

LOOK!

Revista para los empleados de Bell Food Group

03 2023



**Profesionales
de las compras**

BELL
FOOD
GROUP





Contenido

De la empresa

- 4 Los conocimientos compartidos valen por dos**
Aprendemos juntos con TopX
- 6 Salchichas mordisqueadas, bebés gorila e historias de amor en el Ártico**
Peculiaridades y curiosidades del Bell Food Group
- 8 La persona es el último cortafuegos**
ICT Security Awareness

Nuestro mundo del placer

- 10 Corte a corte, algo especial**
«Special Cuts» bovinos
- 14 La llave de la felicidad**
Los desarrolladores de producto del Bell Food Group han vuelto a la carga

Artículo

- 18 Profesionales de las compras**
Cómo superar con éxito los desafíos a la hora de comprar alimentos

Sostenibilidad e innovación

- 26 ¡Esto aún sirve!**
Reutilizar en lugar de desechar

Personal

- 28 «Le pedí que me sustituyera porque acababa de nacer mi hijo.»**
Aniversarios y jubilaciones de octubre a diciembre de 2023

Trabajando en Bell Food Group

- 32 YESSS!**
Fin e inicio de la formación profesional 2023

Comentarios y sorteo

- 36 ¿Qué es lo que más le ha gustado?**
¡Su opinión puede tener premio!

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



Pie de imprenta Revista para empleados y empleadas del Bell Food Group, 4 números al año, n.º 3/2023, octubre de 2023, año 29.
 Edita: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Suiza. Dirección: Bell Schweiz AG, Redaktion LOOK!, Postfach 2356, 4002 Basel, Suiza. Tel. +41 58 326 2447, look@bellfoodgroup.com, www.bellfoodgroup.com.
 Redacción: Sara Heiniger (sh), dirección. Apoyo editorial: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).
 Ilustraciones: Joël Roth, St. Gallen (CH), p. 6-7; fotografías: Korak Leu AG, Riehen (CH), p. 10-13.
 Diseño: oblografik, Olten, Suiza. Edición de imágenes: Proacteam AG, Allschwil, Suiza. Impresión: SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Suiza. Impreso en papel FSC. Cambios de dirección: dirijase a su oficina de RR. HH. competente o al departamento de personal.

Cubierta: Carola Forster trabaja desde hace más de 30 años en Eisberg, en la localidad suiza de Dällikon. Empezó como encargada de ventas en la que fuera Gastro Star y más tarde cambió al departamento de compras. Durante casi 10 años también se encargó de las ventas de los productos de Forster Gemüse AG, incluido el puesto en el mercado y el transporte en camión. Desde su maternidad hace casi veinte años, en 2004, trabaja a jornada parcial en el área de compras.

¿Actuaría igual si fuera mi empresa?

Estimados empleados, estimadas empleadas:

Durante la pandemia de COVID, muchas personas de la generación de posguerra vieron por primera vez en Europa cómo se vaciaban por completo las estanterías de los supermercados. Determinados productos no estaban disponibles o eran muy caros. Ir a comprar se convirtió en un juego de azar en el que el premio era hacerse con un paquete de papel higiénico o un sobre de levadura.

por esa seguridad. Por ese motivo, la producción local vuelve a adquirir protagonismo. La dependencia de grandes agentes globales ha resultado ser un riesgo.

Durante la crisis, el Bell Food Group ha podido demostrar que es un socio de confianza. Somos una empresa sana y, con nuestra cuota de fondos propios de casi el 50 %, tenemos una base solvente y sólida. Suministramos a nuestros clientes buena calidad, nuestros procesos son excelentes y estamos en disposición de invertir. Y todos los miembros del grupo se benefician de esta buena imagen.

Somos lo suficientemente grandes para poder usar sinergias e intercambiar experiencias dentro del grupo. A la vez, gracias a nuestra estructura descentralizada, estamos lo suficientemente cerca de los mercados locales y contamos con unos conocimientos del mercado que no tendríamos de forma centralizada.

Por eso, podemos ser valientes y exigir el precio correcto por nuestros productos. Para ello, todos debemos compartir una filosofía: debemos ser empresarios, todos nosotros. No importa si vendemos mercancías, compramos productos auxiliares u ofrecemos servicios. Para mí, ser empresario significa actuar y decidir como si se tratara de nuestro propio dinero, de nuestra propia empresa.

En casa, todos actuamos con perspectiva empresarial, sin pensarlo. Necesitamos esta conciencia de nuestra responsabilidad también en el trabajo. Cuantos más empresarios tengamos, mayores éxitos alcanzaremos.

Lorenz Wyss
 Presidente de la Dirección del grupo



La producción local vuelve a adquirir protagonismo.

Esto ha provocado cambios en la mentalidad del sector. Antes de la pandemia, se presuponía que había cantidad suficiente de todo. «Just in time» era el criterio prioritario. Hoy en día, la situación se ve de otra forma: la seguridad tiene mayor peso. Se es consciente de que la disponibilidad de las mercancías no es ilimitada y se está dispuesto a pagar más

Aprendemos juntos con TopX

Los conocimientos compartidos valen por dos

Unos tienen experiencia en cohesionar a su equipo, otros en reducir las pérdidas sistemáticamente. En la segunda etapa de TopX, el objetivo es beneficiarse del *know-how* de unos y otros. Adicionalmente, la Academia TopX proporciona conocimientos teóricos para complementar la formación en torno al proceso de mejora.

En el intercambio de experiencias de Harkebrügge participaron Tjark Hubrich (Bell DE), Delphine Mournetas Cecchet y Josiane Constant (Bell FR), Krzysztof Wieclaw (Bell PL), Jerome Boucharin (Bell FR), Natalia Tkaczyk (Bell PL), Mike Lamand (Bell FR) y Marc Spanuth (Bell DE) (de izda. a dcha.).

Desde que se inició TopX hace casi ya tres años, los conocimientos sobre la mejora de procesos en el Bell Food Group no han dejado de crecer. Una cooperación con Bell Alemania, Bell Francia y Bell Polonia es un buen ejemplo de cómo se pueden multiplicar esos conocimientos.

El pasado mes de marzo, un grupo de compañeros y compañeras de

Francia y Polonia visitó el centro de logística y loncheado alemán en Harkebrügge. Allí tuvieron la oportunidad de conocer, entre otras, las medidas con las que el centro ha podido reducir notablemente los restos en el corte de jamón desde el inicio del proceso de mejoras.

Durante un recorrido por la planta, anfitriones y visitantes intercambiaron experiencias y conocimientos de las que todos se beneficiaron. Al poco de su regreso, los compañeros y compañeras de Polonia ya pudieron poner en práctica las primeras ideas surgidas del encuentro.

«Animados por el equipo de Francia, cambiaron una pinza en la loncheadora y redujeron así el corte residual en un 0,6 por ciento», informa Marc Spanuth, responsable de Top-Excellence del Bell Food Group. «Además se optimizó una rampa de carga y se adquirió un elevador de tijera para un trabajo más ergonómico.»

En el futuro, se potenciará este tipo de intercambio entre centros y divisiones en el marco de TopX. Se prevé, entre otros, juntar a aquellos centros que tienen resultados especialmente buenos con aquellos que todavía tienen potencial de mejora. Los resultados de la revisión del sistema nos ayudan a definir estos emparejamientos de la forma más efectiva.



Otra posibilidad de compartir conocimientos son las comunidades en Microsoft Teams sobre los distintos pilares de TopX. Esta plataforma también ofrece a los responsables una vía de intercambio sobre temas específicos como «Medio ambiente, seguridad y salud» (EHS, por sus siglas en inglés), o «Calidad y procesos».

Sin embargo, en TopX las mejoras no solo se dan en los proyectos; también la formación sobre el proceso de optimización pretende alcanzar el próximo nivel con la nueva Academia TopX. El pistoletazo de salida se dio en junio.

Con la Academia TopX se dispone ahora de una oferta de formación digital y estandarizada con la que todas las personas implicadas pueden ampliar sus conocimientos como comple-

mento a los talleres presenciales, y todo ello en los once idiomas del Bell Food Group.

Para empezar, hay disponibles un curso inicial y un curso sobre los principios básicos de los proyectos en la plataforma de formación Litmos. Más adelante habrá cursos virtuales sobre las distintas fases de los proyectos concretos.

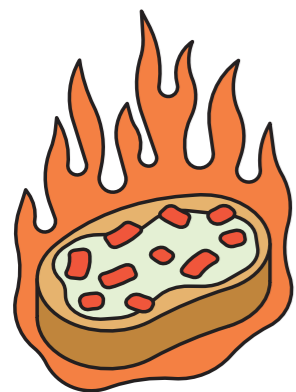
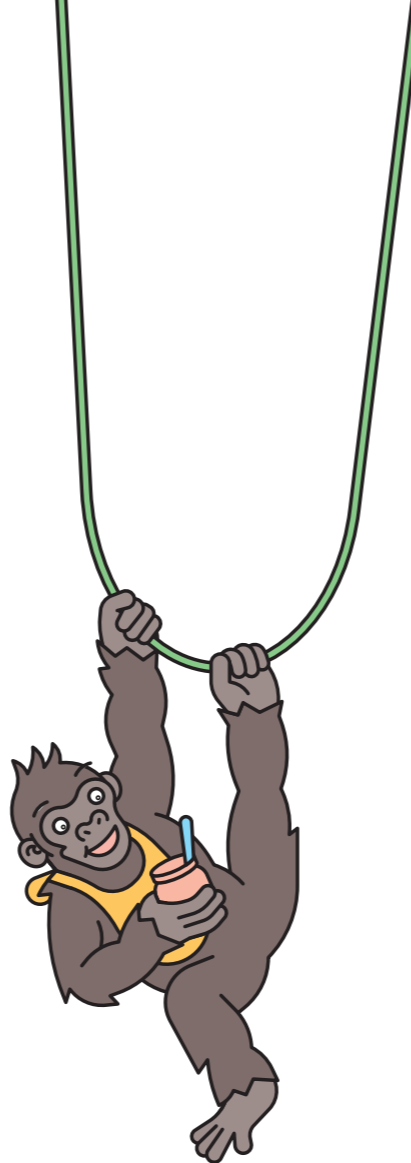
«Nuestro objetivo es ayudar a ampliar los conocimientos sobre el programa de la mejor forma posible a aquellas personas que se dedican a TopX», añade Marc Spanuth. «Todo ayuda, tanto compartir experiencias como la base teórica que proporciona la Academia TopX.» • mr

La Academia TopX permite profundizar en los conocimientos sobre el proceso.

Peculiaridades y curiosidades del Bell Food Group

SALCHICHAS MORDISQUEADAS, BEBÉS GORILA E HISTORIAS DE AMOR EN EL ÁRTICO

¿Qué tienen en común una supuesta iglesia, unos caracoles de los Países Bajos y una *baguette* picante? ¡Todas son divertidas anécdotas de la historia del Bell Food Group! • *ap*



¡CÓMO PICA ESTA BAGUETTE!

Bresc: Lanzar al mercado productos refrigerados a base de hierbas aromáticas puede suponer todo un desafío. Sobre todo, en lo relativo a la comunicación y la presentación de los productos en degustaciones y ferias alimentarias. La situación puede volverse crítica si estos productos se combinan con untables como patés de aceitunas, cremas y pestos. En las primeras ferias, después de degustar un trozo de *baguette* con pesto o paté de aceitunas, muchos clientes probaron con una gruesa capa de hierbas provenzales o incluso espolvorearon una generosa dosis de guindilla picante sobre el pan. Ehmm-mm ... ¡buen provecho!

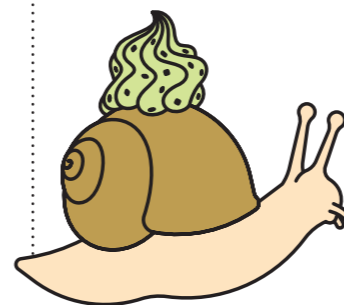
AMOR ULTRACONGELADO

Eisberg: El año pasado, los deportistas extremos Gábor Rakonczay y Nóra Vámos necesitaron 30 días y 5 horas para atravesar la mayor isla del mundo. Durante la expedición Eisberg a Groenlandia, recorrieron aproximadamente 600 kilómetros de nieve y hielo arrastrando sendos trineos. Con una temperatura media de menos 20 grados y acompañados a menudo de vientos huracanados y fuertes tormentas de nieve, la pareja no tuvo ocasión de románticas cenas a la luz de las velas. «No fue precisamente una terapia de pareja, pero la experiencia fue buena para nuestra relación», comentó Rakonczay con un guiño en declaraciones posteriores. «En momentos de crisis es cuando se ve claramente lo que puede soportar una relación», añade. Vamos, que también revela que el sentido del humor ayudó a la pareja en más de una situación difícil. Desde Eisberg, uno de los patrocinadores de la expedición, se siguió la gesta a diario y se celebró el éxito de la aventura en el Ártico de estos dos grandes deportistas.



PARA QUE LOS NIÑOS CREZCAN TAN FUERTES ¡COMO UN GORILA!

Bell: A principios de los años 1950, Bell lanzó en Basilea la línea de alimentos infantiles «Bébé-Vite». Las investigaciones en nutrición habían demostrado que añadir un suplemento cárnico a la alimentación infantil podía aportar notables ventajas. De forma que Bell desarrolló una comida a base de espinacas, zanahorias, coliflor, patatas, carne de ternera, hígado, mantequilla, maicena y algo de sal, listo para consumir en forma de puré o con tropezones. La fama mundial le llegó a «Bébé-Vite» a finales de 1959, cuando Goma, la primera cría de gorila nacida en un zoo europeo, fue rechazada por su madre, Achilla, de forma que la familia del entonces director del zoo la «adoptó», crió y alimentó con «Bébé-Vite». En 1960, Goma visitó las instalaciones de Bell. La gorila murió en el zoo de Basilea en 2018 a la edad de 58 años, una cifra muy elevada para un primate.



A TODA MARCHA CON CARACOLES

Bresc: ¿Por qué gustan tanto los caracoles en Francia y sus países vecinos? Porque no les gusta la comida rápida. Ahora en serio: en sus inicios en 1991, la empresa Bresc se había especializado en la cría de caracoles, algo que rememora todavía hoy el «kesc» del nombre, de la palabra en francés para caracol: «escargot». Los fundadores, Jan Hak, Ruud Seltenrijch y Henk Brunt, criaban estos manjares, que en muchos países están protegidos y por tanto no se pueden recolectar vivos, y los suministraban a los restaurantes en frascos de cristal. No fue hasta más tarde que se desarrolló la mantequilla con finas hierbas, excelente como acompañamiento para los caracoles. Hace unos 20 años se puso fin a la producción de caracoles y el negocio se centró en los productos a base de ajo y hierbas.

¿Tiene alguna anécdota interesante, curiosa o divertida de la historia de su empresa? Cuéntenosla en look@bellfoodgroup.com.



COGIÉNDOLE EL GUSTO DURANTE EL RODAJE

Bell: Lo que en la televisión puede parecer desenfadado, cuesta mucho trabajo en la producción. Por ejemplo, rodar un anuncio puede alargarse más de lo esperado. Cuando la actriz tiene que sostener todo el tiempo una apetitosa salchicha en la mano y la escena en cuestión no sale a la primera, es posible que llegue el momento en que no se pueda resistir. Esto es lo que les pasó a varias modelos en un set de rodaje en Sudáfrica. Discretamente empezaron a morder por abajo las salchichas recién asadas que mostraban a las cámaras. Cuando llegó el momento en que solo les quedaba una puntita y apenas la podían presentar, no hubo forma de ocultarlo y las risas se oyeron por todo el set. Por suerte, en la parrilla ya se estaban preparando las siguientes.



PERDÓN, ¿CÓMO SE VA A LA IGLESIA?

Chermignon: Quien haya viajado por el cantón de Valais o lo conozca de paso sabrá que, además de las imponentes cumbres, cuenta con un sinnúmero de monasterios, iglesias y capillas. Entre los más famosos se encuentran la Abadía de San Mauricio, el monasterio más antiguo de Occidente, o la Iglesia de San Miguel, tallada en la roca, junto a la que se encuentra la sepultura del poeta de lengua alemana Rainer Maria Rilke. Por ese motivo, en Cher-Mignon no se sorprendieron de la pregunta de un turista holandés al cual, de camino a Crans-Montana, le habían llamado la atención las formas redondeadas de los secaderos en la localidad de Chermignon. Preguntó si la «iglesia» se podía visitar. Desde ese día, las dos cámaras de secado se conocen como «la catedral» y «la basílica».



ICT Security Awareness

La persona es el último cortafuegos

Incluso el mejor departamento de seguridad informática solo es bueno en la medida que sus usuarios lo son. Por eso, el Bell Food Group colabora con el proveedor KnowBe4 para sensibilizar a la plantilla. Una reciente campaña de *phishing* lanzada en todo el grupo demuestra que todavía hay camino por recorrer. • sh

Los ciberataques están por todas partes y no cesan, siete días a la semana, 24 horas al día.

La combinación de herramientas técnicas como un cortafuegos, un antivirus y sistemas de supervisión de las actividades de la red ofrece una buena protección, pero no es suficiente. Porque el eslabón débil acostumbran a ser las personas.

Tres de cada diez hicieron clic en el enlace

Esto ha quedado patente en la última campaña de *phishing* del Bell Food Group: en un mensaje de *phishing* simulado, se requería a los empleados hacer clic en un enlace e introducir datos personales. Cerca del 30 % de las personas hicieron clic en el enlace, y algo más del 10 % introdujo los datos. Sin embargo, en un caso extremo basta con los datos de una sola persona para que los cibercriminales puedan acceder a los sistemas ICT* de una empresa. Por ese motivo, sensibilizar a la plantilla es tan importante como las medidas técnicas, si no más.

ICT Security Awareness con KnowBe4

Para formar a la plantilla en materia de ICT Security, o seguridad informática, el Bell Food Group colabora desde hace poco con la empresa KnowBe4. En la página de KnowBe4, la plantilla puede realizar cursos de formación. Para ver si todo lo aprendido surte efecto, a intervalos irregulares se llevan a cabo simulaciones de *phishing*.

Además, los empleados que tienen un puesto de trabajo con ordenador con acceso al Modern Workplace (por ejemplo, a través de Microsoft Teams) se pueden apuntar a la comunidad «ICT Security». Allí pueden plantear preguntas y recibir novedades y consejos del área ICT Security.

Acceda aquí a la comunidad:



* ICT significa Information and Communication Technology (tecnología de información y comunicación).



CONSEJOS PARA CASA

Autenticación de doble factor (2FA), autenticación de factor múltiple (MFA)

La autenticación de doble factor o múltiple se conoce sobre todo de los sistemas de banca electrónica. Después de iniciar sesión, se debe confirmar el acceso mediante un token o una aplicación adicional para el móvil. Es recomendable configurar 2FA y MFA siempre que sea posible. Así se asegura de que los cibercriminales no puedan iniciar sesión, incluso si conocen la contraseña y el nombre de usuario. Especialmente en las cuentas de correo electrónico debería aplicarse siempre 2FA/MFA, ya que muchos otros accesos se restablecen a menudo por correo electrónico. Una de las aplicaciones MFA más extendidas es «Microsoft Authenticator».



Virustotal.com

En esta página puede detectar la presencia de contenido nocivo en archivos y enlaces. El software de seguridad de distintos fabricantes



comprueba y evalúa los contenidos. En función del resultado, se puede decidir si abrir el archivo o el enlace o mejor borrarlo.



HavelBeenPwned.com

Esta página web comprueba si la propia dirección de correo electrónico ha sido robada en el pasado. Para ello, analiza listas públicas de datos robados. Quien aparezca en estas listas debería actualizar sin falta los datos de inicio de sesión afectados. Por cierto, algunos navegadores, p. ej. Google Chrome, ofrecen la función de indicar en cuántos lugares se usa la misma contraseña (si se guardan las contraseñas en el navegador). Lo mejor es usar una contraseña distinta en cada lugar.



¿Es ya un Cyber Hero? ¡Ponga a prueba sus conocimientos!

¿Qué significa el término «Social Engineering»?

- Aprovecharse de la disposición de ayudar, la inseguridad o la buena fe de las personas para, por ejemplo, acceder a información confidencial.
- Un método de motivación para aumentar la conciencia de seguridad de la plantilla.
- La supervisión técnica de las actividades en el ordenador de la empresa con ayuda de programas.

Social Engineering utiliza los puntos débiles de las personas para acceder a información o datos. Entre estos puntos débiles se encuentran la disposición a ayudar a los demás, la inseguridad o la buena fe. Un ejemplo: alguien que dice ser empleado/a del departamento de TI se pasa una tarjeta de un nuevo software e inserta una memoria USB que infecta el ordenador. Porque, ¿quién conoce personalmente a todos los empleados en una empresa grande?

¿Cuál de las siguientes contraseñas es la mejor?

- Mpsll&cae25E!
- Fg67
- .:-_#+-<>!\$\$%&(){}=?@
- Hans1960

Mpsll&cae25E! – Mi perro se llama Lupo y cumple años el 25 de enero! es la ganadora. Sencilla, pero a la vez abreviar una frase fácil de memorizar formando una cadena de al menos doce letras, cifras y caracteres especiales. Fg67 es demasiado corta. .:-_#+-<>!\$\$%&(){}=?@ es muy difícil de memorizar para la mayoría sin ayuda de un gestor de contraseñas. Hans1960 es bastante obvia.

¿Quién es responsable de la seguridad informática en una empresa?

- El departamento de TI
- El/la CEO
- El/la Security Officer
- Toda la plantilla

ICT Security es responsableidad de toda la empresa. Los cibercriminales pueden atacarnos a todos. Por eso, debemos estar informados sobre ICT Security y estar alerta en nuestro día a día.

«Special Cuts» bovinos

Corte a corte, algo especial



¿Ya no se le hace la boca agua al oír solomillo, cadera o entrecôte? Entonces ha llegado el momento de disfrutar de los «Special Cuts» o cortes especiales. Son la última tendencia en carnicería y conquistan con su especial textura y sabor intenso. Al mismo tiempo, fomentan el enfoque «nose-to-tail», es decir, el aprovechamiento de todo el animal.

Hay que reconocer que estos cortes especiales no son algo nuevo. Son más bien fruto de un resurgimiento. Y es que hasta bien entrados los años 1970, estas piezas eran muy populares.

Pero entonces llegaron tiempos de prosperidad y, con ellos, las piezas nobles, como el lomo, el solomillo o la cadera. El pescuezo, la paleta y la falda fueron relegados a un segundo puesto, motivo por el que a menudo se les llama «Second Cuts», y cada vez más acabaron en guisos o procesados.

Un trato desmerecido, como opinan los más *gourmet* hoy en día. Y es que, bien cortados, los bistecs obtenidos

de estas piezas aportan variedad a la sartén y a la parrilla. Además, al comprar cortes especiales, se apuesta por el consumo responsable de carne y se aprecia el animal entero como se merece.

Y cada corte es diferente, lo que no solo se aprecia a la vista, sino que se nota en el sabor. Eso sí, la confusión está servida, porque muchos de estos cortes se conocen por varios nombres distintos. Pero no hay de qué preocuparse, con nuestra guía LOOK! sobre cortes especiales estará todo bajo control. • *mr*



Flat Iron Steak ^{a)}

{ Butler's Steak · Paleta }

El nombre más extendido, «Flat Iron Steak», se debe a su forma plana que recuerda a la de una plancha. Se obtiene de la paletilla, deshuesando el jarrete. Consta de dos músculos unidos por tejido conjuntivo y con un grueso tendón que los atraviesa. Al retirarlo, se obtienen dos filetes jugosos, tiernos y de sabor muy intenso con un veteado marcado.

Por su ternura, algunos comparan este corte con el solomillo. Es ideal para la parrilla o la sartén, especialmente si se cocina entre poco hecho y al punto. A continuación, sazonar simplemente con sal marina gruesa y pimienta negra. Como una pieza puede llegar a pesar de entre 500 a 600 gramos, cada «plancha» es más que suficiente para dos comensales.

Teres Major ^{b)}

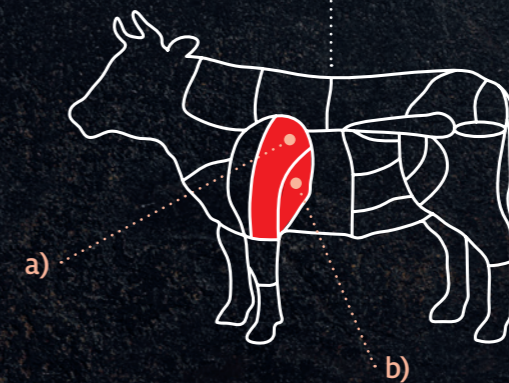
{ Petit Tender · Shoulder Tender · Hombro tierno }

Vayamos a uno de los secretos mejor guardados entre los cortes redescubiertos: el «Teres Major». Se obtiene del músculo redondo mayor, que le da nombre, el «musculus teres major».

Si no está muy trabajado, este músculo proporciona una carne tierna y jugosa con un bonito veteado, al contrario que otros cortes de la paleta, que son más bien entreverados y, por lo tanto, no aptos para un vuelta y vuelta.

En Alemania se conoce al «Teres Major» como «Metzgerstück», o pieza del carnicero, lo que permite deducir que muchos carniceros optaban por llevarse esta pieza a casa, como alternativa más económica pero de gran calidad.

A la hora de comprarlo es importante preguntar si se ha madurado lo suficiente, la mejor garantía para obtener un resultado tierno en el plato.



Onglet^{c)}

{ Entrama · Hanger Steak · Hanging Tender }

La entrama, también conocida como «Onglet» o «Hanging Tender», empezó su marcha triunfal en EE. UU. y Francia. Procede del músculo que apoya el diafragma, entre el solomillo y el costillar. Como es una pieza única por animal, es uno de los representantes más exclusivos de la lista de «Special Cuts».

Este filete estrecho suele tener una distribución de grasa homogénea, lo que confiere un veteado marcado, una textura melosa y un aroma intenso.



Y no solo es apta para la preparación en sartén o a la parrilla, también puede cocinarse al *sous-vide*, lo que permite aromatizarlo suavemente añadiendo especias a la bolsa de vacío sin cubrir su sabor característico.

Tras la fase a baja temperatura, se pasa el filete por la sartén o barbacoa a temperatura fuerte para darle el aroma tostado final.

Vacío^{f)}

{ Flap Steak · Bavette d'Aloyau }



El vacío, como se le conoce en Argentina, es el hermano mayor del «Flank Steak». También proviene de la falda y es una carne relativamente fibrosa y firme.

Esta pieza no solo es muy popular en Argentina, sino también en Francia, donde se la conoce como «Bavette d'Aloyau» y se utiliza para el clásico bistec con patatas.

Como el vacío puede pesar hasta dos kilos, es ideal para una velada de barbacoa en grupo. Al igual que el «Flank Steak», después de asarla se corta en tiras finas y conquista por su sabor intenso.

Tri-Tip^{d)}

{ Empuje · Punta de cuadril · Tri-Tip }

Cuenta la leyenda que un carnicero estadounidense descubrió el «Tri-Tip» por casualidad, porque no tenía suficientes bistecs convencionales y usó esta pieza.

Mientras que el nombre en inglés hace referencia a la forma triangular, en Alemania recibe el nombre de «Bürgermeisterstück» o bocado del alcalde y es que, en otros tiempos, tras la matanza se reservaban las mejores piezas a los altos dignatarios.

Por eso no sorprende que el «Tri-Tip» sea apreciado por su ternura y su gran aroma. Se encuentra en la parte inferior del lomo, cerca de la pierna. Con un peso de entre 750 y 1000 gramos, es una pieza grande en comparación con otras, por eso un «Tri-Tip» es suficiente para tres a cuatro personas.



Spider Steak^{e)}

{ Oyster Steak · Bocado de la reina · Arañita }

No es frecuente encontrar un «Spider Steak» en la carnicería, porque la pieza está muy escondida sobre el hueso ilíaco en la cadera de la vaca. Extraerlo requiere mucha habilidad de los especialistas.

Si nos hacemos con uno, bien madurado, vemos pronto de dónde viene el nombre: tres finos tendones lo atraviesan como una telaraña.

Esta carne muy veteada es algo más firme que otros cortes tras la cocción, pero convence con un aroma especialmente intenso.

Otro punto positivo: gracias al contenido alto en grasas de este músculo, no se seca tan fácilmente como otras piezas más magras.

Flank Steak^{g)}

{ Arrachera · Bavette Steak · Bavette de Flanchet }

Este corte, que en EE. UU. es un clásico de la barbacoa desde hace años, cada vez es más popular en Europa. Este filete plano, como indica su nombre, proviene del flanco de la res, en la zona posterior de la falda.

Con un promedio de grasa del siete u ocho por ciento, es una de las carnes más magras de esta colección.

Además, sus fibras son muy largas, lo que ya se ve en crudo. Esto hace que tras la preparación tenga una textura firme, por eso es habitual cortarla en tiras finas después de asarla, siempre en la dirección opuesta a las fibras para que las muelas no tengan tanto trabajo.

Si se sigue este consejo, es posible disfrutar de pleno del inconfundible e intenso aroma de esta pieza.



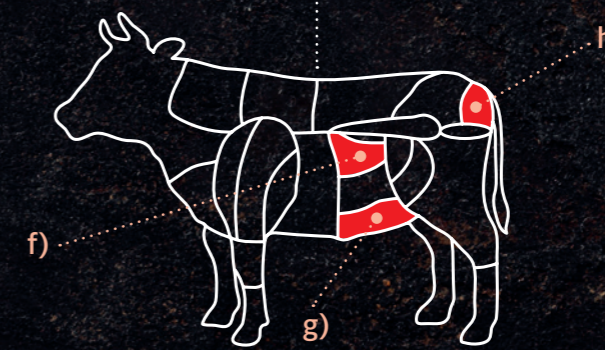
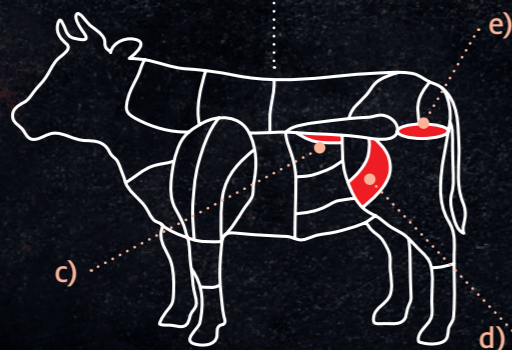
Picanha^{h)}

{ Top Sirloin Cap · Rump Cap · Coulotte Steak · Picaña · Tapilla }

La «Picanha» es originaria del Brasil. Desde allí, llegó hasta nuestros lares pasando por Portugal.

Consiste en un corte de la cadera, también conocido como tapilla, aunque preferiblemente de animales de raza Angus y con la capa de grasa. Para una «Picanha» brasileña, la carne se corta en piezas de cinco a siete centímetros de grosor y se ensarta en un asador. A continuación, se cocina al fuego vivo. El veteado y la capa de grasa se encargan de que el resultado sea especialmente jugoso y tierno.

Sin embargo, este corte también es apto para asarla lentamente a la brasa, a unos 110 grados en una barbacoa redonda. A continuación, se corta en finas tiras y se sirve con una salsa bien condimentada.





Los desarrolladores de producto del Bell Food Group han vuelto a la carga

La llave de la felicidad

Está científicamente demostrado que una buena comida puede subir los ánimos, gracias a la dopamina. ¿Pero quién necesita descubrimientos científicos cuando simplemente puede probar las novedades del Bell Food Group? •*mr*



Bell Suiza
Para un otoño sabroso

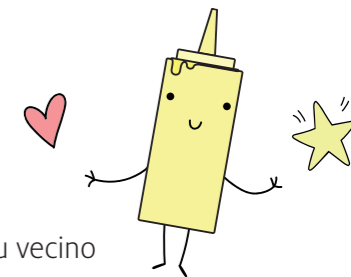
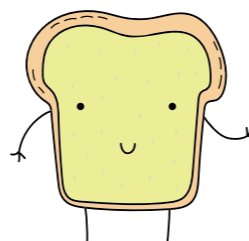
¡Crujiente y sabroso a partir de octubre!

A partir de octubre, los amantes del *bacon* en Suiza podrán disfrutar de una nueva, sabrosa y crujiente especialidad, el «Spicy Bacon» con pimentón. Este tocino salado de cerdo está condimentado con mucho pimentón y algo de ajo y convence por su sabor picante persistente. Perfecto para un desayuno salado o para envolver una pechuga de pollo, como en nuestra receta recomendada.



Bell Polonia
Para bocadillos con un toque mediterráneo

Bell Polonia trae el recuerdo de unas vacaciones en el sur a sus clientes del norte. La nueva «Mortadella» con olivas, que puede adquirirse en los mostradores de charcutería desde el pasado mes de mayo, se elabora a base de carne de cerdo y pavo y auténticas aceitunas españolas. Con ella, los consumidores polacos tienen una nueva y deliciosa alternativa para sus populares bocadillos.



Bell Francia
España saluda a su vecino

Un surtido de especialidades españolas lanzadas recientemente en Francia bajo la marca Sánchez Alcaraz son un ejemplo más de la buena cooperación dentro del Bell Food Group. Entre las novedades se encuentran el «Lomo de Cebo Ibérico», el «Jamón de Cebo Ibérico» y el «Chorizo Ibérico», tres productos loncheados elaborados con carne de alta calidad procedente de cerdo ibérico. Además, estas especialidades no necesitan frío y su envase contiene muy poco plástico.



Stein's Best
Tres clásicos en formato mini

Justo a tiempo de la llegada del verano, la marca de Hügli Stein's Best introdujo el ketchup, la mayonesa y la mostaza en prácticos envases porcionados para sus clientes de Food Service. Las tres salsas se elaboran en Suiza y el ketchup se distingue por su elevado contenido en tomates, del 65 %, habitual de Stein's Best. Las bolsitas son muy populares en restaurantes, puestos de comida rápida y de comida para llevar, ya que permiten transportar con facilidad y porcionar exactamente los condimentos. Perfectos para una hamburguesa con patatas y Cía.

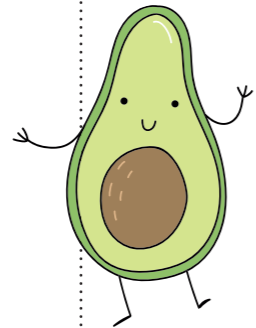
Perfectos para una hamburguesa con patatas y Cía.



Sylvain & CO.
Diversión y frescor para los amantes de las ensaladas

«Fun & Fresh» es el nombre de la nueva línea de Sylvain & CO. que hace furor entre las clientas suizas desde finales de junio. El surtido abarca los clásicos «Mixed Salad & Eggs», «Caesar Salad» y «Pasta Pesto Salad» bajo el título «Crazy Yummy». Además, bajo el título «Veggie Good Trip» también se incluye el «Oriental Bowl» con sabores levantinos para transportar a los sentidos hasta el Oriente Próximo. Los productos ultrafrescos, en prácticas bandejas de cartón con la divertida faja, tienen una mezcla equilibrada de verduras de hoja, hortalizas, proteínas, almídon y trigo. De esta forma son una comida práctica para todos aquellos que cuidan su alimentación, también entre horas.

Viaje al Oriente para los sentidos.



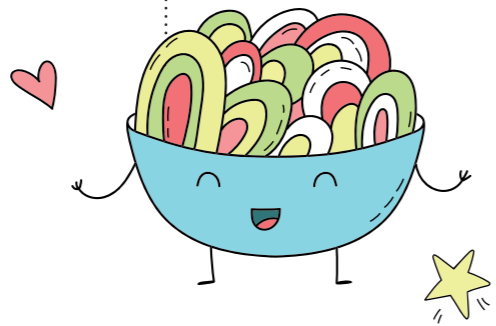
Eisberg Austria
El dúo del frescor

Eisberg Austria ha creado una novedad para un conocido minorista austriaco, el sándwich «Chicken Style Tandori», que amplía su surtido de marca propia a partir de finales del verano. Además, con las nuevas rodajas de piña, permite disfrutar de la fruta sin mucho esfuerzo. ¡Con saludos a las defensas invernales!



Eisberg Suiza
Dosis de vitaminas al cubo

A partir de mediados de septiembre, los fans de los Buddha Bowls de Eisberg Suiza podrán alegrarse de tres novedades de temporada. Con coliflor, lentejas y boniato, cuentan con ingredientes que sacian y sientan realmente bien, especialmente en los días más fríos. Las variantes «Roasted Cauliflower & Quinoa» y «Roasted Pumpkin & Sweet Potato Falafel» son aptas para una alimentación vegana, mientras que la variedad «Roasted Sweet Potato & Taboulé Randen» se dirige al consumidor vegetariano.



Receta

Pechuga de pollo con calabaza y bacon

Para 2 personas

- 4 pechugas de pollo de aprox. 140 g cada una
- 12 lonchas de panceta, p. ej. *bacon* con pimentón de Bell
- 4 cucharaditas de mostaza gruesa
- 1 calabaza Hokkaido
- 2 cucharadas soperas de avellanas picadas gruesas
- 1 cucharada soperas de mantequilla
- algo de nuez moscada recién rallada
- 1 naranja, exprimida
- 2 cucharadas de aceite de girasol o de canola
- 3 ramas de tomillo
- sal, pimienta

Preparación: extender tres lonchas de panceta una junto a otra, ligeramente solapadas, para cada pechuga. Untar las pechugas con mostaza y colocarlas sobre las lonchas de panceta. Envolver las pechugas con las lonchas de panceta y fijarlas con un palillo.

Engrasar una bandeja de horno con la mitad de la mantequilla. Cortar la calabaza a cuartos y retirar las semillas. Cortar finas virutas de calabaza con un pelador y esparcirlas sobre la bandeja de horno con las avellanas. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Rociar con el zumo de la naranja y mezclarlo todo bien.

Untar un trozo de papel de hornear con el resto de la mantequilla y colocarlo sobre la calabaza. Cocer la calabaza en el horno precalentado a 175 °C (calor superior e inferior, posición media) aprox. 10 minutos.

Entretanto, dorar las pechugas en una sartén con aceite caliente unos 2-3 minutos por lado.

Sacar la calabaza del horno una vez transcurrido el tiempo de cocción. Retirar el papel de hornear, colocar las pechugas de pollo sobre la calabaza, esparcir las ramas de tomillo y volver a introducir todo en el horno sin el papel. Seguir cociendo aprox. 15 minutos, hasta que la calabaza esté hecha y las pechugas jugosas.

Salpimentar y servir al momento.



Cómo superar con éxito los desafíos a la hora de comprar alimentos

Profesionales de las compras

Cuando la nevera está vacía, nos basta con ir al supermercado para encontrar todo lo necesario para volver a llenarla. En el Bell Food Group, la compra de materias primas para la elaboración de sus productos no siempre es tan fácil. Las condiciones meteorológicas, la situación económica o los cambios en las preferencias de los consumidores son algunos de los desafíos a los que hay que enfrentarse.

Para lograrlo, el Bell Food Group apuesta por soluciones variadas, desde la diversificación de proveedores hasta la participación en conceptos innovadores. • *mr*



Los precios siempre en el punto de mira

En los dos últimos años, clientas y clientes han sufrido en sus bolsillos la subida de los precios en productos como el aceite, las verduras, los lácteos o el pan. El precio final que ven al pasar por caja empieza mucho antes en la cadena de valor: en las subidas de las materias primas y la energía.

«Este año hemos visto, por ejemplo, un encarecimiento del 50 % en la compra de materia prima como el tomate», relata Ulrich Freund, responsable de compras en Hilcona y coordinador del centro de competencia de compras estratégicas del Bell Food Group. «El motivo es la escasez de oferta debido a enfermedades víricas, cosechas perdidas e inundaciones.»

Mientras que algunos materiales se encarecen, otros bajan de precio.

Otros factores que contribuyen a la escalada de costes son la subida de los precios de la energía, los conflictos políticos como la guerra en Ucrania que perturban los flujos de mercancías o los cambios en el comportamiento de los consumidores, por ejemplo, el aumento de demanda de proteína de origen vegetal.

«En los últimos años, la seguridad de suministro se ha convertido en un tema cada vez más importante», añade Ulrich Freund. «Para nosotros, los factores clave decisivos para garantizar esta prioridad máxima son las relaciones duraderas y de confianza con nuestros proveedores.»

Entre otros, Hilcona apuesta con gran éxito por la producción integrada, trabajando estrechamente con cerca de 500 agricultores suizos. Con el fin de mantener lo más bajas posibles las fluctuaciones de precios, antes de la temporada se negocian los precios de forma justa y transparente entre los agricultores y sus organizaciones y las empresas de procesado.

Para los experimentados expertos en compras de Hilcona, también es muy importante observar intensamente durante todo el año los mercados de las materias primas necesarias – más de 2000 distintas – y entender lo que pasa en ellos. Pueden ser inclemencias climáticas que afectan la cosecha, o reducciones en la producción de plásticos.

A la hora de calcular los precios, Hilcona puede beneficiarse de que, si bien a menudo algunos materiales se encarecen, otros se pueden comprar más baratos. En paralelo, en Schaan se trabaja intensamente con el departamento de desarrollo y las plantas de producción para compensar los aumentos de costes adaptando las recetas, designando nuevos proveedores o agilizando los procesos.

Además, de forma regular se juntan todas las unidades de compras del Bell Food Group para agrupar su demanda de materiales y, así, obtener los mejores precios de mercado posibles.

Si la situación de entregas de alguna materia prima crítica se vuelve especialmente difícil, Hilcona ha creado en los últimos años una red de proveedores secundarios para ir sobre seguro.

«Además, con nuestro «radar de mercado de Hilcona», reconocemos siempre muy rápido si surgen riesgos que afecten a los precios y podemos tomar medidas a tiempo. Por ejemplo, creando *stock* de determinadas materias primas o negociando precios fijos con nuestros proveedores a tiempo.»

Cuando, al final, llega el momento de acordar los precios de los productos con los distribuidores y repercutir las subidas de costes, nuestros compañeros y compañeras del área comercial necesitan mucho tacto y poder de convicción.



Ulrich Freund,
responsable de
compras, Hilcona

Coordinador del
centro de competencia
de compras estratégicas,
Bell Food Group



La cantidad adecuada en el momento correcto

Según las estadísticas, la población suiza consume 15 kilos de carne de ave por año y persona. Con tendencia al alza. Y la curva de consumo no solo va en aumento en Suiza. El consumo crece en casi todos los países de Europa y, con él, la demanda.

Para cubrirla de la forma más exacta posible, el Bell Food Group apuesta por la producción integrada en la región DACH (Alemania, Austria y Suiza). Un método tradicional que ya aplicamos desde los años 1960.

La instalación automática de deshuesado supuso un salto.

«A diferencia de las compras en el mercado libre, por ejemplo para la producción de ganado bovino, para las aves tenemos nuestros propios productores o productores asociados con los que colaboramos», explica Stephan Wolf, responsable de la unidad organizativa de aves de Bell en Suiza. «De esta forma, podría decirse que en el pollo alargamos la cadena de valor hacia atrás.»

Esta cadena empieza con los animales reproductores, pasa por las incubadoras donde nacen los polluelos y sigue por las granjas en las que se crían. Pero también forma parte de la producción integrada que Bell ofrezca una solución completa a sus socios, desde la construcción de los corrales a la adquisición de piensos, pasando por el seguimiento veterinario.

«La producción integrada nos ayuda a planificar con antelación, para tener siempre disponible la cantidad adecuada en el momento correcto y en la calidad correcta», añade Stephan Wolf. «Como necesitamos unas doce semanas de antelación para regular la producción, establecemos las cantidades cada trimestre.»

De esta forma, en la unidad organizativa de aves de Zell, de la que Stephan Wolf es responsable, solo se produce la cantidad de carne de pollo que se puede procesar.

Además, se procesa el animal completo. Y es que, si antes el principal producto era la pechuga de pollo, hoy en día se aprovecha todo el animal, por razones de economía y de sostenibilidad.

El salto se dio hace siete años en Zell con la inversión en una instalación completamente automática que permite deshuesar hasta 6000 muslos por hora.

«Hemos constatado que la carne del muslo es muy adecuada para la elaboración de productos de Convenience y de charcutería», informa Stephan Wolf.

Estos usos, junto con la elevada demanda de carne de ave, hacen que Bell Suiza esté al límite de su capacidad productiva en los últimos tres años. Pero también hay soluciones: «A corto plazo, podemos cubrir las necesidades con importaciones», explica Stephan Wolf. «A medio plazo, queremos aumentar nuestra propia capacidad y crear más corrales. Somos optimistas de que podremos alcanzar este objetivo pese a las estrictas exigencias legales.»



Stephan Wolf, responsable de la unidad organizativa de aves, Bell Suiza

Mosa Meat: la nueva cultura cárnica

En la búsqueda de alternativas cárnica para las que no sea necesario sacrificar animales, la *start-up* holandesa Mosa Meat está a la cabeza mundial. Para ello se le extraen algunas células a una vaca, que posteriormente crecen en el laboratorio para formar músculo. Esta carne cultivada no se diferencia, en estructura y composición, de la carne convencional. Desde el 2018, el Bell Food Group tiene una participación en esta empresa emergente y apoya la búsqueda de alternativas cárnica más sostenibles que también respondan a las exigencias éticas de un gran número de consumidores.



Ronni Diepstraten,
CPO y Key Account
Food Service Europe,
Eisberg

Cuando la lechuga se tiene que mudar

España se considera el huerto de Europa. Solo en el último año, cultivó 29 millones de toneladas de fruta y verdura, más de un cuarto de la producción total de la Unión Europea. Con estas cifras, es uno de los principales países en los que compra Eisberg. Sin embargo, en los últimos años los agricultores están empezando a sufrir los efectos del cambio climático, con calor extremo y sequías.

«Desde el año 2018, hemos vivido en España doce crisis», explica Ronni Diepstraten, CPO y Key Account Food Service Europe de Eisberg, que tiene su oficina en la localidad murciana de Águilas. «Especialmente los inviernos se han vuelto mucho más cálidos. Por ejemplo, el 27 de enero de este año estábamos a 27 grados. Lo normal serían de 16 a 20 grados.»

La consecuencia: cada vez es más difícil cultivar tomates o escarola en la región de Águilas, la que fuera la principal región productora de estos productos en Europa.

Águilas había sido la mayor región productora de tomates de Europa.

Para solucionar este problema, Eisberg desarrolla varias estrategias en paralelo. La más importante es la compra en otras regiones. Tanto más al norte en España, como en otros países como Marruecos, Túnez o Grecia, han surgido nuevas zonas de cultivo en las que los expertos en ensaladas pueden reabastecerse. Además, junto con un productor de semillas, Eisberg

apoya un proyecto con agricultores de Albania y Serbia para crear nuevas áreas de cultivo en invierno.

«También en Italia hay cambios», explica Ronni Diepstraten. «Si en los últimos 50 años los agricultores italianos se habían especializado en variedades de gran calidad y precio elevado, como la espinaca *baby*, con las nuevas circunstancias aumenta el cultivo de otras variedades de hoja verde.»

Otro de los enfoques de Eisberg es el estudio de nuevas variedades y métodos de cultivo. Sin embargo, el desarrollo de nuevas plantas mejor adaptadas a las temperaturas elevadas es un proceso largo que bien puede llevar hasta cinco años.

Entre los métodos más prometedores también se encuentran metodologías de cultivo innovadoras, como la hidroponía. Con este método, las plantas crecen sin suelo al aire libre o en invernaderos, con agua enriquecida con nutrientes. Un sistema que también utiliza la *start-up* de agricultura vertical Yasai (véase el recuadro), que cuenta con la participación de Eisberg.

«En mi opinión, las condiciones cambiantes seguirán acompañándonos en los próximos tiempos», explica Ronni Diepstraten. «Pero estoy seguro de que seguirá habiendo suficiente producto para cubrir nuestra demanda. La diferencia será, tal vez, que procederá de otra región.»

Yasai: el futuro vertical

Las granjas verticales de Yasai, la *start-up* fundada en Zúrich en 2020, se basan en el principio de la economía circular y contribuyen a un cultivo sostenible. Actualmente existe una granja piloto que abastece de hierbas aromáticas frescas a los supermercados de la matriz Coop en el noroeste de Suiza. En el futuro, estas instalaciones de producción *indoor* podrían establecerse en casi cualquier parte del mundo con ayuda de Yasai. Pues el concepto funciona independientemente de las condiciones externas. El Bell Food Group apoya a esta prometedora *start-up* no solo con una participación en su capital a través de Eisberg, sino también con la presencia de Lorenz Wyss, CEO, en el Consejo de administración de Yasai.



¿Qué opciones hay para una compra responsable de aceite de palma?



Las fuentes sostenibles son la solución

La grasa de palma posee numerosas buenas propiedades para la elaboración de alimentos. Por ejemplo, a diferencia de muchas otras grasas vegetales, existe grasa de palma que mantiene su consistencia sólida a temperatura ambiente, lo que facilita el transporte y el almacenamiento, además de un uso variado. Al mismo tiempo, no se oxida con rapidez, por tanto no se vuelve rancia fácilmente.

Hay que sumar que la palma aceitera tiene una productividad notablemente superior a la de otras plantas, como la colza o la soja. Un hecho que contribuye a que la grasa de palma sea muy económica en comparación con otras grasas.

Sin embargo, esta materia prima no está exenta de críticas. Esto se debe a que las palmas aceiteras crecen casi exclusivamente en regiones con bosques tropicales que, a menudo, se talan de forma ilegal para su cultivo.

La grasa de palma también es para Hügli una materia prima imprescindible, que se usa entre otros para los cubos de caldo.

«Como actualmente no podemos prescindir de este ingrediente, hace ya muchos años que tomamos la decisión de utilizar únicamente grasa de palma certificada», explica Steffi Mesnjak, Category Manager para el grupo de productos grasas y aceites de Hügli. «Existen cuatro niveles para la certificación de la grasa de palma, y desde este año solo usamos los dos niveles superiores.»

Hügli apuesta principalmente por el segundo nivel de certificación, «Segregation». Es sinónimo de aceite de palma sostenible, separado a lo largo de la cadena de suministro de materias no sostenibles. Algunos pocos productos reciben también aceite de palma del máximo nivel de certificación, «Identity Preserved», que debe haber sido producido de forma sostenible y, además, tener trazabilidad hasta la plantación de origen.

«Para la compra de estas materias primas trabajamos dentro del grupo Hügli con unos cuantos productores seleccionados y certificados», añade Steffi Mesnjak.

Un reto que Hügli tuvo que superar el año pasado, por ejemplo, fue la parada de exportaciones de aceite de palma de Indonesia. Por suerte, solo duró unas semanas y los proveedores de Hügli pudieron cubrirlo.

«Este tipo de situaciones demuestran la importancia de colaborar con socios experimentados que disponen de cadenas de suministro globales robustas», señala Constantin Degro, Category Cluster Lead Raw Material de Hügli.

En los últimos años, Hügli también ha ido buscando sustitutos a la grasa de palma para sus productos. Entre las posibles alternativas está la manteca de karité o el aceite de coco, pero solo son aptos para algunos artículos.

«En la actualidad, a menudo no podemos sustituir el aceite de palma por otras grasas debido a motivos técnicos», explica Steffi Mesnjak. «Además, prescindir por completo tampoco sería recomendable desde el punto de vista medioambiental, ya que para el cultivo de otros aceites vegetales se requerirían superficies mucho mayores. Por eso, en mi opinión hemos elegido una buena vía intermedia con el uso de aceite de palma certificado.»

El aceite de palma es imprescindible para Hügli.



Steffi Mesnjak,
Category Manager
del grupo de productos
grasas y aceites, Hügli



Constantin Degro,
Category Cluster Lead
Raw Material, Hügli

Lista de productos vetados

No siempre existen tan buenas soluciones certificadas como en el aceite de palma para todos los productos objeto de críticas. Por eso, hay una lista en la que se recogen los productos o métodos de producción que no coinciden con la filosofía del Bell Food Group. Define claros criterios de exclusión para la gama de productos del Bell Food Group. Por ejemplo, el Bell Food Group prescinde por completo de productos procedentes de especies en peligro, de productos que no respetan el bienestar animal o que se obtienen con métodos crueles. Del foie gras a las tortugas marinas, pasando por alimentos modificados genéticamente, en total hay 17 productos y grupos de productos en la lista, prohibidos para todo el grupo.

Reutilizar en lugar de desechar

¡Esto aún sirve!

Los restos de pasta de ayer se convierten hoy en un delicioso revuelto. Los recortes de madera de la nueva valla del jardín se convierten en una mesita para la terraza. A veces, los restos ocultan verdaderos tesoros. ¿Pero es algo también aplicable a la industria alimentaria? ¡Claro que sí! El Bell Food Group tiene los mejores ejemplos.

¿Qué tienen en común una fresca ensalada de Eisberg con un cremoso hummus de Hilcona? Bueno, sí, ambos están deliciosos

Se trata de reducir el máximo posible los residuos.

y son aptos para veganos. Pero también tienen otra similitud menos evidente. En la producción de ambos productos se generan restos que se reutilizan de forma inteligente.

Las iniciativas de Eisberg Rumanía e Hilcona son dos ejemplos de cómo las empresas del Bell Food Group apoyan los objetivos de sostenibilidad fijados en materia de prevención de residuos del grupo.

Se trata de reducir el máximo posible o incluso evitar por completo los residuos y restos en los centros de producción. Y la mejor forma de lograrlo es utilizándolos en otro lugar.

Para Eisberg Rumanía, ese «otro lugar» se encuentra a escasos kilómetros de la planta de Pantélimon, y los felices beneficiarios tienen pelo y plumas. Desde el 2016, la planta suministra como mínimo una vez al día los restos de la preparación de ensaladas a una granja cercana que cuenta con unas 700 vacas y una granja infantil contigua con caballos, cabras, emús y otras bocas y picos hambrientos.

«Aprendí la norma más importante durante el primer encuentro con el propietario de la granja, que además es veterinario», explica Gabriela Boldeanu, responsable de calidad de Eisberg Rumanía. «Solo podemos dar de comer a las vacas restos que no hayan tocado el suelo, es decir, que no puedan estar contaminados con astillas o clavos de los palés. Y es que las vacas no pueden distinguir entre plantas y cuerpos extraños.»

Los animales de la granja cercana se alegran de recibir los restos de la elaboración de ensaladas de Eisberg Rumanía.



Sin embargo, como es inevitable que caigan hojas o troncos al suelo y el volumen de restos a menudo es superior a la demanda de la granja, se buscó una solución ecológica adicional para aprovechar los desechos. Se encontró en una planta generadora de biogás en Ploiesti, que genera energía a partir de restos vegetales. De esta forma, el 100 % de los desechos generados en Eisberg Rumanía se destina a un uso sostenible.

Alternativas veganas al huevo

Hilcona demuestra que el *upcycling* no solo es una tendencia que se puede aplicar a la ropa y los muebles. El centro de competencia para productos vegetarianos en Landquart encontró, junto con la *start-up* suiza EggField, una solución creativa para dar una segunda vida al agua de cocer los garbanzos.

Se obtiene durante la elaboración del hummus, y en grandes cantidades, puesto que Hilcona es uno de los productores líderes de hummus de Suiza. Gracias a esta idea de aprovechamiento sostenible, el agua de cocción que normalmente acabaría en las aguas residuales se utiliza desde hace un año para elaborar alternativas al huevo de origen vegetal.

«Las cifras hablan por sí mismas: en 2023 pudimos reutilizar cerca de 24 toneladas de

agua de garbanzos. Esto equivale a unos 300 000 huevos», informa Angela Blattmann, Jefa de ventas B2B de Hilcona. «Nuestro objetivo para este año está claro. Queremos doblar la cantidad hasta los 600 000.»

Las alternativas al huevo son aptas para cocinar y hornear, y no solo para platos veganos. Las propiedades son muy similares al original, de forma que el huevo completo, la clara y la yema se pueden usar en muchas recetas.

Y esta novedad cuenta con más ventajas: el sabor no recuerda al de la legumbre, no tiene alérgenos y se conserva durante más tiempo que el huevo. • *mr*

El agua de cocer los garbanzos recibe una segunda vida.



Hilcona y EggField han desarrollado conjuntamente una inteligente idea de Food Upcycling.

Aniversarios y jubilaciones de octubre a diciembre de 2023

«Le pedí que me sustituyera porque acababa de nacer mi hijo.»



Hermann Lüken
40 años

Puesto: Carnicero, despiece
División: Bell International
Centro: Bell Alemania, Edewecht

¿Qué le llevó a solicitar empleo en la empresa hace 40 años?

Hermann Lüken: Por aquella época vivía a un centenar de metros de la empresa, y como Schinken Schumacher* pagaba 50 céntimos más que mi empresa anterior, decidí cambiar.

Samuel Müller: Después de mi paso obligatorio por la escuela, decidí aprender el oficio de carnicero. Como basiliense de nacimiento, decidí hacerlo en Coop. Tras finalizar la formación profesional, trabajé durante 17 años en Coop de carnicero dependiente y carnicero jefe. El 1 de agosto de 2002 pasé a trabajar en el departamento de ventas por teléfono de Bell para Suiza occidental, puesto que sigo ocupando a día de hoy.

¿Qué es lo que más ha cambiado en la empresa en estos 40 años?

Hermann Lüken: Han cambiado muchas cosas. Las exigencias higiénicas son mucho mayores. Y el trabajo duro se ha aligerado gracias a los avances técnicos, como las carretillas hidráulicas. La productividad ha crecido mucho.

Samuel Müller: Todo va más mucho rápido que antes. Cada vez hay más trabajo. Los procesos son cada vez más complejos. La presión sobre el personal es cada vez mayor. Las exigencias de los clientes son cada vez más específicas.

¿Hay algo en su día a día que no haya cambiado en todos estos años?

Hermann Lüken: Nada ha sido inmóvil, ni lo es ahora. Siempre ha habido cambios. El tamaño de la empresa, el número de empleados...

Samuel Müller: Pese a la modernización en las ventas, las relaciones interpersonales siguen siendo lo más importante en el contacto con el cliente.

¿Qué acontecimiento de su trayectoria en la empresa le ha quedado grabado en la memoria?

Hermann Lüken: En 40 años he vivido muchas situaciones, es difícil elegir una. A principios de los años 1990 estuve con unos compañeros durante una semana entera en Seevetal para salar jamones. En Harkebrügge, en una ocasión tuvimos que trabajar durante casi 30 horas seguidas porque había muchos pedidos. Además, recuerdo las fantásticas fiestas de empresa en Hamburgo, inolvidables. En los años 1980 y 1990, me turnaba cada fin de semana y durante las vacaciones con Helmut Behrens para abrir y cerrar la empresa y dejar paso a los perros guardianes (dos perros), y volver a dejarlos salir el lunes. Por aquella época no había guarda ni servicio de seguridad. El 15 de abril de 1989, un sábado, me tocaba a mí. Pero a las cinco de la madrugada tuve que llamar a Helmut Behrens desde el paritorio y pedirle que me sustituyera porque acababa de nacer mi hijo.

Samuel Müller: El cambio de Coop a Bell. El cierre del matadero y de la planta de despiece en Cheseaux.

¿Qué parte de su trabajo le sigue gustando más?

Hermann Lüken: La colaboración con los compañeros. Estoy orgulloso de formar parte de la empresa durante tanto tiempo.

Samuel Müller: Lo mismo que el primer día: el contacto con los clientes.

* Helmut Schumacher, un ahumador de jamones de Harkebrügge, pasó a formar parte de Abraham en 1985. Abraham pertenece al Bell Food Group desde 2009 (entonces se llamaba Bell-Gruppe) y desde 2012 ha pasado a llamarse Bell Deutschland GmbH & Co. KG.

20 años

- Vera Harms** • 1 de julio, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge (adición)
- Manuela Koch** • 1 de julio, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge (adición)
- Willi Spaller** • 1 de julio, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Seevetal (adición)
- Henning Evers** • 15 de julio, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge (adición)
- Tanja Derkatsch** • 1 de agosto, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge (adición)
- Gregor Hoten** • 1 de agosto, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge (adición)
- Sabrina Teuber** • 1 de septiembre, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge (adición)
- Isabelle Burkle** • 1 de octubre, Bell Schweiz AG, Basel
- Luca Calzone** • 1 de octubre, Hilcona, Schaan
- Robert Flack** • 1 de octubre, Bell Schweiz AG, Basel
- Mihail-Liviu Mayer** • 1 de octubre, Eisberg Rumanía, Pantelimon
- Elena Miller** • 1 de octubre, HFC, Bad Wünnenberg
- Tobias Mittelbach** • 1 de octubre, Bell Schweiz AG, Basel
- Bruno Sitterle** • 1 de octubre, Bell Schweiz AG, Basel
- René Hunkeler** • 6 de octubre, Bell Schweiz AG, Zell
- Jimmy Guerinoni** • 13 de octubre, Bell Schweiz AG, Basel
- Sinavere Qufaj** • 13 de octubre, Bell Schweiz AG, Dällikon, Feldhof
- Tuelay Yener** • 13 de octubre, Bell Schweiz AG, Gossau
- Annemarie Weissauer** • 17 de octubre, Hubers Landhendli, Pfaffstätt
- Irena Wicher** • 20 de octubre, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge
- Kemal Karic** • 21 de octubre, Hubers Landhendli, Pfaffstätt
- Marina Hochradl** • 27 de octubre, Hubers Landhendli, Pfaffstätt
- Christophe Balou** • 1 de noviembre, Bell Schweiz AG, Basel
- Domenico Dedato** • 1 de noviembre, Hilcona, Schaan
- Tahsin Samanci** • 1 de noviembre, Eisberg Suiza, Dällikon, Feldhof
- Tomáš Starý** • 1 de noviembre, Hügli Chequia, Zásmuky
- Walter Toedtli** • 1 de noviembre, Hilcona, Schaan
- Swetlana Heister-Urbach** • 3 de noviembre, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge
- Lydia Hoffeschneider** • 3 de noviembre, Bell France, Teilhède
- Dmitri Iwanov** • 3 de noviembre, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge
- Radisa Trajic** • 3 de noviembre, Inter-Planing, Langenhaslach
- Frédéric Jenn** • 10 de noviembre, Bell Schweiz AG, Basel
- Cornelia Zingg** • 10 de noviembre, Hügli Suiza, Steinach
- Tomasz Żyta** • 25 de noviembre, Bell Polska, Niepołomice
- Hamit Atici** • 1 de diciembre, Bell Schweiz AG, Basel
- Xavier Buro** • 1 de diciembre, Bell Schweiz AG, Basel
- Brice Monteillet** • 1 de diciembre, Bell France, Teilhède
- Husein Muminovic** • 1 de diciembre, Hilcona Gourmet, Orbe

- Jean-Louis Ribstein** • 1 de diciembre, Bell Schweiz AG, Basel
- Tony Roger** • 1 de diciembre, Hilcona Gourmet, Orbe
- Maria Alcina Seixas da Silva Magalhaes** • 1 de diciembre, Hilcona, Schaan
- Antonio Vieira De Azevedo** • 1 de diciembre, Hilcona Gourmet, Orbe
- Yannick Wettlé** • 8 de diciembre, Bell Schweiz AG, Basel
- Leonard Gjergji** • 22 de diciembre, Bell Schweiz AG, Zell

25 años

- Emma Bertram** • 1 de agosto, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge (adición)
- Montserrat Bonnard** • 22 de agosto, Bell France, Teilhède (adición)
- Lenka Kolářová** • 3 de septiembre, Hügli Chequia, Zásmuky (adición)
- Theodor Wessels** • 10 de septiembre, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht (adición)
- Nathalie Bonnier** • 28 de septiembre, Bell France, Teilhède (adición)
- Andreas Altevers** • 1 de octubre, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Seevetal
- Jose Augusto Chaves de Sousa** • 1 de octubre, Hilcona, Schaan
- Rosaria Leppert** • 1 de octubre, Geiser, Schlieren
- Agostinho Marques Do Amaral** • 1 de octubre, Hilcona, Schaan
- Michael Pueringer** • 1 de octubre, Hilcona, Schaan
- Walter Riedmann** • 1 de octubre, Hilcona, Schaan
- Andre Sungu** • 1 de octubre, Bell Schweiz AG, Basel
- Maria de Lourdes Ibarra de Frommelt** • 15 de octubre, Hilcona, Schaan
- Sergej Pawlow** • 19 de octubre, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge
- Katrin Cavegn-Brunhart** • 1 de noviembre, Hilcona, Schaan
- Sven Keck** • 1 de noviembre, Bell Schweiz AG, Basel
- Olivia Machado Rebelo** • 1 de noviembre, Hilcona, Schaan
- Reinhard Pointner** • 1 de noviembre, Hilcona, Schaan
- Mary Masila Sinnarasa** • 1 de noviembre, Eisberg Suiza, Dällikon, Feldhof
- Burhan Güven** • 16 de noviembre, Eisberg Suiza, Dällikon, Feldhof
- Karin Schwenninger** • 16 de noviembre, Hilcona, Schaan
- Leonard Lleshi** • 30 de noviembre, Bell Schweiz AG, Zell
- Mickael Inacio** • 1 de diciembre, Bell Schweiz AG, Basel
- Detlef Schröder** • 1 de diciembre, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht
- Franz Heinrich** • 7 de diciembre, Frisch Express, Pfaffstätt
- Fatmire Dakaj** • 10 de diciembre, Bell Schweiz AG, Oensingen
- Jean-Claude Truffa** • 21 de diciembre, Bell Schweiz AG, Cheseaux

Encontrará las ofertas de empleo actuales en:
bellfoodgroup.com/karriere

30 años

- Martina Schulz** • 1 de julio, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Seevetal *(adición)*
- Pavel Sarantscha** • 28 de julio, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge *(adición)*
- Katharina Resch** • 9 de septiembre, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge *(adición)*
- José Ferreira Sergio** • 1 de octubre, Hilcona Gourmet, Orbe
- Adrian Hofer** • 1 de octubre, Bell Schweiz AG, Oensingen
- Daniel Casagrande** • 15 de noviembre, Bell Schweiz AG, Basel
- Herminio Das Neves** • 22 de noviembre, Bell Schweiz AG, Cheseaux
- Thomas Freitag** • 22 de noviembre, Hügli Alemania, Radolfzell
- Gudrun Ogriseck** • 27 de diciembre, Hügli Alemania, Radolfzell

35 años

- Erika Kruse** • 9 de septiembre, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Harkebrügge *(adición)*
- Eric Blumert** • 3 de octubre, Bell Schweiz AG, Basel
- Jean-Luc Groell** • 3 de octubre, Bell Schweiz AG, Basel
- Christophe Boesch** • 18 de octubre, Bell Schweiz AG, Basel
- Pashalis Potolidis** • 24 de octubre, Hilcona, Schaan
- Ueli Gerber** • 1 de noviembre, Bell Schweiz AG, Zell
- Ulrich Minder** • 1 de noviembre, Bell Schweiz AG, Zell
- Elwira Seitz** • 11 de noviembre, Hügli Alemania, Radolfzell
- Willi Koller** • 14 de noviembre, Hilcona, Schaan
- Thavarajah Ponnampalam** • 1 de diciembre, Bell Schweiz AG, Basel
- Philippe Diemunsch** • 18 de diciembre, Bell Schweiz AG, Basel

40 años

- Karin Grüner** • 3 de octubre, Inter-Planing, Langenhaslach
- Hermann Lüken** • 14 de noviembre, Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Edewecht
- Samuel Müller** • 2 de diciembre, Bell Schweiz AG, Cheseaux

45 años

- Barbara Schiaffo** • 20 de julio, Hügli Alemania, Radolfzell *(adición)*

Jubilaciones anticipadas

- Rolf Anti** • 30 de junio, Bell Schweiz AG, Basel *(adición)*
- Teresa Grosch** • 30 de junio, Hilcona, Schaan *(adición)*
- Monika Müller-Gassner** • 30 de junio, Hilcona, Schaan *(adición)*
- Ivan Fischer** • 30 de septiembre, Bell Schweiz AG, Basel *(adición)*
- Antonio De Brito Alves** • 31 de octubre, Hilcona, Schaan
- Josef Aregger** • 30 de noviembre, Bell Schweiz AG, Zell
- Maria Antonia Mancuso** • 30 de noviembre, Bell Schweiz AG, Cheseaux
- Maria Fernandes** • 31 de diciembre, Bell Schweiz AG, Zell
- Daniel Lang** • 31 de diciembre, Bell Schweiz AG, Basel
- Florinda Reais Ferreira Silva** • 31 de diciembre, Hilcona Gourmet, Orbe
- Dominique Wolf** • 31 de diciembre, Bell Schweiz AG, Basel

Jubilaciones

- Alfreda Urych** • 13 de febrero, Bell Polska, Niepołomice *(adición)*
- Marie Krejčová** • 29 de abril, Hügli Chequia, Zásmuky *(adición)*
- Eva Košťálková** • 31 de mayo, Hügli Chequia, Zásmuky *(adición)*
- Hanspeter Gutenberger** • 30 de junio, Bell Schweiz AG, Basel *(adición)*
- Martine Torres-Gabriel** • 30 de junio, Bell Schweiz AG, Basel *(adición)*
- Peter Boss** • 31 de octubre, Bell Schweiz AG, Oensingen
- Maria Teixeira Gonzalez** • 31 de octubre, Eisberg Suiza, Dällikon, Feldhof
- Pascal Tessier** • 31 de octubre, Bell Schweiz AG, Basel
- Urs Probst** • 30 de noviembre, Bell Schweiz AG, Oensingen
- Renate Schulze** • 30 de noviembre, Bell Schweiz AG, Basel
- Nicolas Montoya** • 31 de diciembre, Granovita, La Vall d'Uixó

Despedida

- Vincent Mamoun** • 5 de junio, Bell Schweiz AG, Basel

Queremos expresar nuestro más sentido pésame para la familia y el entorno del fallecido.

BELL FOOD GROUP

Pregúntanos

¿Puedo recibir mi comprobante de nómina electrónicamente?

Sí. ¡En algunas sedes ya es posible! Nos esforzaremos en seguir ampliando la oferta.

Nuestro mundo laboral evoluciona, al igual que nosotros.

Obtén respuestas a tus preguntas y dudas: bellfoodgroup.com/hr

Members of Bell Food Group

Pregúntanos es una iniciativa de la estrategia de RR. HH. 2026+

Adquiera acciones para empleados a condiciones especiales y participe directamente en el Bell Food Group.

Regístrese a partir del 1 de noviembre en el portal de acciones en myshares.bellfoodgroup.com y compre sus acciones.

1 a 100 acciones

20% descuento

4 años periodo de bloqueo

Adquisición entre 1 y 30 de noviembre

Fin e inicio de la formación profesional 2023



Desde hace unas semanas, el mercado laboral cuenta con 52 profesionales de nueva hornada: todos ellos finalizaron con éxito su formación profesional y se lanzan al mundo profesional. En su lugar, 51 nuevos aprendices y estudiantes empezarán en agosto y septiembre su formación en el Bell Food Group. • sh



Mis mejores momentos fueron la visita y el curso de perfeccionamiento en la planta de Hügli. Me encantaron las clases sobre condimentos. También echaré de menos la variedad entre los distintos departamentos.

Tobias Straub, Bell DE



Me ha gustado especialmente la programación con S7. Además pude montar un semáforo desde cero sin ayuda. Nunca habría pensado que esta profesión fuera tan variada.

Hendrik Oltmanns, Bell (DE)



He descubierto el fascinante mundo del procesamiento del metal y he adquirido habilidades que me permiten trabajar con precisión.

Mateusz Marciniak, Hubers Landhendl (AT)



Me han impresionado la solidaridad en el equipo y el apoyo de la empresa, especialmente la generosidad de la gerencia. Estoy muy contento de quedarme en la empresa.

Michael Pöttinger, Hubers Landhendl (AT)



Trabajar duro y estudiar a fondo valen la pena. Estoy ilusionado por las posibilidades y experiencias que me esperan.

Alex Miranda Machado, Hügli (CH)



Albion Duraku, Hügli (CH)



Noah Serafini, Hügli (CH)



Soy capaz de manejar una instalación completamente solo y sé cómo funciona todo. Además, he mejorado en la precisión en mi trabajo. Han sido buenos tiempos.

Ruben Pereira, Hügli (CH)



Sarah Despotakis, Hügli (CH)



Antes de empezar la formación, no era consciente de cómo llegan a los clientes nuestros productos y cuántos procesos se necesitan. Estoy seguro de que en el futuro me ayudará haber podido asumir tanta responsabilidad en el área de exportación.

Berat Altundemir, Hügli (CH)



Yasemin Brooks, Hügli (DE)



Kim Straub, Hügli (DE)



Joschka Messmer, Hügli (DE)



Estoy orgullosa de ver cómo he evolucionado durante mi formación. Me gustó especialmente la estancia en el extranjero en Bresc, en Werkendam.

Friederike Schultz, Hügli (DE)



Pascal Thönes, Hügli (DE)



Jannik Walz, Hügli (DE)



Tim Werner, Eisberg (CH)



Keven von der Pütten, Bell (DE)



Marvin Eric Cramer, Bell (DE)

¡FELICIDADES!

Berat Altundemir • Técnico de logística (EFZ), Hügli, Steinach (CH)

Daniel Andemeskel • Operario de alimentos, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)

Aleya Atmaca • Operaria de alimentos, Hilcona, Schaan (FL)

Yasemin Brooks • Especialista en tecnología alimentaria, Hügli, Radolfzell (DE)

Benoit Brüderli • Operario de alimentos (EBA), Bell, Oensingen (CH)

Valerio Capizzi • Técnico de carnicería (EFZ), Bell, Basel (CH)

Marvin Erik Cramer • Técnico electrónico para aplicaciones industriales, Bell, Harkebrügge (DE)

Pedro Goncalo das Neves • Operador de instalaciones, Hilcona, Schaan (FL)

Aron Debesay • Auxiliar de carnicería (EBA), Bell, Oensingen (CH)

Sarah Despotakis • Técnica comercial (EFZ), Hügli, Steinach (CH)

Albion Duraku • Técnico de logística (EFZ), Hügli, Steinach (CH)

Aziz Ullah Eqbali • Técnico de logística (EFZ), Bell, Oensingen (CH)

Michael Frey • Técnico de carnicería aviar (EFZ), Bell, Zell (CH)

André Gal • Tecnólogo de alimentos, Hilcona, Schaan (FL)

Justin Gottleuber • Operario de alimentos, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)

Arcangelo-Cem Grandazzo • Estudiante de Informática empresarial-Application Management, Bell, Basel (CH)

Teumzgi Hadish • Auxiliar de carnicería (EBA), Bell, Oensingen (CH)

Tarik Hadzic • Técnico comercial (EFZ), Bell, Basel (CH)

Manuel Jörg • Técnico de logística, Hilcona, Schaan (FL)

Michal Karczmarzyk • Técnico de automatización, Hilcona, Schaan (FL)

Isabelle Kerwin • Tecnóloga de alimentos (EFZ), Bell, Basel (CH)

Toprak Kizilyatak • Tecnólogo de alimentos (EFZ), Bell, Basel (CH)

Lars Kreis • Técnico comercial (EFZ), Bell, Basel (CH)

Samantha Leuenberger • Técnica comercial (EFZ), Bell, Basel (CH)

Mateusz Rafal Marciniak • Técnico metalúrgico, Hubers Landhendl, Pfaffstätt (AT)

Joschka Messmer • Especialista en tecnología alimentaria, Hügli, Radolfzell (DE)

Tabea Meyer • Técnica comercial (EFZ), Bell, Basel (CH)

Alex Miranda Machado • Operario de alimentos (EBA), Hügli, St. Gallen (CH)

Alen Mumdzic • Técnico de carnicería (EFZ), Bell, Oensingen (CH)

Florian Nyffenegger • Técnico de automatización (EFZ), Bell, Basel (CH)

Hendrik Oltmanns • Técnico electrónico para aplicaciones industriales, Bell, Harkebrügge (DE)

Ruben Pereira • Operario de alimentos (EBA), Hügli, Steinach (CH)

Lena Pogalzyk • Estudiante de Ciencias empresariales-Gestión de recursos humanos, Bell, Basel (CH)

Michael Pöttinger • Mecatrónica, técnica de automatización y técnica PLC, Hubers Landhendl, Pfaffstätt (AT)



Durante mi formación profesional –que empecé como técnico de carnicería y acabé como técnico comercial– he aprendido a trabajar y pensar de forma autónoma, en lugar de esperar que me lleguen las tareas.
Igor Vaskovic, Bell (CH)



Goncalo das Neves, Hilcona (FL)



André Gal, Hilcona (FL)



Manuel Jörg, Hilcona (FL)



Aleyna Atmaca, Hilcona (FL)

Bell (CH), de izda. a dcha.: Benoit Brüderlin, Dominic Rettenmund, Alen Mumdzic, Firouz Yousefi, Aron Debesay, Valerio Capizzi, Toprak Kizilyatak, Lukas Schmid, Lena Pogalzy, Michael Frey, Rafey Shehzad, Jan Reist, Vanessa Voehringer, Florian Nyffenegger, Igor Vaskovic, Samantha Leuenberger, Lars Kreis, Tabea Meyer, Alessandro Sommer, Isabelle Kerwin, Teumzgi Hadish (faltan en la foto: Aziz Eqbali, Arcangelo-Cem Grandazzo, Tarik Hadzic)

Me ha encantado asumir responsabilidad y llevar a cabo proyectos de forma autónoma. Con mis ideas, he podido mejorar cosas en la empresa y ser útil.
Florian Nyffenegger, Bell (CH)



Lo que más me ha sorprendido es que un técnico en automatización trabaje en tantas áreas. ¡Realmente hace de todo! Echaré a faltar las clases, eran un cambio agradable con respecto al trabajo en la empresa.
Michal Karczmarzyk, Hilcona (FL)

Una empresa genial, mucha variedad y gente excepcional que ahora son amigos. ¡Ha estado muy bien!
Amira Shakjiri, Hilcona (FL)

- Jan Reist** • Informático (EFZ), Bell, Basel (CH)
- Dominic Rettenmund** • Tecnólogo de alimentos (EFZ), Bell, Oensingen (CH)
- Lukas Schmid** • Mecánico de producción (EFZ), Bell, Basel (CH)
- Friederike Schultz** • Carrera dual Ciencias empresariales/Food Management, Hügli, Radolfzell (DE)
- Noah Serafini** • Técnico comercial (EFZ), Hügli, Steinach (CH)
- Amira Shakjiri** • Técnica comercial, Hilcona, Schaan (FL)
- Rafey Shehzad** • Mecánico de producción (EFZ), Bell, Basel (CH)
- Alessandro Sommer** • Técnico comercial (EFZ), Bell, Basel (CH)
- Kim Straub** • Carrera dual Ciencias empresariales/Food Management, Hügli, Radolfzell (DE)
- Tobias Straub** • Operador de maquinaria e instalaciones, especialidad en tecnología alimentaria, Bell, Harkebrügge (DE)

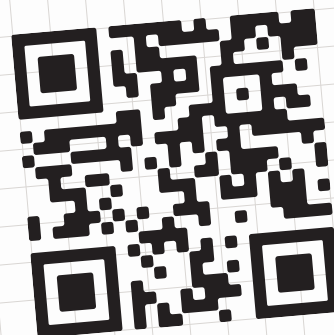
- Pascal Thönes** • Técnico industrial con cualificación adicional de gestión económica internacional, Hügli, Radolfzell (DE)
- Igor Vaskovic** • Técnico comercial (EFZ), Bell, Basel (CH)
- Vanessa Voehringer** • Mecánica de producción (EFZ), Bell, Zell (CH)
- Keven von der Pütten** • Especialista en tecnología alimentaria, Bell, Edeweicht (DE)
- Jannik Walz** • Técnico industrial con cualificación adicional de gestión económica internacional, Hügli, Radolfzell (DE)
- Tim Werner** • Tecnólogo de alimentos (EFZ), Eisberg, Dällikon (CH)
- Firouz Yousefi** • Auxiliar de carnicería (EBA), Bell, Oensingen (CH)
- Michelle Zwochner** • Técnica industrial con cualificación adicional de gestión económica internacional, Hügli, Radolfzell (DE)



- Zamir Ajazi** • Técnico de logística, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)
- Leon Bartholet** • Especialista de ICT, Hilcona, Schaan (FL)
- Kevin Beller** • Mecatrónico, Hügli, Radolfzell (DE)
- Mihajlo Cvetkovic** • Mecánico de producción (EFZ), Bell, Basel (CH)
- Fabio Dalla Valle** • Tecnólogo de alimentos, Hilcona, Schaan (FL)
- Sebastian Divisek** • Informático y desarrollador de plataformas (EFZ), Bell, Basel (CH)
- Nurzat Egemberdieva** • Técnica industrial, Bell, Seevetal (DE)
- Domenik Fischer** • Operario de alimentos, Hilcona, Schaan (FL)
- Sebastian Friedli** • Técnico de carnicería (EFZ), Bell, Oensingen (CH)
- Jason Fritz** • Técnico electrónico para aplicaciones industriales, Bell, Harkebrügge (DE)
- Ghaith Gharir** • Auxiliar de carnicería (EBA), Bell, Basel (CH)
- Marian Richard Gruse** • Especialista en tecnología alimentaria, Bell, Edeweicht (DE)
- Mohammad Hashash** • Técnico de logística (EFZ), Hügli, Steinach (CH)
- Sandra Heiniger** • Cocinera (EFZ), Bell, Zell (CH)
- Edgar Hildt** • Operador de maquinaria e instalaciones, especialidad en tecnología alimentaria, Bell, Harkebrügge (DE)
- Lisa Honsell** • Técnica industrial con cualificación adicional de gestión económica internacional, Hügli, Radolfzell (DE)
- Ahmad Hussein** • Técnico de logística (EFZ), Bell, Zell (CH)
- Fatih Karsaalan** • Técnico de logística, Hilcona, Schaan (FL)
- Abdulqayom Khanzada** • Operario de alimentos, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)
- Dora Kjorpasheva** • Operadora de instalaciones (EFZ), Bell, Zell (CH)
- Halim Köse** • Operador de instalaciones, Hilcona, Schaan (FL)
- Sarah Kunz** • Técnica industrial con cualificación adicional en gestión económica internacional, Hügli, Radolfzell (DE)
- Leticia Lourenco** • Tecnóloga de alimentos, Hilcona, Schaan (FL)
- Mike Luengen** • Informático de integración de sistemas, Hügli, Radolfzell (DE)
- Lennart Möller** • Técnico comercial (EFZ), Bell, Basel (CH)
- Navina Nek** • Técnica comercial, Hilcona, Schaan (FL)

- Selina Nickl** • Carrera dual Ciencias Empresariales, rama industrial, Hügli, Radolfzell (DE)
- Rafael Oliveira** • Especialista en mantenimiento de instalaciones (EFZ), Bell, Zell (CH)
- Nemanja Pavlovic** • Tecnólogo de alimentos (EFZ), Eisberg, Dällikon (CH)
- Franziska Pechta** • Carrera dual Ciencias Empresariales, rama industrial, Radolfzell (DE)
- Elakkiya Purushoththaman** • Practicante de ICT, Hilcona, Schaan (FL)
- Ramin Rahimi** • Auxiliar de carnicería (EBA), Bell, Oensingen (CH)
- Nico Rehmann** • Informático de desarrollo de aplicaciones (EFZ), Bell, Basel (CH)
- Jannis Ritter** • Técnico de logística, Hilcona, Schaan (FL)
- Jerun Rudin** • Técnico de automatización (EFZ), Bell, Basel (CH)
- Shejla Saliji** • Técnica comercial (EFZ), Hügli, Steinach (CH)
- Tina Schreiber** • Técnica industrial con cualificación adicional en gestión económica internacional, Hügli, Radolfzell (DE)
- Noel Schwarz** • Mecatrónico, Hügli, Radolfzell (DE)
- Jayhun Sharifi** • Auxiliar de carnicería (EBA), Bell, Oensingen (CH)
- Eric Siggelkow** • Carrera dual Ciencias empresariales, Bell, Seevetal (DE)
- Taner Soysal** • Tecnólogo de alimentos, Hilcona, Schaan (FL)
- Jakob Specker** • Técnico electrónico para aplicaciones industriales, Bell, Harkebrügge (DE)
- Beat Sprenger** • Operador de instalaciones, Hilcona, Schaan (FL)
- Helena Stojadinovic** • Técnica comercial (EFZ), Bell, Basel (CH)
- Amir Taheri** • Auxiliar de carnicería (EBA), Bell, Oensingen (CH)
- Marko Tanackovic** • Técnico de automatización, Hilcona, Schaan (FL)
- Simon Tang** • Tecnólogo de alimentos (EFZ), Bell, Oensingen (CH)
- Jasmin Taubinger** • Operaria de alimentos (EBA), Hügli, Steinach (CH)
- Arda Temur** • Técnico de logística (EFZ), Hügli, Steinach (CH)
- Katharina Vogel** • Técnica industrial con cualificación adicional en gestión económica internacional, Hügli, Radolfzell (DE)
- Mikiele Weldu** • Técnico de logística (EBA), Bell, Oensingen (CH)
- Ilias Wyss** • Operario de alimentos (EBA), Bell, Oensingen (CH)
- Heydari Zabihollah** • Auxiliar de carnicería (EBA), Bell, Basel (CH)
- Felix Zürcher** • Técnico comercial (EFZ), Hügli, Steinach (CH)

¿Qué es lo que más le ha gustado?



¡Su opinión puede tener premio!

Queremos que la lectura de LOOK! sea un placer. Por eso necesitamos su opinión. De esta forma podremos seguir mejorando LOOK! y asegurarnos de que cada nuevo número le sepa a más. Nos interesa saber: ¿Qué es lo que más le ha gustado de este número de LOOK!? ¿Un artículo en concreto? ¿Tal vez una foto? ¿O simplemente le ha quedado una frase determinada en el recuerdo? **Háganoslo saber y rellene el formulario disponible a través del código QR.**

Como agradecimiento, entre todas las respuestas sortearemos 10 vales de compra por valor de 70,- €.

Envíenos su opinión (código QR) hasta el 4 de diciembre de 2023 para participar en el sorteo. Informaremos directamente a las personas ganadoras. No se proporcionará información sobre el sorteo ni por escrito ni telefónicamente. Por cada participante, solo se aceptará una respuesta.