

LOOK!

Rivista per i dipendenti del Bell Food Group

02 2023



**Sulle tracce
del gusto**

BELL
FOOD
GROUP





Contenuti

Dall'azienda

- 4 Novità dal Bell Food Group**
Notizie flash
- 6 Il passo successivo sulla strada per il traguardo**
Avviate i riesami del sistema TopX
- 8 Talenti internazionali pieni di energia**
Partecipazione allo START Global Event a San Gallo

Il nostro mondo del piacere

- 10 Molto fumo che tutto avvolge**
Storia antica riscritta

- 14 Le star dell'estate**
Il Bell Food Group invita a partecipare ad anteprime succulente
- Storia di copertina
- 16 Sulle tracce del gusto**
Dall'idea al momento in cui tutto si concretizza
- Sostenibilità e innovazione
- 24 Ecco come funziona la quotidianità digitale**
Microsoft Teams e my Bell Food Group
- 28 Meno sprechi alimentari, più amore per il prossimo**
Cinque consigli pratici per casa

Uno sguardo al personale

- 30 «All'epoca non c'erano né cellulari né computer».**
Anniversari di servizio e pensionamenti da luglio a settembre 2023

Lavorare presso il Bell Food Group

- 34 Tutto è solo una recita**
Formazione dei dirigenti sulla gestione delle presenze e delle assenze

Feedback e lotteria

- 36 Che cosa ti è piaciuto maggiormente?**
Con il tuo feedback puoi vincere un premio!

Puoi anche abbonarti, leggere o scaricare LOOK! online su look.bellfoodgroup.com

Impressum Rivista per i dipendenti del Gruppo Bell Food, 4 numeri all'anno, n. 2/2023, giugno 2023, 29° anno.
Editore: Bell Food Group Ltd, Elsässerstrasse 174, 4056 Basilea, Svizzera. Indirizzo: Bell Svizzera SA, Redazione LOOK! Casella postale 2356, 4002 Basilea, Svizzera. Tel. +41 58 326 2447, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com. Redazione: Sara Heiniger (sh), direzione. Supporto editoriale: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).
Foto: Frank van Delft, Hertogenbosch (NL); Immagine di copertina e pag. 23; Korak Leu AG, Riehen (CH): P. 10-13; Mathis Fotografie, Hohenems (AT): P. 16; Philipp Jeker, Zurigo (CH): P. 19; Mark Niedermann, Riehen (CH): P. 34-35. Design: oblografik, Olten, Svizzera. Montaggio delle immagini: Proacteam AG, Allschwil, Svizzera.
Stampa: SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Svizzera. Stampa su carta FSC.
Cambio di residenza: si prega di contattare l'ufficio HR o il dipartimento del personale competente.

Il manuale di istruzioni della lavatrice non crea ricordi

Gentili collaboratrici e collaboratori,

La nostra è la professione più bella che esista. È un'attività meravigliosa e gratificante quella di un'azienda che ha la possibilità di rendere felice il prossimo. Con i nostri prodotti, accompagniamo le persone nel corso della vita. Iniziamo la giornata insieme a loro a colazione, regaliamo loro una piccola pausa a pranzo e concludiamo la serata insieme con un buon pasto serale. Ogni nostro prodotto, in un modo o nell'altro, regala un momento di piacere a qualcuno. Il nostro assortimento è sufficientemente ampio e variegato da garantire che ci sia qualcosa per tutti. Ci spostiamo così al centro delle loro vite.

In questa prospettiva, il buon mangiare è molto più di una semplice assunzione di cibo. Il buon cibo genera emozioni e crea ricordi. Quando penso a certe persone, mi vengono automaticamente in mente alcuni cibi o piatti che associo a loro. Mio padre, ad esempio, amava mettere le cipolle sotto sale e mangiarle, mentre mio fratello era un grande appassionato dello stinco di maiale. Nelle feste di famiglia, le torte di mia madre erano sempre protagoniste. E personalmente preparo ancora la mia torta al cioccolato seguendo esattamente la ricetta di mia madre. Nel frattempo,

Il buon cibo genera emozioni e crea ricordi.

ho memorizzato e ottimizzato la ricetta al punto che introduco la torta in forno dopo dodici minuti a 180°C e la metto in tavola 45 minuti dopo. E sono convinto che la torta abbia ancora oggi lo stesso sapore di quando la preparava mia madre.

La buona tavola è in grado di creare legami tra famiglie e persone attraverso le generazioni. Difficilmente esiste qualcosa di paragonabile. Non si trasmettono ai figli le

istruzioni per l'uso della lavatrice, ma una ricetta di famiglia collaudata viene trasmessa dal nonno alla figlia e al nipote. Il buon cibo crea quindi un legame emotivo con le persone mediante gli alimenti ed è quindi una fonte importante di ricordi, storie o addirittura un elemento centrale di una comunità.

Mangiare qualcosa con piacere può diventare il momento clou della giornata. Ma se la bistecca è dura, la pasta troppo salata o la salsa dell'insalata immangiabile, la serata è rovinata. Per questo dobbiamo fare bene il nostro lavoro. È nostra responsabilità produrre del buon cibo.

Nella nostra strategia abbiamo tenuto conto di questa responsabilità: Vogliamo che i nostri prodotti siano i migliori. Tutti noi, care collaboratrici e cari collaboratori, possiamo fare la nostra parte per raggiungere questo obiettivo, con verifiche costanti e mettendo in primo piano il gusto e la qualità dei nostri prodotti nel nostro lavoro. Siamo felici quando anche i nostri consumatori lo sono. Questo ci rende non solo economicamente solidi, ma anche orgogliosi del nostro lavoro e del nostro mestiere.

Lorenz Wyss
Presidente della Direzione del Gruppo



Notizie flash

NOVITÀ DAL BELL FOOD GROUP



Cifre record alla INTERNORGA 2023

All'edizione INTERNORGA di quest'anno, tenutasi ad Amburgo, il Bell Food Group, rappresentato con i marchi Bresk, Hilcona, Hügli, The Green Mountain e Voageley, ha suscitato notevole interesse. Oltre 700 contatti con clienti in cinque giorni di fiera! • sh



Oltre 700 contatti
con clienti in cinque
giorni di fiera.



Hilcona riceve il premio «WorldStar Packaging Award»

All'inizio dell'anno, Hilcona ha ricevuto il premio internazionale «WorldStar», noto anche come «Oscar dell'imballaggio», per il proprio sacchetto a fondo piatto compatibile con la pastorizzazione. L'azienda del Liechtenstein ha sviluppato questa innovazione insieme agli esperti del packaging del gruppo Mondip per i prodotti pronti al consumo della gamma a marchio Coop. La produzione in monomateriale è un'alternativa sostenibile agli imballaggi multistrato non riciclabili. • mr



Medaglia d'oro per il Jambon sec de Savoie

Bell Francia vince regolarmente il «Concours Général Agricole» da molti anni a questa parte. Quest'anno il prosciutto crudo di Savoia ha ricevuto l'ambita medaglia d'oro. La giuria composta da esperti indipendenti e onorari è stata particolarmente convinta dal suo gusto delicato, saporito e fruttato. Le medaglie del concorso agricolo sono molto note in Francia e sono considerate un importante argomento di vendita. • mr

Avviati i riesami del sistema TopX

Il passo successivo sulla strada per il traguardo

Dopo la fase di introduzione di TopX, il Bell Food Group pone mano alla fase successiva: le prime sedi sono sottoposte al cosiddetto riesame del sistema. Viene passata ai raggi X l'attuazione del processo di miglioramento e vengono stabiliti ulteriori interventi per il futuro.

Due anni e mezzo fa, il Bell Food Group ha intrapreso un percorso di miglioramento continuo con l'adozione di TopX. Numerose sedi hanno ora avviato il programma, molte delle quali hanno già raggiunto il primo o secondo step.

TopX sta ora entrando nella fase successiva: nell'ambito dei cosiddetti riesami del sistema, l'attuazione del processo di miglioramento sarà analizzata e valutata sulla base di criteri definiti.

«Un riesame del sistema è uno strumento importante per valutare l'efficienza di un sistema di produzione», spiega Marc Spanuth, Coordinatore Top Excellence del Bell Food Group. «È in grado di mostrare quanto sia già maturo il sistema e quali misure debbano essere adottate per migliorarlo ulteriormente».

Questo riesame è previsto per tutte le sedi circa un anno dopo il raggiungimento del secondo step. La prima a partire è stata Hilcona a Schaan. Il 15 marzo 2023, lo stabilimento di produzione ha presentato i miglioramenti avviati e i successi ottenuti all'auditor interno, il coordinatore TopX Marc Spanuth, e all'auditor esterno della società di servizi ROIEFESO, Marino Della Pietra.

Il risultato: lo stabilimento ha superato il riesame del sistema con un buon punteggio e ha ricevuto molti riconoscimenti per l'attuazione coerente del programma TopX e per la forte enfasi posta sui risultati misurabili.

Gli auditor hanno sottolineato in particolare l'attuazione strutturata dei progetti prioritari. Tra le possibilità di miglioramento individuate dal riesame c'è un rilevamento più dettagliato delle perdite.

I risultati finora ottenuti con TopX a Schaan sono stati molto apprezzati.



Nel frattempo, altri stabilimenti produttivi del gruppo, come Radolfzell, Steinach e Felthof, hanno già raggiunto questa importante tappa del percorso TopX.

La procedura del riesame del sistema è uguale per tutte le sedi. Per prepararsi, i responsabili conducono anzitutto un'autovalutazione. Il giorno del riesame la sede presenta quindi il proprio sistema di produzione all'auditor.

Quest'ultimo ne valuta lo stato sulla base di categorie generali quali «organizzazione e obiettivi», «coinvolgimento e responsabilizzazione nell'organizzazione» e «risultati e risparmi». Ogni categoria generale comprende diversi fattori che vengono valutati con un sistema a punti.

Dai risultati dell'analisi vengono poi ricavate raccomandazioni operative concrete atte a

far progredire ulteriormente il processo di miglioramento. Gli ulteriori riesami del sistema hanno luogo ogni due anni.

«Nel complesso, un riesame del sistema contribuisce ad aumentare l'efficienza e la qualità di un sistema di produzione e a prepararlo per le sfide future. Ciò lo rende uno strumento indispensabile per rimanere competitivi», afferma Marc Spanuth. «Inoltre, nell'ambito di questa nuova fase del nostro processo di miglioramento, vogliamo creare ancora più sinergie tra i nostri siti produttivi e promuovere lo scambio di esperienze.» • mr

I riesami del sistema hanno luogo ogni due anni.

Partecipazione allo START Global Event a San Gallo

Talenti internazionali pieni di energia

Oltre 6000 partecipanti, più di 2000 hot dog distribuiti, circa 1000 visitatori allo stand e 500 hacker – e il Bell Food Group nel cuore dell'evento. Con una propria challenge nell'ambito dell'hackathon, ha persino raggiunto il podio dell'evento tenutosi all'Università di San Gallo.

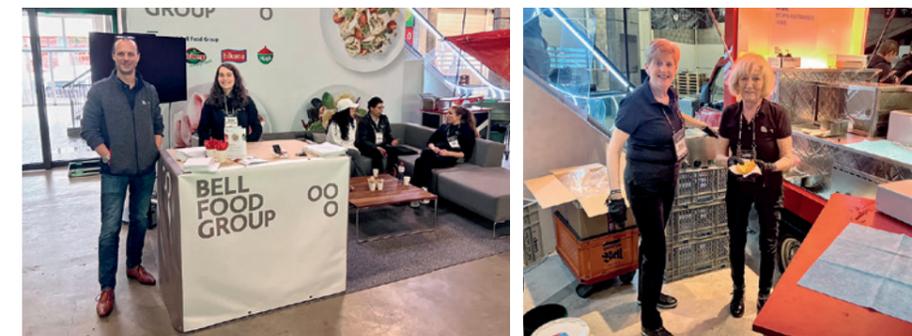
Il team spagnolo vincente assieme a Sven Friedli. Dopo 36 ore di programmazione, hanno presentato la soluzione migliore per la challenge del Bell Food Group.



Il team del Bell Food Group sul posto (da sinistra): Sven Friedli, Maria Horvath, Markus Ettlin, Christine Kerwin, Anabelle Klusmann, Nora Hertzschuch e Clara Beltran



Gli hacker presentano quanto dagli stessi sviluppato dopo 36 ore di fatica e programmazione.



A sinistra: Harry Bechler e Christine Kerwin allo stand del Bell Food Group. Sopra: Oltre 2000 hotdog sono stati distribuiti da Eliane Stocker e Monika Erbacher.

Rendere il Bell Food Group e l'industria alimentare interessanti per i talenti dell'IT: questo era l'obiettivo della partecipazione allo START Global Event svoltosi dal 22 al 24 marzo a San Gallo. START Global è una piattaforma concepita per promuovere la cooperazione tra imprese e tecnologia. Alle sue spalle c'è un'associazione studentesca dell'Università di San Gallo.

Oltre 6000 partecipanti da tutto il mondo si sono riuniti per tre giorni presso l'area fieristica di San Gallo. Il Bell Food Group era presente con uno stand con minibus e salottino, veicolo Piaggio per la vendita di hot dog e dieci persone dei reparti HR, IT ed outlet. «L'atmosfera era conviviale, i giovani erano pieni di energia, aperti e molto gentili», così Eliane Stocker dell'outlet Bell di Basilea riassume la propria impressione dell'evento. Assieme a Monika Erbacher ha distribuito oltre 2000 hot dog ai giovani studenti. «Grazie agli hot dog gratuiti e alla nostra challenge, alla fine dell'evento tutti conoscevano il Bell Food Group», afferma Sven Friedli, CIO del Bell Food Group.

In qualità di sponsor, il Bell Food Group ha avuto modo di offrire una sfida all'hackathon, una competizione per hacker e parte dell'evento. La challenge era costituita da un problema che gli hacker partecipanti dovevano risolvere o programmare in 36 ore. La sfida del Bell Food Group consisteva nel mettere a punto un'app che mostrasse ai collaboratori la loro impronta ecologica in modo ludico e li aiutasse a stabilirla e a migliorarla. Dieci team di quattro persone ciascuno hanno accettato questa sfida e hanno lavorato quasi ininterrottamente a una soluzione. «Una studentessa del team vincente ha dormito solo 1,5 ore nel corso di questo periodo», ha commentato Friedli. Il risultato è qualcosa di cui andare fieri. I vincitori della challenge sono entrati nella top five di tutte le sfide di hacking dell'intero evento. Hanno avuto modo

Tutti i partecipanti del Bell Food Group sono stati entusiasti.

di presentare la loro soluzione sul podio e ricevere in premio un invito per un weekend a Madrid. «Poiché i quattro hacker – due studentesse e due studenti – vivono a Barcellona, abbiamo anche offerto loro di scambiare il premio con un viaggio a Basilea», dichiara Friedli. Ma preferiscono andare a Madrid e visiteranno anche lo stabilimento Bell di Fuensalida nell'ambito della loro visita.

Con la partecipazione allo START Global Event, il Bell Food Group ha guadagnato ulteriore presenza e visibilità nell'ambiente universitario europeo. I 20 post su LinkedIn sono stati inoltre visualizzati oltre 30.000 volte. Tutti i partecipanti del Bell Food Group sono stati entusiasti. «Molti settori professionali diversi, moltissimi scambi: è stato molto emozionante e proficuo», afferma Christine Kerwin. E ancora una volta è stato dimostrato che i giovani talenti non sono realmente consapevoli delle entusiasmanti sfide del Bell Food Group e dell'industria alimentare in generale. Partecipando ad eventi del genere, il Bell Food Group può acquisire notorietà come datore di lavoro attrattivo per questo gruppo target. E con la propria struttura aziendale di respiro europeo, offre interessanti opportunità di carriera ai partecipanti internazionali. La Bell Food Group ha ricevuto i curricula vite degli oltre 500 partecipanti all'hackathon. Possono essere utilizzati per le posizioni aperte. Non solo nel reparto IT, ma anche in tutti gli altri reparti. Alcuni partecipanti hanno anche già fatto domanda per uno stage. È certo che il Bell Food Group sarà di nuovo presente allo START Global il prossimo anno. • jk

Storia antica riscritta

Molto fumo che tutto avvolge

Dove c'è fumo, c'è anche fuoco. Se alla collaudata accoppiata si affianca una qualche specialità culinaria, l'operazione di affumicatura può conferire un aroma intenso. Eppure all'inizio l'affumicatura aveva un'utilità puramente pratica.

L'affumicatura è uno dei più vecchi metodi di conservazione.

La storia dell'affumicatura, si ritiene inizi con un caso del tutto fortuito. Molte migliaia di anni fa, quando i nostri antenati dell'età della pietra vivevano nelle caverne, un fuoco generava calore. Il fumo si diffondeva nella spartana abitazione, agendo sulle scorte di cibo che venivano appese per proteggerle dagli animali. Col tempo, i nostri progenitori si resero conto che il loro bottino di caccia e raccolta, come carne, pesce, bacche e noci, era commestibile più a lungo. Il fumo del fuoco di legna sviluppava un effetto antibatterico al proprio passaggio. Inoltre, impediva agli insetti di banchettare.

Insieme all'essiccazione e alla salatura, l'affumicatura è uno dei metodi più antichi di conservazione degli alimenti. Il fatto che l'affumicatura possa incidere sugli aromi degli alimenti, il fumo come una sorta di spezia, è uno sviluppo più recente.

L'abbecedario dell'affumicatura

Carne preparata come da un esperto

In linea di massima, tutti i tipi di carne e pollame possono essere affumicati. Il fattore decisivo è scegliere il giusto metodo di affumicatura in base al risultato desiderato. Ricordate: con l'affumicatura a freddo la carne rimane cruda, con l'affumicatura ad alta temperatura la carne viene nel contempo cotta. È possibile variare la temperatura e il tempo di esposizione al fumo e incidere sul risultato. La carne rossa, ad esempio, viene sottoposta a cottura media a circa 55°C per un periodo di tempo prolungato. In questo caso è necessario procedere per tentativi ed errori e, come spesso accade, la pratica rende perfetti.

Il classico: il pesce

Il salmone affumicato potrebbe essere definito un classico per tutti gli estimatori del raffinato sapore affumicato. Che si tratti di affumicatura a freddo o a caldo, filetto, trancio di pesce o pesce intero: si consiglia di salare il salmone prima di affumicarlo. A tal fine, si consiglia di metterlo per un giorno in frigorifero in una miscela di sale arricchita con spezie ed erbe aromatiche. Il sale fa perdere liquidi al pesce e il suo sapore diventa più intenso. Quando si affumica, prestare attenzione all'altissima temperatura al cuore, a seconda che lo si voglia servire crudo o molto cotto.

Verdure preparate in modo diverso

Chi ritiene che l'affumicatura riguardi solo agli alimenti di origine animale, non sa cosa si perde. Che si tratti di patate, asparagi, melanzane o pannocchie: prima di essere messe nello smoker, le verdure devono essere pulite e, se necessario, precotte. Come per la carne e il pollame, i trucioli di legno degli alberi da frutto sono adatti per affumicare le verdure. L'affumicatura è anche un piacere per gli occhi, perché il fumo non solo conferisce al cibo un sapore speciale, ma gli conferisce anche un bel colore. A proposito: ciò che funziona con le verdure può essere fatto anche con la frutta.

Così deve «puzzare» il formaggio

L'affumicatura del formaggio è particolarmente facile ed è quindi ideale per i principianti. A seconda del tipo di formaggio, si può affumicare a freddo o a semifreddo. È importante tagliare il formaggio in pezzi piccoli prima dell'affumicatura, in modo che il fumo possa penetrare in maggiore profondità nei pezzetti. Quando si affumica a freddo, a circa 20°C, il formaggio può essere lasciato esposto al fumo per un periodo compreso tra le otto e le venti ore. Più a lungo viene affumicato, più il sapore sarà intenso. I formaggi a pasta molle sono molto adatti all'affumicatura a semifreddo. Sono pronti per il consumo già dopo un'ora di esposizione al fumo.

Tofu con un tocco di fumo

Il tofu affumicato è un prodotto oramai immancabile sugli scaffali dei supermercati. A differenza del tofu naturale, ha un sapore speziato proprio grazie al bagno di fumo. Affumicare da soli il tofu naturale non è poi così difficile: va bene anche una griglia affumicatrice con valvola e indicatore di temperatura. Una pentola d'acqua all'interno della griglia mantiene la temperatura costantemente bassa. Il tofu, precedentemente marinato e collocato freddo in frigorifero, viene spennellato di olio e poi affumicato sulla brace a un calore basso, fino a un max. di 120°C per due ore circa.

Affumicare senza smoker

Chiunque sia interessato ad affumicare, prima o poi prenderà in considerazione l'acquisto di uno smoker, la griglia ideale per affumicare e grigliare indirettamente. Ma si possono ottenere buoni risultati anche in modo più semplice e senza dispositivi professionali. Per l'affumicatura si può usare una griglia convenzionale a gas o a carbonella in cui si collocano trucioli di legno o segatura inumiditi. È importante che i trucioli di legno non prendano fuoco. Per l'uso in cucina, esistono piccoli affumicatori che possono essere riscaldati con una piastra elettrica.

A quanti gradi deve avvenire l'affumicatura?

Quando si affumica in uno smoker, come si usa oggi, si distinguono tre metodi: i cibi affumicati a freddo si conservano particolarmente a lungo e convincono per il loro sapore affumicato e speziato. Di solito vengono affumicati a temperature fino a 25°C e possono essere conservati per settimane o addirittura mesi, a differenza degli alimenti affumicati a semifreddo e a caldo. Durante l'affumicatura a semifreddo, il termometro della camera di affumicatura indica fino a 50°C. Gli alimenti non vengono solo affumicati, ma allo stesso tempo cotti a fuoco lento. Il fumo caldo conferisce loro una nota decisamente speziata. Se la temperatura può essere mantenuta costante, il risultato

convince per la particolare tenerezza che si ottiene. L'affumicatura a caldo genera temperature comprese tra 90 e 130°C. Una crosta croccante e un delizioso aroma di griglia sono le caratteristiche di questo metodo.

Una questione di gusto

Non è solo il metodo di affumicatura a fare la differenza nel gusto. È in particolare la scelta di spezie, erbe aromatiche e legni ad influire sull'aroma. Non esistono linee guida rigide per l'affumicatura, quindi è un campo ideale per sperimentare cose nuove. Se si ha poca esperienza con l'affumicatura, è meglio seguire le raccomandazioni dei più esperti. Secondo queste ultime, il legno d'ontano

ha un aroma delicato ed è quindi particolarmente adatto al pesce, mentre l'acero ha già un sapore più affumicato e dà il meglio di sé soprattutto se utilizzato per affumicare pollame, verdure e prosciutto. Per un sapore davvero intenso, il legno dell'albero di mesquite, che cresce nelle regioni aride dell'America, dell'Africa e dell'Asia, conferisce all'agnello e al manzo un sapore unico, anche se non amato da tutti. Chi ama sperimentare può mescolare diverse essenze di legno o aggiungere alla carne affumicata rametti di rosmarino o bastoncini di cannella imbevuti. Anche speciali miscele di spezie per l'affumicatura, che possono essere aggiunte ai trucioli per l'affumicatura, assicurano un fumo aromatizzato.

Attenzione alla resina

Le conifere non sono adatte all'affumicatura e devono essere evitate. Questo perché i legni ricchi di resina producono un fumo acre, che a volte può essere addirittura tossico. Il legno di faggio è particolarmente adatto nello smoker. Il suo aroma delicato ed equilibrato è ideale per lunghe sessioni di affumicatura di sette-otto ore. E alla fine il consiglio più importante: che si tratti di carne o pesce, gli aromi possono penetrare solo finché le proteine non si sono ancora aggregate per effetto del calore. All'inizio, quindi, è bene lavorare a basse temperature, in modo che il sapore di affumicato emerga in seguito. • ap

Il Bell Food Group invita a partecipare ad anteprime succulente

Le star dell'estate

Naturalmente, i ruoli principali nel cartellone dell'estate culinaria di quest'anno sono ancora una volta svolti da premiate specialità al barbecue. Ma anche i ruoli secondari convincono per la loro creatività e varietà. Quindi non dovrebbe sorprendere nessuno se una verdura croccante o una salsa piccante diventa la protagonista della serata. • mr



Bell Polonia Assortimento per BBQ senza nitriti

Durante la messa a punto della nuova gamma di barbecue, Bell Polonia ha intenzionalmente evitato di utilizzare i nitriti come additivi. I prodotti contengono un ingrediente a base di estratti di frutta e verdura contenenti molti antiossidanti. I clienti polacchi possono quindi gustare i nuovi prodotti «Desperinos Grill», «Bratwurst» e «Salsiccia silesiana» senza alcuna preoccupazione.

Bell Svizzera Varietà per il barbecue

Che siate amanti di bistecche, salsicce, pollame o frutti di mare, Bell Svizzera ha pensato di nuovo a tutti con una ventina di nuovi prodotti per la stagione del barbecue. I nuovi prodotti dell'assortimento includono il «Chicken Bernerli», con formaggio di Lucerna avvolto in carne tritata da salsiccia e pancetta di pollame, e la «Salsiccia di suino alla Swiss Craft Beer» realizzata con la birra Pale Ale svizzera, dall'aroma fruttato. Anche la «Butcher Steak», un taglio speciale di tendenza ricavato dalla spalla di maiale, è una delle novità. E gli «Spiedini di pangasio Kentucky» abbinano teneri cubetti di filetto di pangasio a speck e una marinata del Kentucky.



Bell Germania Carne di manzo per buongustai

Con il nuovo marchio «Le Bon Rouge», da marzo Bell Germania propone carne francese di prima qualità sui banconi di vendita. I succosi tagli, dal gusto caratteristico e dalla fine marezzatura, provengono esclusivamente da bovini di razza Limousin. La carne ha ottenuto il marchio di qualità «Label Rouge» molto conosciuto in Francia.



Sylvain & CO Verdure estive da forno

Dalla fine di aprile, Sylvain & CO apporta l'estate sui vostri piatti. A garantirlo il nuovo Summermix, composto da zucchine, peperoni, cipolle rosse e pomodorini già pronti. È sufficiente cuocerlo in forno per 30 minuti nella ciotola in legno in dotazione per potere poi assaporare appieno le verdure.



Hilcona Zero carne sul barbecue

«THE GREEN MOUNTAIN» fa sì che anche chi evita e riduce la carne possa godersi un barbecue a tutto tondo. Con la «Paprika Steak», gli «Spiedini BBQ» e gli «Spiedini Teriyaki», nei negozi Coop durante la stagione estiva sono disponibili tre nuove alternative a base vegetale che trasformano il barbecue in una riserva di gusto vegano.



Eisberg Austria Sazi e contenti con l'insalata

Chi pensa che le insalate non siano un rimedio per la fame non ha ancora provato le nuove insalate di Eisberg. Le due varianti «Prosciutto Cheese Pops» e «Patate Dolci Rucola» combinano le verdure croccanti con altri ingredienti sazianti come uova, prosciutto di tacchino e palline di formaggio o patate dolci, ceci e cubetti di feta.

Eisberg Svizzera Un piacere strato dopo strato



Voglia di verdure, ma poco tempo per cucinare? Allora Eisberg ha nell'assortimento una o due nuove favolose soluzioni con coppette di verdure a strati. Il «Farmer's Mix» con carote, taccole e broccoli e il «Mediterranean Mix» con peperoni, zucchine, carote, cipolle e prezzemolo devono solo essere cotti brevemente in padella. Ci sono anche molte nuove creazioni di «salad bowl» di tendenza, come la «Protein Source Bowl» con ceci e fiocchi di latte o la «Bio Green Bowl» con spinaci, lenticchie e hummus.

Hügli Specialità italiane ed asiatiche di rapida preparazione

Hügli propone due nuove linee per il canale delle vendite con il marchio dei rivenditori retailer: «Pasta, Basta!» e «Spirit of Asia.» I piatti pronti contenuti nel pratico sacchetto a fondo piatto possono essere preparati in due o tre minuti. Perfetti quando si ha fretta.



Hügli Ora le cose diventano piccanti

Per tutti coloro che amano il fuoco non solo alla griglia ma anche nel piatto, da aprile è disponibile la nuova salsa Hot Jalapeño di Stein's Best. Il suo sapore fruttato e piccante è dovuto al mix di pomodori, peperoncino e jalapeño. Ideale per intingere, ad esempio per salsicce alla griglia o hamburger.



Eisberg Austria Deliziosi snack di pollame

Eisberg Austria sfrutta le sinergie del Bell Food Group per lanciare una nuova gamma di snack a base di pollame con il marchio «hubers» nei supermercati austriaci e internazionali. I «Mini Chicken Burger Patties» surgelati, i «Mac'n'Cheese Balls», i «Chicken Wings» e i «Karaage» vengono prodotti nell'innovativa sede di produzione convenienza dell'azienda a Marchtrenk.



Dall'idea al momento in cui tutto si concretizza

Sulle tracce del gusto

C'è un desiderio che muove l'intero Bell Food Group: il desiderio di dare ai clienti il massimo gusto possibile. Ma cosa è necessario perché un'idea diventi un prodotto che entusiasma tutti?

In questo numero di LOOK! cinque persone provenienti da settori diversi raccontano le loro missioni di gusto. • *mr*

Julian Hämmerle: il generatore di idee culinarie

All'inizio di ogni sviluppo di un prodotto, c'è innanzitutto l'idea. Una persona che tiene sempre gli occhi e le orecchie aperte sui trend alimentari è Julian Hämmerle. Ed è anche colui che verifica se un'idea può essere messa in pratica. A questo scopo l'ex chef stellato entra prima di tutto in cucina.

«All'inizio creiamo sempre un campione. Ciò significa che cuciniamo il prodotto in modo molto classico, proprio come faremmo in un ristorante, cioè senza i vincoli tipici dell'industria», riferisce Julian Hämmerle.

Anche in questa fase iniziale, il gusto è un criterio decisivo. Che sapore ha il prodotto? Che aspetto ha? Che odore ha? Che consistenza ha? Tutto questo è importante fin dall'inizio ai fini della valutazione.

Una volta che Julian Hämmerle ha giudicato buono il campione, lo presenta a un comitato interno, che a sua volta lo assaggia. Se anche questo ostacolo viene superato, si passa allo sviluppo del prodotto.

Ora è il momento di concentrarsi sul campione. Dopo tutto, il prodotto finito deve avere possibilmente lo stesso sapore, dopo la produzione industriale, che ha nel laboratorio di cucina dell'esperto culinario. Per questo Julian Hämmerle segue da vicino il processo e assaggia più volte i risultati insieme agli altri partecipanti.

Sulla persona

Julian Hämmerle è responsabile della gastronomia presso Hilcona dal giugno 2022 e in questo ruolo supporta lo sviluppo del prodotto in tutti gli aspetti culinari. In precedenza, il cuoco e pasticcere di formazione ha trascorso 20 anni nel settore della gastronomia, anche in diversi ristoranti stellati.

La frequenza con cui ciò è necessario varia da novità a novità. «Ci sono prodotti relativamente semplici che sono già noti e possono quindi essere sviluppati abbastanza rapidamente», spiega Julian Hämmerle. «Le alternative alla carne che stiamo creando per THE GREEN MOUNTAIN, ad esempio, sono più difficili. Si tratta di un campo ancora abbastanza nuovo, e impariamo costantemente cosa funziona bene e ha un buon sapore».

Anche l'approccio allo sviluppo di prodotti a base vegetale è diverso. In questi casi Julian Hämmerle riceve già il prodotto grezzo dallo stabilimento e poi prepara in cucina solo il condimento per il prodotto sostitutivo desiderato. Poi si lavora meticolosamente e si fanno esperimenti finché tutto non è perfetto.

Hilcona sottopone inoltre alcuni dei nuovi prodotti a una degustazione da parte dei clienti, cui presenzia anche l'esperto di cucina. «Spesso riceviamo molti consensi, ma ci sono anche cose che noi riteniamo ottime, ma i clienti no», puntualizza Julian Hämmerle. «Non tutte le idee sono necessariamente un successo».

THE GREEN MOUNTAIN ha recentemente fatto centro con i suoi medaglioni di pepe a base vegetale, ricevendo il premio «Migliore carne vegana» dall'organizzazione per la protezione degli animali PETA Germania in occasione del «PETA Vegan Food Award» di quest'anno.

La frequenza con cui un prodotto va assaggiato, finché tutto non è perfetto, varia.

Vreni Berger: l'educatrice del gusto

Anche se le conoscenze organolettiche di base fanno parte del curriculum della scuola professionale, Vreni Berger è convinta che il modo migliore per trasmettere la nozione di gusto nella formazione dei macellai-salumieri sia l'esperienza pratica.

«L'area di specializzazione dei macellai-salumieri comprende anche l'apprendimento dei metodi di preparazione di base per i diversi tagli di carne», spiega la responsabile della formazione di Oensingen. «Per questo motivo, i nostri apprendisti hanno l'opportunità di aiutare il team di cucina di Oensingen nella preparazione dei menu del pranzo durante la loro formazione e di imparare i diversi metodi di preparazione.

Nella maggior parte dei casi agli apprendisti non mancano idee sulle novità da proporre.

A pranzo possiamo tutti assieme gustare le pietanze e analizzarle. Lo stesso vale anche quando vengono introdotti nuovi prodotti per il nostro assortimento di «Prodotti dei nostri apprendisti». «Si può imparare a creare una marinata per un piatto di carne, per esempio, o quali spezie vanno nella salsiccia solo se lo si fa da soli», dice l'esperta in materia di carni.

Sulla persona

Dal marzo 2022, Vreni Berger, in qualità di responsabile della formazione relativa a tecnologia alimentare e carni, si occupa della formazione dei macellai-salumieri presso lo stabilimento di produzione Bell di Oensingen. Le sue specialità sono i comparti specialità gastronomiche e affinamento.

Spesso le innovazioni nascono spontaneamente. Ad esempio, se in seno all'impresa c'è un'eccedenza di una certa materia prima che deve essere utilizzata ai fini di una buona creazione di valore. Agli apprendisti nella maggior parte dei casi non mancano le idee su come utilizzarla. Tra l'altro, il gruppo internazionale può attingere da un ricco tesoro rappresentato da varie cucine del mondo.

«Quando i campioni sono pronti, lavoriamo insieme e assaggiamo i risultati», dice la responsabile della formazione. «Il prodotto che ha un sapore migliore per la maggioranza vince e viene inserito nel nostro assortimento».

E non sono solo gli apprendisti e i loro formatori ad apprezzare i nuovi prodotti creati in questo modo. «Siamo sempre felici di ricevere feedback positivi, ad esempio dai collaboratori che hanno prodotti nel nostro outlet», afferma Vreni Berger. Il gusto è massimo quando si può condividere.

Conversazione con ... Sheena Terrah Oriare



Sheena Terrah Oriare è apprendista macellaia-salumiera al primo anno di formazione.

È importante per lei assaggiare i cibi che prepara durante la sua formazione? Sì, soprattutto per i prodotti di nuova creazione. Dopo tutto, dobbiamo sapere, ad esempio, se abbiamo aggiunto abbastanza spezie e sale, e quindi, in definitiva, cosa stiamo vendendo ai nostri clienti.

Che cosa le piace in particolare dell'entrare nel laboratorio di cucina a provare a cucinare insieme? Noi apprendisti siamo sempre entusiasti di assaggiare il risultato finale e di scoprire, ad esempio, che sapore ha lo stesso prodotto con spezie diverse. L'aspetto che trovo unico è che conta l'opinione di ciascuno.

Quale ruolo riveste il gusto per lei personalmente? A mio avviso, il gusto è un fattore importante nella vita. Oltre al lavoro, abbiamo bisogno anche di riposo per evitare lo stress fisico e fisiologico. Trovare appagamento in ciò che mangiamo fa parte di questo.





Cindy Zbinden: la regista

«Il gusto è il nostro obiettivo: un prodotto delizioso, ricette che si adattano alle tue e pasti per ogni appetito». Questa è la promessa riportata sulla homepage di Sylvain & CO. O in altre parole: «Regalati qualcosa di buono». Cindy Zbinden è una delle persone che, lavorando per la società svizzera che propone prodotti ultra-freschi, trasmette all'esterno questa esigenza di gusto.

«Il gusto è uno dei punti chiave del nostro marchio», asserisce la product manager. «Esso gioca un ruolo decisivo sia per la nostra immagine generale che in ogni fase delle singole campagne che sviluppiamo, ad esempio per il lancio di una nuova linea di prodotti».

L'ultimo esempio di un approccio integrato prelibato cui ha partecipato la collaboratrice svizzera francese è la nuova linea «Fun & Fresh». Si tratta di quattro succulente salad bowl, ciascuna delle quali offre un pasto completo ed equilibrato con il proprio mix di insalata ed verdure fresche, proteine e cereali. Le ricette sono state sviluppate con l'obiettivo di unire un ottimo gusto a una consistenza gradevole.

«Con questo lancio ci siamo posti due obiettivi principali: l'acquisizione di nuovi clienti e l'incremento della visibilità del nostro marchio, ovvero della «brand awareness», spiega Cindy Zbinden.

La definizione di questi obiettivi ha rappresentato anche uno dei primi passi verso il lancio sul mercato. Inoltre, il team che ruota intorno all'esperta di marketing si è occupato anche, tra le altre cose, di definire i gruppi tar-

Sulla persona

Cindy Zbinden è entrata a far parte di Sylvain & CO nell'aprile 2022 nel ruolo di Senior Product Manager. Tra i suoi numerosi compiti c'è quello di tenere d'occhio le esigenze dei clienti e le tendenze del mercato, che costituiscono poi la base per il processo di innovazione.

get, di elaborare il messaggio e il design della campagna, nonché di determinare gli interventi di marketing. «Dopo un lungo processo di sviluppo, per me la ricompensa è sempre alla fine la presenza del prodotto fisico in negozio», dichiara Cindy Zbinden.

Una ricompensa che ha ricevuto di recente con la linea «Fun & Fresh». Ora i prodotti e la campagna devono trasmettere il messaggio del gusto ai consumatori. Un aspetto importante è il design della confezione. Per stuzzicare l'appetito per le insalate nei supermercati, le ciotole hanno un coperchio trasparente. Inoltre sulla fascetta si ritrovano le illustrazioni tipiche che ricorrono nelle varie grafiche dell'azienda.

Oltre alle spassose figurine di verdure che si trovano sulle confezioni, ad esempio, il concetto include anche il fatto che ciascun membro del team ha il proprio «avatar», composto da un corpo disegnato e da una testa rappresentata da una foto ritratto. «Queste illustrazioni accompagnano il nostro marchio fin dal suo lancio nel 2012 e intendono trasmettere il nostro valore fondamentale di «comunità», spiega Cindy Zbinden. «Rappresentano Sylvain & CO come una grande famiglia in cui la collegialità e il desiderio di fare qualcosa di buono per la comunità sono una priorità».

**Le illustrazioni
accompagnano
Sylvain & CO sin dal
lancio nel 2012.**

Jeroen de Zwart: il mago della cucina

Spesso a Jeroen de Zwart basta aprire un barattolo di passata d'aglio o di salsa di pomodoro per convincere il proprio pubblico della bontà

della marca Bresc. «Nove su dieci dicono: <Oh, ma che buon profumo. È questo che voglio avere.>», riferisce il Culinary Advisor. Il suo pubblico è composto da cuochi e cuochi olandesi. Una categoria professionale cui apparteneva lo stesso

Jeroen de Zwart e che quindi conosce particolarmente bene.

«Come chef, per me è molto più facile entrare nelle cucine delle nostre clienti e dei nostri clienti rispetto, ad esempio, a chi lavora nei tradizionali uffici vendite», afferma Jeroen de Zwart. «Mi metto accanto a loro e parlo con loro mentre lavorano, oppure indosso io stesso la mia divisa da chef e cuciniamo assieme». Su questo piano collegiale, i vantaggi delle marinade, delle salse dip, dei sughi, delle puree e delle miscele di erbe della filiale Hügli possono essere presentati alla perfezione. E questi vantaggi non includono solo l'aspetto della praticità come importante argomento di vendita, ma anche il gusto eccezionale.

Decide d'intesa con il singolo ristorante il prodotto da presentare.

Sulla persona

Jeroen de Zwart convince della bontà dei prodotti Bresc i clienti FoodService della propria regione in qualità di Culinary Advisor dal 2019. In precedenza, lo chef aveva lavorato in numerosi ristoranti, tra cui dieci anni nel famoso parco a tema olandese Efteling.

Il consulente culinario decide d'intesa con il singolo ristorante i prodotti da presentare. Prima di tutto, dà sempre un'occhiata al menu. Se, ad esempio, vi sono elencati il carpaccio al pesto o gli spicchi di patate all'aglio, quando visita i ristoranti, oltre a tutte le novità che desidera presentare, tira fuori le varianti Bresc corrispondenti a questi piatti, generando così regolarmente dei momenti in cui tutto si concretizza.

Naturalmente, il modo migliore per Jeroen de Zwart di far capire cosa si può ottenere con i prodotti è invitarlo in cucina. È in grado di attingere a un tesoro di oltre 400 ricette.

«Per esempio, mostro agli chef che le nostre glasse non solo conferiscono una finitura lucida ai cibi caldi, ma possono essere usate anche fredde come dressing per una poke bowl», racconta. «Oppure preparo una torta al cioccolato con la purea di aglio nero, uno dei miei pezzi forti, che, oltre a insaporire piatti sostanziosi, è adatta anche ai dessert».

Non è raro che le persone incontrate tornino da lui dopo un po' di tempo con le proprie creazioni, assicurando così che la collezione di ricette dell'esperto culinario sia in costante crescita e che non rimanga presto a corto di ispirazioni culinarie.



Microsoft Teams e my Bell Food Group

Ecco come funziona la quotidianità digitale

Con l'introduzione di Microsoft Teams lo scorso ottobre, il Bell Food Group ha compiuto un primo importante passo verso il Modern Workplace. Nel frattempo, i primi settori del gruppo utilizzano anche l'app My Bell Food Group, nota in precedenza con il nome Beekeeper. Le collaboratrici e i collaboratori che hanno già acquisito una buona dimestichezza con entrambi i tool raccontano le proprie esperienze. • *mr*

Cosa dicono gli utenti di Microsoft Teams



«In generale, nel mio ambito, la condivisione e la collaborazione sui file è diventata molto più semplice dopo l'introduzione di Teams e la routine di lavoro quotidiana è migliorata a livello organizzativo, anche se stiamo ancora lavorando per integrare maggiormente il programma nella nostra struttura e nei nostri processi di lavoro.

I maggiori vantaggi sono rappresentati dal fatto che molti moduli, come OneNote, Word, PowerPoint o i To-Do, possono essere collegati tra loro. È possibile modificare file, parlarne, fissare appuntamenti, scrivere istruzioni, condividere cose e distribuire compiti con lo stesso tool. La centralizzazione che è venuta a crearsi ci offre già un valore aggiunto e ci offrirà molte altre possibilità di collaborazione in futuro. Credo che con l'aiuto di Teams aumentino sia l'efficienza che la trasparenza nella collaborazione. La mia funzione preferita è la generazione di link. In questo modo è possibile accordare le autorizzazioni in modo semplice e rapido

e gestire file e cartelle in un unico ambiente, rendendoli comunque disponibili in modo permanente. Le domande più frequenti che i colleghi mi hanno rivolto in qualità di «Teams Champion» riguardavano l'archiviazione e la struttura dei file e la concessione delle autorizzazioni per i documenti, i canali e i team. Le prime settimane hanno dimostrato che la struttura complessa comporta un enorme cambiamento di abitudini nella routine di lavoro quotidiana per molti membri del team. Tuttavia, sono in molti a ravvisare ora il potenziale valore aggiunto e ad apprezzarne le funzionalità. Intravedo un potenziale miglioramento nella collaborazione fra team, che attualmente presenta ancora alcune differenze. Ad esempio, l'intensità dell'uso delle funzioni di chat, pubblicazione e To Do, è ancora molto diversa per molti collaboratori, motivo per cui a volte devono ancora essere inviati per e-mail i link a determinati documenti. Mi auguro che questo aspetto divenga più uniforme man mano che l'implementazione prosegue».

«Grazie a Teams la collaborazione diventa più trasparente».



Finn Kröling, Vice Responsabile delle Amministrazioni HR, Project Manager HR Bell Svizzera



Mathias Janicz, Coordinatore operativo Bell Svizzera

«Nel mio ambito, grazie a Teams è cambiato radicalmente il modo di comunicare tra di noi: molto più facile e veloce, proprio come in un «Modern Workplace». Nel nostro team di comunicazione, creato da TopX, il sistema funziona molto bene. Tutti parliamo della stessa cosa, quindi abbiamo un'agenda. La comunicazione diviene così più trasparente. Naturalmente, questo vale solo se si utilizza il tool in modo continuo e adeguato alla sede. Inoltre, Teams è perfettamente collegabile alla nostra ottima struttura di riunioni che avevamo già in precedenza. Non molto tempo fa, ad esempio, si redigevano i verbali in forma cartacea, mentre oggi si fa tutto online. Quindi la digitalizzazione in generale e ora il raggruppamento dei diversi tool in Teams sono strumenti molto potenti in un comparto tradizionale. Altri punti a favore sono per me la connettività e la facilità di accesso ai dati, sia sul posto di lavoro che sul cellulare. Mi piace anche la funzione GIF, per me una sorta di gadget divertente. Trovo che le piccole immagini animate siano molto espressive e affascinanti

allo stesso tempo. Affinché nessuno si senta deluso, abbiamo effettuato la transizione passo dopo passo e lo abbiamo fatto insieme per quanto possibile. Per questo finora non sono stato spesso interpellato nella mia qualità di «Teams-Champion». In un primo tempo, tuttavia, mi veniva frequentemente rivolta la domanda seguente: «Ma perché lo facciamo con Teams?» Poi ho elencato i vantaggi, che sono molto convincenti. Mi piacerebbe comunque aggiungere la possibilità di scadenze le attività in modo da potersi organizzare meglio. Personalmente trovo che l'utilità di pianificazione, così com'è ora, sia un po' scarsa. Nel complesso, ritengo che Teams sia una grande opportunità, soprattutto per i siti di produzione con le relative professioni tradizionali. Questo tool ci permette di renderle più moderne e di stare al passo con i tempi».

«Abbiamo effettuato la transizione in modo graduale».

che sul cellulare. Mi piace anche la funzione GIF, per me una sorta di gadget divertente. Trovo che le piccole immagini animate siano molto espressive e affascinanti

allo stesso tempo. Affinché nessuno si senta deluso, abbiamo effettuato la transizione passo dopo passo e lo abbiamo fatto insieme per quanto possibile. Per questo finora non sono stato spesso interpellato nella mia qualità di «Teams-Champion». In un primo tempo, tuttavia, mi veniva frequentemente rivolta la domanda seguente: «Ma perché lo facciamo con Teams?» Poi ho elencato i vantaggi, che sono molto convincenti. Mi piacerebbe comunque aggiungere la possibilità di scadenze le attività in modo da potersi organizzare meglio. Personalmente trovo che l'utilità di pianificazione, così com'è ora, sia un po' scarsa. Nel complesso, ritengo che Teams sia una grande opportunità, soprattutto per i siti di produzione con le relative professioni tradizionali. Questo tool ci permette di renderle più moderne e di stare al passo con i tempi».



«Per me i grandi vantaggi di Teams sono una comunicazione più rapida, una migliore visione d'insieme di attività e progetti e una maggiore collaborazione con gli altri reparti. Da quando è stato introdotto, si è notato chiaramente che la comunicazione interna è migliorata, soprattutto tra i reparti, ma anche tra le sedi. Grazie alle Community migliorano la comunicazione e lo scambio di informazioni e diventa così più facile rimanere aggiornati. L'archivio documenti centrale facilita inoltre il lavoro. Trovo particolarmente utile la funzione «Modifica in tempo reale». In questo modo, diversi colleghi possono lavorare su un documento in contemporanea. Si tratta di un vero e proprio passo avanti rispetto al modo di lavorare precedente, in cui i messaggi di posta elettronica con allegati venivano inviati internamente o condivisi tramite Bell SharePoint, dove bisognava prima salvare il documento in locale e poi caricarlo nonché archivarlo ed estrarlo per modificarlo. La mia funzione preferita in Teams è il Planner, perché qui vengono registrate tutte le attività, sia che si tratti di piccole attività quotidiane che di progetti più impegnativi. È molto chiaro e dettagliato e quindi, a mio parere, facile da gestire con le funzioni disponibili. Soprattutto per noi del reparto IT, la visione di insieme e l'assegnazione di attività, temi e progetti attuali sono un grande vantaggio. Per il futuro, mi piacerebbe che ci fosse un responsabile o un ufficio per ogni sede che sovrintenda a Teams in modo mirato. In sintesi, direi che la collaborazione sta migliorando perché con questo tool si può fare molto e perché sta sostituendo altri modi di lavorare più laboriosi».

«La mia funzione preferita è il Planner».



Marcel Schlager, Vice Responsabile IT e Business Application, Eisberg Austria

Cosa dicono gli utenti dell'app my Bell Food Group



«La novità dell'app my Bell Food Group è data soprattutto dal fatto che ricevo, con lo stream internazionale, anche informazioni su ciò che accade in altri Paesi. Penso che sia una bella cosa perché rafforza il senso di appartenenza all'intero gruppo Eisberg. Per il resto, utilizzo soprattutto il modulo delle assenze. La funzione di chat, d'altra parte, non è così rilevante per il mio ambito di lavoro in laboratorio e nella gestione della qualità, dato che comunichiamo per lo più di persona o via e-mail. Ho già testato la possibilità di tradurre le informazioni direttamente nell'app, ma non l'ho ancora utilizzata nel quotidiano.



Caroline Germeaux,
Responsabile di laboratorio,
Eisberg Svizzera

Tuttavia, spero che, ad esempio, le informazioni sulla sicurezza alimentare che pubblico vengano comprese meglio dalle collaboratrici e dai collaboratori se possono essere lette nella loro lingua. Quando l'app è stata introdotta, c'è stata una certa riluttanza iniziale a scaricarla. L'argomentazione più comune era che con le e-mail, il telefono, WhatsApp, Teams e così via, ci sono già tanti altri modi di comunicare e non era il caso di aggiungere ulteriori opzioni. Ma sono riuscito a convincere rapidamente le colleghe e i colleghi che erano ancora titubanti sui vantaggi dell'app, e così nel frattempo tutti nel mio team hanno installato l'app».

«L'app rafforza il senso di appartenenza».

«Nell'app my Bell Food Group, utilizzo maggiormente le funzioni di interazione diretta come la chat. Questo tool è molto importante per me nella mia qualità di responsabile della logistica, perché la maggior parte delle mie collaboratrici e dei miei collaboratori non ha un accesso personale al PC e quindi in precedenza era possibile solo una comunicazione diretta da persona a persona. Tuttavia, quest'ultima era spesso assai difficile perché in molti casi l'orario di lavoro era sfalsato anche di dodici ore rispetto all'orario d'ufficio. Ora posso raggiungere tutti tramite l'app My Bell Food Group e inviare direttamente informazioni importanti, biglietti di ringraziamento e altro ancora. Utilizzo regolarmente anche le piattaforme informative. Anche se ricevo praticamente tutti i messaggi che mi interessano via e-mail, spesso preferisco leggerli come posta nell'app ad esempio mentre mi reco al lavoro. Anche la funzione di traduzione è molto utile per me, perché molti dei nostri collaboratori non parlano molto bene il tedesco. In questo modo possono esprimersi con sicurezza nella propria lingua madre e ci capiamo al volo. Nel complesso, posso dire che dall'introduzione dell'app è diventato più facile raggiungere tutti i collaboratori o i gruppi di collaboratori. Possiamo effettuare facilmente sondaggi o creare flussi di lavoro, semplificando così il lavoro dell'intero team. L'app è stata accolta molto bene dalla maggior parte di colleghe e colleghi. Sussistendo una certa riluttanza all'inizio, abbiamo allestito delle postazioni PC in due punti in cui dove possono accedere all'app. Ora inviamo anche agli autisti gli incarichi di trasporto tramite l'app my Bell Food Group. Attualmente stiamo lavorando per creare un'interfaccia con la nostra pianificazione delle risorse umane, in modo che ciascun collaboratore possa accedere in qualsiasi momento al proprio programma dei turni».

«Grazie all'app my Bell Food Group, nel mio ambito la comunicazione tra di noi è accresciuta ed è diventata più chiara, più reattiva e più diretta. In questo modo, l'app ci aiuta a trasmettere le informazioni in modo più efficiente di prima tra superiori e, occasionalmente, anche tra collaboratori. Prima comunicavamo via e-mail o tramite post-it che lasciavamo sulle varie scrivanie. Con l'app, tutto questo ora è molto più facile e veloce. In questo modo siamo sempre aggiornati su eventuali cambiamenti a breve termine. L'app è molto utile anche per il lavoro a turni. Ad esempio, il team dell'ultimo turno può trasmettere tempestivamente le informazioni su un guasto a una macchina al team del turno iniziale. Anche se qualcuno non può venire al lavoro a causa di una malattia, la funzione di chat dell'app aiuta a garantire che il superiore riceva tempestivamente l'informazione e possa cercare la soluzione migliore per rimpiazzare l'assenza non appena arriva sul posto di lavoro. Oltre alla chat, personalmente uso con maggior frequenza l'organizer, perché a volte possono verificarsi cambiamenti con un breve preavviso, ad esempio per quanto riguarda l'assegnazione alle linee. Per quanto riguarda la sezione news dell'app, direi che i post regolari ci aiutano a essere sempre aggiornati sulle ultime novità. Poiché portiamo sempre con noi il cellulare, riceviamo direttamente tutte le informazioni importanti. Per questi motivi, consiglio spesso alle colleghe e ai colleghi che non hanno ancora installato l'app di farlo. Perché è molto utile in ogni tipo di situazione e penso che sia una buona idea averla sullo smartphone per avere le informazioni del giorno, e quindi su eventuali cambiamenti».

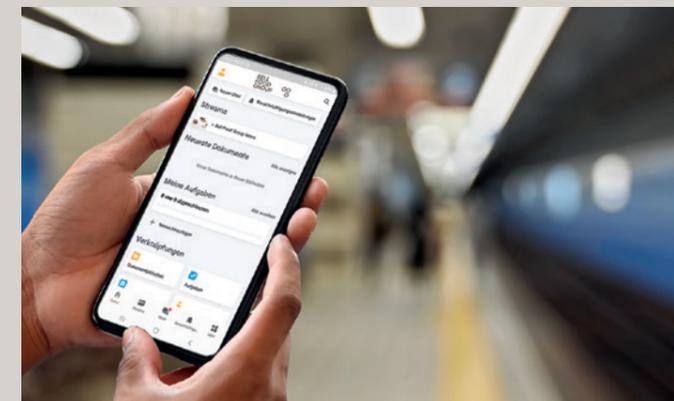
«La funzione di traduzione è molto utile per me».



Catarina Raquel Pinto Ferreira,
Team Leader Direzione, Hilcona

«Per il lavoro ad turni l'app è molto utile».

«Ora tutti sanno sempre cosa sta succedendo».



«Il cambiamento essenziale apportato dall'app my Bell Food Group è che ora disponiamo di una piattaforma unificata per l'intero gruppo attraverso la quale possiamo comunicare all'interno del nostro team e tramite cui anche il nostro datore di lavoro può trasmetterci informazioni. Lo ritengo molto importante, soprattutto per noi dei trasporti, perché quasi ognuno di noi è per strada da solo di notte e non ha pressoché alcun contatto personale con l'ufficio o con me della «Manutenzione Tecnica Trasporti». Per il nostro team questo significa, tra l'altro, che dall'introduzione dell'app my Bell Food Group abbiamo già evitato molti «bigliettini» e innumerevoli singole chat. Questo perché le chat di gruppo ci permettono di raggiungere contemporaneamente diversi autisti di un gruppo e fornire loro informazioni pertinenti o rispondere alle domande. In questo modo, tutti sanno sempre cosa sta succedendo e sono aggiornati. Trovo molto importante anche la sezione delle news, perché qui ricevo rapidamente informazioni su ciò che è pertinente, innovativo e nuovo nella mia azienda e nel gruppo. Così si evita la cosiddetta girandola di voci e tutti vengono tenuti ben informati».



Andreas Buchs, Group
Leader Manutenzione Tecnica
Trasporti Eisberg

«Ora tutti sanno sempre cosa sta succedendo».

«Ora tutti sanno sempre cosa sta succedendo».

Cinque consigli pratici per casa

Meno sprechi alimentari, più amore per il prossimo

Ora è il momento di affrontare il problema degli sprechi alimentari: come fare in modo che alimenti commestibili non finiscano nella spazzatura in casa propria, semplicemente e con poco sforzo, ma siano invece una bella sorpresa fra vicini. •*ap*



1

Fare la spesa nel modo giusto – con la lista della spesa e un cuore generoso

A volte è amore a seconda vista: dimostra al pomodoro malconcio sullo scaffale di avere un cuore generoso. Metti la mela ammaccata nel carrello della spesa e non rifiutare una carota solo perché è storta, ma invitala a casa tua. Le imperfezioni esterne non si notano a livello di gusto. Se prima di andare a fare la spesa redigi una lista o scatti una foto del contenuto del tuo frigorifero e plachi la tua fame con qualcosina di piccolo, ti sarà più facile mantenere una visione d'insieme e comprare solo quello che ti serve davvero.

3.

Sii creativo: mangia gli avanzi

Gli avanzi di ieri possono essere la cena di gala di oggi. Con un posto in prima fila nel frigorifero, puoi fare in modo che i tuoi avanzi non vengano dimenticati. Sii inventivo: stai ancora pensando a cosa fare con quei panini duri del brunch domenicale? Potresti tagliarli a cubetti e preparare dei crostini con un po' di olio e aglio. Oppure puoi mescolare i vecchi cubetti di pane con gli altri avanzi del frigorifero. Insieme a pomodori, cetrioli, cipolle e spezie, puoi preparare una sana e gustosa panzanella.

2.

Conservare gli alimenti come un esperto in materia di riordino

Riponi le provviste in frigorifero nello stesso ordine che hai visto al supermercato: gli alimenti più vecchi vanno nella parte anteriore, quelli più recenti in quella posteriore. Se presti attenzione alle diverse zone di freddo del frigorifero, otterrai il massimo: in alto c'è spazio per gli alimenti già preparati, i latticini e le uova dovrebbero stare nello scomparto centrale, gli alimenti deperibili come pesce e carne in quello sottostante mentre insalata, frutta e verdura nello scomparto inferiore. Non limitarti a guardare il termine minimo di conservazione, ma osserva attentamente. Ciò che appare e profuma di fresco è di solito ancora commestibile. Tuttavia presta attenzione alla data di consumo. Questa va rispettata, perché in questo caso si tratta di un prodotto deperibile.

4.

Fai felici i tuoi vicini con gli avanzi

Soprattutto quando si ricevono ospiti o si cucina per un gruppo numeroso, può capitare di avere intenzioni troppo buone e di sbagliare la quantità. Alla fine, nessuno deve tornare a casa con la fame. Forse ai tuoi ospiti non dispiacerà portarsi appresso un boccone da consumare per strada, ma cosa pensi che direbbe la tua vicina di casa se ti presentassi alla sua porta con una bella fetta di torta avanzata? Non ti resta che provare preparando una gradevole sorpresa con un caro saluto dalla cucina degli avanzi.

Nel 2020, sono finiti nella spazzatura 70 chilogrammi pro capite di alimenti commestibili.

Quello che il Bell Food Group fa per garantire che nessun alimento venga sprecato nel processo di produzione è stato affrontato nel nostro numero 02/21 di Look! Tuttavia, nella lotta contro lo spreco alimentare, non solo i produttori ma anche i consumatori hanno un ruolo da svolgere. I dati mostrano che più della metà dei rifiuti alimentari prodotti ogni anno nell'UE proviene dalle famiglie. Nel 2020, sono finiti nella spazzatura 70 chilogrammi pro capite di alimenti commestibili. Non deve per forza essere così: con interventi di facile attuazione, tutti possono contribuire a ridurre ed evitare gli sprechi alimentari nei propri nuclei familiari.

5.

Fai un passo avanti

Padroneggi in modo esemplare la logistica della tua cucina e lo spreco di cibo non ha alcuna possibilità con te? Tutti i tuoi parenti e vicini sono sazi, felici e riforniti di avanzi? Perfetto, allora è il momento di fare un ulteriore passo avanti. Puoi aiutare i ristoranti, le panetterie e il tuo droghiere di fiducia a evitare gli sprechi alimentari. Diverse app come «Too Good To Go» o «Olio» ti indicano dove ritirare gli avanzi. Non solo farai un grande favore all'ambiente, ma ne trarrà beneficio anche il tuo portafoglio.

Anniversari di servizio e pensionamenti da luglio a settembre 2023

«All'epoca non c'erano né cellulari né computer».



Joaquín Maroco Barradas
45 anni di servizio

Posizione: Rappresentante di vendita
Reperto: Vendite
Sede: Bell Spagna, Casarrubios del Monte, Toledo

Come le è capitato di proporsi per un posto di lavoro in azienda 45 anni fa? Sono originario di Valencia de Alcántara, nella provincia di Cáceres. Sono cresciuto in una masseria. Essendoci molto poco lavoro nel mio borgo, i miei genitori decisero di trasferirsi a Madrid. In un primo momento ho lavorato come cameriere, solo il sabato e la domenica. A quell'epoca avevo appena 15 anni, ma presto compresi che quel lavoro non faceva per me.

Poi un lunedì venni a sapere che un prosciuttificio di Alcorcón cercava personale. Così ci andai. Al cancello d'ingresso c'era un anziano che mi chiese se volevo iniziare il giorno stesso. Era il primo luglio 1976, anche se il mio rapporto con l'azienda iniziò ufficialmente solo il 1° agosto 1978, perché all'epoca non era consentito assicurare i quindicenni in Spagna. Si poteva sì lavorare con un'assicurazione contro gli infortuni, ma per la legge e con la previdenza sociale non era possibile.

Iniziai nel reparto di salatura e poi passai alla stagionatura. Poi, all'età di 25 anni, iniziai a lavorare nel reparto di disosso, insieme al mio amico Antonio Jimenez.

Occasionalmente, mi è anche capitato di occuparmi delle consegne dei prodotti con il furgone. Una volta conseguita la patente C, potevo percorrere anche la strada dell'Andalusia, cioè la tratta Jaén-Granada-Málaga.

Cosa è cambiato di più negli ultimi 45 anni? Nella produzione di prosciutti, in quegli anni non esistevano praticamente norme di qualità o di igiene in Spagna. I prosciutti venivano consegnati freschi o congelati. Poi venivano salati in mucchi sul pavimento, a mano. Ossia, uno strato di sale, poi ancora prosciutto, e così via fino a raggiungere un'altezza di un metro o un metro e mezzo.

I prosciutti venivano lavati sul pavimento e infine appesi a corde o collocati su rastrelliere di legno nei locali di stagionatura. Il disosso veniva eseguito a mano: con una sega si recideva l'intero arto posteriore con il prosciutto. Utilizzavamo delle sgorbie e strappavamo la carne con il coltello. In pratica, tutto veniva fatto a mano.

La distribuzione in quegli anni era così organizzata: ci si recava ogni giorno in fabbrica per consegnare gli ordini raccolti il giorno prima. Oppure si cercava una cabina telefonica per inoltrare gli ordini alla fabbrica, perché allora non c'erano né cellulari né computer.

Cosa ricorda di più della sua carriera in azienda?

Mi colpì particolarmente la morte del mio primo superiore, Jesus Sánchez Fernandez. Fu un duro colpo, perché la situazione occupazionale in Spagna era molto difficile in quel periodo. Gli succedette il figlio Luis Sánchez, sul quale non avrei scommesso un euro, ma che poi è diventato un grande manager e principale. Si è dimostrato estremamente competente nel settore del prosciutto e per l'azienda nel suo complesso.

20 anni di servizio

Zdeněk Zemina • 25 marzo, Hügli Food s.r.o., Zásmyky (supplemento)
Gabriella Horváth • 7 aprile, Iceberg Ungheria, Gyál (supplemento)
Suleyman Karakus • 1 luglio, Bell Svizzera, Cheseaux
Werner Mittermaier • 1 luglio, Hügli Germania, Radolfzell
Etienne Schuch • 1 luglio, Bell Svizzera, Basilea
Yannick Charretier • 7 luglio, Bell Francia, Saint-Symphorien-sur-Coise
Mpaka Kindoki Ernesto • 7 luglio, Bell Svizzera, Zell
Ibrahim Türkmen • 7 luglio, Bell Svizzera, Zell
Fabian Taferner • 14 luglio, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Yves Vogt • 21 luglio, Eisberg Svizzera, Dällikon, Logistica
Krzysztof Makowski • 24 luglio, Bell Polonia, Niepołomice
Daniel Bernet • 28 luglio, Bell Svizzera, Zell
Nelli Materi • 28 luglio, HFC, Bad Wünnenberg
András Deli • 1 agosto, Iceberg Ungheria, Gyál
Axel Schuppan • 1 agosto, Bell Svizzera, Basilea
Michèle Stingelin • 1 agosto, Hilcona, Schaan
Jozef Taliga • 1 agosto, Hügli Food Slovacchia, Trnava
Philippe Felblinger • 4 agosto, Bell Svizzera, Basilea
Marino Santana • 4 agosto, Bell Spagna, Azuaga
Janusz Waśniowski • 6 agosto, Bell Polonia, Niepołomice
Mariusz Imiołek • 10 agosto, Bell Polonia, Niepołomice
Radka Svobodová • 15 agosto, Hügli Food s.r.o., Zásmyky
Uwe Tonch • 18 agosto, Bell Svizzera, Basilea
Paulina Kurek • 19 agosto, Bell Polonia, Niepołomice
Dariusz Piotrowski • 31 agosto, Bell Polonia, Niepołomice
Divna Djordjevic • 1 settembre, Sylvain & CO, Essert-sous-Champvent
Wolfgang Gerner • 1 settembre, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Duca di Tueanchai • 1 settembre, Iceberg Svizzera, Dällikon, Feldhof
Walter Höliner • 1 settembre, Hügli Germania, Radolfzell
Bernadett Pányi • 2 settembre, Iceberg Ungheria, Gyál
Murat Muratovic • 3 settembre, Frisch Express, Pfaffstätt
Patrick Brendle • 15 settembre, Bell Svizzera, Basilea
Harald Schneider • 15 settembre, Hubers Landhendl, Pfaffstätt
Nikolett Nagy • 17 settembre, Iceberg Ungheria, Gyál
Birgit Fischer • 22 settembre, Inter-Planing, Langenhaslach
Zsolt Horváth • 22 settembre, Iceberg Ungheria, Gyál

25 anni di servizio

Monika Zeminová • 1 aprile, Hügli Food s.r.o., Zásmyky (supplemento)
Alexander Bothmer • 1 luglio, Hügli Germania, Radolfzell
Reiner Brodersen • 1 luglio, Hügli Germania, Radolfzell
Yannick Henaph • 1 luglio, Bell Svizzera, Basilea
Uthayakumar Kanagasingam • 1 luglio, Bell Svizzera, Zell
Sarathadevi Jayarajan • 2 luglio, Bell Svizzera, Zell
Belinda Caser • 13 luglio, Hilcona, Schaan
Sasa Filipovic • 13 luglio, Bell Svizzera, Oensingen
Roman Konrad • 13 luglio, Hügli Svizzera, Steinach
Micha Roth • 13 luglio, Bell Svizzera, Basilea
Michaela Wüthrich • 14 luglio, Bell Svizzera, Basilea
Bernard Gillmann • 20 luglio, Bell Svizzera, Basilea
Lud Marleku • 20 luglio, Bell Svizzera, Zell
Ana Sofia Duarte Mendes • 29 luglio, Hilcona, Schaan
Alexander Gugele • 1 agosto, Hilcona, Schaan
Christophe Wassermann • 3 agosto, Bell Svizzera, Basilea
Sandra Böhm • 7 agosto, Bell Svizzera, Basilea
Kerry Dipple • 10 agosto, Huegli UK, Redditch
Christian Foltz • 10 agosto, Bell Svizzera, Basilea
Landrit Ibrahim • 31 agosto, Bell Svizzera, Oensingen
Anton Bichsel • 1 settembre, Bell Svizzera, Oensingen
Nicole Böger • 1 settembre, Hügli Germania, Radolfzell
Gerald Isopp • 1 settembre, Hilcona, Schaan
Frédéric Judas • 1 settembre, Bell Svizzera, Oensingen
Gilbert Keller • 1 settembre, Bell Svizzera, Basilea
Daniel Lang • 1 settembre, Bell Svizzera, Basilea
Sladana Pavlovic • 1 settembre, Bell Svizzera, Basilea
Bozica Gavrilovic-Tadic • 21 settembre, Bell Svizzera, Oensingen
Eleonora Manova • 21 settembre, Iceberg Svizzera, Dällikon, Feldhof

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

30 anni di servizio

Ute Csenki • 1 aprile, Iceberg Ungheria, Gyál (<i>supplemento</i>)
Alexander Walter • 1 giugno, Hügli Germania, Radolfzell (<i>supplemento</i>)
Martin Lujic • 1 luglio, Bell Svizzera, Zell
Marcel Jordi • 5 luglio, Bell Svizzera, Zell
Cornelia Winterle • 5 luglio, Hügli Germania, Radolfzell
Dominique Bornèque • 19 luglio, Bell Svizzera, Basilea
Fabienne Donelli • 19 luglio, Bell Svizzera, Basilea
Veronika Borowicz • 20 luglio, Hügli Germania, Radolfzell
Franca Masorgo-Pinnero • 27 luglio, Hügli Germania, Radolfzell
Wolfgang Mayrhofer • 1 agosto, Hügli Austria, Hard
Susanne Zimmermann • 3 agosto, Hügli Germania, Radolfzell
Gerhard Gann • 6 agosto, Frisch Express, Pfaffstätt
Christian Schädler • 1 settembre, Hügli Germania, Radolfzell
Volker Kerssenfischer • 2 settembre, Hügli Germania, Radolfzell

35 anni di servizio

Jean-Yves Pavoux • 1 marzo, Bell Francia, Saint-Symphorien-sur-Coise (<i>supplemento</i>)
Karin Konold • 1 luglio, Inter-Planing, Langenhaslach
José-Manuel Seabra • 11 luglio, Bell Svizzera, Basilea
Simone Hertrich • 12 luglio, Bell Svizzera, Basilea
Dominique Firmin • 1 agosto, Bell Svizzera, Basilea
Doris Ignaczak • 1 agosto, Bell Svizzera, Basilea
Jean-Jacques Ott • 1 agosto, Hügli Svizzera, Steinach
Pietro Cristiano • 8 agosto, Bell Svizzera, Basilea
Thierry Viron • 8 agosto, Bell Svizzera, Basilea
Margit Bortoli • 1 settembre, Hügli Germania, Radolfzell
Thomas Denne • 1 settembre, Bell Svizzera, Basilea
Nathalie Gilletv • 1 settembre, Bell Svizzera, Basilea
Genevieve Ott • 1 settembre, Bell Svizzera, Basilea
Pierre-Alain Saugy • 1 settembre, Hilcona Gourmet, Orbe
Bernard Sester • 1 settembre, Bell Svizzera, Basilea
Horst Schüler • 12 settembre, Hügli Germania, Radolfzell

45 anni di servizio

Joaquín Marco Barradas • 1 agosto, Bell Spagna, Casarrubios del Monte

Pensionamenti anticipati

Brigitte Braun • 30 novembre, Bell Svizzera, Basilea (<i>supplemento</i>)
Walter Boch • 31 marzo, Hilcona, Schaan (<i>supplemento</i>)
Marie Krejčová • 29 aprile, Hügli Food s.r.o., Zásmuky (<i>supplemento</i>)
Christine Descot • 30 aprile, Bell Svizzera, Basilea (<i>supplemento</i>)
Jean-Jacques Berna • 31 maggio, Bell Svizzera, Basilea (<i>supplemento</i>)
Eva Košťálková • 31 maggio, Hügli Food s.r.o., Zásmuky (<i>supplemento</i>)
Marcel Onorato • 31 maggio, Bell Svizzera, Basilea (<i>supplemento</i>)
Antero Pedreira Rodrigues • 30 giugno, Bell Svizzera, Cheseaux (<i>supplemento</i>)
Othmar Zettel • 30 giugno, Bell Svizzera, Zell (<i>supplemento</i>)
Thomas Drissner • 31 luglio, Hilcona, Schaan
Carmen Ihrke-Gebhardt • 31 luglio, Bell Svizzera, Basilea
Hanspeter Neyer • 31 luglio, Hilcona, Schaan
Jürgen Otteny • 31 luglio, Bell Svizzera, Basilea
Slavica Cakic , 30 settembre, Hügli Svizzera, Steinach

Pensionamenti

Gabriele Maier • 30 aprile, Hügli Germania, Radolfzell (<i>supplemento</i>)
Beat Bayer , 31 maggio, Hügli Svizzera, Steinach (<i>supplemento</i>)
Gizela Rekece , 31 maggio, Hügli Svizzera, Steinach (<i>supplemento</i>)
Franziska Salzlechner • 31 maggio, Hubers Landhendli, Pfaffstätt (<i>supplemento</i>)
Ovidiu Cercel • 30 giugno, Iceberg Romania, Pantelimon (<i>supplemento</i>)
Irmgard Bauer • 31 luglio, Inter-Planing, Langenhaslach
Cornelia Winterle • 31 luglio, Hügli Germania, Radolfzell
Walter Bieri • 31 agosto, Bell Svizzera, Oensingen
Erich Bieri • 30 settembre, Hilcona, Salez
Reiner Köttel • 30 settembre, Hügli Germania, Radolfzell
Norbert Lieblang • 30 settembre, Iceberg Svizzera, Dällikon, Feldhof
Michael Mayenknecht • 30 settembre, Hilcona, Schaan
Steffen Pusch • 30 settembre, Hügli Germania, Radolfzell

Ci hanno lasciato

Maja Mühleis • 10 gennaio, Iceberg Svizzera, Dällikon, Feldhof
Helena Veiga Gaspar • 4 febbraio, Bell Francia, Aime
Yvonne Hirt • 12 marzo, Eisberg Svizzera, Dällikon Logistica

Ai parenti e amici dei defunti desideriamo esprimere le nostre condoglianze.

**Chiedi
a noi**

Il settore HR mi sostiene nella crescita professionale?



**Il mondo del lavoro cambia
e noi cambiamo insieme a lui.**

**Ecco le risposte alle tue
e a molte altre domande:
bellfoodgroup.com/hr**

Members of Bell Food Group



Chiedi a noi è un'iniziativa della Strategia HR 2026+

Formazione dei dirigenti sulla gestione delle presenze e delle assenze

Tutto è solo una recita

Acufeni, isolamento sociale, fluttuazioni dell'umore o delle prestazioni: Un nuovo workshop per i dirigenti della Bell in Svizzera si occupa del riconoscimento precoce dei sintomi di crisi e dei colloqui da tenersi in occasione di assenze e rientri al lavoro. Sono aiutati da un teatro-forum aderente alla realtà con attori professionisti.



La salute è importante. Naturalmente, questo vale anche per l'ambiente di lavoro. Quando si tratta di salute dei collaboratori, i dirigenti hanno una responsabilità importante. Avete l'opportunità di riconoscere tempestivamente i segnali tipici dello stress nei collaboratori. Ma affrontarli non è sempre facile.

Affrontarli non è sempre facile.

Per aiutare i dirigenti in questo compito, Bell in Svizzera propone ora il workshop «Formazione sulla gestione delle presenze e delle assenze» in collaborazione con l'assicurazione sanitaria SWICA. Vogliamo formare i manager a riconoscere precocemente i sintomi di crisi dei collaboratori e ad acquisire fiducia nel condurre i colloqui di prevenzione e quelli da tenere in occasione di assenze e rientri al lavoro», spiega Daniel Strub del gruppo di lavoro BGM.

L'obiettivo è quello di promuovere un intervento tempestivo, perché più a lungo dura un'assenza, maggiore è lo sforzo necessario per un reinserimento durevole. Naturalmente, anche i collaboratori svolgono un ruolo importante: in caso di situazioni lavorative sfavorevoli, problemi di salute o situazioni personali difficili, è

importante che contattino il proprio manager o le Risorse Umane il prima possibile. In questo modo, possono ricevere supporto già all'insorgere del problema. «L'obiettivo della gestione della salute sul lavoro è avere collaboratori sani e soddisfatti», afferma Daniel Strub.

Il nuovo workshop di quattro ore si divide in due parti. La prima parte, teorica, riguarda il riconoscimento precoce dei segnali di stress, che possono manifestarsi a livello fisico, psicologico, nel comportamento sociale o sul lavoro. Ad esempio, acufeni, dolori, difficoltà di concentrazione o assenza di richiesta di ferie sono alcuni dei segnali che possono indicare la presenza di stress. Il workshop tratterà anche i temi centrali della protezione dei dati e della documentazione. Le informazioni sulla salute dei collaboratori sono considerate dati particolarmente sensibili che devono essere protetti da un trattamento non autorizzato.

La seconda parte, di carattere pratico, consiste in un teatro-forum in cui attori professionisti recitano scene tratte da colloqui di prevenzione e da quelli che si tengono in occasione di assenze e rientri al lavoro. In questa

formazione pratica, l'attenzione si concentra sulla conduzione dei colloqui con i collaboratori. Ad esempio, è importante porre domande franche e richieste di chiarimenti, così come argomentare in modo concreto e basato sui fatti e offrire supporto. Comunicare in prima persona e rinunciare a «barriere», tipo computer portatile o un modulo, rende più facile il colloquio.

Il workshop si è già tenuto una prima volta nel 2019. I partecipanti hanno apprezzato particolarmente il teatro-forum, come è emerso dalla valutazione del progetto pilota. Nove su dieci hanno raccomandato l'introduzione del workshop, che è stata ritardata dalla pandemia di coronavirus. Ora il workshop è proposto in tutte le sedi di Bell in Svizzera. • jk

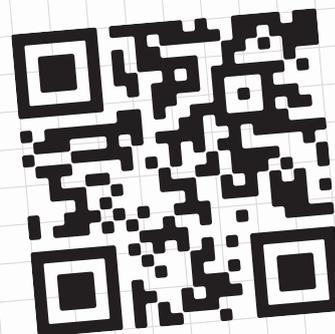


Dopo ogni colloquio, i partecipanti hanno discusso di cosa si sarebbe potuto fare meglio. Per esempio, sedersi attorno a un tavolo per il colloquio è stato scartato dai partecipanti.



Con un «Stop!» ad alta voce, i partecipanti potevano interrompere gli attori per poi sedersi essi stessi al tavolo e tentare un proprio approccio al colloquio.

Che cosa ti è piaciuto maggiormente?



Con il tuo feedback puoi vincere un premio!

Ci teniamo che LOOK! sia per te una lettura piacevole! Per questo abbiamo bisogno del tuo feedback, che ci consente di migliorarla costantemente e fare in modo che in ogni nuovo numero si celino tante novità. Ecco perché ci interessa sapere: Che cosa ti è piaciuto maggiormente in questo numero di LOOK!? Si tratta di un articolo in particolare? Di una foto che ti ha particolarmente colpito? O semplicemente una singola citazione ti è rimasta impressa nella memoria? **Faccelo sapere tramite il modulo che trovi scansionando il codice QR.**

A titolo di ringraziamento per il tuo feedback, metteremo in palio, tra tutte le risposte, 10 buoni acquisto del valore di 70 euro ciascuno.

Inviaci il tuo feedback (tramite il codice QR) entro il 8 settembre 2023 per partecipare all'estrazione.

I vincitori saranno informati direttamente. Non verranno fornite informazioni in merito all'estrazione, né per posta né tramite telefono. Non saranno prese in considerazione le partecipazioni multiple.