

# LOOK!

Rivista per i dipendenti del Bell Food Group

04 2022



**Ci impegniamo**

**BELL  
FOOD  
GROUP**





## Contenuti

In sintesi

**4** **Novità dal Bell Food Group**  
Notizie flash

Dall'azienda

**6** **Seguito garantito**  
Vertice TopX in Svizzera

Storia di copertina

**8** **Ci impegniamo**  
Tante piccole azioni, ma di grande impatto

Lavorare presso il Bell Food Group

**16** **Dalla scuola di paese alla grande filiale Bell**  
Eliane Stocker celebra 50 anni di servizio in azienda

Sostenibilità e innovazione

**20** **Semaforo verde per la pinna gialla: tonno per il più fine dei palati**  
Fresco e sostenibile

Uno sguardo al personale

**26** **Ci congratuliamo e ci congediamo**  
Anniversari di servizio e pensionamenti da dicembre 2022 a marzo 2023

Il nostro mondo del piacere

**26** **I piatti invernali sono serviti**  
Novità di fine anno

Concorso

**32** **Quesito del concorso**  
Play and win



Puoi anche abbonarti, leggere o scaricare LOOK! online su [look.bellfoodgroup.com](http://look.bellfoodgroup.com)

**Impressum** Rivista per i collaboratori del Bell Food Group, 4 numeri all'anno, n. 4/2022, dicembre 2022, 28° anno.  
Editore: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basilea, Svizzera. Indirizzo: Bell Svizzera AG, Redazione LOOK!, Casella postale 2356, 4002 Basilea, Svizzera. Tel. +41 58 326 2447, Fax +41 58 326 2114, [look@bellfoodgroup.com](mailto:look@bellfoodgroup.com), [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com).  
Team di redazione: direttrice Sara Heiniger (sh), Fabian Vetsch (fv). Assistenza editoriale: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).  
Foto: Copertina, Dietmar Mathis, Rankweil (AT); Articolo sul vertice TopX, Thomas Rauch, Basilea (CH); Articolo su Eliane Stocker, Philipp Jeker Photography, Zurigo (CH). Progettazione grafica: oblögrafik, Olten, Svizzera. Editing fotografico: Proacteam AG, Allschwil, Svizzera.  
Stampa: Werner Druck & Medien AG, Basilea, Svizzera. Stampato su carta FSC.

Immagine di copertina: apprendisti Hilcona Schan (da sinistra a destra): Aleya Atmaca, addetta alimentarista; Jennifer Külling, commerciante; Zsombor Lengyel, logistica; Davide Zicchillo, logistica; Gian Kunz, commerciante; Valentina Blumenthal, commerciante; Amira Shakjiri, commerciante

## Fare del bene è facile

**Gentili collaboratrici e collaboratori,**

*il periodo natalizio mi sta molto a cuore. È un momento da trascorrere con i miei cari, con la mia famiglia e i miei amici. Un momento di aggregazione.*

*Ma il Natale è anche un momento di umiltà. Un momento in cui fare del bene e pensare non solo a se stessi ma anche agli altri. Stiamo attraversando tempi difficili e sempre più persone hanno bisogno di aiuto e assistenza.*

*A Basilea, ad esempio, dove si trova la nostra sede, circa il 6% della popolazione vive al di sotto del minimo di sussistenza. Altrove questo dato è indubbiamente ancora più elevato. È una tragedia che si manifesta proprio davanti alla nostra porta di casa. Sono consapevole che noi, come Bell Food Group, non abbiamo i mezzi finanziari per tendere una mano a tutte queste persone, ma possiamo comunque fare la nostra parte e restituire qualcosa alle comunità in cui operiamo.*

*Circa sei mesi fa all'interno della direzione aziendale di Bell Svizzera abbiamo preso a cuore il problema. Nella «giornata delle buone azioni», un'iniziativa della nostra casa madre Coop, abbiamo sostenuto l'associazione basilese «Treffpunkt Glaibasel». Per un giorno ci siamo occupati della cucina e abbiamo preparato pacchi di cibo e pasti caldi per le persone bisognose. Quest'anno abbiamo ripetuto questa iniziativa a dicembre.*

*Ve ne parlo non perché ritengo che questa azione sia particolarmente degna di nota. Sono infatti dell'idea che non si debba parlare delle buone azioni, ma semplicemente farle. Tuttavia, l'esempio mostra come si possa aiutare il prossimo con grande impatto e poco sforzo. Fare del bene è facile.*

*Quando eravamo nella cucina del «Treffpunkt Glaibasel», non c'era nessun «capo». Ciascuno ha trovato il proprio posto e abbiamo lavorato assieme. Io avevo il compito di distribuire più cibo possibile e il più velocemente possibile, perché i piatti dovevano essere ancora caldi quando venivano consegnati. La giornata è andata bene perché avevamo un obiettivo comune: rendere felici delle persone. Un'esperienza del genere consolida il team, lo unisce e lo rende umile – e non volevo lasciarmela sfuggire.*

*Nella vita di tutti i giorni ho sperimentato a più riprese che per noi del Bell Food Group è logico aiutarci a vicenda, sia internamente, sia esternamente. I numerosi esempi riportati nella storia di copertina di questo numero di LOOK! ne sono la prova migliore. Questo mi rende orgoglioso e vorrei che potessimo continuare a tenere alto questo valore nelle nostre azioni.*

*Colgo l'occasione per augurare sinceramente a voi e ai vostri cari delle serene feste, un buon inizio anno, ogni bene e soprattutto tanta salute per il 2023.*

Lorenz Wyss  
Presidente della Direzione del Gruppo



Notizie flash

# Novità dal Bell Food Group

## Una perfetta conclusione di tirocinio

Sei apprendisti e due studenti duali presso la sede di Hügli a Radolfzell hanno completato con successo la loro formazione. Ci congratuliamo di cuore con loro.



Da sinistra a destra:

Studenti duali di economia aziendale (industria): Jan Hammer e Luisa Berchtold

Specialisti in logistica di magazzino: Eric Wiedenbach e Hamzah Ragoubi

Commercianti industriali: Jaroslav Osinka e Fabian Dan Lucia Kral e Laura Hagelkrüs

## Un perfetto avvio di tirocinio

Tre apprendisti hanno iniziato la loro formazione presso Hubers Landhendl a Pfaffstätt nel 2022. Diamo loro un caloroso benvenuto nel Bell Food Group con i nostri migliori auguri.



Da sinistra a destra:  
Daniel Ruzsik, lavorazione dei metalli  
Malik Becic, meccatronica  
Arjanit Agushi, meccatronica



## Label «Friendly Work Space» per altri tre anni



Bell Svizzera, Geiser e Hilcona sono stati riconosciuti come datori di lavoro esemplari per la terza volta consecutiva e possono continuare a fregiarsi del marchio «Friendly Work Space». Un grande risultato! Julia Peyer e Daniel Strub del reparto HR di Bell Svizzera, come pure Birgit Schmidinger, Direttrice del reparto HR presso Hilcona (da sinistra a destra), hanno ritirato i rispettivi premi durante la cerimonia di premiazione che ha avuto luogo a Zurigo.



## Introduzione di Microsoft Teams

All'inizio di ottobre, il Bell Food Group ha lanciato Microsoft Teams, il Digital Workplace per l'intero gruppo di imprese, all'insegna dello slogan «Let's simplify teamwork». I collaboratori sono supportati da varie opzioni di formazione e istruzione e da oltre 70 champions che seguono un aggiornamento professionale costante. Il lavoro sulla nuova piattaforma sta lentamente prendendo avvio, ed è senza alcun dubbio stimolante. Cedric Bechler della Bell di Basilea, che ha assunto il ruolo di champion qualche settimana fa, ad esempio, è riuscito rapidamente ad abituarsi alla nuova modalità di lavoro: «La semplicità di Microsoft Teams è fantastica. Avendo tutto concentrato in un unico strumento, riesco sempre a trovare rapidamente i miei documenti e materiali di lavoro. È un vero piacere poter lavorare in questo modo!»

## Il lavoro sulla nuova piattaforma sta lentamente prendendo avvio.



Vertice TopX in Svizzera

# SEGUITO GARANTITO

Due anni dopo l'avvio del processo di miglioramento, tutte le esperte e gli esperti di TopX si sono incontrati dal vivo per la prima volta. Ma il vertice di ottobre a Basilea non è servito ai membri della rete solo per scambiarsi idee, ha anche offerto ai partecipanti l'opportunità di presentare i loro progetti al CEO del Bell Food Group Lorenz Wyss.

**I team di TopX hanno presentato i propri progetti con l'ausilio di poster.**

Al termine del primo incontro live dell'intera rete TopX è già chiaro che non sarà un evento isolato. Per due giorni, all'inizio di ottobre, si sono riuniti a Basilea i coordinatori e gli esperti di tutte le sedi oltre ad altri partecipanti.

Non poteva mancare un breve sguardo retrospettivo sui due anni di TopX. Alexander Duss, responsabile del programma TopX, ha ricordato ai colleghi le tappe più importanti, dalla creazione del logo nella fase di avvio ai successi più recenti. Inoltre, per questo gruppo di quasi 40 persone il primo giorno era in programma una visita alla produzione di salumi di Basilea.

L'evento è proseguito presso il centro congressi Coop di Muttenz con vari workshop e una presentazione della responsabile del Modern Workplace Friederike Flamm, che ha presentato tra l'altro la funzione di tradu-

zione in tempo reale. Con questo strumento, le conversazioni virtuali tra persone che parlano lingue diverse possono essere dotate di sottotitoli, facilitando sensibilmente la collaborazione internazionale.

Il secondo giorno è stato dedicato alla visita di Lorenz Wyss. I singoli team avevano precedentemente realizzato dei poster che illustravano i progressi dei loro progetti. Il CEO ha quindi esaminato le presentazioni in dettaglio e ha posto qualche domanda critica.

Le risposte sembrano aver soddisfatto il visitatore. Alexander Duss riferisce: «A Lorenz Wyss è piaciuto così tanto che mi ha subito affidato il compito di organizzare questo incontro anche l'anno prossimo». Ci sarà quindi un seguito. • *mr*

**Lo strumento di traduzione agevola la collaborazione internazionale.**

«Le presentazioni sullo stato di TopX rivolte a Lorenz Wyss e Philipp Allemann si sono incentrate sulla modalità di implementazione dei metodi e su tutto ciò che è già stato realizzato con TopX. Imparare gli uni dagli altri, utilizzare i documenti esistenti e condividere le esperienze ci farà compiere un ulteriore passo in avanti. L'incontro mi ha regalato diversi nuovi contatti e molta motivazione per continuare il viaggio verso la meta degli zero sprechi».



Klaus Machtlinger, responsabile di produzione per i prodotti convenience freschi ed esperto Top Excellence presso Eisberg Austria a Marchtrenk

«Ho avuto il piacere di prendere parte al meeting TopX di Basilea. La partecipazione di rappresentanti di diversi stabilimenti del Bell Food Group è stata un'ottima occasione per condividere esperienze e conoscenze. Ritengo che questo incontro abbia un influsso positivo sull'ulteriore collaborazione. Inoltre, un interessante scambio di opinioni ed esperienze non può che promuovere l'ulteriore sviluppo del Bell Food Group».



Natalia Tkaczyk, addetto junior del controlling di produzione presso Bell Polonia a Niepołomice

«Il vertice TopX mi è piaciuto molto. Vista l'ampia gamma di argomenti abbracciati da TopX, è stato possibile fissare e trattare solo singoli punti chiave, cosa comunque più che sufficiente per un evento di apertura. Mi ha interessato in particolare il workshop sulla smart factory e l'ampia presentazione dei risultati del progetto chiave delle singole sedi da parte dei responsabili di progetto. Dal mio punto di vista, questo evento di rete si è già affermato come piattaforma».



Patrick Jermann, collaboratore nel controlling di produzione e first level support presso la Hilcona Taste Factory di Landquart



Tante piccole azioni, ma di grande impatto

## Ci impegniamo

Si trovano ovunque nel Bell Food Group delle persone disposte ad aiutare che si impegnano per una buona causa, su iniziativa autonoma oppure organizzata da un gruppo di imprese. Sia che si tratti di emergenze nelle vicinanze che di emergenze in regioni interessate da crisi. Per LOOK! abbiamo raccolto alcuni esempi che mostrano quanto variegati siano gli impegni. •*mr*



Thomas Weuste

### Impegno a favore delle persone indigenti

Oltre 30 anni fa, Thomas Weuste è salito per la prima volta su un camion per portare aiuti in Romania. Poco dopo seguì il suo impegno in Africa. Da allora, il continente e le persone che lo abitano non lo hanno mai abbandonato. Nel 1995 trascorse un anno intero in Kenya, dove

#### Donazione di cucine Hilcona scartate, ma ben conservate.

per l'opera missionaria cristiana «diguna», abbreviazione di «Die gute Nachricht» (la buona notizia) ha contribuito a realizzare un istituto per bambini.

Il giardiniere e pittore dello stabilimento di Hilcona a Schaan sostiene ancora oggi i presidi dell'opera in loco. Di recente ha preso in consegna dal proprio datore di lavoro una donazione di grandi elettrodomestici da cucina in disuso ma ancora ben conservati, che saranno presto utilizzati negli istituti per bambini dell'organizzazione a Tinderet e Ngechek.

«A gennaio e febbraio sarò personalmente sul posto per alcune settimane per formare il personale delle cucine delle mense e dei panifici», riferisce l'ex maestro fornaio e tecnologo alimentare. «La cosa più importante per me è che sia integrato un maggior numero di proteine e vitamine nella dieta dei bambini, altrimenti troppo ricca di amidi e molto sbilanciata».

Thomas Weuste è attivo anche sul fronte degli aiuti all'Ucraina: acquista grandi quantità di prodotti di seconda scelta da Hilcona a prezzi vantaggiosi pagando con i fondi raccolti dalla chiesa, per successiva consegna all'organizzazione umanitaria «Licht im Osten» («Luce nell'Est») per i rifugiati in Moldavia o direttamente in Ucraina.



Bell Polonia

### Una casa per i rifugiati ucraini

Nessun altro Paese ha accolto tanti rifugiati ucraini quanto la Polonia. Dallo scoppio della guerra di aggressione, il paese ha risposto con una formidabile mobilitazione finalizzata a trovare una nuova casa a coloro che hanno dovuto abbandonare la loro patria. Anche le colleghe e i colleghi di Bell Polonia sono tra i sostenitori più attivi dei rifugiati. Hanno preso in affitto una casa vicino a Cracovia per dodici parenti di collaboratori di origine ucraina.

Lì si prendono cura delle madri e dei loro bambini con tutto ciò che è necessario. L'assistenza include acquisti regolari o aiuto nella compilazione di moduli ufficiali, nonché piccoli lavori di riparazione o donazioni in natura, ad esempio di abiti o giocattoli.

All'inizio dell'anno, l'azienda ha anche partecipato a una campagna di raccolta fondi del fornitore di servizi logistici Nagel Group per le popolazioni dell'Ucraina. In questo caso, non solo ha contribuito con i propri prodotti Bell di fabbricazione polacca, ma ha anche inoltrato donazioni di prodotti messi a disposizione dai colleghi tedeschi e spagnoli.





Hügli

## Il giusto supporto alla conquista della medaglia

Věra Závorková ha vinto la medaglia d'oro nei 50 metri farfalla e la medaglia d'argento nei 400 metri stile libero ai 26° Campionati cechi di nuoto paralimpico della scorsa primavera. La consulente alla clientela di Hügli nella Repubblica Ceca è sostenuta dal suo datore di lavoro anche nel raggiungimento dei suoi obiettivi sportivi. Quest'anno, ad esempio, ha ricevuto una donazione finanziaria e beneficia di un elevato grado di flessibilità per quanto riguarda gli orari di allenamento e di gara.

La 26enne dimostra di essere una combattente non solo in acqua. All'età di 13 anni le è stato diagnosticato per la prima volta un cancro. Sono seguite la chemioterapia e infine l'amputazione della gamba sinistra sopra il ginocchio. Ma non ha mai rinunciato a se stessa e alle sue ambizioni sportive.

«Vivo con lo sport e non riesco a immaginare il nuoto senza gare», spiega Věra Závorková. Per questo ha già fissato i suoi prossimi obiettivi sportivi. Tra questi, la partecipazione ad altre competizioni europee e il suo sogno più grande: far parte della squadra paralimpica ceca. «Sarebbe fantastico se già tra due anni a Parigi riuscissi a coronare questo sogno», dice. Le dita dei suoi colleghi di Hügli sono già incrociate per lei.



Andrea Hasler

## Dedicata alla protezione degli animali

Paco e Feedback, soprannominato Feedi, sono stati molto fortunati: hanno trovato una nuova casa da Andrea Hasler dopo essere stati ceduti dai precedenti proprietari. Altrimenti, i pitbull sarebbero stati a rischio di abbattimento. È molto difficile trovare una nuova casa per un cane inserito nell'elenco delle razze potenzialmente pericolose.

Ma l'addetta alla produzione della Bell di Gossau non si limita ad occuparsi amorevolmente dei propri amici a quattro zampe. È impegnata ad aiutare i cani inseriti nelle liste delle razze potenzialmente pericolose in Svizzera e gli animali in generale in Romania. «Qui sostengo diverse organizzazioni private per la protezione degli animali che non hanno grandi associazioni di tutela alle spalle e finanziano tutto a proprie spese», racconta la 39enne.

Nella maggior parte dei casi fa appello alla propria rete attraverso le piattaforme dei social media sollecitando donazioni di cibo, trasportini, guinzagli e altri oggetti di cui la protezione animali locale ha urgentemente bisogno. Una volta che ha raccolto abbastanza, organizza il trasporto, che di solito finanzia ancora una volta di tasca propria.

Ma non è mai stata in Romania di persona. «So che non riesco a passare oltre quando vedo un animale in difficoltà, per questo finora ho evitato», dice. «Ma, per risparmiare sui costi di trasporto, magari potrei pensare di andarci prossimamente».

Angelika Evsioukov

## Artigianato artistico per una buona causa

A volte è il nome del nipotino, a volte un pinguino felice: quando Angelika Evsioukov prende in mano la sega crea divertenti puzzle con motivi sempre diversi. Poi, la sua collega artigiana Jeanne-Marie Waldvogel-Koch dà ai puzzle una mano di vernice colorata. Ecco pronte le piccole opere d'arte.

Entrambe fanno parte dell'«Atelier La Prairie des Canards», fondato da Anne Warpelin a Basilea nel 1987. È proprio qui che diverse persone dalla stessa sensibilità hanno unito le forze per creare bellissimi oggetti in legno e venderli per scopi benefici. «Lavoriamo interamente su base volontaria», spiega l'assistente amministrativa di Sylvain & CO. «Doniamo tutto quello che ricaviamo dalle vendite».

Con un ricavo netto di circa 12.000 franchi svizzeri, l'équipe finanzia senza l'aiuto di organizzazioni intermediarie una casa di accoglienza per bambini in Ciad, che offre anche consigli alimentari e aiuto alle madri, e un'organizzazione di assistenza sociale cristiano-palestinese in Israele, che tra le altre cose, accoglie ex detenuti e li aiuta a reintegrarsi nella società.





Céline Ries

### Impegno a favore di un quartiere pulito

Ogni due o tre settimane, Céline Ries indossa un giubbotto catarifrangente e guanti di gomma, porta al guinzaglio il cane Milo e va a raccogliere i rifiuti. Questa idea è venuta

all'assistente del responsabile della pianificazione e dell'ingegneria di Bell in Basilea dopo un viaggio in America Centrale.

**Per strada con giubbotto catarifrangente e guanti di gomma!**

«Se c'erano rifiuti nei luoghi di interesse, li portavamo via in modo che i siti rimanessero degni di essere visitati da altri»,

racconta. «Una volta tornata, ho voluto dare il mio contributo per mantenere pulito il nostro paesino». Così, la scorsa primavera, ha assunto il cosiddetto patrocinio dei luoghi per sei strade della propria città natale Muttenz.

Da allora, fa regolarmente il giro di raccolta e riempie il suo sacco della spazzatura da 35 litri con tutto ciò che non appartiene alla natura. Si augura che ulteriori persone assumano il patrocinio dei luoghi perché a Muttenz il suo gruppo di dodici persone non copre ancora tutti i quartieri. E Milo? «Lo trova noiosissimo», riferisce l'ambientalista e ride. «Ma ci ha fatto l'abitudine».

Bell Svizzera

### Un buon pasto a tavola

Ogni giorno, tra le 55 e le 65 persone in situazioni di emergenza visitano il luogo di incontro «Treffpunkt Glaibasel» nel centro storico di Basilea. Qui non solo ricevono un pasto caldo, ma anche, a seconda delle loro esigenze, vestiti nuovi o aiuto per trovare un posto dove vivere. E trovano anche un luogo dove potersi riunire con gli altri.

Due volte l'anno, in occasione della «Giornata della buona azione» e nel periodo che precede il Natale, il team di Treffpunkt riceve il sostegno attivo dei membri della direzione di Bell in Svizzera, che per un giorno si occupano della cucina e preparano un menu per i bisognosi.

Inoltre, quest'anno per la prima volta Bell regala un buono di 2.000 franchi svizzeri a cinque istituzioni di Basilea, che potranno riscuoterlo presso l'outlet Bell nella sede dell'azienda. Oltre al «Treffpunkt Glaibasel», i destinatari delle donazioni includono la rete di assistenza «Gärngschee», la «Caritas», il locale riscaldato per senzatetto «Soup&Chill» e l'associazione «Gassenküche».



Joao Dos Santos Guedes

### Per una buona convivenza

Renens, nel cantone di Vaud, è considerata una delle città più multiculturali della Svizzera. Qui vive Joao Dos Santos Guedes, collaboratore della Bell di Cheseaux. Arrivato in Svizzera dal Portogallo più di 20 anni fa, parla bene il francese e conosce le abitudini locali. Ma questo non vale per tutte le persone con una storia di migrazione alle spalle che decidono di stabilirsi qui.

Per facilitare l'integrazione nella nuova patria, Joao Dos Santos Guedes è membro di un'associazione dedicata specificamente ai concittadini portoghesi, nonché di un'associazione sovraordinata a cui sono affiliate circa 60 associazioni di Renens. «Il nostro obiettivo è quello di fornire un sostegno concreto o di organizzare eventi per integrare tutti e non solo una comunità in un'associazione specifica», riferisce Joao Dos Santos Guedes. «Renens è una città multiculturale ed è molto importante che tutti possano convivere serenamente».

Più di una volta negli ultimi anni, Joao Dos Santos ha aiutato qualcuno a cercare un appartamento, a richiedere la cittadinanza svizzera o a trovare un avvocato, per esempio. «Mi sento bene quando posso aiutare gli altri», dichiara il dipendente di Bell. «Per me è importante che qui le persone trovino stabilità nella loro vita e sappiano sempre a chi rivolgersi quando hanno bisogno di aiuto».

Hilcona

### Come rendere felici le famiglie bisognose

Per fare una sorpresa alle famiglie che non hanno cibo in abbondanza a Natale, anche quest'anno gli apprendisti di Hilcona hanno confezionato dei pacchi di alimenti. È la quarta volta che l'azienda lancia questa campagna. L'idea è nata a suo tempo con la collaborazione degli apprendisti, che sono tuttora i principali protagonisti del progetto di aiuto. E tutto questo con grande entusiasmo e feedback esclusivamente positivi ai responsabili. È bene ricordare che sono anche numerosi i bisognosi di aiuto.

Questo autunno sono stati raccolti internamente i primi generi alimentari non deperibili per la campagna. Per due giorni, a dicembre, gli apprendisti sono partiti alle cinque del mattino per riempire quasi 3.000 scatole di prodotti donati. Infine, su tutti i pacchi è stato apposto un adesivo che augura Buon Natale ai destinatari.

Come sempre, le organizzazioni umanitarie locali con cui Hilcona collabora si sono occupate della distribuzione in loco. Analogamente agli anni precedenti, le famiglie bisognose di Orbe e Bad Wünnenberg hanno così ricevuto pacchi di prodotti alimentari messi a disposizione da Hilcona. Grazie alla partnership recentemente avviata con il VfL Bochum e il suo più grande fan club, i pacchi di Hilcona hanno anche assicurato un sorriso e un sereno Natale 2022 a numerose famiglie nella metropoli della Ruhr.





Eisberg Ungheria

## Raccolta fondi per il Mese Internazionale del Cancro al Seno

Ogni anno, a ottobre, in tutto il mondo iniziano campagne di sensibilizzazione sul cancro al seno. Quest'anno, Eisberg Ungheria è stata ancora una volta protagonista su questo fronte. Per la seconda volta, gli esperti di insalate hanno lanciato il «Pink Mix», disponibile da ottobre in molti supermercati ungheresi. Per ogni confezione di insalata multicolore venduta, una piccola somma è andata a finire nel piatto delle donazioni.

Due collaboratrici di Eisberg particolarmente impegnate in questa iniziativa di beneficenza sono la direttrice delle vendite Judit Szalai e la responsabile marketing Laura Spiel-

mann. A proposito della loro motivazione, dicono: «Qui si uniscono le iniziative per le quali ci impegniamo nella nostra vita privata e ciò che possiamo realizzare con Eisberg».

Quest'anno, Eisberg Ungheria ha raccolto 900 euro con la campagna Pink Mix. Nell'ambito di una collaborazione, l'azienda ha trasferito parte di questo importo alla catena di supermercati Tesco contribuendo alla donazione di questi ultimi a favore delle iniziative contro il cancro al seno. L'importo rimanente è destinato all'associazione ungherese Mellrákinfo, che aiuta le donne colpite da questa malattia.

Intervista con Thomas Hauser, amministratore di benevol Schweiz

## «Aiutare è uno dei compiti più impegnativi in assoluto»



**Signor Hauser, quali sono le opportunità di impegno sul sociale?** Le possibilità di impegno personale nel volontariato sono molto varie. Distinguiamo tra impegno formale, ad esempio nelle organizzazioni e associazioni, e impegno informale. Quest'ultimo aspetto include, ad esempio, fare la spesa per i vicini anziani o prendersi cura dei nipotini che non vivono nel proprio nucleo familiare.

**Cosa spinge le persone ad aiutare il prossimo?** Fortunatamente sono finiti i tempi in cui ci si impegnava perché non si aveva una coscienza pulita o per fare ammenda. Oggi le persone sono spinte anche per un proprio tornaconto. E alla fine anche questa è una buona cosa. Tra le altre cose, le associazioni e organizzazioni offrono alle persone l'opportunità di trascorrere il loro tempo libero in modo costruttivo e di realizzare una rete privata. Inoltre, con il volontariato si può accrescere la propria reputazione e si possono acquisire o ampliare competenze importanti anche per il mercato del lavoro primario.

**Come posso trovare l'impegno che fa al caso mio?** Aiutare è uno dei compiti più impegnativi in assoluto. Pertanto, è necessario verificare sempre qual è la migliore cosa da fare per ottenere l'effetto desiderato. È importante riflettere attentamente su dove e in quale forma ci si voglia impegnare. Il più delle volte ci sono già degli interessi personali che imprimono una direzione. Dopo tutto, è opportuno fare qualcosa che si ha il piacere di fare. Chi non è sicuro può chiedere supporto a noi o ad altri centri di consulenza.

**Non tutti hanno la possibilità di impegnarsi personalmente. Quale impatto si può ottenere con le donazioni in denaro e in natura?** Mentre l'impegno personale è più indicato localmente nell'ambiente che ci circonda, le donazioni in denaro sono un modo ideale per fare la differenza in altre regioni. Le donazioni in natura, invece, sono più impegnative. Hanno senso solo se rispondono precisamente alle esigenze. Per un'organizzazione umanitaria è un grande sforzo portare articoli donati indiscriminatamente ad esempio in una regione interessata da una crisi e trovare lì i beneficiari adatti.

**Quando è maggiore la disponibilità a donare?** Il periodo natalizio è tradizionalmente un momento dell'anno in cui molte persone si preoccupano di restituire qualcosa alla comunità attraverso donazioni di denaro, beni o tempo. Inoltre, riscontriamo sempre un'elevata disponibilità ad aiutare quando accade qualcosa che scatena una preoccupazione personale. Per esempio, ogni volta che c'è un'ondata di rifugiati o una catastrofe naturale, le domande su come aiutare aumentano.

Tuttavia, gran parte dell'impegno sociale avviene al di fuori di queste tendenze. Per quanto riguarda la Svizzera, dove vengono raccolti i dati in merito, posso dire, ad esempio, che circa il 41% della popolazione è coinvolto per più di quattro ore alla settimana, spesso in modo informale. Questo spesso non è reso pubblico e, di conseguenza, non viene valorizzato a sufficienza.

### A proposito di benevol Svizzera

benevol Svizzera è l'organizzazione ombrello delle agenzie regionali e uno dei punti di contatto centrali per il volontariato nella Svizzera tedesca. Oltre 2.000 organizzazioni svizzere sono collegate in rete sotto il suo ombrello.

► [www.benevol.ch](http://www.benevol.ch)

### Punti di contatto in altri paesi:

**Germania:** bagfa – Comunità federale di lavoro delle agenzie di volontariato  
► [www.bagfa.de](http://www.bagfa.de)

**Francia:** France Bénévolat, Associazione collettiva per il volontariato  
► [www.francebenevolat.org](http://www.francebenevolat.org)

**Austria:** Freiwilligenweb, portale austriaco per l'impegno volontario  
► [www.freiwilligenweb.at](http://www.freiwilligenweb.at)

**Polonia:** Rete polacca dei centri di volontariato  
► [www.wolontariat.org.pl](http://www.wolontariat.org.pl)

**Spagna:** Plataforma del Voluntariado de España, piattaforma di volontariato spagnola  
► [www.plataformavoluntariado.org](http://www.plataformavoluntariado.org)

Eliane Stocker celebra 50 anni di servizio in azienda

# Dalla scuola di paese alla grande filiale Bell



Lunghe anzianità di servizio non sono rare all'interno del Bell Food Group. Ma festeggiare 50 anni di servizio, come ha fatto Eliane Stocker qualche settimana fa, è un'eccezione assoluta. Alle sue spalle c'è mezzo secolo in cui molto è cambiato sia alla Bell che nel mondo.

Corre l'anno 1972. Eliane Schweitzer, questo il suo nome da ragazza, ha 17 anni e vive con i genitori in Alsazia. Leggono più volte sul quotidiano locale «Journal L'Alsace» che la Bell di Basilea cerca giovani per l'impiego in fabbrica.

Così, nell'ottobre di quell'anno, madre e figlia partono per la Svizzera, affinché la giovane possa candidarsi per un posto di lavoro in fabbrica.

«Dopo un breve colloquio, il direttore del personale mi guarda e mi dice: «Lei non andrà in fabbrica, verrà in filiale», racconta Eliane Stocker. «Quindi sono, per così dire, passata direttamente dalla scuola di paese in Alsazia alla grande filiale Bell nel Central-Hallen».

È così che ha iniziato a scrivere il suo curriculum professionale in un luogo ricco di storia: il Central-Hallen nel centro di Basilea era stato realizzato nel 1906 dalla società «Samuel Bell Söhne» e proponeva per la prima volta su due

piani diversi articoli per il fabbisogno quotidiano, quali verdure, generi coloniali, latticini, prodotti da forno, fiori, bevande e, naturalmente, carne e salumi.

Oggi è ancora attuale quello che allora era un concetto altamente innovativo non solo come primo supermercato della Svizzera, ma anche come precursore dei moderni centri commerciali.

Negli anni Settanta, questo grande magazzino era ancora il primo punto di riferimento per l'alta società di Basilea, e i clienti scoprirono ben presto che la signorina Schweitzer li consigliava in modo particolarmente cortese e competente al bancone di Bell.

«Il direttore della filiale di Central-Hallen, Fritz Baumann, era un superiore comprensivo e corretto. Ho imparato molto da lui, perché mi lasciava fare tutto e mi correggeva solo quando era necessario», riferisce Eliane Stocker.

La giovane donna imparava rapidamente e veniva molto apprezzata sia dai clienti che dai colleghi. Quando il suo diretto superiore si è dovuto assentare per malattia, è stato quindi ovvio affidarle la gestione della macelleria nel Central-Hallen. E questo nonostante avesse appena 20 anni e solo 3 anni di esperienza lavorativa.

**A soli 20 anni assume la direzione della filiale.**

Il periodo trascorso nel Central-Hallen viene definito da Eliane Stocker (seconda da sinistra) il più bel periodo della sua carriera professionale.

**Nell'ottobre 1972 Eliane Stocker si reca a Basilea per il colloquio di lavoro.**



«È stato il più bel periodo della mia carriera professionale», dice oggi Eliane Stocker. «Per me contano le persone con cui lavoro, e li avevamo un'ottima squadra. Inoltre, conoscevamo personalmente la maggior parte dei clienti e avevamo un buon rapporto con loro».

### Anche dopo il pensionamento, è ancora piena di energia.

Ma a rendere particolare il periodo nel Central-Hallen ha contribuito anche una ragione privata: nel 1977, Arnold Stocker assume la direzione dei grandi magazzini a titolo interinale e conquista il cuore della giovane commessa. Tuttavia, inizialmente i due hanno tenuto nascosta la loro relazione ai colleghi. «Solo quando ho detto in negozio che stavo per sposarmi, ho svelato il segreto», racconta Eliane Stocker. Ha trovato nel marito un'altra costante della sua vita: oggi sono ancora una coppia e sono trascorsi ormai 42 anni da quando Arnold Stocker ha iniziato a lavorare alla Bell.

Ma torniamo agli anni '70 e quindi a un'epoca in cui molte cose erano molto più complicate di oggi. Dopotutto, non esistevano computer con relativi programmi di cassa o sistemi di gestione della merce. Il prezzo che i clienti

dovevano pagare veniva calcolato a mente e le fatture e gli ordini venivano redatti a mano su carta.

Eliane Stocker ha lavorato al Central Hallen per dieci anni prima che venisse alla luce il suo primo figlio. Il secondo segue poco dopo. La giovane madre rinuncia alla sua posizione di direttrice di filiale, ma non prende in considerazione un ritiro completo dalla vita professionale. Così continua a dare una mano nelle varie filiali di Bell, in occasione di grandi eventi, fiere o per comporre cesti regalo.

Una volta che i figli sono un po' cresciuti e Bell nel frattempo aveva detto addio alla filiale, il suo ex superiore Fritz Baumann la accoglie nel proprio team fieristico. Ora, insieme ai macellai e al personale in cucina, era responsabile dell'accattivante presentazione dei prodotti Bell alle varie fiere.

Da lì al settore del catering, dove si è occupata di grandi eventi come anniversari aziendali, tornei di golf o gare di sci, il passo è stato breve.

«Mi è piaciuto molto anche lavorare alle fiere e nel catering», riassume. «Non è mai stato monotono e ho girato molto. Sono stata in posti come Gstaad, Losanna o St. Moritz e ho anche servito la cena a qualche celebrità».

Ora nel 2022, dopo il suo pensionamento avvenuto tre anni fa, Eliane Stocker è ancora piena di energia. Come allora, nel Central-Hallen, è di nuovo dietro il bancone del punto vendita Bell di Basilea. Di solito, la signora dà una mano in filiale presso la sede centrale per uno o due giorni a settimana. Ma negli ultimi tempi capita di incontrarla lì più spesso. Perché quando ci sono delle temporanee difficoltà, come è successo più spesso quest'anno, le squilla subito il telefono.

Naturalmente non si può dire che i 50 anni di Eliane Stocker alla Bell siano passati senza che si sia mai verificata una situazione difficile. Ma grazie alla sua particolare empatia con le persone, è riuscita a gestire bene anche quei momenti. «Ogni tanto si ha a che fare con clienti o ospiti aggressivi. In questi casi è opportuno evitare di discutere, rimanere calmi e fare buon viso a cattivo gioco»: ecco il suo motto. «E se tutto il resto va bene, gli eventi negativi si dimenticano in fretta».



Un anniversario così straordinario deve essere celebrato: il 3 ottobre 2022, Eliane Stocker ha ricevuto la visita del CEO Lorenz Wyss, che si è congratulato personalmente con lei per il suo anniversario.



Eliane Stocker è la competenza in persona. Quando i clienti del punto vendita Bell hanno domande su arrosti o bolliti, la interpellano.

Per questo atteggiamento nei confronti della vita è apprezzata anche dalla sua attuale superiore Jessica Sumi e dai suoi colleghi del punto vendita. Inoltre, rappresenta ancora la competenza in persona quando i clienti fanno domande sulla carne. Per esempio, se qualcuno non sa quale pezzo di carne è migliore per l'arrosto della domenica o quali piatti si possono preparare con il bollito di manzo, mi interpellano», riferisce la 67enne.

Le piace cucinare anche a casa, sia con un buon taglio di carne che con verdure fresche. E poi ci sono anche i suoi nipotini di cui si prende cura. È in arrivo il quinto: la prima femmina. Resta da vedere se i nipotini emuleranno i non-

ni nella loro carriera professionale. Il figlio di Eliane e Arnold Stocker lo ha fatto e ha anche completato la sua formazione alla Bell.

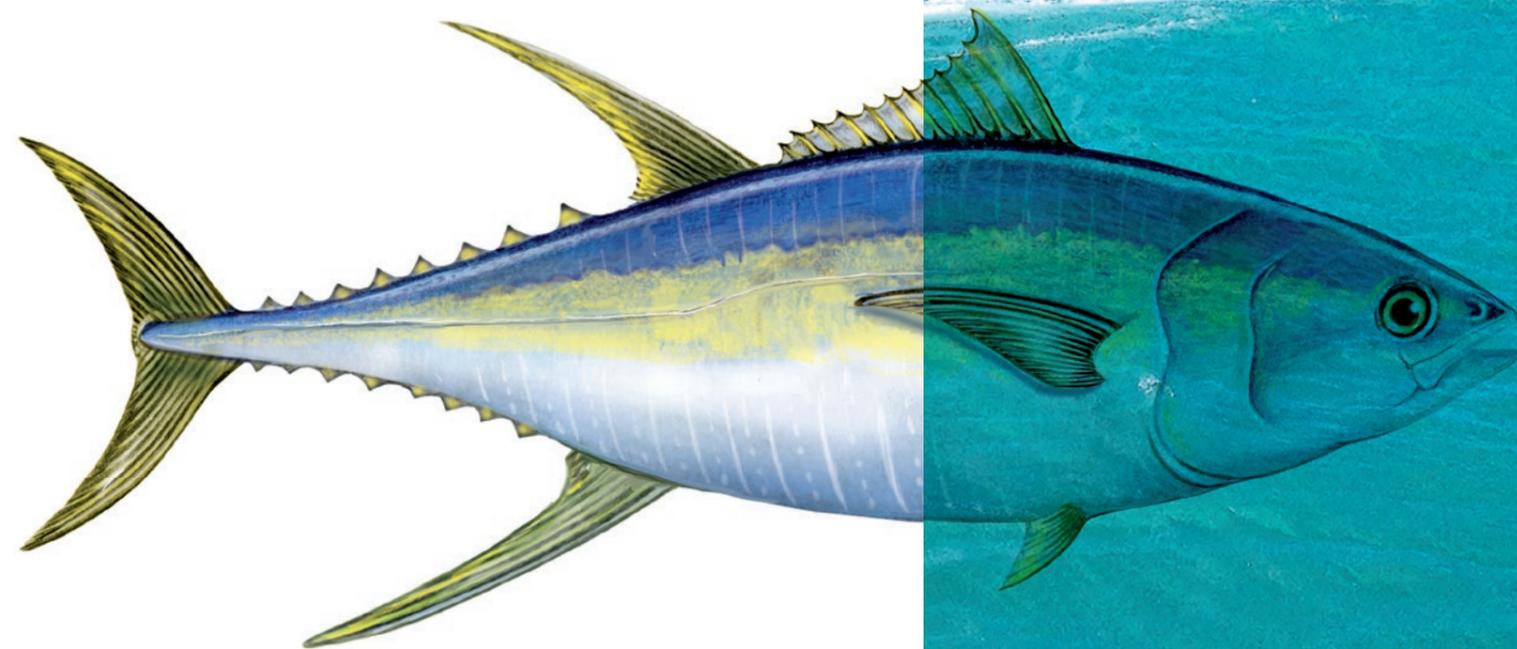
La pensionata part-time intanto non pensa di smettere di lavorare. «Mi piace ancora lavorare. Mi mantiene in movimento e mi piace interagire con le persone. Per questo voglio continuare finché starò bene». Chissà, forse tra qualche anno festeggerà con Bell il prossimo anniversario, ancora più raro. • mr

### Anche suo figlio ha svolto il proprio apprendistato alla Bell.

Fresco e sostenibile

# Semaforo verde per la pinna gialla: tonno per il più fine dei palati

Chi segue queste tre regole fondamentali quanto a pesce e frutti di mare, è già sulla buona strada. Regola numero uno: meno è meglio. Regola numero due: l'origine è importante. Regola numero tre: le etichette aiutano nella scelta. Bell e Coop mostrano come si pratica la pesca a basso impatto di uno dei nuotatori più veloci degli oceani.



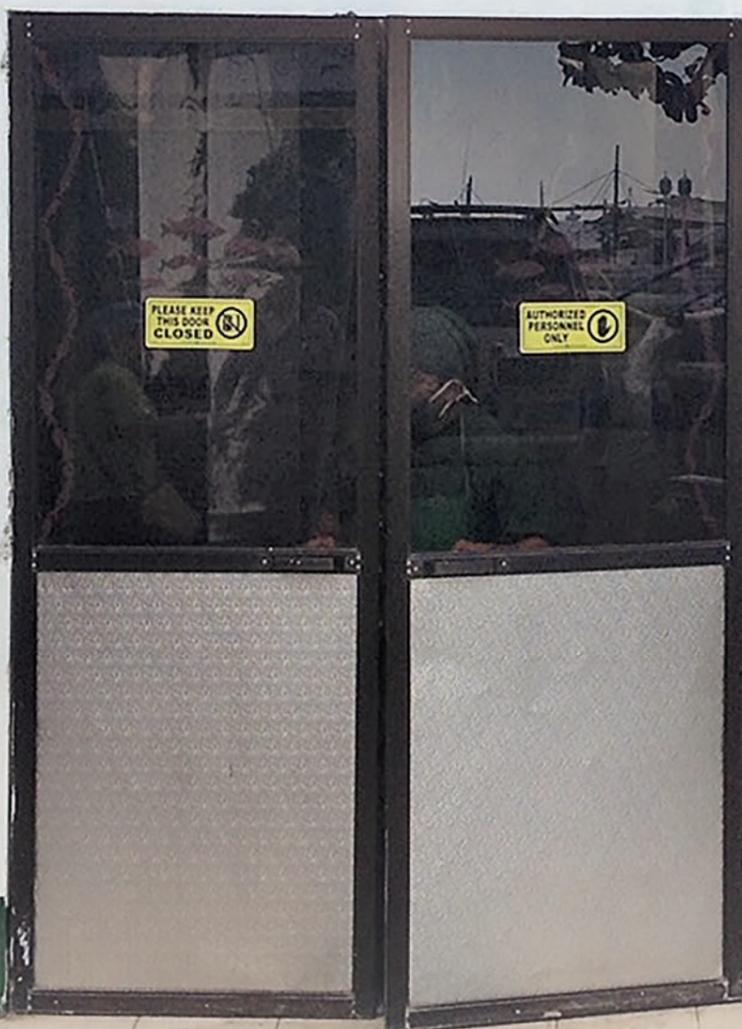
L'accattivante giallo limone delle sue pinne lo rende facilmente riconoscibile anche ai non addetti ai lavori. Il thunnus albacares, o tonno pinna gialla, si distingue chiaramente dalle altre quattordici specie del suo genere, tra cui il tonno rosso, il tonnetto striato e il tonno bianco.

Il tonno pinna gialla cresce solitamente fino a 1,50 metri di lunghezza, ma può facilmente superare i 2 metri nel corso della sua vita. È un predatore che si sente a proprio agio in piccoli banchi e preferisce nuotare vicino alla superficie dell'acqua. Quando caccia una preda, questo campione di velocità tra i pesci può raggiungere i 70 chilometri all'ora. Si nutre di piccoli pesci che vivono in banco come sgombri, sardine, calamari e crostacei. Può percorrere facilmente 160 chilometri in un giorno. Ad eccezione del Mediterraneo, questo pesce si trova in tutti gli oceani e i mari tropicali e temperati del mondo, il che lo rende un pesce commestibile popolare in tutto il mondo, e ha un peso di massimo 200 chilogrammi.



# JAM SEAFOODS, INC.

# TUNA COLLECTING STATION



«Il tonno pinna gialla fresco non ha quasi alcun sapore proprio, ed è per questo che anche le persone non appassionate di pesce lo mangiano volentieri», afferma Theodor Pulver, sommelier di pesce e responsabile acquisti della divisione Seafood di Bell Svizzera. Il colore rosso della carne del tonno è anche un segno di freschezza: il pesce più vecchio, infatti, ha un aspetto grigiastro o marrone a causa dell'ossidazione della superficie della carne. «La polpa magra e tenera del tonno pinna gialla è ottima come specialità marinata da preparare alla griglia o al forno». Inoltre, si vede sempre più spesso sulle tavole europee sotto forma di sushi. Crudo, alla griglia o affumicato: ha ragione chi considera il pesce e i frutti di mare delle prelibatezze. Prima che i prodotti ittici finiscano nel carrello della spesa dovrebbe essere chiaro da dove provengono e come sono stati pescati o allevati.

In qualità di membro del WWF Seafood Group, dal 2012 Bell si è impegnata a non proporre alcuna specie a rischio di estinzione, ad escludere gradualmente dalla propria offerta le origini non sostenibili e ad espandere costantemente la quota di marchi raccomandabili. Gli scienziati del WWF lavorano nel settore ittico con un sistema a semaforo. In una guida ai pesci, il cliente riceve così tutte le informazioni importanti per un consumo responsabile. Le specie

ittiche, le aree di provenienza e i metodi di pesca classificati in verde vanno preferiti, il semaforo arancione è sinonimo di seconda scelta e il rosso indica cosa va evitato. La valutazione comprende dati sullo stato attuale delle riserve ittiche, sull'impatto dei metodi di pesca sull'ambiente e sull'efficacia della gestione della pesca. La complessità è illustrata dall'esempio del tonno pinna gialla. Mentre la pesca con la lenza a mano e da canna nel Pacifico occidentale e centrale è considerata innocua, il semaforo è rosso per l'Atlantico, nonostante lo stesso metodo di pesca. Il motivo di questa differenza regionale è che gli stock dell'Atlantico sono attualmente gravemente depauperati a causa della pesca intensiva. «Le valutazioni vengono costantemente aggiornate dal WWF», spiega Salome Lüdi, responsabile della sostenibilità di Bell. «Gli obiettivi di vendita della nostra strategia di sostenibilità si basano su questi dati». Quando si acquistano pesce e frutti di mare, è opportuno prediligere i marchi Bio, ASC (per i prodotti provenienti dall'acquacoltura) e MSC (per gli stock ittici naturali). «Aumentiamo costantemente la quota di marchi presente nell'assortimento. Entro il 2026, almeno due terzi delle vendite totali di pesce dovranno essere prodotti marchiati», afferma Salome Lüdi.

Un fattore importante che influisce sulla tutela delle riserve ittiche è il metodo di pesca. Le reti a maglie strette o le pesanti reti a strascico, le cui catene vengono trascinate sul fondo per stanare gli animali, lasciano tracce profonde e distruggono anche le preziose barriere coralline. Al contrario, la pesca con la lenza a mano è a basso impatto. Prevede che

**«Aumentiamo costantemente la quota di marchi nell'assortimento».**

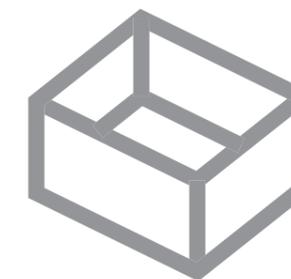


Le maree intervengono sempre e trasformano le imbarcazioni da pesca in barche «da terra» durante la bassa marea.

**«Questo metodo di pesca permette di pescare senza danneggiare l'ambiente marino».**

un'esca venga posizionata a mano sull'amo e la lenza venga poi lasciata in acqua. Questo metodo tradizionale di cattura del tonno pinna gialla è sostenuto da Coop e dal WWF con un progetto mirato di conversione della pesca nelle Filippine. «Questa tecnica di pesca passiva permette di pescare le specie desiderate in modo molto selettivo, senza danneggiare l'ambiente marino. Allo stesso tempo, si evitano per quanto possibile le catture accessorie indesiderate. Questo metodo garantisce anche un'altissima qualità e freschezza», afferma Theodor Pulver.

Si spera che, grazie alla pesca sostenibile e al consumo responsabile, il tonno pinna gialla continui ad arricchire gli oceani per molte generazioni a venire e a stupirci con i suoi comportamenti. Ad esempio, tutt'oggi non è chiaro perché solamente al largo della costa pacifica del Messico questi animali abbiano «fraternizzato» da secoli con i delfini. Ma questa è un'altra storia. • ap

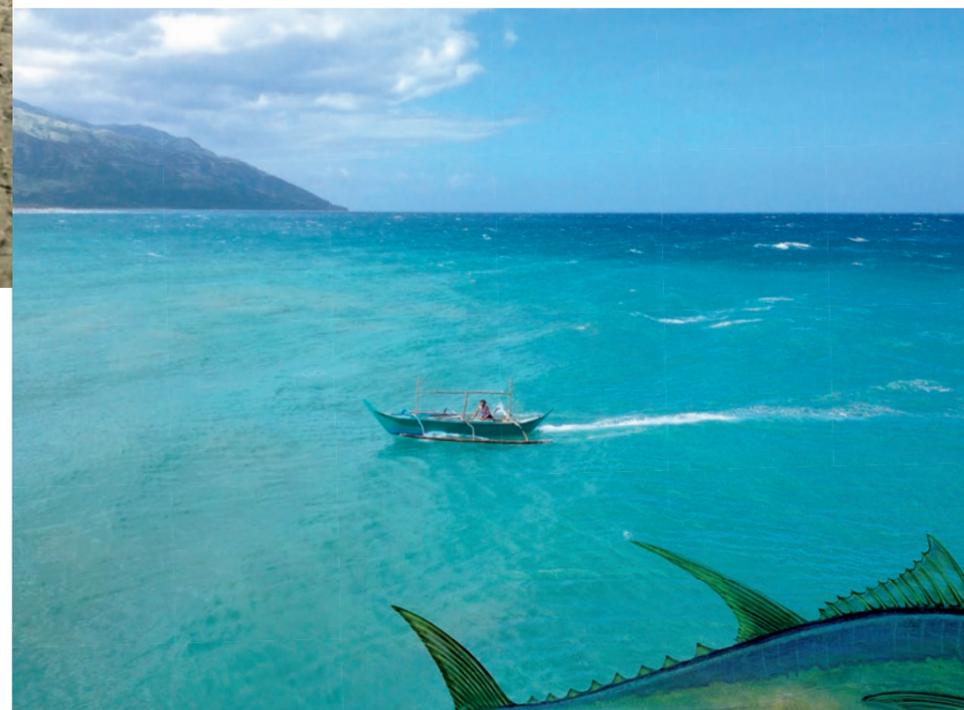


## Contenitori riutilizzabili al posto del polistirolo

Come confezionare e trasportare il pesce fresco e i frutti di mare in modo ecologico? Bell ha trovato una risposta a questa domanda. Fino a poco tempo fa, i prodotti erano consegnati nelle consuete scatole in polistirolo. In collaborazione con Coop, nella primavera di quest'anno siamo passati a una soluzione più sostenibile. I prodotti freschi sensibili da allora arrivano al supermercato in contenitori riutilizzabili. Le casse vuote tornano da Bell, dove vengono pulite in una linea di lavaggio e approntate per l'uso successivo.

«Poiché il valore di isolamento dei contenitori di plastica riutilizzabili è inferiore a quello delle scatole di polistirolo, la sfida era quella di ottenere un isolamento termico ottimale», afferma Eugénie Sörensen, ingegnere di processo presso Bell. «Otteniamo un raffreddamento ottimale aggiungendo il doppio della quantità di ghiaccio e surgelando i coperchi prima di utilizzarli per chiudere le scatole». Secondo il produttore, i contenitori riutilizzabili dovrebbero avere una durata di vita di dieci anni.

**Imballaggio e trasporto rispettosi dell'ambiente.**



Per le attuali offerte di lavoro consultare:  
[bellfoodgroup.com/karriere](https://bellfoodgroup.com/karriere)

# Ci congratuliamo e ci congediamo

Anniversari di servizio e pensionamenti da dicembre 2022 a marzo 2023

## Bell Svizzera

### 20 anni di servizio

**Emmanuelle Barth**, 1 dicembre, Bell Svizzera, Basilea  
**Patrik Landolt**, 1 dicembre, Bell Svizzera, Basilea  
**Mounir Hadiq**, 30 dicembre, Bell Svizzera, Oensingen  
**Walter Disler**, 1 gennaio, Bell Svizzera, Zell  
**Alexander Ganz**, 1 gennaio, Bell International, Basilea  
**Thi Phuong Uyen Hengartner**, 1 gennaio, Bell Svizzera, Basilea  
**Marcel Zimmermann**, 1 gennaio, Bell Svizzera, Basilea  
**Hüseyin Kalkan**, 13 gennaio, Bell Svizzera, Basilea  
**André Lindenmayr**, 13 gennaio, Bell Svizzera, Zell  
**Miloud Bösch**, 1 febbraio, Bell Svizzera, Basilea  
**Didier Farou**, 1 febbraio, Bell Svizzera, Cheseaux-sur-Lausanne  
**Pius Schärli**, 1 febbraio, Bell Svizzera, Zell  
**Frédéric Scheuble**, 1 febbraio, Bell Svizzera, Basilea  
**Jacqueline Maillard**, 3 marzo, Bell Svizzera, Cheseaux-sur-Lausanne

### 25 anni di servizio

**Thomas Studer**, 1 dicembre, Bell Svizzera, Basilea  
**Davide Elia**, 8 dicembre, Bell Svizzera, Basilea  
**Maurizio Amorosi**, 1 gennaio, Bell Svizzera, Oensingen  
**Hanspeter Wüest**, 1 gennaio, Bell Svizzera, Zell  
**Christophe Zisette**, 23 febbraio, Bell Svizzera, Basilea  
**Kamalandua Diquizeiko**, 1 marzo, Bell Svizzera, Basilea  
**Fabrice Goepfert**, 1 marzo, Bell Svizzera, Basilea  
**Christophe Lirot**, 1 marzo, Bell Svizzera, Basilea  
**René Sigrist**, 16 marzo, Bell Svizzera, Basilea

### 30 anni di servizio

**Luc Kastler**, 1 gennaio, Bell Svizzera, Basilea  
**Daniel Troxler**, 1 gennaio, Bell Svizzera, Oensingen  
**Stefan Pfister**, 1 marzo, Bell Svizzera, Oensingen

### 35 anni di servizio

**Hansjörg Benz**, 1 febbraio, Bell Svizzera, Basilea  
**Serge Jean Muttner**, 1 febbraio, Bell Svizzera, Basilea  
**Eric Vonachen**, 4 marzo, Bell Svizzera, Basilea  
**Zoje Mehdi**, 19 dicembre, Bell Svizzera, Zell

### 50 anni di servizio

**Eliane Stocker**, 3 ottobre, Bell Svizzera, Basilea

### Pensionamento

**Benno Hediger**, 31 marzo, Geiser, Schlieren

### Pensionamenti anticipati

**Gérard Baud**, 31 dicembre, Bell Svizzera, Cheseaux-sur-Lausanne  
**Michel Noël Chiocca**, 31 dicembre, Bell Svizzera, Cheseaux-sur-Lausanne  
**Esther Christ**, 31 dicembre, Bell Svizzera, Basilea  
**Christian Gutleben**, 31 dicembre, Bell Svizzera, Basilea  
**Satkunadevi Rajendra**, 31 dicembre, Bell Svizzera, Zell  
**Beat Riesen**, 31 dicembre, Bell Svizzera, Zell  
**Ferdinand Schärer**, 31 dicembre, Bell Svizzera, Zell  
**Joseph Steinle**, 31 dicembre, Bell Svizzera, Basilea  
**Alain Stoffel**, 31 dicembre, Bell Svizzera, Basilea  
**Ulrich Süss**, 31 dicembre, Bell Svizzera, Basilea  
**Eric Terefenko**, 31 dicembre, Bell Svizzera, Basilea  
**Didier Gallay**, 31 gennaio, Bell Svizzera, Cheseaux-sur-Lausanne  
**Patrick Heulle**, 31 gennaio, Bell Svizzera, Cheseaux-sur-Lausanne  
**Matthias Wagner**, 31 gennaio, Bell Svizzera, Basilea  
**Jean-Marc Noll**, 28 febbraio, Bell Svizzera, Basilea  
**Markus Degen**, 31 marzo, Bell Svizzera, Basilea

### Decesso

**Thierry Humber**, 4 novembre, Bell Svizzera, Basilea

## Bell International

### 20 anni di servizio

**Dennis Tillner**, 15 dicembre, Bell Germania, Edewecht  
**Claus Duden-Schuler**, 1 gennaio, Bell Germania, Seevetal  
**Robert Kuhli**, 1 gennaio, Bell Germania, Edewecht  
**Jörg Wahser**, 1 gennaio, Bell Germania, Seevetal  
**Lionel Visserias**, 20 gennaio, Bell Francia, Teihède  
**Sandrine Cordier**, 21 gennaio, Bell Francia, Teihède  
**Walter Bittmann**, 1 febbraio, Bell Germania, Seevetal  
**Marco Kolodzinski**, 1 febbraio, Bell Germania, Seevetal  
**Margit Ernst**, 3 febbraio, Bell Germania, Harkebrügge  
**Ute Frerichs-Seemann**, 3 febbraio, Bell Germania, Harkebrügge  
**Stefan Savio**, 24 febbraio, Frisch Express, Pfaffstätt  
**Florian Turpin**, 17 marzo, Bell Francia, Teihède  
**Beatrice Tissot**, 18 marzo, Bell Francia, Saint-Symphorien-sur-Coise  
**Tugay Alkan**, 19 marzo, Hubers Landhendl, Pfaffstätt

### 25 anni di servizio

**Valery Decorps**, 2 dicembre, Bell Francia, Teihède  
**Joachim Beckmann**, 15 gennaio, Bell Germania, Harkebrügge  
**Birgit Sebastiany**, 15 gennaio, Bell Germania, Harkebrügge  
**Alexej Kimmel**, 19 gennaio, Bell Germania, Seevetal  
**Karl-Heinz Winkler**, 21 gennaio, Bell Germania, Harkebrügge  
**Anke Jongbloed**, 16 febbraio, Bell Germania, Edewecht  
**Torsten Niemeyer**, 16 febbraio, Bell Germania, Edewecht

### 30 anni di servizio

**Sabri Agirman**, 25 gennaio, Bell Germania, Harkebrügge

### 35 anni di servizio

**Hans-Joachim Falk**, 26 gennaio, Bell Germania, Edewecht  
**Heinz-Johann Falk**, 27 gennaio, Bell Germania, Harkebrügge

### Pensionamento

**Catherine Vigier**, 30 novembre, Bell Francia, Teihède (*supplemento*)

## Eisberg

### 20 anni di servizio

**Ceyhun Olcay**, 1 gennaio, Eisberg Svizzera, Dällikon  
**Skender Memaj**, 14 gennaio, Eisberg Svizzera, Dällikon  
**Süleyman Oeztuerk**, 1 marzo, Eisberg Svizzera, Dänikon

### 25 anni di servizio

**Ratchara Soralump Spengler**, 10 marzo, Eisberg Svizzera, Dällikon

## Hilcona

### 20 anni di servizio

**Fortunat Dillier**, 1 settembre, Hilcona Gourmet, Orbe (*supplemento*)  
**Jose Manuel Bal Amigo**, 2 settembre, Hilcona, Schaan (*supplemento*)  
**Muradif Senderovic**, 1 ottobre, Hilcona Gourmet, Orbe (*supplemento*)  
**Preciosa Rodrigues Da Cunha Dias**, 14 ottobre, Hilcona Gourmet, Orbe (*supplemento*)  
**Maria Josefa Garcia Rojas Ronner**, 15 novembre, Hilcona, Schaan (*supplemento*)  
**Ismet Salihovic**, 1 gennaio Hilcona Gourmet, Orbe  
**David Locatelli**, 1 febbraio, Hilcona Gourmet, Orbe  
**Andreas Flater**, 1 marzo, Hilcona, Schaan

### 25 anni di servizio

**Jose Carlos Marques Mendes**, 1 novembre, Hilcona, Schaan (*supplemento*)  
**Alexander Erhardt**, 16 dicembre, HFC, Bad Wünnenberg  
**Antonio Manuel Andrade Pedro**, 1 marzo, Hilcona, Schaan

### 30 anni di servizio

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

### 35 anni di servizio

**Elmar Hammerer**, 14 marzo, Hilcona, Schaan

### 45 anni di servizio

**Orosia Lema Trigo**, 9 gennaio, Hilcona, Schaan

### Pensionamento

**Heinz Wegmann**, 31 agosto, Hilcona, Schaan (*supplemento*)

### Pensionamenti anticipati

**Régine Juran**, 30 novembre, Hilcona Gourmet, Orbe (*supplemento*)  
**Roland Kalberer**, 30 novembre, Hilcona, Schaan (*supplemento*)  
**Helmut Sohm**, 30 novembre, Hilcona, Schaan (*supplemento*)  
**Andrea Lenherr-Nipp**, 31 dicembre, Hilcona AG, Schaan  
**Max Rusterholz**, 31 marzo, Hilcona AG, Schaan

## Hügli

### 20 anni di servizio

**Jaroslav Konopáč**, 30 agosto, Hügli Repubblica ceca, Zásmuky (*supplemento*)  
**Petr Novák**, 2 dicembre, Hügli Repubblica ceca, Zásmuky  
**Monika Kreutz**, 1 gennaio, Hügli Germania, Radolfzell  
**Thomas Sternal**, 1 gennaio, Hügli Germania, Radolfzell  
**Ines Muggianu**, 17 gennaio, Hügli Italia, Brivio  
**Nattana Hösle**, 7 marzo, Inter-Planing, Langenhaslach

### 25 anni di servizio

**Jacqueline Kern**, 1 marzo, Hügli Svizzera, Steinach  
**Slavica Cakic**, 2 marzo, Hügli Svizzera, Steinach  
**Martin Krutzler**, 2 marzo, Hügli Austria, Hard  
**Alena Krejčová**, 15 marzo, Hügli Repubblica ceca, Zásmuky

### 30 anni di servizio

**Clementina Fontana**, 24 gennaio, Hügli Italia, Brivio

### 35 anni di servizio

**Roland Graf**, 7 dicembre, Hügli Germania, Radolfzell  
**Josef Müller**, 24 febbraio, Hügli Svizzera, Steinach

### Pensionamenti

**Norbert Raatz**, 30 settembre, Hügli Germania, Radolfzell (*supplemento*)  
**Jürgen Thomas**, 30 settembre, Hügli Germania, Radolfzell (*supplemento*)  
**Andrea Harnfest**, 31 ottobre, Hügli Germania, Radolfzell (*supplemento*)  
**Holger Kleinschmidt**, 31 dicembre, Hügli Germania, Radolfzell  
**Birgit Maltzan**, 31 dicembre, Hügli Germania, Radolfzell  
**Sieglinde Riester**, 31 dicembre, Hügli Germania, Radolfzell  
**Thorsten Rix**, 31 dicembre, Hügli Germania, Radolfzell  
**Ulrike Wiedenbauer**, 31 dicembre, Hügli Austria, Hard



Novità di fine anno

# I piatti invernali sono serviti

*Non c'è fine d'anno senza nuove idee su cucina e palato. Anche per questa stagione invernale, gli sviluppatori di prodotti del Bell Food Group hanno in programma nuove ricette per il menu di Natale, il soggiorno in un rifugio di montagna nella settimana bianca e la successiva depurazione. • mr*

Bell Svizzera

## Prelibatezze per antipasti e piatti principali

Con due novità in fatto di salumi, Bell stuzzica doppiamente l'appetito dei clienti svizzeri per un gustoso apericena. Come suggeriscono i nomi, la «carne secca di Simmental» particolarmente magra e la «carne affettata di Simmental» dall'aspetto lievemente marmorizzato sono prodotti realizzati con la migliore carne di bovini Simmental svizzeri, dove sono garantiti un allevamento rispettoso degli animali e un'alimentazione naturale.

Bell assicura anche un menù delle feste senza stress con il nuovo «petto di pollo in trancio Mini Quick». Questo tenero rotolo di pollo arrosto è affumicato e già precotto, per cui basta riscaldarlo per poterlo gustare. Il pratico formato mini è adatto anche per una romantica cena di Natale a due.



Bell Germania

## Prosciutto crudo per le feste

In vista del Natale, quest'anno Bell Germania presenta due specialità di prosciutto di alta qualità. Il «prosciutto per le feste» Abraham è la scelta giusta per tutti coloro che amano il deciso gusto dell'affumicato. Un ulteriore vantaggio: poiché può essere conservato senza ricorrere alla refrigerazione, lascia libero il prezioso spazio in frigo per le feste.

Allo stesso tempo, la gamma di prodotti internazionali di Abraham si sta ampliando: il nuovo «prosciutto di Parma» è essiccato all'aria secondo i metodi tradizionali e stagionato per almeno 16 mesi in Italia. Per soddisfare i requisiti della Denominazione di Origine Protetta, viene anche affettato e confezionato in Italia nell'apprezzata confezione pieghevole.





Hügli  
**Zuppe internazionali  
per le giornate fredde**



Con cinque nuove creazioni di zuppe, Hügli fa in modo che siano sempre disponibili piatti forti caldi da gustare al cucchiaino tanto nel ristorante del centro città quanto nel rifugio di montagna. Il nuovo assortimento comprende la «Zuppa di gulasch all'ungherese» e la «Zuppa di zucca alla stiriana», ma anche la «Zuppa dello chalet», la «Zuppa d'orzo dei Grigioni» e la «Zuppa di cipolle alla francese». Tutte le creazioni hanno un alto contenuto di verdure o carne e altri buoni ingredienti. E la preparazione è presto fatta: le zuppe concentrate devono essere semplicemente mescolate tutte con la stessa quantità di acqua e riscaldate.



Bell Francia  
**Gusto alla spagnola**

I salumi e gli insaccati spagnoli sono molto popolari in Francia. Da ottobre, i clienti francesi possono gustare le specialità dei confinanti anche nella tradizionale qualità Bell. Una gamma completa di classici popolari come il chorizo, il prosciutto Serrano e il fuet è infatti ora disponibile nei supermercati con il marchio «Sánchez Alcaraz». Oltre alle specialità a fette e a cubetti, l'assortimento comprende anche prodotti da affettare. L'estate prossima seguirà una selezione di prodotti spagnoli per il barbecue.



Eisberg Austria  
**Novità nella distribuzione al  
dettaglio e all'ingrosso**

Ora tutti gli appassionati di insalate in Germania hanno a disposizione nel banco frigo una scelta ancora più ampia: Eisberg Austria ha vinto la gara d'appalto di una grande catena di supermercati e da ottobre fornisce quattro creazioni croccanti a marchio proprio. Come tutte le insalate in busta di Eisberg, anche il «Family Mix», la «Lattuga iceberg alle erbe aromatiche», la «Winter Edition» e l'«Insalata proteica» sono pronte all'uso. Basta aggiungere un condimento ed eventuali altri ingredienti a piacere e la bomba di vitamine è pronta.



Ma Eisberg Austria riserva nuove proposte anche ai clienti tedeschi nell'ambito della ristorazione: a partire da dicembre, le polpette di pollo saranno disponibili in buste da 1,5 kg. Seguiranno i cevapcici in buste da 2,5 kg all'inizio dell'anno. Entrambi



i nuovi prodotti hanno un elevato contenuto di carne di tacchino e sono ben speziati. Due nuove fantastiche opportunità per i ristoratori e la gastronomia di sistema che consentono di prendere per la gola i propri clienti con popolari piatti di carni avicole.

«The Green Mountain»  
collabora con la VfL Bochum

**I bratwurst senza  
carne decollano nella  
Bundesliga tedesca**



I tifosi di calcio al Vonovia Ruhrstadion di Bochum possono ora scegliere tra la classica salsiccia da stadio e un'alternativa a base vegetale. Una scelta resa possibile da una partnership innovativa tra la start-up interna Hilcona «The Green Mountain» in collaborazione con la VfL Bochum 1848 e il gestore del catering dello stadio Aramark.

Il grande interesse per la salsiccia a base vegetale in una delle roccaforti tedesche del currywurst dimostra che sempre più persone prestano attenzione ad aspetti come la protezione del clima, il benessere degli animali e la salute nella loro dieta. E non si fanno eccezioni neanche quando si tratta della salsiccia durante l'intervallo della partita della squadra del cuore.

Per quanto riguarda il gradimento della nuova proposta, l'amministratore di «The Green Mountain» Werner Ott non ha dubbi: «Quando i fan proveranno la salsiccia da stadio e non noteranno alcuna differenza rispetto al loro solito wurst, cadranno anche gli ultimi pregiudizi». Detto, fatto. Sia nella zona degli Ultras che nell'area VIP, la leccornia vegana è stata molto apprezzata alla prima di Bochum. Già a metà del secondo tempo è stato necessario issare la bandiera del tutto esaurito.

La start-up, ancora giovane, continua il suo percorso in modo coerente e innovativo e sta già pensando di ampliare il proprio assortimento da stadio con ulteriori prodotti a base vegetale. • mr

**«Quando i tifosi non  
noteranno alcuna diffe-  
renza, cadranno anche  
gli ultimi pregiudizi».**



**Play &  
Win!**

PLAY AND WIN

## **Quesito del concorso**

*Dove si sono incontrati gli esperti di TopX  
per il vertice dedicato nell'ottobre 2022?*

**A**

a

**Landquart**

**B**

a

**Basilea**

**C**

a

**Marchtrenk**

### **Premi**

*Diversi prodotti di tutti i comparti del  
Bell Food Group per un valore di EUR 400,-*

*10 buoni d'acquisto del valore di EUR 30,-  
da spendere in un supermercato locale.*

**Il concorso scade il 3 marzo 2023**

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