Porque Renens es una ciudad multicultural y una buena convivencia es muy importante.»

Por ejemplo, Joao Dos Santos ha ayudado en los últimos años más de una vez a alguien a encontrar un piso, solicitar la ciudadanía suiza o encontrar asesoría jurídica. «Me siento bien cuando puedo ayudar a otras personas», explica el empleado de Bell. «Para mí es importante que encuentren estabilidad y que sepan a quién pueden dirigirse si necesitan ayuda.»

Hilcona

Un poco de alegría para familias necesitadas

Para dar una sorpresa por Navidad a aquellas familias que no viven en la abundancia, los y las aprendices de Hilcona han vuelto a preparar este año paquetes de alimentos. Es ya el cuarto año que la empresa lleva a cabo esta campaña. La idea surgió en su momento junto con los propios aprendices, que siguen siendo los y las protagonistas de este proyecto. Todo ello acompañado por un gran entusiasmo y reacciones positivas por parte de las personas responsables. Es bueno recordar que hay personas necesitadas.

Este año, se volvieron a recoger los primeros alimentos no perecederos en otoño. En diciembre, los aprendices se dieron cita a las cinco de la mañana durante dos días para llenar las cerca de 3 000 cajas. Finalmente, colocaron en todos los paquetes una pegatina deseando unas buenas fiestas a los destinatarios.

Como siempre, del reparto se encargaron organizaciones humanitarias locales con las que coopera Hilcona. Un año más, las familias necesitadas de Orbe y Bad Wünnenberg podrán disfrutar de paquetes de alimentos de Hilcona. Asimismo, gracias a la colaboración recientemente iniciada con el club de fútbol VfL Bochum y su principal club de fans, en 2022 los paquetes de Hilcona también han llegado a muchas familias de la región para darles una pequeña alegría en estas fiestas señaladas.





Eisberg Hungría

Campaña de donativos para el mes internacional contra el cáncer de mama

Cada año durante el mes de octubre se celebran en todo el mundo campañas para sensibilizar sobre el cáncer de mama. Este año, Eisberg se sumó a la iniciativa desde Hungría. Por segunda vez, los expertos en ensaladas volvieron a lanzar la mezcla «Pink Mix», que pudo comprarse en muchos supermercados húngaros durante el mes de octubre. Por cada bolsa vendida de esta mezcla variada, una pequeña contribución se destinó a un fondo de donativos.

Dos empleadas de Eisberg muy implicadas en esta acción benéfica son Judit Szalai, res-

ponsable de ventas, y Laura Spielmann, responsable de marketing. Acerca de su motivación, dicen lo siguiente: «Aquí se juntan iniciativas por las que trabajamos a título personal y lo que podemos lograr con Eisberg.»

Este año, Eisberg Hungría logró recaudar 900 euros con la campaña «Pink Mix». La empresa destinó una parte a la cadena de supermercados Tesco, en el marco de una cooperación, para sus iniciativas en la lucha contra el cáncer de mama. El resto se destina a la asociación húngara Mellrákinfó, que ayuda a personas afectadas.

Entrevista con Thomas Hauser, gerente de benevol Suiza

«Ayudar a los demás es una de las tareas más exigentes»



Sr. Hauser, ¿qué opciones hay para implicarse socialmente? Las oportunidades de implicarse personalmente en el trabajo voluntario son muy variadas. Diferenciamos entre un compromiso formal, por ejemplo en organizaciones y asociaciones, y un compromiso informal. Esto último sería, por ejemplo, hacer la compra para un vecino anciano o cuidar a los nietos.

¿Qué motiva a la gente para ayudar a otros? Por suerte, los tiempos en los que la gente se implicaba por mala conciencia o por hacer penitencia ya han pasado a la historia. Hoy en día, también mueven los motivos egoístas. Pero eso es algo positivo. Por ejemplo, las asociaciones y organizaciones brindan la oportunidad de ocupar el tiempo libre haciendo algo útil y de crear una red personal. Además, con el trabajo voluntario se puede mejorar la imagen y adquirir o mejorar competencias que también son importantes para el mercado laboral.

¿Cómo puedo encontrar la iniciativa adecuada para mí? Ayudar a los demás es una de las tareas más exigentes. Por eso siempre es recomendable comprobar qué es lo mejor que se puede hacer para lograr el efecto deseado. Es importante pensar bien dónde y de qué forma se quiere uno implicar. Habitualmente existen ya intereses personales que marcan el camino. Porque es deseable hacer algo que nos proporcione satisfacción. En caso de duda, se puede acudir a nosotros u otras oficinas de asesoramiento.

No todo el mundo tiene la posibilidad de implicarse personalmente. ¿Qué efectos se pueden lograr con donativos económicos o materiales?

La mejor forma de comprometerse personalmente es en el entorno directo, mientras que los donativos económicos son la forma ideal de lograr algo en otras regiones. Los donativos materiales, sin embargo, son más desafiantes. Solo tienen sentido si cubren una necesidad concreta. Porque para una organización humanitaria supone un gran esfuerzo llevar objetos donados sin criterio, por ejemplo a una región en crisis, y encontrar allí destinatarios adecuados.

¿Cuál es la época de mayor altruismo? Las fechas navideñas son la temporada en la que tradicionalmente muchas personas deciden devolver algo a la comunidad donando dinero, bienes o su tiempo. Además vemos siempre una gran disposición cuando se produce algún hecho que provoca consternación. Por ejemplo, cada vez que se produce una oleada de refugiados o una catástrofe natural aumentan las consultas sobre cómo ayudar.

Sin embargo, una gran parte del compromiso social se produce fuera de estas tendencias. Para Suiza, donde se recogen datos al respecto, puedo decir que el 41 por ciento de la población se implica más de cuatro horas a la semana, principalmente prestando ayuda informal. Esto es algo que a menudo no se ve en la opinión pública y que por tanto no se valora lo suficiente.

Acerca de benevol Suiza

benevol Suiza, como organización paraguas que coordina las oficinas regionales, es una de las principales instancias para el compromiso voluntario en la Suiza de habla alemana. Bajo su paraguas, hay una red compuesta por más de 2 000 organizaciones suizas.

► www.benevol.ch

Entidades en otros países:

Alemania: bagfa, colectivo de trabajo federal del trabajo voluntario
► www.bagfa.de

Francia: France Bénévolat, colectivo del trabajo voluntario
► www.francebenevolat.org

Austria: Freiwilligenweb, portal austriaco de iniciativas voluntarias
► www.freiwilligenweb.at

Polonia: Red polaca de centros de voluntariado
► www.wolontariat.org.pl

España: Plataforma del Voluntariado de España
► www.plataformavoluntariado.org

Eliane Stocker celebra su 50.º aniversario

De la escuela de pueblo a la gran filial de Bell



Muchos años de antigüedad no es algo infrecuente en el Bell Food Group. Sin embargo, celebrar el 50.º aniversario, como fue el caso de Eliane Stocker hace unas semanas, es la excepción absoluta. Medio siglo en el que se han producido muchos cambios, en Bell y en el mundo.

Nos remontamos al año 1972. Eliane Schweitzer, así se apellidaba de soltera, tiene 17 años y vive con sus padres en Alsacia. El periódico local «Journal L'Alsace» publica en varias ocasiones que la empresa Bell busca jóvenes para su fábrica en Basel.

En octubre de ese año, madre e hija deciden emprender el viaje a Suiza para que la joven Eliane solicite un puesto en la fábrica.

«Tras una breve entrevista, el jefe de personal me miró y dijo: «Usted no va a la fábrica, a usted la envío a la filial», explica Eliane Stocker. «Así es como pasé, como el que dice, directamente de la escuela de mi pueblo de Alsacia a la gran filial de Bell en Central-Hallen.»

Es así como su andadura profesional empezó en un lugar cargado de historia: las «Central-Hallen» en el centro de Basel habían sido fundadas por la empresa «Samuel Bell Söhne» en 1906 y ofrecían, repartidos en dos plantas,

artículos diversos de consumo corriente como verdura, ultramarinos, lácteos, flores, bebidas y, naturalmente, productos de carnicería y charcutería. A este concepto innovador por aquella

época se le considera actualmente el primer supermercado de Suiza, pero también el precursor de los modernos centros comerciales.

En los años 1970, estos grandes almacenes seguían siendo un referente para la burguesía de Basel, y la clientela pronto descubrió que la Señorita Schweitzer del mostrador de Bell atendía con especial simpatía y habilidad.

«El director de las Central-Hallen, Fritz Baumann, era un jefe justo y de buen carácter. Aprendí mucho de él, porque me dejaba hacerlo todo y solo me corregía cuando era necesario», explica Eliane Stocker.

La joven aprendía rápido y era muy apreciada entre la clientela y también entre sus compañeros y compañeras. Cuando su jefa directa causó baja por enfermedad, fue lógico encomendarle la dirección de la sección de carnicería. Y eso que tan solo tenía 20 años de edad y 3 años de experiencia.

Con solo 20 años de edad, dirige la sección de carnicería.

Eliane Stocker (segunda por la izquierda) recuerda la época en las Central-Hallen como la más bonita.



«Fue la época más bonita de mi vida profesional», recuerda Eliane Stocker hoy. «Para mí, lo importante es la gente con la que trabajo, y teníamos un equipo fantástico. Además, conocía personalmente a la mayoría de clientes y también tenía muy buena relación con ellos.»

Incluso después de jubilarse, sigue cargada de energía.

Pero también hay un motivo personal que explica por qué la época en las Central-Hallen fue especial: en 1977, Arnold Stocker sustituyó al director de los grandes almacenes y conquistó el corazón de la joven dependienta. Al principio, mantuvieron oculta su relación. «Solo revelé el secreto cuando expliqué en la tienda que me iba a casar», cuenta Eliane Stocker. Su esposo ha sido también otra constante en su vida: siguen juntos hasta ahora, y Arnold Stocker llegó incluso a trabajar 42 años en Bell.

Pero volvamos a la década de 1970 y con ello a una época en la que todo era más complicado que ahora. Al fin y al cabo, no había ordenado-

res con programas de caja o sistemas de gestión de stock. El importe de la compra de los clientes se calculaba mentalmente y las facturas y los pedidos se escribían a mano en papel.

Eliane Stocker trabajó diez años en Central-Hallen, hasta que llegó la maternidad. Poco tiempo después, volvió a ser madre. Dejó entonces su puesto de responsabilidad, pero ni se planteó apartarse por completo de la vida profesional. Así que siguió echando una mano en las distintas filiales de Bell, cuando había eventos especiales, en ferias o para confeccionar cestas de obsequio.

Cuando los niños ya fueron algo mayores y Bell había dejado de tener filiales propias, su antiguo jefe, Fritz Baumann, le pidió que se incorporara al equipo de ferias. Su trabajo consistía en presentar de forma atractiva los productos de carnicería y platos preparados en distintas ferias.

De allí, dio el paso al área de *catering*, donde se encargó de presentar y servir los platos en grandes acontecimientos como celebraciones de empresa, torneos de golf o competiciones de esquí.

«El trabajo en las ferias y el *catering* también me gustaba mucho», resume. «Era muy variado y visité muchos lugares distintos. Estuve en sitios como Gstaad, Lausanne o St. Moritz e incluso llegué a servir la comida a algún que otro famoso.»

Entretanto estamos en el año 2022 y Eliane Stocker sigue llena de energía tres años después de su jubilación. Hoy vuelve a estar detrás del mostrador, como entonces en las Central-Hallen, en concreto en el mostrador del *outlet* de Bell en Basel. Normalmente ayuda en esta tienda situada junto a la central de una a dos veces por semana. Aunque últimamente se la puede ver con más frecuencia. Porque siempre que falta alguien, algo que en este año ha sido frecuente, le suena el teléfono.

Naturalmente, en los últimos 50 años también ha vivido alguna que otra situación difícil, pero con su especial don de gentes siempre ha podido resolver esos momentos. «De vez en cuando encuentras un cliente agresivo, pero en esos casos no hay que discutir, sino mantener

Un aniversario tan excepcional merece una celebración: el pasado 3 de octubre de 2022, Eliane Stocker recibió la visita de Lorenz Wyss, CEO, que la felicitó personalmente.



Eliane Stocker es toda una experta. Cuando la clientela del *outlet* de Bell tiene preguntas sobre alguna pieza, acuden a ella.

la calma y sacar lo mejor», explica su filosofía. «Y si todo lo demás va bien, estos acontecimientos negativos se olvidan con rapidez.»

Justo esta actitud es la que valoran su actual jefa, Jessica Sumi, y sus compañeros y compañeras del *outlet*. Y para la clientela actual, sigue siendo una experta en cuestiones de carne. «Por ejemplo, si alguien no sabe qué pieza es la mejor para hacer un asado el domingo o qué platos se pueden preparar con la tapilla, enseguida me llaman», explica Eliane, que hoy tiene 67 años.

También le gusta cocinar en casa, ya sea con un buen trozo de carne o con verduras frescas. Y también está el cuidado de los nietos.

Justo ahora está el quinto de camino, la primera niña. Queda por ver si los pequeños seguirán los pasos de sus abuelos. El hijo de Eliane y de Arnold Stocker sí lo hizo, y también se formó en Bell.

Pese a estar jubilada, no piensa en dejar de trabajar. «Me gusta trabajar. Me mantiene ágil y me sigue gustando el trato con las personas. Por eso quiero seguir mientras me encuentre bien.» Quién sabe, tal vez en algunos años celebre el próximo aniversario de excepción. • *mr*

Su hijo también se formó en Bell.

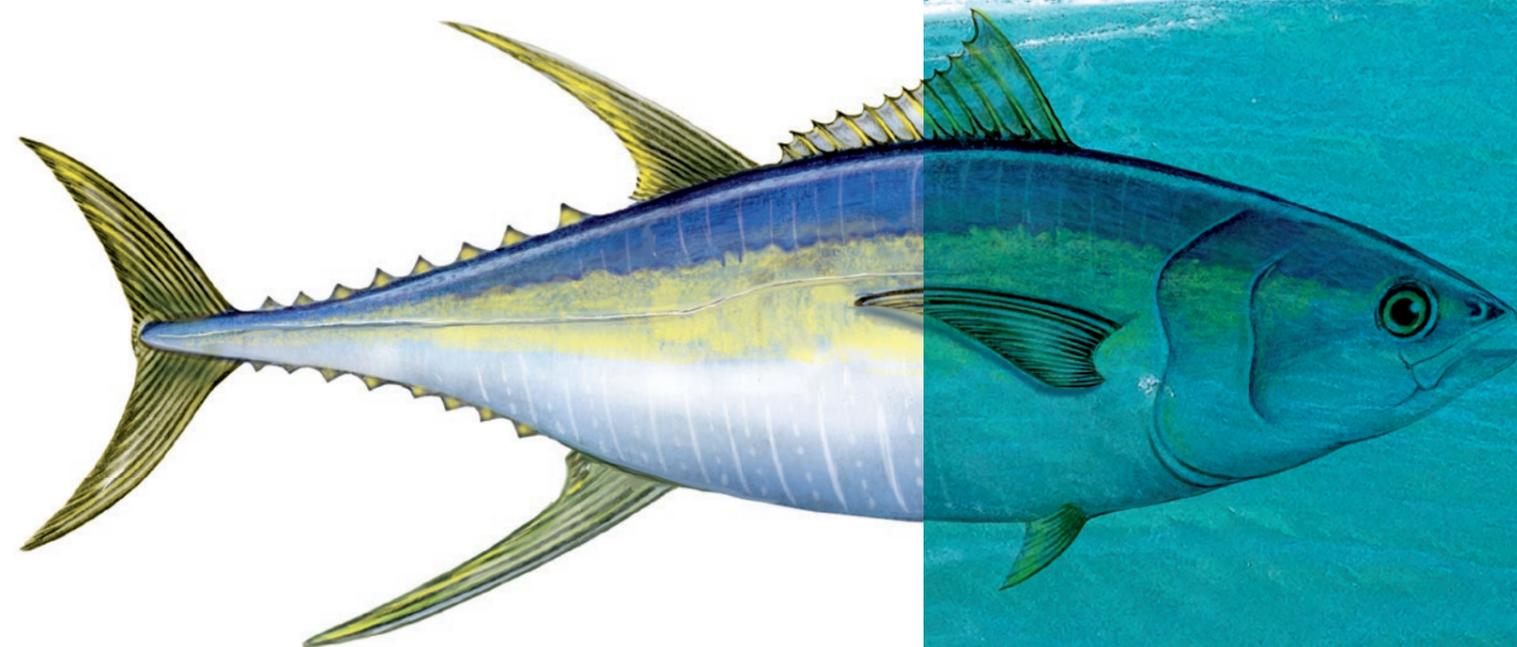
Fresco y sostenible

Verde y amarillo: el atún más delicioso

A la hora de consumir pescado y marisco, hay tres reglas de oro.

Regla número uno: menos es más. Regla número dos: el origen es importante.

Regla número tres: los distintivos ayudan a elegir. Bell y Coop muestran cómo funciona la pesca sostenible con uno de los nadadores más veloces de los océanos.



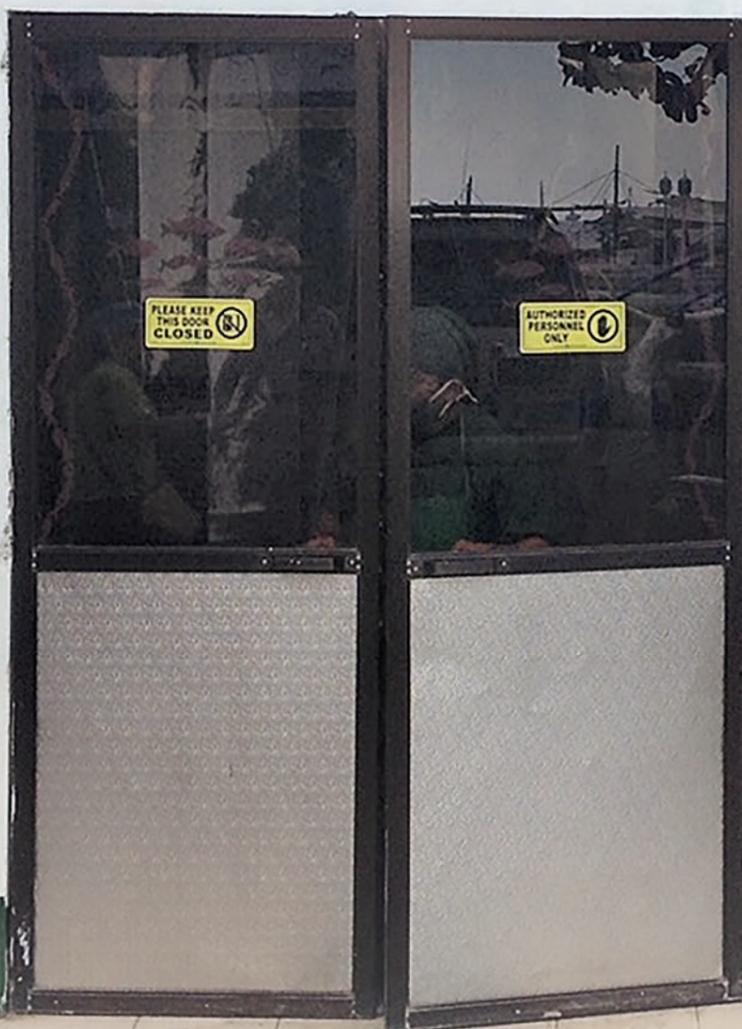
El llamativo amarillo limón de las aletas lo hace fácilmente reconocible incluso para legos. El *Thunnus albacares* o atún de aleta amarilla, conocido popularmente como atún claro, se distingue claramente de las catorce especies distintas de su género, como el atún rojo, el bonito o el atún blanco o bonito del norte.

El atún de aleta amarilla suele tener hasta 1,5 metros de longitud, aunque puede llegar a superar los 2 metros. Es un depredador que suele formar bancos y nada cerca de la superficie. Cuando persigue a sus presas, puede llegar a alcanzar los 70 kilómetros por hora. Sacia su gran apetito con peces más pequeños como la caballa, la sardina, o con calamares y crustáceos. En un día puede recorrer perfectamente unos 160 kilómetros. A excepción del Mediterráneo, este pez de 200 kilos de peso, está presente en todos los océanos y mares tropicales y subtropicales, lo que lo convierte en una especie apreciada para el consumo.



JAM SEAFOODS, INC.

TUNA COLLECTING STATION



«El atún claro fresco apenas tiene sabor propio, por eso es muy apreciado por aquellas personas que no son grandes amantes del pescado», sabe Theodor Pulver, *sommelier* de pescado y responsable de compras de productos del mar en Bell Suiza. El color rojo de la carne de atún también es un signo de su frescor. La oxidación en la superficie de la carne provoca que adopte un color gris o marronoso. «La carne magra y suave del atún claro es perfecta para marinar y asar a la parrilla o para preparar en el horno.» En Europa, llega a la mesa cada vez más en forma de *sushi*. Ya sea crudo, cocido o ahumado: quien considera el pescado una exquisitez actúa correctamente. Antes de que el pescado y los productos del mar lleguen a la cesta de la compra, debería saberse de dónde proceden y cómo se han capturado o criado.

Como miembro del WWF Seafood Group, Bell se compromete desde el 2012 a no ofrecer ninguna especie en peligro de extinción, ir eliminando progresivamente los orígenes no sostenibles y ampliar continuamente la proporción de distintivos recomendables. Los científicos del WWF trabajan con un semáforo en el ámbito Seafood. De esta forma, el cliente recibe una guía con toda la información importante para un consumo responsable. Las variedades o los caladeros y métodos de

captura clasificados en verde deben favorecerse, el color ámbar significa una opción menos óptima, y el rojo debería evitarse. En esta clasificación se utilizan datos sobre el estado actual de la población de peces, los efectos sobre el medioambiente de los métodos de captura y sobre la eficacia de la gestión pesquera. La complejidad de este sistema puede verse en el ejemplo del atún claro. Mientras que la captura con líneas de mano y cañas en el Pacífico occidental y central no se considera preocupante, para el Atlántico el mismo método de captura se marca en rojo. El motivo de esta diferencia regional son las poblaciones fuertemente diezmadas en el Atlántico por sobreexplotación. «WWF actualiza las clasificaciones continuamente», explica Salome Lüdi, empleada de sostenibilidad en Bell. «Los objetivos de ventas en nuestra estrategia de sostenibilidad se guían por esos datos.» A la hora de comprar pescado y marisco es recomendable, en términos generales, guiarse por los distintivos Bio, ASC (para productos de acuicultura) y MSC (para captura). «Aumentamos la cantidad de productos con distintivo en la gama de forma constante. Hasta 2026, al menos dos tercios de nuestras ventas totales de productos del mar deben corresponder a productos con distintivo», explica Salome Lüdi.

Uno de los factores de influencia importantes en la protección de las poblaciones de peces es el método de captura. Las redes de malla tupida o las pesadas redes de arrastre, cuyas cadenas se arrastran por el fondo para espantar a los animales, dejan marcas profundas y destruyen los valiosos arrecifes de

«Aumentamos la cantidad de productos con distintivo en la gama de forma constante.»



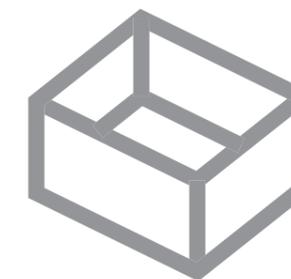


Las mareas también intervienen y, con bajamar, convierten a las embarcaciones de pesca en vehículos terrestres.

«Este método de captura permite pescar sin dañar el entorno marino.»

coral y todo lo que les pasa por delante. La pesca con líneas de mano, por contra, preserva el entorno. En este método, se pone el cebo en el anzuelo a mano y se lanza la línea al agua. Coop y WWF fomentan específicamente este método tradicional para la captura del atún blanco en un proyecto en Filipinas. «Este método de captura pasivo permite pescar de forma muy selectiva la especie deseada sin dañar el entorno marino. Al mismo tiempo, se evitan en gran medida las capturas accesorias no deseadas. Además, este método permite un alto nivel de calidad y frescor», explica Theodor Pulver.

Gracias a la pesca sostenible y al consumo responsable, se tiene la esperanza de que el atún blanco siga poblando los mares durante muchas generaciones para que los humanos puedan seguir especulando sobre su comportamiento. Por ejemplo, a día de hoy sigue siendo un misterio por qué estos animales se «hermanan» con delfines en el Pacífico oriental mexicano desde hace siglos, y solo allí. Pero esto es material para otra historia. • ap

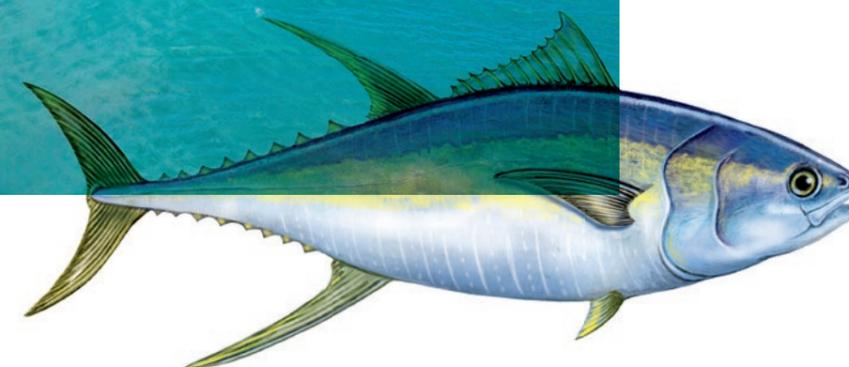
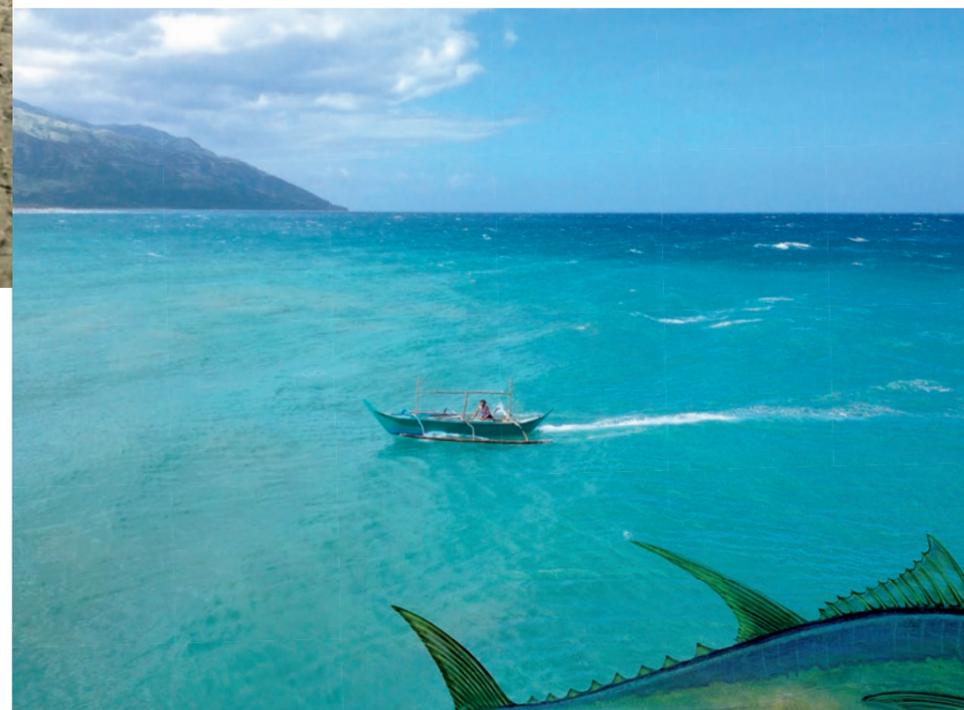


Embalaje retornable en lugar de porexpán

¿Cómo embalar y transportar pescado y marisco fresco de forma respetuosa con el medioambiente? Bell se ha planteado esta pregunta. Hasta hace poco, los productos se suministraban en las habituales cajas de transporte de porexpán. La pasada primavera, se llevó a cabo el cambio a una solución más sostenible en colaboración con Coop. Desde entonces, el delicado producto llega a los supermercados en un embalaje retornable. Las cajas vacías vuelven a Bell, donde se limpian y se preparan para el próximo uso.

«Como el valor aislante del embalaje retornable de plástico era inferior comparado a las cajas de porexpán, el reto consistió en lograr un aislamiento óptimo del frío», relata Eugénie Sörensen, ingeniera de procesos de Bell. «Logramos una refrigeración óptima si usamos la cantidad doble de hielo y ultracongelamos las tapas antes de cerrar las cajas con ellas.» Según el fabricante, los embalajes retornables tendrán una vida útil de diez años.

Embalaje y transporte respetuoso con el medioambiente.



Felicitaciones y despedidas

Aniversarios y jubilaciones de diciembre de 2022 a marzo de 2023

Bell Suiza

20 años

Emmanuelle Barth, 1 de diciembre, Bell Schweiz AG, Basel
Patrik Landolt, 1 de diciembre, Bell Schweiz AG, Basel
Mounir Hadiq, 30 de diciembre, Bell Schweiz AG, Oensingen
Walter Disler, 1 de enero, Bell Schweiz AG, Zell
Alexander Ganz, 1 de enero, Bell International, Basel
Thi Phuong Uyen Hengartner, 1 de enero, Bell Schweiz AG, Basel
Marcel Zimmermann, 1 de enero, Bell Schweiz AG, Basel
Hüseyin Kalkan, 13 de enero, Bell Schweiz AG, Basel
André Lindenmayr, 13 de enero, Bell Schweiz AG, Zell
Miloud Bösch, 1 de febrero, Bell Schweiz AG, Basel
Didier Farou, 1 de febrero, Bell Schweiz AG, Cheseaux-sur-Lausanne
Pius Schärli, 1 de febrero, Bell Schweiz AG, Zell
Frédéric Scheuble, 1 de febrero, Bell Schweiz AG, Basel
Jacqueline Maillard, 3 de marzo, Bell Schweiz AG, Cheseaux-sur-Lausanne

25 años

Thomas Studer, 1 de diciembre, Bell Schweiz AG, Basel
Davide Elia, 8 de diciembre, Bell Schweiz AG, Basel
Maurizio Amorosi, 1 de enero, Bell Schweiz AG, Oensingen
Hanspeter Wüest, 1 de enero, Bell Schweiz AG, Zell
Christophe Zisette, 23 de febrero, Bell Schweiz AG, Basel
Kamalandua Diquizeiko, 1 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Fabrice Goepfert, 1 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Christophe Lirot, 1 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
René Sigrist, 16 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel

30 años

Luc Kastler, 1 de enero, Bell Schweiz AG, Basel
Daniel Troxler, 1 de enero, Bell Schweiz AG, Oensingen
Stefan Pfister, 1 de marzo, Bell Schweiz AG, Oensingen

35 años

Hansjörg Benz, 1 de febrero, Bell Schweiz AG, Basel
Serge Jean Muttenezzer, 1 de febrero, Bell Schweiz AG, Basel
Eric Vonachen, 4 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel
Zoje Mehdi, 19 de diciembre, Bell Schweiz AG, Zell

50 años

Eliane Stocker, 3 de octubre, Bell Schweiz AG, Basel

Jubilación

Benno Hediger, 31 de marzo, Geiser, Schlieren

Jubilaciones anticipadas

Gérard Baud, 31 de diciembre, Bell Schweiz AG, Cheseaux-sur-Lausanne
Michel Noël Chiocca, 31 de diciembre, Bell Schweiz AG, Cheseaux-sur-Lausanne
Esther Christ, 31 de diciembre, Bell Schweiz AG, Basel
Christian Gutleben, 31 de diciembre, Bell Schweiz AG, Basel
Satkunadevi Rajendra, 31 de diciembre, Bell Schweiz AG, Zell
Beat Riesen, 31 de diciembre, Bell Schweiz AG, Zell
Ferdinand Schärer, 31 de diciembre, Bell Schweiz AG, Zell
Joseph Steinle, 31 de diciembre, Bell Schweiz AG, Basel
Alain Stoffel, 31 de diciembre, Bell Schweiz AG, Basel
Ulrich Süss, 31 de diciembre, Bell Schweiz AG, Basel
Eric Terefenko, 31 de diciembre, Bell Schweiz AG, Basel
Didier Gallay, 31 de enero, Bell Schweiz AG, Cheseaux-sur-Lausanne
Patrick Heulle, 31 de enero, Bell Schweiz AG, Cheseaux-sur-Lausanne
Matthias Wagner, 31 de enero, Bell Schweiz AG, Basel
Jean-Marc Noll, 28 de febrero, Bell Schweiz AG, Basel
Markus Degen, 31 de marzo, Bell Schweiz AG, Basel

Deceso

Thierry Humber, 4 de noviembre, Bell Schweiz AG, Basel

Bell International

20 años

Dennis Tillner, 15 de diciembre, Bell Deutschland GmbH & Co., Edewecht
Claus Duden-Schuler, 1 de enero, Bell Deutschland GmbH & Co., Seevetal
Robert Kuhli, 1 de enero, Bell Deutschland GmbH & Co., Edewecht
Jörg Wahser, 1 de enero, Bell Deutschland GmbH & Co., Seevetal
Lionel Visserias, 20 de enero, Bell France, Teihède
Sandrine Cordier, 21 de enero, Bell France, Teihède
Walter Bittmann, 1 de febrero, Bell Deutschland GmbH & Co., Seevetal
Marco Kolodzinski, 1 de febrero, Bell Deutschland GmbH & Co., Seevetal
Margit Ernst, 3 de febrero, Bell Deutschland GmbH & Co., Harkebrügge
Ute Frerichs-Seemann, 3 de febrero, Bell Deutschland GmbH & Co., Harkebrügge
Stefan Savio, 24 de febrero, Frisch Express, Pfaffstätt
Florian Turpin, 17 de marzo, Bell France, Teihède
Beatrice Tissot, 18 de marzo, Bell France, Saint-Symphorien-sur-Coise
Tugay Alkan, 19 de marzo, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

25 años

Valery Decorps, 2 de diciembre, Bell France, Teihède
Joachim Beckmann, 15 de enero, Bell Deutschland GmbH & Co., Harkebrügge
Birgit Sebastiany, 15 de enero, Bell Deutschland GmbH & Co., Harkebrügge
Alexej Kimmel, 19 de enero, Bell Deutschland GmbH & Co., Seevetal
Karl-Heinz Winkler, 21 de enero, Bell Deutschland GmbH & Co., Harkebrügge
Anke Jongbloed, 16 de febrero, Bell Deutschland GmbH & Co., Edewecht
Torsten Niemeyer, 16 de febrero, Bell Deutschland GmbH & Co., Edewecht

30 años

Sabri Agirman, 25 de enero, Bell Deutschland GmbH & Co., Harkebrügge

35 años

Hans-Joachim Falk, 26 de enero, Bell Deutschland GmbH & Co., Edewecht
Heinz-Johann Falk, 27 de enero, Bell Deutschland GmbH & Co., Harkebrügge

Jubilación

Catherine Vigier, 30 de noviembre, Bell France, Teihède (*adición*)

Eisberg

20 años

Ceyhun Olcay, 1 de enero, Eisberg Suiza, Dällikon
Skender Memaj, 14 de enero, Eisberg Suiza, Dällikon
Süleyman Oeztuerk, 1 de marzo, Eisberg Suiza, Dänikon

25 años

Ratchara Soralump Spengler, 10 de marzo, Eisberg Suiza, Dällikon

Hilcona

20 años

Fortunat Dillier, 1 de septiembre, Hilcona Gourmet, Orbe *(adición)*
Jose Manuel Bal Amigo, 2 de septiembre, Hilcona, Schaan *(adición)*
Muradif Senderovic, 1 de octubre, Hilcona Gourmet, Orbe *(adición)*
Preciosa Rodrigues Da Cunha Dias, 14 de octubre, Hilcona Gourmet, Orbe *(adición)*
Maria Josefa Garcia Rojas Ronner, 15 de noviembre, Hilcona, Schaan *(adición)*
Ismet Salihovic, 1 de enero, Hilcona Gourmet, Orbe
David Locatelli, 1 de febrero, Hilcona Gourmet, Orbe
Andreas Flater, 1 de marzo, Hilcona, Schaan

25 años

Jose Carlos Marques Mendes, 1 de noviembre, Hilcona, Schaan *(adición)*
Alexander Erhardt, 16 de diciembre, HFC, Bad Wünnenberg
Antonio Manuel Andrade Pedro, 1 de marzo, Hilcona, Schaan

30 años

Robert Froeschl, 1 de octubre, Hilcona, Schaan *(adición)*
Marylin Hurtado, 5 de octubre, Hilcona Gourmet, Orbe *(adición)*
Ana-Manuela Da Silva Azevedo Ribeiro, 15 de marzo, Hilcona Gourmet, Orbe
Slavica Stanojevic, 15 de marzo, Hilcona Gourmet, Orbe

35 años

Elmar Hammerer, 14 de marzo, Hilcona, Schaan

45 años

Orosia Lema Trigo, 9 de enero, Hilcona, Schaan

Jubilación

Heinz Wegmann, 31 de agosto, Hilcona, Schaan *(adición)*

Jubilaciones anticipadas

Régine Juran, 30 de noviembre, Hilcona Gourmet, Orbe *(adición)*
Roland Kalberer, 30 de noviembre, Hilcona, Schaan *(adición)*
Helmut Sohm, 30 de noviembre, Hilcona, Schaan *(adición)*
Andrea Lenherr-Nipp, 31 de diciembre, Hilcona AG, Schaan
Max Rusterholz, 31 de marzo, Hilcona AG, Schaan

Hügli

20 años

Jaroslav Konopáč, 30 de agosto, Hügli Chequia, Zásmuky *(adición)*
Petr Novák, 2 de diciembre, Hügli Chequia, Zásmuky
Monika Kreutz, 1 de enero, Hügli Alemania, Radolfzell
Thomas Sternal, 1 de enero, Hügli Alemania, Radolfzell
Ines Muggianu, 17 de enero, Hügli Italia, Brivio
Nattana Höfle, 7 de marzo, Inter-Planing, Langenhaslach

25 años

Jacqueline Kern, 1 de marzo, Hügli Suiza, Steinach
Slavica Cakic, 2 de marzo, Hügli Suiza, Steinach
Martin Krutzler, 2 de marzo, Hügli Austria, Hard
Alena Krejčová, 15 de marzo, Hügli Chequia, Zásmuky

30 años

Clementina Fontana, 24 de enero, Hügli Italia, Brivio

35 años

Roland Graf, 7 de diciembre, Hügli Alemania, Radolfzell
Josef Müller, 24 de febrero, Hügli Suiza, Steinach

Jubilaciones

Norbert Raatz, 30 de septiembre, Hügli Alemania, Radolfzell *(adición)*
Jürgen Thomas, 30 de septiembre, Hügli Alemania, Radolfzell *(adición)*
Andrea Harnfest, 31 de octubre, Hügli Alemania, Radolfzell *(adición)*
Holger Kleinschmidt, 31 de diciembre, Hügli Alemania, Radolfzell
Birgit Maltzan, 31 de diciembre, Hügli Alemania, Radolfzell
Sieglinde Riester, 31 de diciembre, Hügli Alemania, Radolfzell
Thorsten Rix, 31 de diciembre, Hügli Alemania, Radolfzell
Ulrike Wiedenbauer, 31 de diciembre, Hügli Austria, Hard



Novedades para fin de año

¡El invierno está servido!

Se acerca el fin de año y, con él, nuevas ideas para cocinar y disfrutar. Los responsables de desarrollo de productos del Food Group vuelven cargados de propuestas para esta temporada de invierno: para el menú navideño, las vacaciones de esquí y la cura detox al acabar las fiestas. • mr

Bell Suiza

Deliciosas ideas como entrantes y plato principal

Bell anima a sus clientes suizos a disfrutar de una deliciosa tabla de charcutería con dos novedades. En estas variantes de cecina procedente de reses Simmental suizas, la magra «Simmentaler Trockenfleisch» y la jaspada «Simmentaler Hobelfleisch», se garantiza una crianza respetuosa con los animales y una alimentación natural.

Y para disfrutar de un menú festivo sin estrés, Bell lanza el nuevo «Mini Quick Pouletrollbrüstli». Este tierno redondo de pollo está ahumado y precocido, para que solo haga falta calentarlo. El práctico tamaño reducido es ideal para una romántica cena navideña en pareja.



Bell Alemania

Jamón crudo para las fiestas

Puntual a la llegada de la Navidad, Bell Alemania presenta este año dos especialidades de jamón de alta calidad. El «Festtagsschinken» de Abraham es la elección ideal para los amantes del ahumado. Además, se conserva sin refrigeración, por lo que no ocupa espacio en la repleta nevera durante las fiestas. Al mismo tiempo, crece la gama de pro-

ductos internacionales de Abraham: el nuevo jamón «Parma Schinken» se madura durante al menos 16 meses en Italia siguiendo el método de secado tradicional. Para cumplir los requisitos de la denominación de origen protegida, también se corta y se envasa, utilizando el práctico sobre plegado, en Italia.





Hügli
**Sopas internacionales
 para los días de frío**



Con cinco nuevas creaciones, Hügli se encarga de que no falte una deliciosa sopa, ya sea en una cabaña de montaña o en un restaurante de ciudad. La gama incluye una sopa de carne al estilo húngaro, la «Gulaschsuppe ungarische Art», una crema de calabaza, la «Kürbissuppe steierische Art», así como la clásica crema de verduras «Chalet Suppe» y la sopa de cebada «Bündner Gerstensuppe», sin olvidar la deliciosa sopa de cebolla al estilo francés «Zwiebelsuppe französische Art». Todas las creaciones destacan por su generosa cantidad de verdura o carne, además del resto de excelentes ingredientes. Y también son muy rápidas de preparar: la sopa concentrada solo tiene que mezclarse con la misma cantidad de agua y calentarse.



Bell Francia
Placer a la española

Los fiambres y embutidos españoles son muy populares en Francia. Desde el pasado octubre, los clientes franceses pueden disfrutar de las especialidades del país vecino con la calidad Bell. Bajo la marca «Sánchez Alcaraz», se ofrece en los supermercados un completo surtido con clásicos como el chorizo, el jamón serrano o el fuet. Además de las especialidades en lonchas o dados, la gama también incluye piezas completas para cortar en casa. En verano se ofrecerá una selección de productos españoles para la parrilla.

Eisberg Austria
**Novedades para el comercio
 minorista y mayorista**

Aumenta la variedad en la sección de refrigerados para todos los amantes de las ensaladas en Alemania: Eisberg Austria ha logrado la adjudicación del contrato con una gran cadena de supermercados y suministra cuatro creaciones frescas para su marca propia desde el pasado mes de octubre. Como el resto de ensaladas en bolsa de Eisberg, las variedades «Family Mix», «Eisbergsalat mit Kräutern», «Winter Edition» y «Protein Salat» están listas para el consumo. Tan solo hay que añadir un aliño e ingredientes adicionales al gusto y la bomba de vitaminas ya está lista.



Eisberg Austria también trae nuevas ofertas para los clientes del canal Food Service de Alemania: en diciembre llegan las hamburguesas de ave en bolsa de 1,5 kilos. Con el nuevo año, les siguen las *cevapcici* en bolsa de 2,5 kilos. Ambas novedades tienen un alto contenido en carne de pavo y un sabroso condimento. Dos nuevas opciones para la restauración colectiva y los servicios de *catering*, que cuentan ahora con populares productos de carne de ave para sus comensales.



«The Green Mountain» coopera con el club de fútbol VfL Bochum

**La salchicha vegetal
 se estrena en
 la Bundesliga alemana**



A partir de ahora, los aficionados que acudan al Vovnovia Ruhrstadion en Bochum podrán elegir entre la clásica salchicha o una alternativa vegetal. Esto ha sido posible gracias a una pionera cooperación entre la *start-up* de Hilcona «The Green Mountain» y Amarak, la empresa concesionaria del *catering* en el campo del VfL Bochum 1848.

El gran interés que despierta la salchicha vegetal en uno de los bastiones alemanes de la «currywurst» demuestra que cada vez más personas dan importancia a aspectos como la protección ambiental, el bienestar animal y la salud en su alimentación. En ese caso, tampoco se hacen excepciones a la hora de disfrutar de una salchicha durante el descanso del partido.

Werner Ott, gerente de «The Green Mountain», no tiene dudas sobre la aceptación de la nueva oferta: «Cuando los aficionados prueban la salchicha y no notan diferencia con la salchicha convencional, se acaban los prejuicios.» Dicho y hecho. Tanto en el sector de la afición ultra, como en la zona VIP: la especialidad vegana tuvo una acogida excelente durante su estreno en Bochum. A mitad de la segunda parte hubo que izar la bandera de «agotada».

La joven *start-up* sigue firme su camino de innovación y ya piensa en ampliar la gama ofrecida en el estadio con más productos de origen vegetal. • *mr*

**«Cuando los aficionados
 no notan ninguna
 diferencia, se pierden
 los últimos prejuicios.»**



**Play &
Win!**

PLAY AND WIN

Pregunta del concurso

¿Dónde se dieron cita los expertos y expertas en la cumbre TopX del pasado octubre de 2022?

A

en

Landquart

B

en

Basel

C

en

Marchtrenk

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 3 de marzo de 2023

Envíe la solución con su nombre, su (antiguo) lugar de trabajo y su empleador a look@bellfoodgroup.com. El/la ganador/a se sorteará de entre todas las respuestas correctas recibidas. Por cada participante, solo se aceptará una respuesta. Informaremos directamente a las personas ganadoras. No se proporcionará información sobre el sorteo ni por escrito ni telefónicamente.