

LOOK!

Rivista per i dipendenti del Bell Food Group

03 2023



**Acquistare con
oculatezza**

BELL
FOOD
GROUP





Contenuti

Dall'azienda

- 4 Le conoscenze condivise valgono il doppio**
Successi congiunti nell'apprendimento con TopX
- 6 Punte di salsiccia, bebè di gorilla e un tocco di romanticismo nell'Artico**
Episodi sorprendenti e curiosi nel Bell Food Group
- 8 L'uomo è l'ultimo firewall**
ICT Security Awareness

Il nostro mondo del piacere

- 10 Taglio dopo taglio qualcosa di speciale**
Tagli speciali di manzo
- 14 Le nuove ricette della felicità**
Gli sviluppatori del Bell Food Group danno prova ancora una volta della propria creatività
- 18 Acquistare con oculatezza**
Le sfide affrontate dai consumatori quando acquistano generi alimentari
- 26 Si può ancora utilizzare!**
Recuperare in modo intelligente anziché buttare

Storia di copertina

- 18 Acquistare con oculatezza**
Le sfide affrontate dai consumatori quando acquistano generi alimentari

Sostenibilità e innovazione

- 26 Si può ancora utilizzare!**
Recuperare in modo intelligente anziché buttare

Uno sguardo al personale

- 28 «Gli chiesi di sostituirmi perché era appena nato mio figlio.»**
Anniversari di servizio e pensionamenti da ottobre a dicembre 2023
- Lavorare presso il Bell Food Group**
32 YESSS!
Conclusione e inizio tirocini 2023
- 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. 3/2023, ottobre 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).
Illustrazioni: Joël Roth, San Gallo (CH), pagg. 6-7; foto: Korak Leu AG, Riehen (CH), pagg. 10-13.
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.

Immagine di copertina: Carola Forster lavora alla Eisberg di Dällikon, in Svizzera, da oltre 30 anni. Ha iniziato la propria carriera nella ex Gastro Star in qualità di addetta alle vendite passando successivamente agli acquisti. Per circa 10 anni si è occupata anche della vendita di prodotti per la Forster Gemüse AG, compresa la bancarella del mercato e il trasporto della merce tramite autocarro. Da quando è diventata mamma nel 2004, lavora part-time nell'ufficio acquisti da quasi 20 anni.

Se si trattasse di una ditta di mia proprietà, agirei nello stesso modo?

Gentili collaboratrici e collaboratori,

Durante la pandemia di coronavirus, molte persone della generazione del dopoguerra in Europa hanno visto per la prima volta che intere file di scaffali rimanevano improvvisamente vuote nei negozi. Alcuni prodotti non erano disponibili o costavano molto di più. Lo shopping era divenuto un terno al lotto, in cui vinceva chi riusciva ad accaparrarsi una confezione di carta igienica o un cubetto di lievito.

motivo, anche la produzione locale ha riacquisito importanza. La dipendenza da grandi player globali si è rivelata un rischio.

Come Bell Food Group, abbiamo avuto modo di dimostrare di essere un partner affidabile durante la crisi. Siamo un'azienda sana e, con una quota di mezzi propri di quasi il 50%, siamo solidi e solvibili. Forniamo ai nostri clienti una buona qualità, abbiamo una lavorazione di alto livello e siamo in grado di investire. Tutti i membri del nostro gruppo beneficiano di questa buona immagine.

Siamo abbastanza grandi da sfruttare le sinergie e condividere le esperienze all'interno del gruppo. Allo stesso tempo, grazie alla nostra struttura decentrata, siamo abbastanza vicini ai mercati locali e beneficiamo di conoscenze di mercato che non avremmo se gli acquisti fossero accentrati.

Possiamo quindi avere il coraggio di chiedere il giusto prezzo per i nostri servizi. Tutti noi abbiamo bisogno della giusta mentalità per farlo: dobbiamo essere imprenditori, stimate collaboratrici e stimati collaboratori. Sia che si tratti di distribuzione di merci, di acquisto di prodotti ausiliari o di offerta di servizi. Per me, essere un imprenditore significa agire e decidere come se si trattasse del nostro denaro, della nostra azienda.

A casa nostra, tutti noi operiamo in un'ottica imprenditoriale in modo del tutto naturale. Abbiamo bisogno di questo senso di responsabilità anche nel nostro lavoro. Più imprenditori abbiamo, più abbiamo successo.

Lorenz Wyss
Presidente della Direzione del Gruppo

In quanto azienda del settore alimentare, tali scenari non ci sono estranei, quanto meno in teoria. Nell'attività di approvvigionamento ci troviamo costantemente ad affrontare diverse sfide. Per saperne di più, leggete la storia di copertina di questo numero. Tuttavia, a causa della pandemia di coronavirus e della guerra in Ucraina, si sono create situazioni che nessuno si attendeva: ad esempio, siamo stati contattati per un ordine che la concorrenza non poteva gestire perché mancava il cartone per gli imballaggi.

La produzione locale torna ad acquisire importanza.

Queste circostanze hanno cambiato il modo di pensare nel nostro settore. Prima della pandemia, si presumeva che tutto fosse disponibile in quantità sufficiente. Il just-in-time era l'unica cosa che contava. Oggi la situazione viene valutata in modo diverso: la sicurezza riveste un peso maggiore. Si è consapevoli che le merci non sono disponibili illimitatamente e si è disposti a mettere sul tavolo un po' di più per questa sicurezza. Per questo



Successi congiunti nell'apprendimento con TopX

Le conoscenze condivise valgono il doppio

Alcuni hanno esperienza su come coinvolgere al meglio il team, altri su come ridurre sistematicamente le perdite. La seconda fase di TopX consiste ora nel trarre vantaggio dal know-how reciproco. Adesso la TopX Academy supporta anche la formazione sul processo di miglioramento con nozioni teoriche di base.

Da quando TopX è stato lanciato quasi tre anni fa, le conoscenze del Bell Food Group su come migliorare i processi sono cresciute costantemente. La cooperazione tra Bell Germania, Bell Francia e Bell Polonia è un ottimo esempio di come queste conoscenze possano essere ulteriormente sviluppate.

A marzo, i colleghi francesi e polacchi hanno visitato il centro lo-

gistico e di taglio tedesco a Harkebrügge. Qui hanno appreso, tra l'altro, le misure adottate a livello aziendale dall'inizio del processo di miglioramento per ridurre notevolmente il numero di tagli durante l'affettatura del prosciutto.

Durante la visita della fabbrica, i padroni di casa e i visitatori si sono scambiati le loro esperienze e le loro conoscenze, di cui hanno beneficiato tutti i partecipanti. Poco dopo, i colleghi polacchi hanno potuto mettere in pratica nella loro azienda le prime idee emerse dall'incontro.

«Ispirati dal team francese, hanno sostituito una pinza sulla macchina affettatrice riducendo il numero di tagli dello 0,6%», riferisce Marc Spanuth, Top Excellence Manager del Bell Food Group. «Inoltre, è stata ottimizzata una rampa di carico ed è stato acquistato un sollevatore a forbice per lavorare in modo più ergonomico».

Questo scambio tra sedi e divisioni sarà fortemente promosso anche in futuro nell'ambito di TopX. Il piano prevede di riunire le aziende che ottengono risultati particolarmente buoni in un settore con quelle che hanno ancora margini di miglioramento all'interno dello stesso settore. I risultati dell'analisi del sistema aiutano a condividere in rete in modo proficuo questi incontri.

A Harkebrügge, Tjark Hubrich (Bell DE), Delphine Mournetas Cecchet e Josiane Constant (entrambe Bell FR), Krzysztof Wieclaw (Bell PL), Jerome Boucharin (Bell FR), Natalia Tkaczyk (Bell PL), Mike Lamand (Bell FR) e Marc Spanuth (Bell DE) si sono incontrati per uno scambio di conoscenze (da sinistra a destra).



Un altro modo per condividere le conoscenze sono le community dedicate ai diversi pilastri TopX in Microsoft Teams. Questa piattaforma offre anche ai responsabili l'opportunità di scambiare opinioni su argomenti specialistici come «Environment, Health and Safety», in breve EHS, o «Qualità e processi».

Tuttavia, il «miglioramento» non avviene solo nei progetti di TopX; anche la formazione relativa al processo di ottimizzazione viene ora portata al livello successivo con la nuova TopX Academy. Il segnale di partenza è stato dato a giugno.

Oltre ai workshop in presenza, con la TopX Academy è ora presente un'offerta formativa digitale standardizzata che consente a tutti i partecipanti di approfondire le proprie cono-

scenze – e questo in tutte le undici lingue del Bell Food Group.

Sulla piattaforma di apprendimento Litmos sono inizialmente disponibili una formazione di base e una formazione sui fondamenti dei progetti chiave. A breve seguiranno gli e-learning sulle singole fasi dei progetti chiave.

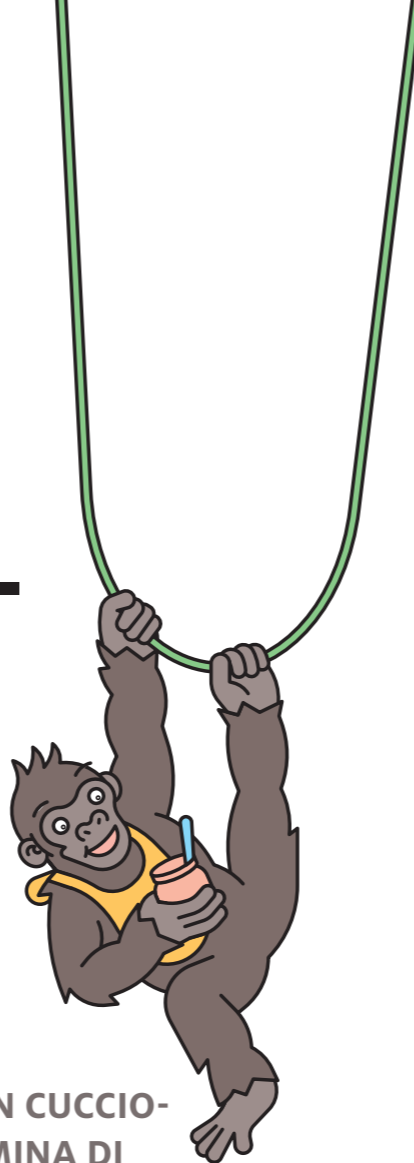
«Il nostro obiettivo è quello di supportare i dipendenti coinvolti in TopX ad ampliare le proprie conoscenze sul programma nel miglior modo possibile», afferma Marc Spanuth. «Condividere le esperienze aiuta almeno quanto gli insegnamenti teorici di base della TopX Academy». • mr

Grazie alla TopX Academy è possibile approfondire le conoscenze sul processo.

Episodi sorprendenti e curiosi nel Bell Food Group

PUNTE DI SALSICCIA, BEBÈ DI GORILLA E UN TOCCO DI ROMANTICISMO NELL'ARTICO

Cosa hanno in comune una presunta chiesa, lumache olandesi e una baguette piccante? Sono materiale per divertenti aneddoti che ci giungono dal Bell Food Group! • ap

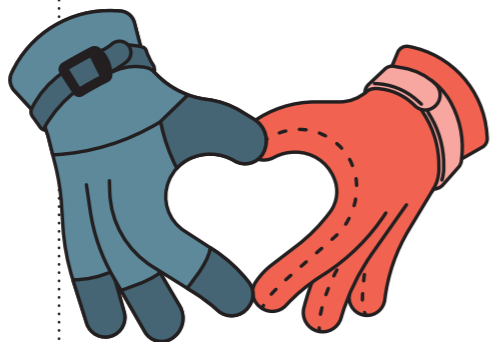


MON DIEU, COME È PICCANTE QUESTA BAGUETTE!

Bresc: L'introduzione sul mercato di prodotti congelati a base di erbe può rappresentare una sfida. Soprattutto per quanto riguarda la comunicazione e la presentazione dei prodotti in occasione di esposizioni e fiere alimentari. La cosa può diventare ancora più delicata quando questi prodotti sono combinati con prodotti spalmabili come tapenade, paté e pesti. Ai primi food show, dopo una fetta di baguette con pesto o tapenade, molti clienti ne assaggiavano una con uno spesso strato di erbe di Provenza ... o cospargevano generosamente peperoncini piccanti sul pane. Allora, buon appetito ...

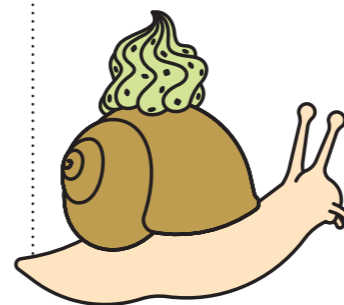
AMORE SURGELATO

Eisberg: L'anno scorso, gli atleti estremi Gábor Rakonczay e Nóra Vámos hanno impiegato 30 giorni e 5 ore per attraversare l'isola più grande del mondo. Durante la spedizione Eisberg in Groenlandia, la coppia di innamorati ha trainato le proprie due slitte per circa 600 chilometri attraverso un universo di neve e ghiaccio. Con una temperatura media di meno 20 gradi, non di rado accompagnata da venti impetuosi e violente bufere di neve, una cena romantica a lume di candela era fuori discussione. «Non era esattamente una situazione da terapia di coppia, ma ha fatto bene al nostro rapporto», ha dichiarato Rakonczay a posteriori strizzando l'occhio. «In caso di crisi, diventa davvero evidente cosa un rapporto è in grado di sopportare», aggiunge Vámos, che rivela anche che l'umorismo ha aiutato la coppia a superare alcuni momenti difficili. Lo sponsor Eisberg ha seguito la spedizione dei due ogni giorno e si è congratulato con i due atleti per il successo dell'avventura nell'Artico.



COME UN CUCCIOLO FEMMINA DI GORILLA È STATO NUTRITO ED È DIVENTATO FAMOSO

Bell: All'inizio degli anni '50, Bell lanciò per la prima volta a Basilea il proprio alimento per bambini «Bébé-Vite». Studi nutrizionali avevano dimostrato che l'aggiunta di carne nell'alimentazione della prima infanzia avrebbe offerto vantaggi significativi. Bell mise quindi a punto un pasto a base di spinaci, carote, cavolfiori, patate, manzo, fegato, burro, amido di mais e un po' di sale e lo propose in forma di purea tritata e pronta al consumo. Il «Bébé-Vite» divenne noto in tutto il mondo a partire dalla fine del 1959, quando Goma, prima gorilla nata in uno zoo europeo, non poté essere alimentata con il latte materno della madre Achilla; la cucciola fu «adottata» dalla famiglia del direttore dello zoo dell'epoca e cresciuta e nutrita con «Bébé-Vite». Nel 1960, Goma visitò il sito della fabbrica Bell. Nel 2018, la gorilla dello zoo di Basilea è morta all'età di 58 anni, un'età molto avanzata per una scimmia antropomorfa.



CON LE LUMACHE ALLA MASSIMA VELOCITÀ

Bresc: Perché in Francia e nei paesi limitrofi si mangiano volentieri le lumache? Perché in questi paesi non si ama il fast food, ma a parte gli scherzi: la Bresc si era specializzata nell'allevamento di lumache fin dai primi giorni di vita dell'azienda, nel 1991, e la «esc» contenuta nel nome, che deve il suo nome al termine francese «escargot» per lumaca, lo ricorda ancora oggi. I fondatori dell'azienda, Jan Hak, Ruud Seltenrijch e Henk Brunt, allevavano queste prelibatezze, che in molti Paesi sono specie protette e non potevano essere raccolte allo stato libero, e le fornivano in vasetti al settore della ristorazione. Solo in seguito è stato creato il burro alle erbe, che si accompagnava in modo ottimale alle lumache. Circa 20 anni fa, la produzione di lumache è stata interrotta e l'attenzione si è concentrata sui prodotti a base aglio e di erbe.

Avete un aneddoto interessante, curioso o divertente tratto dalla storia della vostra azienda da condividere? Raccontatecelo allora su look@bellfoodgroup.com.



L'APPETITO VIEN GIRANDO UNO SPOT

Bell: Spesso dietro a qualcosa che appare semplice in TV si cela molto lavoro in fase di produzione. Anche le riprese di uno spot pubblicitario possono infatti richiedere tempo. Se un'attrice deve rimanere tutto il tempo con un'appetitosa salsiccia di vitello arrostita in mano e la scena non va bene la prima volta, può succedere che arrivi il momento in cui non ce la fa più a resistere. Su un set in Sudafrica, diverse modelle alla fine ci hanno preso gusto. Con discrezione, hanno iniziato a mangiare, dal basso verso l'alto, le salsicce appena grigliate, che mostravano alla telecamera. Solo quando solo una piccola punta sporgeva dal tovagliolo e la presentazione si faceva sempre più difficile, non è stato più possibile nascondere la cosa, e via grandi risate. Per fortuna sulla griglia stavano già sfrigolando altre salsicce.



MI SCUSI, MI PUÒ DIRE DOV'È LA CHIESA?

Chermignon: Chiunque abbia viaggiato nel Canton Vallese, o lo conosca anche solo per averlo attraversato in auto, sa che oltre a numerose e imponenti vette di quattromila metri ci sono moltissimi monasteri, chiese e cappelle da ammirare. Tra questi, per citare solo due esempi, l'Abbazia di San Maurizio, il più antico monastero d'Occidente, ma anche la chiesa rupestre di San Michele, accanto alla quale è sepolto il poeta di lingua tedesca Rainer Maria Rilke. Ecco perché a Chermignon, nel Vallese centrale, non sorprese la domanda di un turista olandese che, andando a Crans-Montana, aveva notato le forme arrotondate dei locali di stagionatura nella frazione di Chermignon. Aveva chiesto se la «chiesa» fosse aperta ai visitatori. Da quel giorno, le due camere di essiccazione sono ufficialmente chiamate Cathédrale e Basilique.



ICT Security Awareness

L'uomo è l'ultimo firewall

Anche il miglior reparto di sicurezza ICT dipende strettamente dal comportamento dei propri utenti. Per questo motivo il Bell Food Group coopererà in futuro con il fornitore KnowBe4 per sensibilizzare i propri collaboratori. Una campagna di phishing ai danni del gruppo dimostra che c'è ancora della strada da percorrere. • sh

I cyberattacchi sono onnipresenti. Nel mondo digitale, in realtà, si è costantemente sotto attacco, sette giorni su sette, 24 ore al giorno.

Una combinazione di strumenti tecnici come un firewall, un programma antivirus e sistemi di monitoraggio dell'attività di rete fornisce una buona protezione, ma non è sufficiente. Perché il punto debole critico è solitamente l'essere umano.

Tre persone su dieci hanno cliccato sul link

Lo dimostra anche l'ultima campagna di phishing subita dal gruppo Bell Food: in una finta e-mail, i collaboratori sono stati invitati a cliccare su un link e a inserire dati personali. Circa il 30% delle persone ha cliccato sul link e poco più del 10% ha inserito i dati. Nei casi più seri, i dati di accesso di una sola persona sono sufficienti ai criminali informatici per accedere ai sistemi ICT* di un'azienda. La sensibilizzazione dei collaboratori è quindi oggi importante quanto le misure tecniche, se non di più.

Sensibilizzazione alla sicurezza ICT con KnowBe4

Per formare i propri collaboratori sul tema della sicurezza ICT, il Gruppo Bell Food ha recentemente iniziato a collaborare con il fornitore KnowBe4. Con il supporto di KnowBe4, i collaboratori possono svolgere corsi di formazione a riguardo. L'efficacia di quanto appreso viene verificata a intervalli irregolari con simulazioni di phishing.

Inoltre, i collaboratori con postazioni informatiche che hanno accesso al Modern Workplace (ad esempio tramite Microsoft Teams) possono registrarsi nella community «ICT Security». Qui possono porre domande e ricevere regolarmente notizie e suggerimenti dalla ICT Security.

Fare clic qui per accedere alla comunità:



La sensibilizzazione dei collaboratori è importante.

* ICT è un acronimo che sta per Tecnologia dell'Informazione e della Comunicazione (Information and Communication Technology).



SUGGERIMENTI PER LA CASA

Autenticazione a 2 fattori (2FA), autenticazione a più fattori (MFA)

Oggi la 2FA o MFA è spesso conosciuta nei sistemi di e-banking. Dopo il login, l'accesso deve essere confermato tramite un token o un'app aggiuntiva sullo smartphone. La 2FA e la MFA dovrebbero quindi essere implementate ovunque siano offerte. Esse impediscono l'accesso ai criminali informatici, anche se questi sono a conoscenza della password e del nome utente. Soprattutto per gli account di posta elettronica, si dovrebbe sempre impostare la 2FA/MFA, poiché gli altri accessi vengono spesso reimpostati via e-mail. Una delle applicazioni MFA più utilizzate è «Microsoft Authenticator».



Virustotal.com

Su questo sito web possono essere controllati i file e i link per verificare la presenza di contenuti dannosi. Il software di sicurezza di vari produttori controllano e valutano i contenuti. A seconda del risultato, si può decidere se aprire il file o il link o se eliminarlo.



HavelBeenPwned.com

Questo sito web verifica se il vostro indirizzo e-mail è stato rubato in passato. Per farlo, cerca negli elenchi liberamente accessibili di dati rubati. Chiunque abbia un riscontro in questi elenchi dovrebbe aggiornare i dati di accesso interessati. A proposito: Alcuni browser, ad es. Google Chrome, offrono la funzione di visualizzazione dei posti in cui si utilizza la stessa password (se si salvano le password nel browser). È meglio utilizzare ovunque una password diversa.



Siete già dei Cyber-eroi? Mettete alla prova le vostre conoscenze!

Che cosa significa il termine «ingegneria sociale»?

- Sfruttare la disponibilità, l'insicurezza o la buona fede delle persone, ad esempio per ottenere informazioni riservate.
- Un metodo motivazionale per aumentare la consapevolezza dei collaboratori sulla sicurezza.
- Il monitoraggio tecnico delle attività sul computer aziendale tramite software.

L'ingegneria sociale sfrutta le vulnerabilità delle persone per ottenere informazioni o dati. Queste vulnerabilità includono la disponibilità, l'instabilità o la buona fede. Un esempio: qualcuno che finge di essere del reparto IT viene a installare un nuovo software e inserisce una chiave USB, infettando il computer. Dopo tutto, chi conosce personalmente tutti i collaboratori di una grande azienda?

Quale delle seguenti password è la migliore?

- ImcscL&fc5g!
- Fg67
- .:-_#+-<~>!\$\$%&(){}=?@
- Hans1960

ImcscL&fc5g! - Il mio cane si chiama Lupo e festeggia il compleanno il 5 gennaio - è la scelta migliore. Sem-plice, ma allo stesso tempo complessa. In base a questo principio, si abbrevia una frase facilmente ricordabile in una serie di almeno dodici lettere, numeri e segni di punteggiatura. Fg67 è troppo breve. .:-_#+-<~>!\$\$%&(){}=?@ la maggior parte delle persone non riesce a memorizzarla senza un gestore di password. Hans1960 è troppo intuitiva.

Chi è responsabile della sicurezza ICT in un'azienda?

- Il reparto IT
- Il/La CEO
- Il/La Security Officer
- Tutti i collaboratori

La sicurezza ICT è responsabilità dell'intera azienda. I criminali informatici possono prendere di mira chiunque. Tutti devono quindi essere a conoscenza della sicurezza ICT ed essere vigili e attenti nel proprio lavoro quotidiano.

Tagli speciali di manzo

Taglio dopo taglio qualcosa di speciale



Il filetto, la fesa o l'entrecôte non fanno più brontolare il vostro stomaco? Allora è giunto il momento dei famosi tagli speciali. Sono la nuova tendenza del reparto bistecche e si distinguono per la loro particolare consistenza e l'intenso sapore della carne. Allo stesso tempo, sostengono l'approccio nose-to-tail, ovvero l'utilizzo dell'intero animale.

Certo, i tagli speciali non sono del tutto nuovi. Piuttosto, appartengono alle tendenze alimentari che nascono da un revival. Perché fino agli anni '70 anche questi pezzi erano molto apprezzati per la cottura breve.

Poi è arrivato il benessere e con esso i tagli pregiati di lombo di manzo, come il filetto o la fesa. Il collo, la spalla o la pancia erano sempre più considerati di seconda scelta, motivo per cui venivano spesso chiamati secondi tagli, e finivano nella casseruola o nella salsiccia.

Un vero e proprio errore, come molti intenditori di carne hanno avuto modo di constatare oggi. Se tagliate

correttamente, le bistecche ricavate da questi tagli offrono una maggiore varietà in padella e sulla griglia. Inoltre, chi acquista i tagli speciali si impegna anche a consumare carne in modo consapevole, dove l'intero animale riceve l'attenzione che merita.

Ogni taglio è diverso dall'altro, non solo lo si può vedere ma anche gustare. E per rendere il tutto più confuso, uno stesso taglio ha spesso diversi nomi. Ma non preoccupatevi, con la nostra guida LOOK! alla scoperta del mondo dei tagli speciali riuscirete ad essere sempre aggiornati. • *mr*



Flat Iron Steak ^{a)}

{ *Butler's Steak* · *Ala di spalla* · *Cappello del prete* }

La Flat Iron Steak deve il suo nome più comune alla sua forma piatta, che ricorda la piastra di un ferro da stiro. Si ottiene dal cappello del prete nella parte centrale della spalla di manzo.

È costituita da due parti di muscolo unite da tessuto connettivo, con un tendine grande e molto resistente che le attraversa. Quando viene rimosso, si ottengono due bistecche succose, tenere e saporite, con una marezzatura pronunciata.

Alcuni paragonano questo taglio al filetto per la tenerezza del boccone. È perfetto per essere cucinato alla griglia o arrostito, meglio se media al sangue. Quindi basta condire semplicemente con sale marino grosso e pepe nero. Poiché possono pesare dai 500 ai 600 grammi ciascuna, una «Flat Iron Steak» è sufficiente per due persone.

Teres Major ^{b)}

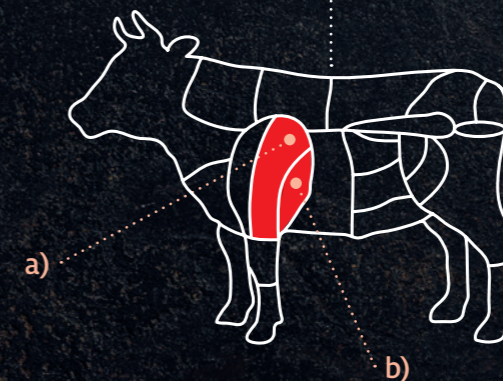
{ *Petit Tender* · *Shoulder Tender* · *Taglio del macellaio* · *Flat Fillet* }

Passiamo a un consiglio da insider tra i tagli riscoperti: il Teres Major. È tagliato dall'omonimo muscolo rotondo di grandi dimensioni «Musculus teres major».

Con poco sforzo, questo muscolo fornisce una carne tenera e succosa con una bella marezzatura, a differenza di altri tagli della spalla di manzo, che sono piuttosto striati e quindi non adatti per cotture brevi.

Il fatto che il Teres Major sia noto anche come taglio del macellaio in Germania è probabilmente dovuto al fatto che i macellai amavano tenere questo taglio per se stessi, come una bistecca economica di alta qualità.

Al momento dell'acquisto, chiedete se la carne è ben maturata e frollata. La migliore garanzia per un risultato tenero.



Onglet^{c)}

{ *Lombatello · Hanger Steak · Hanging Tender* }

L'onglet, noto anche come Hanging Tender, inizia la sua marcia trionfale negli Stati Uniti e in Francia. Deriva dal muscolo di sostegno del diaframma, che si trova tra il filetto e le costole. Tra i tagli speciali, questo è quello migliore, poiché ve n'è solo uno per animale.

La bistecca magra è per lo più striata in modo uniforme con tessuto adiposo, il che le conferisce una marezza pronunciata, la rende tenera e saporita.



Questo pezzo non è solo ideale per cotture brevi e alla griglia. Può anche essere preparato sotto vuoto, dove può essere delicatamente aromatizzato con l'aggiunta di spezie nel sacchetto sottovuoto, senza che perda il suo caratteristico sapore.

Dopo la fase di cottura a bassa temperatura, la bistecca ottiene i necessari aromi di arrostitura con una breve cottura o grigliandola a fuoco vivo.

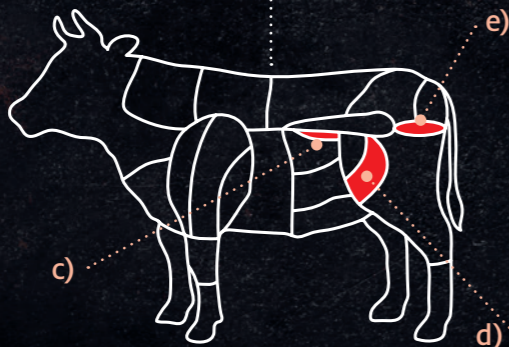
Tri-Tip^{d)}

{ *Spinacino · Punta · Tasca* }

Secondo la leggenda, un macellaio americano scoprì per caso il Tri-Tip perché non aveva abbastanza bistecche classiche e quindi utilizzò questo taglio.

Mentre il nome inglese si riferisce alla forma triangolare del taglio, la bistecca è nota tra l'altro anche come «taglio del sindaco o del pastore» in Germania, l'equivalente dello spinacino o della tasca in Italia. Questi nomi venivano usati in Germania, perché in passato, dopo la macellazione, le parti migliori erano riservate agli alti dignitari.

Non c'è quindi da stupirsi che il Tri-Tip sia molto apprezzato per la sua tenerezza e il suo straordinario aroma. Si trova tra l'anca e la pancetta, sopra la parte esterna della coscia. Con i suoi 750-1000 grammi, si tratta di un pezzo relativamente grande. Pertanto, un taglio di Tri-Tip è sufficiente anche per almeno tre o quattro persone.



Vacío^{f)}

{ *Scalfo superiore · Molle di pancia superiore · Flap Steak · Bavette d'Aloyau* }



Il vacío, come viene chiamato in Argentina, è considerato il fratello maggiore della Flank Steak. Anch'esso proviene dallo scalfo del manzo dove la carne è soda e ha una grana relativamente grossa.

Questo pezzo non è molto popolare solo in Argentina, ma anche in Francia, dove viene chiamato Bavette d'Aloyau e viene spesso utilizzato per il classico abbinamento «bistecca e patatine fritte».

Poiché il vacío può pesare fino a due chili, è perfetto per un barbecue di un gruppo di persone un po' più numeroso. Come la Flank Steak, viene tagliato a fette sottili dopo la cottura alla griglia e colpisce per il suo sapore intenso.

Flank Steak^{g)}

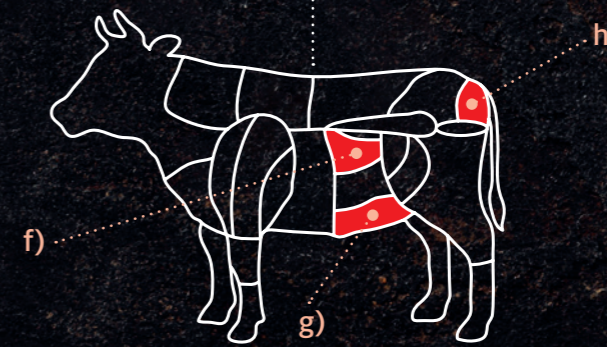
{ *Scalfo inferiore · Molle di pancia inferiore · Bavette Steak · Bavette de Flanchet* }

Questo taglio, da anni un classico del BBQ negli Stati Uniti, sta diventando sempre più popolare anche in Europa. La bavetta, come suggerisce il nome Flank Steak, proviene dal fianco del manzo nella zona posteriore, più bassa, dello scalfo.

Con un contenuto medio di grasso del sette o otto per cento, la Flank Steak è un taglio piuttosto magro tra le varianti qui presentate.

Inoltre, la carne ha una fibra molto lunga, riconoscibile molto chiaramente anche nel pezzo crudo. Questa caratteristica conferisce compattezza alla carne dopo la preparazione. Per questo motivo si usa anche affettare sottilmente la Flank Steak dopo la cottura alla griglia – e sempre in senso trasversale, per renderla molto meno tenace al morso.

Seguendo questo consiglio, potrete concentrarvi completamente sul sapore eccezionalmente intenso della carne di questo pezzo quando lo gusterete.



Picanha^{h)}

{ *Top Sirloin Cap · Rump Cap · Coulotte Steak · Sottofesa con copertura di grasso · Codone con copertura di grasso* }

La picanha è originaria del Brasile. Da lì si è diffusa in Portogallo e, contemporaneamente, anche in altri Paesi.

Si tratta di un taglio della parte posteriore della fesa di manzo, noto anche come sottofesa, ma preferibilmente di bovini Angus e con una copertura di grasso. Per una picanha brasiliana, si taglia questa carne in pezzi di circa cinque-sette centimetri di spessore e si mettono allo spiedo. Viene poi grigliata su un fuoco all'aperto. La marezza e lo strato di grasso fanno sì che la carne sia particolarmente tenera e succosa quando viene grigliata.

Tuttavia, questo taglio è adatto anche per la cottura lenta alla griglia in un unico pezzo a circa 110 gradi Celsius sulla griglia a sfera. Poi si taglia a fette sottili e si serve con una salsa piccante.



Gli sviluppatori del Bell Food Group danno prova ancora una volta della propria creatività

Le nuove ricette della felicità

Il buon cibo può avere effetti benefici sull'umore. Lo riconosce anche la ricerca, che ne ritiene responsabile il neurotrasmettitore dopamina. Ma chi vuole occuparsi delle scoperte scientifiche quando si possono semplicemente assaggiare i nuovi prodotti del Bell Food Group? • *mr*

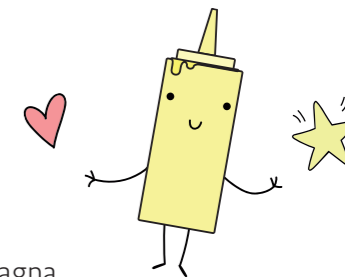


Bell Svizzera

Per un autunno all'insegna dei sapori

A partire da ottobre, numerose novità deliziose e croccanti in Svizzera!

A partire da ottobre, numerose novità deliziose e croccanti in Svizzera: con il nuovo «Bacon alla paprica», Bell propone a tutti gli appassionati di pancetta un nuovo piatto forte nella distribuzione al dettaglio. Il salume di suino è trattato con un'abbondante dose di paprica in polvere e un po' di aglio ed è caratterizzato da una piccantezza persistente. Perfetto per una colazione sostanziosa o come pancetta con cui avvolgere il petto di pollo, come nel nostro suggerimento di ricetta.



Bell Francia

Un saluto dalla Spagna al paese confinante

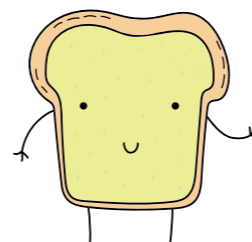
Con una gamma di specialità spagnole recentemente lanciata in Francia con il marchio Sanchez Alcaraz, un altro esempio di buona collaborazione all'interno del Bell Food Group. Fra le novità il «Lomo de Cebo Ibérico», il «Jamón de Cebo Ibérico» e il «Chorizo Ibérico», tre salumi realizzati con la pregiata carne dei famosi maiali iberici. Inoltre, queste specialità possono essere conservate non refrigerate e sono confezionate con poca plastica.



Bell Polonia

Per panini dal sapore mediterraneo

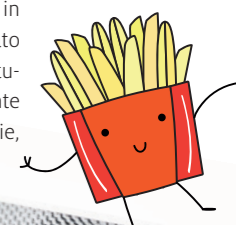
Bell Polonia porta ai propri clienti al nord un po' di atmosfera di vacanza mediterranea. La nuova «Mortadella con olive», arrivata sui banchi di vendita a maggio, è preparata con carne di maiale e tacchino e aromatizzata con olive originali spagnole. Ciò significa che i clienti polacchi hanno di nuovo a disposizione una deliziosa alternativa per i sandwich particolarmente gettonati nel paese.



Stein's Best

Tre classici in formato mini

Giusto in tempo per l'estate, il marchio Stein's Best di Hügli ha lanciato ketchup, maionese e senape in pratiche confezioni monoporzione per i clienti del food service. Tutte le varietà sono prodotte in Svizzera, in particolare il ketchup con un elevato contenuto di pomodoro del 65%, come consuetudine di Stein's Best. Gli stick sono particolarmente apprezzati da ristoranti, tavole calde e rosticcerie, perché le salse possono essere facilmente trasportate e correttamente porzionate. Perfetti per hamburger, patatine e simili.



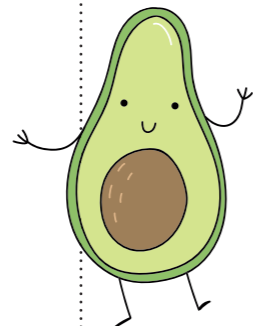
Perfetti per hamburger, patatine e simili.



Sylvain & CO.
Allegria e freschezza
per chi ama le insalate

«Fun & Fresh» è il nome della nuova linea con cui il marchio di Eisberg, Sylvain & CO., attira l'attenzione dei clienti svizzeri dalla fine di giugno. L'assortimento comprende attualmente i classici «Mixed Salad & Eggs», «Caesar Salad» e «Pasta Pesto Salad» uniti dal nome «Crazy Yummy». La gamma include anche, sotto la denominazione «Veggie Good Trip», la «Oriental Bowl», che accompagna i fan dell'insalata in un percorso sensoriale che porta al Medio Oriente. I prodotti freschissimi nelle pratiche vaschette di cartone con la caratteristica fascetta contengono un mix equilibrato di insalate, verdure, proteine, amidi e cereali. Una pietanza pratica per tutti coloro che vogliono alimentarsi in modo consapevole anche tra un pasto e l'altro.

**Percorso sensoriale
verso l'Oriente per
chi ama le insalate.**



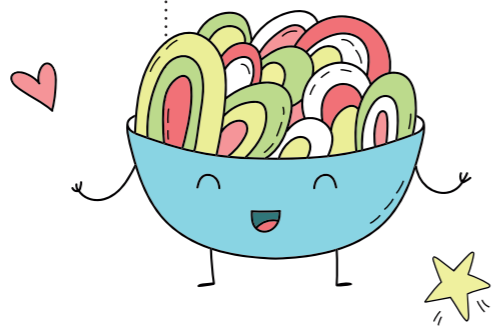
Eisberg Austria
Il duo della freschezza

Con il sandwich «Chicken Style Tandori», Eisberg Austria ha creato una novità per un noto retailer austriaco, che alla fine dell'estate amplierà la propria gamma di prodotti a marchio proprio. Inoltre, le nuove fette di ananas assicurano in tutta praticità a colleghe e colleghi il piacere della frutta fresca. A tutto vantaggio del sistema immunitario invernale.



Eisberg Svizzera
Boost vitaminico alla terza potenza

A partire da metà settembre, tutti gli amici delle Buddha Bowls di Eisberg Svizzera potranno nuovamente contare su tre novità stagionali. Con cavolfiori, lenticchie e patate dolci, si utilizzano ingredienti che saziano e allietano le giornate più fredde. Le varianti «Roasted Cauliflower & Quinoa» e «Roasted Pumpkin & Sweet Potato Falafel» sono adatte a una dieta vegana, mentre la varietà «Roasted Sweet Potato & Taboulé di Barbabietola» è destinata ai vegetariani.



Suggerimento di ricetta
Petto di pollo con zucca
avvolto nella pancetta

- Per 2 persone**
4 petti di pollo di circa 140 g ciascuno
12 fette di pancetta, ad es. bacon alla paprica di Bell
4 cucchiaini di senape in grani
1 zucca Hokkaido
2 cucchiai di granella di nocciole, tritata grossolanamente
1 cucchiaio di burro
un po' di noce moscata, appena grattugiata
1 arancia, spremuta
2 cucchiai di olio di girasole o di colza
3 rametti di timo
Sale e pepe

Ecco come si fa: per ogni petto di pollo, stendere tre fette di pancetta una accanto all'altra, leggermente sovrapposte. Spennellare i petti di pollo con la senape e disporli sulle fette di pancetta. Avvolgere le fette di pancetta intorno ai petti di pollo e fissarle con uno stuzzicadenti.

Ungere una teglia da forno con metà del burro. Tagliare la zucca in quattro e rimuovere i semi. Affettare finemente la polpa con un'affettaverdure e disporla sulla teglia con la granella di nocciole. Condire con sale, pepe e noce moscata. Aggiungere il succo dell'arancia e mescolare bene.

Spennellare un pezzo di carta da forno con il burro rimanente e posizionarlo sopra la zucca. Mettere la zucca nel forno preriscaldato nella parte centrale del forno a 175 °C (calore nella parte superiore e inferiore) per circa 10 minuti.

Nel frattempo, rosolare i petti di pollo in una padella con olio caldo per 2-3 minuti su ogni lato, finché non diventano croccanti.

Togliere la zucca dal forno una volta trascorso il tempo di cottura. Togliere la carta da forno, disporre i petti di pollo sulla zucca, cospargere con i rametti di timo e rimettere il tutto in forno senza la carta da forno. Continuare a cuocere per 15 minuti circa fino a quando la zucca sarà cotta e i petti di pollo saranno gradevolmente succosi.

Salare e pepare e servire immediatamente.



Le sfide affrontate dai consumatori quando acquistano generi alimentari

Acquistare con oculatezza

Quando il frigorifero è vuoto, di solito al supermercato riusciamo a trovare tutto ciò che serve per riempirlo di nuovo. Per il Bell Food Group, l'acquisto di materie prime per la produzione di alimenti non è sempre così semplice. Le condizioni meteorologiche, la situazione economica o i cambiamenti delle esigenze dei clienti sono alcune delle sfide da affrontare. Per raggiungere questo obiettivo, il Bell Food Group si affida a un'ampia gamma di soluzioni: da una vasta rosa di fornitori a partecipazioni a concetti innovativi. •*mr*



Prezzi sempre nel mirino

Negli ultimi due anni, i clienti hanno dovuto pagare molto di più l'olio da cucina, le verdure, i prodotti caseari o il pane, tra i tanti altri prodotti. Il risultato finale che i clienti avvertono alla cassa inizia molto prima nella filiera: l'aumento dei prezzi delle materie prime e dell'energia.

«Quest'anno, ad esempio, abbiamo registrato un aumento del 50% del prezzo dei pomodori», riferisce Ulrich Freund, responsabile acquisti di Hilcona e coordinatore del Centro di Competenza per gli Acquisti Strategici del Bell Food Group. «Il motivo è la carenza di approvvigionamento dovuta a infestazioni virali, cattivi raccolti e inondazioni».

Mentre alcuni materiali diventano più costosi, altri diventano più economici.

Altri fattori che possono far lievitare i costi sono l'aumento dei prezzi dell'energia, i conflitti politici come la guerra in Ucraina che ostacolano il flusso di merci, o il cambiamento del comportamento dei consumatori, quale ad esempio la crescente domanda di proteine di origine vegetale.

«La questione della sicurezza degli approvvigionamenti è andata acquisendo sempre più importanza per noi negli ultimi anni», afferma Ulrich Freund. «Per questo motivo diventa decisivo stabilire relazioni di reciproca fiducia a lungo termine con i nostri fornitori».

Tra l'altro, Hilcona si affida con successo alla produzione integrata con cui lavora a stretto contatto con circa 500 agricoltori svizzeri. Per mantenere basse le fluttuazioni dei prezzi degli ortaggi coltivati in questo modo, i prezzi vengono stabiliti in modo trasparente ed equo tra gli agricoltori, le organizzazioni degli agricoltori e i trasformatori prima della stagione.

Per i professionisti esperti in materia di approvvigionamento di Hilcona è inoltre molto importante tenere d'occhio i mercati delle materie prime di cui hanno bisogno – oltre 2.000 – durante tutto l'anno e capire quali fattori influenzano tali mercati. Ad esempio, le condizioni meteorologiche che influiscono sui raccolti o i tagli alla produzione di materie plastiche.

Quanto alla formazione dei prezzi, a Hilcona torna utile il fatto che se spesso singoli materiali rincarano, altri possono essere acquistati a prezzi inferiori. Oltre a ciò, Schaan sta lavorando alacremente con il reparto di sviluppo e le fabbriche per ridurre gli aumenti dei costi adattando le ricette, qualificando nuovi fornitori e snellendo i processi.

Inoltre, in collaborazione con tutti gli uffici acquisti del Bell Food Group, i fabbisogni di materiali del Gruppo vengono regolarmente richiesti sul mercato in forma aggregata, un aspetto che consente di ottenere prezzi di mercato equi e ottimali.

In caso di difficoltà di approvvigionamento, soprattutto per quanto riguarda le materie prime critiche, Hilcona ha creato negli ultimi anni una rete collaudata di fornitori secondari per stare sul sicuro in materia di approvvigionamento.

«Inoltre, con il nostro <Hilcona Market Radar> trimestrale, individuiamo sempre molto rapidamente i potenziali rischi di prezzo che possono insorgere da qualche parte e ci proteggiamo tempestivamente. Ad esempio, costituendo uno stock di determinate materie prime o stipulando tempestivamente accordi a prezzo fisso con i nostri fornitori».

Quando poi alla fine arriva il momento di concordare i prezzi dei prodotti con i rivenditori e di trasferire l'aumento dei costi, i colleghi delle vendite devono cercare di essere molto abili e persuasivi.



Ulrich Freund,
Responsabile degli
acquisti, Hilcona

Coordinatore del Centro
di Competenza Acquisti
Strategici, Bell Food Group



La quantità giusta al momento giusto

Statisticamente, gli svizzeri mangiano attualmente poco meno di 15 chili di carne di pollame all'anno. Tendenza: in aumento. E non è l'unico posto in cui la curva dei consumi sale. In quasi tutti i Paesi europei, il consumo di carne di pollame è in crescita, così come la domanda.

Per soddisfarla nel modo più preciso possibile, il Bell Food Group si affida alla produzione integrata di pollame nei paesi di lingua tedesca D-A-CH. Un metodo tradizionale utilizzato fin dagli anni Sessanta.

«A differenza dell'approvvigionamento sul libero mercato, ad esempio per la produzione di bovini vivi, per il pollame disponiamo di allevamenti propri e di allevamenti partner con cui lavoriamo a stretto contatto», spiega Stephan Wolf, responsabile dell'unità organizzativa Pollame di Bell Svizzera.

L'impianto automatico di disossamento ha condotto alla svolta.

«In questo modo, per i polli stiamo ampliando la filiera, per così dire, a ritroso».

Questa filiera inizia con gli animali riproduttori, prosegue attraverso gli incubatoi dove si schiudono le uova e fuoriescono i pulcini e termina con gli allevamenti avicoli in cui vengono allevati i polli. La produzione integrata significa anche che Bell offre ai propri partner una soluzione completa, dal progetto di costruzione della stalla all'approvvigionamento di mangimi e alle cure veterinarie.

«La produzione integrata ci aiuta a pianificare in anticipo, in modo da avere sempre la giusta quantità disponibile al momento giusto e nella giusta qualità», afferma Stephan Wolf. «Necessitando di circa dodici settimane di tempo fra ordinazione e consegna per regolare la produzione, stabiliamo le quantità richieste su base trimestrale».

In questo modo, tra l'altro, all'unità organizzativa Pollame di Zell, diretta da Stephan Wolf, arriva solo la quantità di carne di pollo che verrà essere effettivamente utilizzata.

E oggi questo riguarda la carne dell'intero animale. Mentre in passato ci si concentrava principalmente sul petto di pollo, oggi si utilizza il pollo intero ai fini di un'elevata efficienza economica e della sostenibilità.

La grande svolta a Zell è avvenuta sette anni fa con l'investimento in un impianto completamente automatico in grado di disossare fino a 6000 cosce all'ora.

«Abbiamo constatato che la carne della coscia è molto adatta per la produzione sia di prodotti pronti che di insaccati», riferisce Stephan Wolf.

Questi tipi di lavorazione, unitamente alla domanda comunque elevata di carne di pollame, hanno fatto sì che Bell in Svizzera abbia praticamente superato i propri limiti di capacità negli ultimi tre anni. Ma esistono già soluzioni anche a questa problematica: «a breve termine, possiamo soddisfare la domanda anche importando carne di pollame», spiega Stephan Wolf. «A medio termine, però, vogliamo anche aumentare la nostra capacità produttiva e realizzare ulteriori stalle. Siamo ottimisti sul fatto che riusciremo a raggiungere questo obiettivo nonostante i rigidi requisiti di legge».



Stephan Wolf,
responsabile dell'unità
organizzativa Pollame,
Bell Svizzera

Mosa Meat: la nuova cultura della carne

Nella ricerca di alternative alla carne senza dover macellare animali, la start-up olandese Mosa Meat è all'avanguardia a livello mondiale. Si prelevano alcune cellule da una mucca, che poi crescono in laboratorio fino a diventare carne magra o muscolo. Questa carne coltivata non differisce dalla carne convenzionale in termini di struttura e composizione. Il Bell Food Group partecipa dal 2018 all'iniziativa e sostiene così la ricerca di alternative alla carne più sostenibili che soddisfino anche le esigenze etiche di molti consumatori.



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

Quando la lattuga deve trasferirsi

La Spagna è considerata l'orto d'Europa. Solo l'anno scorso vi sono stati coltivati circa 29 milioni di tonnellate di frutta e verdura, pari a più di un quarto della produzione totale dell'Unione Europea. Questo fa del Paese della Penisola Iberica uno dei principali Paesi di approvvigionamento di Eisberg. Tuttavia, negli ultimi anni i cambiamenti climatici, con il caldo e la siccità, hanno causato problemi agli agricoltori locali.

«Abbiamo già assistito a dodici periodi di crisi in Spagna dal 2018», riferisce Ronni Diepstraten, CPO e Key Account Food Service Europe di Eisberg, che ha la propria sede ad Aguilas, nel sud della Spagna. «Soprattutto gli inverni sono diventati significativamente più caldi. Per esempio, il 27 gennaio di quest'anno c'erano già 27 gradi. La temperatura normale avrebbe dovuto essere compresa fra 16 e 20°».

Un tempo Aguilas era la più grande area di coltivazione di pomodori d'Europa.

La conseguenza: la coltivazione dei pomodori o dell'indivia, ad esempio, sta diventando sempre più difficile nella regione di Aguilas, un tempo la più grande area di coltivazione di questi prodotti in Europa.

Per risolvere questo problema di approvvigionamento, Eisberg sta perseguendo diverse strategie contemporaneamente. La più importante è l'acquisto in altre regioni. In aree più a nord della Spagna e in altri Paesi come il Ma-

rocco, la Tunisia o la Grecia, sono già sorte nuove aree di coltivazione in cui gli specialisti delle lattughe possono rifornirsi. Insieme a un produttore di sementi, Eisberg partecipa anche a un progetto con agricoltori in Albania e Serbia che prevede la creazione di ulteriori aree per la coltivazione della lattuga in inverno.

«Anche in Italia sta succedendo qualcosa», afferma Ronni Diepstraten. «Mentre negli ultimi 50 anni si è posta l'enfasi su varietà di alta qualità e costose come gli spinaci baby, ora i produttori italiani stanno tornando a coltivare anche altre lattughe a causa della mutata situazione».

Fra gli altri approcci di Eisberg va annoverata la ricerca di nuove varietà e metodi di coltivazione. Tuttavia, lo sviluppo di nuove piante di lattuga più adatte alle alte temperature è un processo lungo che può richiedere fino a cinque anni.

Tra i metodi promettenti ci sono anche tecniche innovative quali la coltivazione idroponica. In questo caso, le piante non crescono nel terreno all'aperto o in serra, ma in acqua arricchita di sostanze nutritive. Questo sistema è utilizzato anche dalla start-up di vertical farming Yasai (v. riquadro), alcune quote della quale sono detenute da Eisberg.

«A mio avviso, avremo a che fare con il cambiamento delle condizioni per molto tempo ancora», spiega Ronni Diepstraten. «Resto tuttavia fiducioso che ci saranno ancora abbastanza lattuga e ortaggi per soddisfare il nostro fabbisogno. L'unica differenza è che potrebbero provenire da aree diverse».

Yasai: il futuro verticale

Le fattorie verticali della start-up Yasai, fondata a Zurigo nel 2020, si basano sul principio dell'economia circolare nel quadro di una coltivazione sostenibile. Attualmente esiste un'azienda agricola pilota che rifornisce di erbe aromatiche fresche i supermercati della società madre Coop nella Svizzera nordoccidentale. In futuro, con l'aiuto di Yasai, queste aziende agricole indoor potrebbero essere realizzate in quasi tutto il mondo. Infatti il concetto funziona indipendentemente dalle condizioni esterne. Il Bell Food Group partecipa a questa promettente start-up non solo con un investimento attraverso la propria divisione Iceberg, ma anche con l'ingresso del CEO Lorenz Wyss nel consiglio di amministrazione di Yasai.

Come si può garantire l'approvvigionamento di lattuga quando il meteo rende sempre più difficile la coltivazione nel sud della Spagna?



Quali sono le possibilità di un acquisto responsabile di olio di palma?



Le fonti sostenibili sono la soluzione

Il grasso di palma ha molte buone proprietà per la produzione di alimenti. Per esempio, esiste un grasso di palma che, a differenza di molti altri grassi vegetali, ha una consistenza solida a temperatura ambiente, che non solo facilita il trasporto e la conservazione, ma consente anche una varietà di usi. Allo stesso tempo, il grasso di palma non si ossida così rapidamente e non irrancidisce così facilmente.

Inoltre, le palme da olio sono molto più produttive di altre piante oleaginose come la colza o la soia. Un fatto che contribuisce a rendere il grasso di palma molto economico rispetto ad altri grassi.

Tuttavia, questa materia prima è messa sotto accusa. Il motivo: le palme da olio crescono quasi esclusivamente nelle regioni con foreste pluviali tropicali, che spesso vengono disboscate illegalmente per far posto alla coltivazione di palme da olio.

Il grasso di palma è una materia prima indispensabile anche per Hügli, che lo utilizza, tra l'altro, per produrre dadi da brodo dalla consistenza pastosa.

«Non potendo attualmente fare a meno di questo ingrediente, molti anni fa abbiamo deciso di utilizzare solo grasso di palma certificato», spiega Steffi Mesnjak, Category Manager del gruppo merceologico Grassi e Oli di Hügli. «Esistono quattro livelli per la certificazione del grasso di palma e da quest'anno utilizziamo solo i due livelli più alti».

Hügli si affida principalmente al secondo più alto livello di certificazione, denominato «Segregation». Il termine sta a indicare olio di palma certificato sostenibile, separato da prodotti non sostenibili lungo l'intera catena di approvvigionamento. Alcuni prodotti contengono anche olio di palma del più alto livello di certificazione «Identity Preserved», ossia prodotto in modo sostenibile e tracciabile a ritroso anche fino alla piantagione produttrice.

«Per l'approvvigionamento di queste materie prime, all'interno del Gruppo Hügli lavoriamo con una manciata di produttori selezionati e adeguatamente certificati», spiega Steffi Mesnjak.

Una delle sfide che Hügli ha dovuto affrontare lo scorso anno è stato il divieto di esportazione dell'olio di palma dall'Indonesia. Fortunatamente il divieto è durato solo poche settimane e i fornitori di Hügli sono riusciti ad arginarlo facilmente.

«Eventi come questi rendono particolarmente importante per noi lavorare con partner esperti che possono fare affidamento su catene di fornitura globali solide», afferma Constantin Degro, Category Cluster Lead Raw Material di Hügli.

Negli ultimi anni, Hügli ha anche cercato ripetutamente dei sostituti del grasso di palma da inserire nei propri prodotti. Tra i possibili sostituti ci sono il burro di karité e l'olio di cocco, ma sono adatti solo per un numero limitato di articoli.

«Attualmente, per motivi tecnici, spesso non è possibile sostituire l'olio di palma con altri grassi», riferisce Steffi Mesnjak. «Inoltre, l'abbandono completo non avrebbe senso nemmeno per ragioni ambientali, poiché sarebbero necessarie aree molto più ampie per la coltivazione di altri oli vegetali. Pertanto, a mio avviso, abbiamo scelto una buona via di mezzo utilizzando olio di palma certificato».

Il grasso di palma è indispensabile per Hügli.



Steffi Mesnjak,
Category Manager
Gruppo merceologico
Grassi e Oli, Hügli



Constantin Degro,
Category Cluster Lead
Raw Material, Hügli

La «lista delle cose da non fare»: attività da escludere tassativamente

Non per tutte le materie prime sotto accusa esistono soluzioni certificate valide come per l'olio di palma. Per evitare prodotti e forme di produzione non in linea con la filosofia del Bell Food Group, esiste la cosiddetta lista delle cose da non fare. Definisce chiari criteri di esclusione per il portafoglio prodotti del Bell Food Group. Ciò significa che il Bell Food Group si astiene dall'utilizzare prodotti provenienti da specie a forte rischio di estinzione, da prodotti provenienti da allevamenti non etici e da prodotti ottenuti in modo crudele. Dal foie gras alle tartarughe marine, fino agli alimenti geneticamente modificati, il documento elenca attualmente un totale di 17 prodotti e gruppi di prodotti vietati in tutto il gruppo.

Recuperare in modo intelligente anziché buttare

Si può ancora utilizzare!

La pasta di ieri diventa oggi una gustosa pasta in padella. Un tavolino per la terrazza realizzato con parti in legno della nuova recinzione del giardino. A volte con gli avanzi si possono realizzare dei veri tesori. Ma la cosa vale anche per l'industria alimentare? C'è solo una risposta: sì! Il Bell Food Group lo può dimostrare.

Si tratta di ridurre il più possibile i rifiuti alla fonte.

Che cosa hanno in comune un'insalata croccante di Eisberg e un hummus cremoso di Hilcona? Ok, entrambi hanno un ottimo sapore e sono adatti ai vegani. Ma c'è anche un'affinità meno evidente: la produzione di entrambi i prodotti genera avanzi che vengono abilmente riciclati.

Le iniziative di Eisberg Romania e Hilcona sono due esempi di come le aziende del Bell Food Group sostengono gli obiettivi di sostenibilità del Gruppo per la riduzione dei rifiuti alla fonte.

L'obiettivo è ridurre il più possibile la generazione di rifiuti e materiali residui nei siti di produzione o evitarla del tutto. La soluzione migliore in assoluto è che possano essere opportunamente riutilizzati in un altro posto.

Per Iceberg Romania, la possibilità di riutilizzo si trova a soli quattro chilometri dall'azienda di Pantélimon e i fortunati riutilizzatori sono coperti da pelo o piume. Dal 2016, lo stabilimento consegna almeno una volta al giorno gli avanzi della preparazione dell'insalata alla vicina fattoria con circa 700 mucche e un'annessa fattoria didattica con cavalli, capre, emù e altre bocche e becchi da sfamare.

«Ho imparato la regola più importante al primo incontro con il proprietario dell'azienda agricola, che è anche un veterinario», afferma Gabriela Boldeanu, responsabile della qualità di Eisberg Romania. «Dice che possiamo dare da mangiare alle mucche solo gli avanzi che non abbiano toccato il suolo, per evitare rischi di contaminazione da pezzi di legno o chiodi dei pallet. Infatti quando mangiano le mucche non riescono a distinguere tra parti di piante e corpi estranei».

Gli animali della vicina fattoria sono felici degli avanzi della preparazione dell'insalata di Eisberg Romania.



Tuttavia, non potendo evitare completamente la caduta di foglie e gambi e poiché le quantità residue sono talvolta superiori al fabbisogno della fattoria, lo stabilimento era alla ricerca di un'altra soluzione ecologica per il riciclaggio dei rifiuti. L'ha trovata con un impianto di biogas a Ploiesti che genera energia dai rifiuti verdi. In questo modo, il 100% dei residui della pulizia di insalata di Eisberg Romania viene utilizzato in modo sostenibile.

Alternative vegane alle uova

Hilcona dimostra che l'upcycling non è solo una tendenza della moda o dell'arredamento. Il Centro di Competenza per i prodotti vegetariani di Landquart, insieme alla start-up svizzera EggField, ha trovato una soluzione creativa per dare una seconda vita all'acqua di cottura dei ceci, la cosiddetta «aquafaba».

Viene prodotta durante la produzione di hummus e in grandi quantità, perché Hilcona è uno dei principali produttori di hummus in Svizzera. Grazie all'idea dell'upcycling alimentare sostenibile, dall'anno scorso sono state prodotte nuove alternative vegetali alle uova a partire da questa acqua di cottura, che altrimenti sarebbe stata smaltita come acqua di scarico.

«I numeri parlano da soli: nel 2023 siamo già riusciti a rimettere in circolazione circa

24 tonnellate di acqua di ceci. Ciò corrisponde a circa 300.000 uova», riferisce Angela Blattmann, Sales Manager B2B Industry di Hilcona. «Il nostro obiettivo per quest'anno è chiaro. Intendiamo raddoppiare questa cifra portandola a 600.000».

Le alternative alle uova sono adatte come ingredienti per la cucina e il forno, e non solo per i piatti vegani. Le loro proprietà sono simili all'originale, quindi possono sostituire l'uovo intero, l'albume e il tuorlo in molte ricette.

E altri vantaggi depongono a favore della novità: non assomiglia al sapore del legume, è privo di allergeni e ha una durata di conservazione maggiore rispetto alle uova. • *mr*

L'acqua dei ceci ha una seconda vita.

Hilcona e EggField hanno sviluppato insieme un'idea intelligente di upcycling alimentare.



Anniversari di servizio e pensionamenti da ottobre a dicembre 2023

«Gli chiesi di sostituirmi perché era appena nato mio figlio.»



Hermann Lüken
40 anni di servizio

Posizione: Macellaio, sezionamento
Divisione: Bell International
Sede: Bell Germania, Edewecht

Come le è capitato di proporsi per un posto di lavoro in azienda 40 anni fa?

Hermann Lüken: All'epoca abitavo a poche centinaia di metri dall'azienda, e dato che Schinken Schumacher* pagava 50 pfennig in più del mio precedente datore di lavoro, cambiai lavoro.

Samuel Müller: Dopo la scuola dell'obbligo decisi di fare un apprendistato come macellaio. Essendo di Basilea, decisi di farlo alla Coop. Una volta completato l'apprendistato, ho lavorato per 17 anni presso Coop come macellaio banconiere e capomacellaio. Il 1° agosto 2002 sono entrato in Bell nelle televendite della Svizzera occidentale, dove lavoro tuttora.

Cosa è cambiato di più in questi 40 anni da quando è entrato in azienda?

Hermann Lüken: Sono cambiate molte cose. Gli standard di igiene sono oggi molto più rigorosi. Il lavoro è agevolato da progressi tecnici come i transpallet elettrici (ad es. carrelli elevatori) ecc. La produttività è aumentata di molto.

Samuel Müller: Tutto è più veloce rispetto a una volta. Il carico di lavoro aumenta costantemente. I processi diventano sempre più complessi. La pressione sul personale è sempre più forte. Le richieste dei clienti diventano sempre più specifiche.

C'è qualcosa nel suo lavoro quotidiano che non è cambiato in tutti questi anni?

Hermann Lüken: Momenti di inattività non c'erano una volta, né ci sono oggi. C'è stata una evoluzione costante. Le dimensioni dell'azienda, il numero di collaboratori...

Samuel Müller: Nonostante tutti gli ammodernamenti tecnologici nelle vendite, le relazioni interpersonali sono ancora l'aspetto più importante nel contatto con i clienti.

Quale esperienza della sua carriera in azienda rimarrà sempre ancorata nella sua memoria?

Hermann Lüken: In 40 anni, si sono vissute così tante cose che non si sa più cosa raccontare. All'inizio degli anni '90, alcuni colleghi e io andammo a Seevetal per una settimana per salare il prosciutto. A Harkebrügge dovemmo lavorare per quasi 30 ore di fila, perché il livello degli ordini era molto alto. Partecipammo anche a grandi e indimenticabili feste aziendali ad Amburgo. Negli anni '80 e '90, mi alternavo settimanalmente con Helmut Behrens nei fine settimana e in qualità di indimenticabili feste aziendali ad Amburgo. Negli anni '80 e '90, mi alternavo settimanalmente con Helmut Behrens nei fine settimana e in qualità di sostituto per le ferie, aprivo e chiudevo l'azienda e portavo i cani da guardia – due alani – nei locali all'interno dell'edificio e li rimettevo in libertà il lunedì. A quel tempo non c'era un guardiano o un servizio di sicurezza. Il 15 aprile 1989, un sabato, sarebbe stato il mio turno. Chiamai Helmut Behrens alle cinque del mattino dalla sala parto, per chiedergli se poteva sostituirmi, perché era appena nato mio figlio.

Samuel Müller: Il passaggio da Coop a Bell. La chiusura del macello e del reparto di sezionamento in Cheseaux.

Che cosa le piace di più del suo lavoro oggi?

Hermann Lüken: Collaborare con i colleghi. Sono orgoglioso di far parte dell'azienda da così tanto tempo.

Samuel Müller: Come il primo giorno: il contatto con i clienti.

* La Harkebrügger Schinkenräucherei Helmut Schumacher venne rilevata nel 1985 da Abraham. Dal 2009 fa parte del Bell Food Group (ex Gruppo Bell) e dal 2012 opera con il nome di Bell Deutschland GmbH & Co. KG.

20 anni di servizio

- Vera Harms • 1 luglio, Bell Germania, Harkebrügge (supplemento)
- Manuela Koch • 1 luglio, Bell Germania, Harkebrügge (supplemento)
- Willi Spaller • 1 luglio, Bell Germania, Seevetal (supplemento)
- Henning Evers • 15 luglio, Bell Germania, Harkebrügge (supplemento)
- Tanja Derkatsch • 1 agosto, Bell Germania, Harkebrügge (supplemento)
- Gregor Hoten • 1 agosto, Bell Germania, Harkebrügge (supplemento)
- Sabrina Teuber • 1 settembre, Bell Germania, Harkebrügge (supplemento)
- Isabelle Burkle • 1 ottobre, Bell Svizzera, Basilea
- Luca Calzone • 1 ottobre, Hilcona, Schaan
- Robert Flack • 1 ottobre, Bell Svizzera, Basilea
- Mihail-Liviu Mayer • 1 ottobre, Eisberg Romania, Pantelimon
- Elena Miller • 1 ottobre, HFC, Bad Wünnenberg
- Tobias Mittelbach • 1 ottobre, Bell Svizzera, Basilea
- Bruno Sitterle • 1 ottobre, Bell Svizzera, Basilea
- René Hunkeler • 6 ottobre, Bell Svizzera, Zell
- Jimmy Guerinoni • 13 ottobre, Bell Svizzera, Basilea
- Sinavere Qufaj • 13 ottobre, Eisberg Svizzera, Dällikon, Feldhof
- Tuelay Yener • 13 ottobre, Bell Svizzera, Gossau
- Annemarie Weissauer • 17 ottobre, Hubers Landhendli, Pfaffstätt
- Irena Wicher • 20 ottobre, Bell Germania, Harkebrügge
- Kemal Karic • 21 ottobre, Hubers Landhendli, Pfaffstätt
- Marina Hochradl • 27 ottobre, Hubers Landhendli, Pfaffstätt
- Christophe Balou • 1 novembre, Bell Svizzera, Basilea
- Domenico Dedato • 1 novembre, Hilcona, Schaan
- Tahsin Samanci • 1 novembre, Eisberg Svizzera, Dällikon, Feldhof
- Tomáš Starý • 1 novembre, Hügli Repubblica Ceca, Zásmuky
- Walter Toedtli • 1 novembre, Hilcona, Schaan
- Swetlana Heister-Urbach • 3 novembre, Bell Germania, Harkebrügge
- Lydia Hoffeschneider • 3 novembre, Bell Francia, Teilhède
- Dmitri Iwanov • 3 novembre, Bell Germania, Harkebrügge
- Radisa Trajic • 3 novembre, Inter-Planing, Langenhaslach
- Frédéric Jenn • 10 novembre, Bell Svizzera, Basilea
- Cornelia Zingg • 10 novembre, Hügli Svizzera, Steinach
- Tomasz Żyła • 25 novembre, Bell Polonia, Niepołomice
- Hamit Atici • 1 dicembre, Bell Svizzera, Basilea
- Xavier Buro • 1 dicembre, Bell Svizzera, Basilea
- Brice Monteillet • 1 dicembre, Bell Frankreich, Teilhède
- Husein Muminovic • 1 dicembre, Hilcona Gourmet, Orbe
- Jean-Louis Ribstein • 1 dicembre, Bell Svizzera, Basilea
- Tony Roger • 1 dicembre, Hilcona Gourmet, Orbe
- Maria Alcina Seixas da Silva Magalhaes • 1 dicembre, Hilcona, Schaan
- Antonio Vieira De Azevedo • 1 dicembre, Hilcona Gourmet, Orbe
- Yannick Wettlé • 8 dicembre, Bell Svizzera, Basilea
- Leonard Gjergji • 22 dicembre, Bell Svizzera, Zell

25 anni di servizio

- Emma Bertram • 1 agosto, Bell Germania, Harkebrügge (supplemento)
- Montserrat Bonnard • 22 agosto, Bell Francia, Teilhède (supplemento)
- Lenka Kolářová • 3 settembre, Hügli Repubblica Ceca, Zásmuky (supplemento)
- Theodor Wessels • 10 settembre, Bell Germania, Edewecht (supplemento)
- Nathalie Bonnier • 28 settembre, Bell Francia, Teilhède (supplemento)
- Andreas Altevers • 1 ottobre, Bell Germania, Seevetal
- Jose Augusto Chaves de Sousa • 1 ottobre, Hilcona, Schaan
- Rosaria Leppert • 1 ottobre, Geiser, Schlieren
- Agostinho Marques Do Amaral • 1 ottobre, Hilcona, Schaan
- Michael Pueringer • 1 ottobre, Hilcona, Schaan
- Walter Riedmann • 1 ottobre, Hilcona, Schaan
- Andre Sungu • 1 ottobre, Bell Svizzera, Basilea
- Maria de Lourdes Ibarra de Frommelt • 15 ottobre, Hilcona, Schaan
- Sergej Pawlow • 19 ottobre, Bell Germania, Harkebrügge
- Katrin Cavegn-Brunhart • 1 novembre, Hilcona, Schaan
- Sven Keck • 1 novembre, Bell Svizzera, Basilea
- Olivia Machado Rebelo • 1 novembre, Hilcona, Schaan
- Reinhard Pointner • 1 novembre, Hilcona, Schaan
- Mary Masila Sinnarasa • 1 novembre, Eisberg Svizzera, Dällikon, Feldhof
- Burhan Güven • 16 novembre, Eisberg Svizzera, Dällikon, Feldhof
- Karin Schwenninger • 16 novembre, Hilcona, Schaan
- Leonard Lleshi • 30 novembre, Bell Svizzera, Zell
- Mickael Inacio • 1 dicembre, Bell Svizzera, Basilea
- Detlef Schröder • 1 dicembre, Bell Germania, Edewecht
- Franz Heinrich • 7 dicembre, Frisch Express, Pfaffstätt
- Fatmire Dakaj • 10 dicembre, Bell Svizzera, Oensingen
- Jean-Claude Truffa • 21 dicembre, Bell Svizzera, Cheseaux

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

30 anni di servizio

- Martina Schulz** • 1 luglio, Bell Germania, Seevetal (*supplemento*)
- Pavel Sarantscha** • 28 luglio, Bell Germania, Harkebrügge (*supplemento*)
- Katharina Resch** • 9 settembre, Bell Germania, Harkebrügge (*supplemento*)
- José Ferreira Sergio** • 1 ottobre, Hilcona Gourmet, Orbe
- Adrian Hofer** • 1 ottobre, Bell Svizzera, Oensingen
- Daniel Casagrande** • 15 novembre, Bell Svizzera, Basilea
- Herminio Das Neves** • 22 novembre, Bell Svizzera, Cheseaux
- Thomas Freitag** • 22 novembre, Hügli Germania, Radolfzell
- Gudrun Ogriseck** • 27 dicembre, Hügli Germania, Radolfzell

35 anni di servizio

- Erika Kruse** • 9 settembre, Bell Germania, Harkebrügge (*supplemento*)
- Eric Blumert** • 3 ottobre, Bell Svizzera, Basilea
- Jean-Luc Groell** • 3 ottobre, Bell Svizzera, Basilea
- Christophe Boesch** • 18 ottobre, Bell Svizzera, Basilea
- Pashalis Potolidis** • 24 ottobre, Hilcona, Schaan
- Ueli Gerber** • 1 novembre, Bell Svizzera, Zell
- Ulrich Minder** • 1 novembre, Bell Svizzera, Zell
- Elwira Seitz** • 11 novembre, Hügli Germania, Radolfzell
- Willi Koller** • 14 novembre, Hilcona, Schaan
- Thavarajah Ponnampalam** • 1 dicembre, Bell Svizzera, Basilea
- Philippe Diemunsch** • 18 dicembre, Bell Svizzera, Basilea

40 anni di servizio

- Karin Grüner** • 3 ottobre, Inter-Planing, Langenhaslach
- Hermann Lüken** • 14 novembre, Bell Germania, Edewecht
- Samuel Müller** • 2 dicembre, Bell Svizzera, Cheseaux

45 anni di servizio

- Barbara Schiaffo** • 20 luglio, Hügli Germania, Radolfzell (*supplemento*)

Pensionamenti anticipati

- Rolf Anti** • 30 giugno, Bell Svizzera, Basilea (*supplemento*)
- Teresa Grosch** • 30 giugno, Hilcona, Schaan (*supplemento*)
- Monika Müller-Gassner** • 30 giugno, Hilcona, Schaan (*supplemento*)
- Ivan Fischer** • 30 settembre, Bell Svizzera, Basilea (*supplemento*)
- Antonio De Brito Alves** • 31 ottobre, Hilcona, Schaan
- Josef Aregger** • 30 novembre, Bell Svizzera, Zell
- Maria Antonia Mancuso** • 30 novembre, Bell Svizzera, Cheseaux
- Maria Fernandes** • 31 dicembre, Bell Svizzera, Zell
- Daniel Lang** • 31 dicembre, Bell Svizzera, Basilea
- Florinda Reais Ferreira Silva** • 31 dicembre, Hilcona Gourmet, Orbe
- Dominique Wolf** • 31 dicembre, Bell Svizzera, Basilea

Pensionamenti

- Alfreda Urych** • 13 febbraio, Bell Polonia, Niepołomice (*supplemento*)
- Marie Krejčová** • 29 aprile, Hügli Repubblica Ceca, Zásmuky (*supplemento*)
- Eva Košťálková** • 31 maggio, Hügli Repubblica Ceca, Zásmuky (*supplemento*)
- Hanspeter Gutenberg** • 30 giugno, Bell Svizzera, Basilea (*supplemento*)
- Martine Torres-Gabriel** • 30 giugno, Bell Svizzera, Basilea (*supplemento*)
- Peter Boss** • 31 ottobre, Bell Svizzera, Oensingen
- Maria Teixeira Gonzalez** • 31 ottobre, Eisberg Svizzera, Dällikon, Feldhof
- Pascal Tessier** • 31 ottobre, Bell Svizzera, Basilea
- Urs Probst** • 30 novembre, Bell Svizzera, Oensingen
- Renate Schulze** • 30 novembre, Bell Svizzera, Basilea
- Nicolas Montoya** • 31 dicembre, Granovita, La Vall d'Uixó

Ci hanno lasciato

- Vincent Mamoun** • 5 giugno, Bell Svizzera, Basilea

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

Conclusione e inizio tirocini 2023

YESSSS!

Da qualche settimana il mercato del lavoro si è arricchito di 52 nuovi professionisti: hanno completato la propria formazione in estate e sono pronti per affrontare la vita professionale. La generazione successiva è già pronta: 51 nuovi apprendisti e studenti hanno seguito le loro orme e iniziato la propria formazione in agosto e settembre. • sh



Per me le cose più significative sono state la visita e la formazione allo stabilimento di Hügli. Gli approfondimenti sull'uso delle spezie sono stati fantastici. Sentirò in particolare la mancanza della stimolante varietà dei vari reparti.

Tobias Straub, Bell DE



Mi è piaciuta in particolar modo la programmazione dell'S7. Inoltre ho potuto costruire da solo un impianto semaforico partendo da zero. Non pensavo che questo lavoro sarebbe stato essere così vario.

Hendrik Oltmanns, Bell DE



Con l'apprendistato ho scoperto l'affascinante mondo della lavorazione dei metalli e ho acquisito precise abilità manuali.

Mateusz Marciniak, Hubers Landhendl (AT)



Mi hanno colpito la coesione del team, il supporto dell'azienda e soprattutto la disponibilità della direzione. Sono contento di poter rimanere in questa azienda.

Michael Pöttinger, Hubers Landhendl (AT)



Il duro lavoro e l'apprendimento diligente pagano. Ora non vedo l'ora di vivere nuove esperienze e opportunità.

Alex Miranda Machado, Hügli (CH)



Albion Duraku, Hügli (CH)



Noah Serafini, Hügli (CH)



Ora sono in grado di gestire un impianto completamente da solo e so come funziona il tutto. E sono diventato anche più preciso nel lavoro. È stato un bel periodo.

Ruben Pereira, Hügli (CH)



Sarah Despotakis, Hügli (CH)



Prima della mia formazione, non sapevo come i nostri prodotti arrivassero ai clienti e quanti processi fossero necessari. Il fatto di essere riuscito ad assumermi tante responsabilità nell'ambito dell'export mi aiuterà sicuramente in futuro.

Berat Altundemir, Hügli (CH)



Yasemin Brooks, Hügli (DE)



Kim Straub, Hügli (DE)



Joschka Messmer, Hügli (DE)



Sono orgogliosa di come sono cresciuta durante la mia formazione. Ho particolarmente apprezzato il soggiorno all'estero presso Bresca a Werkendam.

Friederike Schultz, Hügli (DE)



Keven von der Pütten, Bell (DE)



Pascal Thönes, Hügli (DE)



Jannik Walz, Hügli (DE)



Tim Werner, Eisberg (CH)



Marvin Eric Cramer, Bell (DE)

CONGRATULAZIONI!

Berat Altundemir • Impiegato in logistica AFC, Hügli, Steinach (CH)

Daniel Andemeskel • Addetto alimentarista, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)

Aleyna Atmaca • Addetta alimentarista, Hilcona, Schaan (FL)

Yasemin Brooks • Specialista in tecnologia alimentare, Hügli, Radolfzell (DE)

Benoit Brüderli • Addetto alimentarista CFP, Bell, Oensingen (CH)

Valerio Capizzi • Macellaio-salumiere AFC, Bell, Basilea (CH)

Marvin Erik Cramer • Elettronico per tecnica aziendale, Bell, Harkebrügge (DE)

Pedro Goncalo das Neves • Operatore di impianti, Hilcona, Schaan (FL)

Aron Debesay • Addetto di macelleria CFP, Bell, Oensingen (CH)

Sarah Despotakis • Commerciante AFC, Hügli, Steinach (CH)

Albion Duraku • Impiegato in logistica AFC, Hügli, Steinach (CH)

Aziz Ullah Eqbali • Impiegato in logistica AFC, Bell, Oensingen (CH)

Michael Frey • Avicoltore AFC, Bell, Zell (CH)

André Gal • Tecnico alimentarista, Hilcona, Schaan (FL)

Justin Gottleuber • Addetto alimentarista, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)

Arcangelo-Cem Grandazzo • Studente Applicazione informatica di gestione – Application Management, Bell, Basilea (CH)

Teumzgi Hadish • Addetto di macelleria CFP, Bell, Oensingen (CH)

Tarik Hadzic • Commerciante AFC, Bell, Basilea (CH)

Manuel Jörg • Addetto alla logistica, Hilcona, Schaan (FL)

Michal Karczmarzyk • Operatore in automazione, Hilcona, Schaan (FL)

Isabelle Kerwin • Tecnica alimentarista AFC, Bell, Basilea (CH)

Toprak Kizilyatak • Tecnico alimentarista AFC, Bell, Basilea (CH)

Lars Kreis • Commerciante AFC, Bell, Basilea (CH)

Samantha Leuenberger • Commerciante AFC, Bell, Basilea (CH)

Mateusz Rafal Marciniak • Addetto lavorazione metalli, Hubers Landhendl, Pfaffstätt (AT)

Joschka Messmer • Specialista in tecnologia alimentare, Hügli, Radolfzell (DE)

Tabea Meyer • Commerciante AFC, Bell, Basilea (CH)

Alex Miranda Machado • Addetto alimentarista CFP, Hügli, San Gallo (CH)

Alen Mumdzic • Macellaio-salumiere AFC, Bell, Oensingen (CH)

Florian Nyffenegger • Operatore in automazione AFC, Bell, Basilea (CH)

Hendrik Oltmanns • Elettronico per tecnica aziendale, Bell, Harkebrügge (DE)

Ruben Pereira • Addetto alimentarista CFP, Hügli, Steinach (CH)

Lena Pogalzyk • Studentessa economia aziendale-gestione del personale, Bell, Basilea (CH)

Michael Pöttinger • Sistemi di automazione mecatronica e tecnologia PLC, Hubers Landhendl, Pfaffstätt (AT)

Jan Reist • Informatico AFC, Bell, Basilea (CH)

Dominic Rettenmund • Tecnico alimentarista AFC, Bell, Oensingen (CH)

Lukas Schmid • Meccanico di produzione AFC, Bell, Basilea (CH)



Durante l'apprendistato – iniziato come macellaio-salumiere e terminato come commerciante – ho imparato a lavorare e a pensare in modo autonomo invece di accettare semplicemente i compiti.
Igor Vaskovic, Bell (CH)



Goncalo das Neves, Hilcona (FL)



André Gal, Hilcona (FL)



Manuel Jörg, Hilcona (FL)



Aleyna Atmaca, Hilcona (FL)



Amira Shakjiri, Hilcona (FL)

Bella azienda, molta varietà e persone simpatiche, con cui ho stretto anche amicizia. Un periodo davvero fantastico!

Il fatto che un ingegnere dell'automazione lavori in così tanti ambiti è la cosa che mi ha sorpreso di più. Un ingegnere dell'automazione fa davvero di tutto! Mi mancherà la scuola professionale, è stato un simpatico cambiamento rispetto all'azienda.

Bell (CH), da sinistra a destra: Benoit Brüderlin, Dominic Rettenmund, Alen Mumdzic, Firouz Yousefi, Aron Debesay, Valerio Capizzi, Toprak Kizilyatak, Lukas Schmid, Lena Pogalzyk, Michael Frey, Rafey Shehzad, Jan Reist, Vanessa Voehringer, Florian Nyffenegger, Igor Vaskovic, Samantha Leuenberger, Lars Kreis, Tabea Meyer, Alessandro Sommer, Isabelle Kerwin, Teumzgi Hadish (non presenti nella foto: Aziz Eqbali, Arcangelo-Cem Grandazzo, Tarik Hadzic)



È stato bello avere delle responsabilità e poter realizzare dei progetti in prima persona. Con le mie idee ho potuto migliorare qualcosa nell'azienda ed essere utile.
Florian Nyffenegger, Bell (CH)

- Friederike Schultz** • Studio duale economia aziendale Food Management, Hügli, Radolfzell (DE)
- Noah Serafini** • Commerciante AFC, Hügli, Steinach (CH)
- Amira Shakjiri** • Commerciante, Hilcona, Schaan (FL)
- Rafey Shehzad** • Meccanico di produzione AFC, Bell, Basilea (CH)
- Alessandro Sommer** • Commerciante AFC, Bell, Basilea (CH)
- Kim Straub** • Studio duale economia aziendale Food Management, Hügli, Radolfzell (DE)
- Tobias Straub** • Operatore di macchine e linee di produzione, specializzazione tecnologia alimentare, Bell, Harkebrügge (DE)
- Pascal Thönes** • Commerciante industriale con qualifica supplementare in gestione economica internazionale, Hügli, Radolfzell (DE)

- Igor Vaskovic** • Commerciante AFC, Bell, Basilea (CH)
- Vanessa Voehringer** • Meccanica di produzione AFC, Bell, Zell (CH)
- Keven von der Pütten** • Specialista in tecnologia alimentare, Bell, Edeweicht (DE)
- Jannik Walz** • Commerciante industriale con qualifica supplementare in gestione economica internazionale, Hügli, Radolfzell (DE)
- Tim Werner** • Tecnico alimentarista AFC, Eisberg, Dällikon (CH)
- Firouz Yousefi** • Addetto di macelleria CFP, Bell, Oensingen (CH)
- Michelle Zwochner** • Commerciante industriale con qualifica supplementare in gestione economica internazionale, Hügli, Radolfzell (DE)



- Zamir Ajazi** • Addetto alla logistica, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)
- Leon Bartholet** • Operatore informatico, Hilcona, Schaan (FL)
- Kevin Beller** • Meccatronico, Hügli, Radolfzell (DE)
- Mihajlo Cvetkovic** • Meccanico di produzione AFC, Bell, Basilea (CH)
- Fabio Dalla Valle** • Tecnico alimentarista, Hilcona, Schaan (FL)
- Sebastian Divisek** • Informatico AFC sviluppo di piattaforme, Bell, Basilea (CH)
- Nurzat Egemberdieva** • Commerciante industriale, Bell, Seevetal (DE)
- Domenik Fischer** • Addetto alimentarista, Hilcona, Schaan (FL)
- Sebastian Friedli** • Macellaio-salumiere AFC, Bell, Oensingen (CH)
- Jason Fritz** • Elettronico per tecnica aziendale, Bell, Harkebrügge (DE)
- Ghaith Gharir** • Addetto di macelleria CFP, Bell, Basilea (CH)
- Marian Richard Gruse** • Specialista in tecnologia alimentare, Bell, Edeweicht (DE)
- Mohammad Hashash** • Impiegato in logistica AFC, Hügli, Steinach (CH)
- Sandra Heiniger** • Cuoca AFC, Bell, Zell (CH)
- Edgar Hildt** • Operatore di macchine e linee di produzione, specializzazione tecnologia alimentare, Bell, Harkebrügge (DE)
- Lisa Honsell** • Commerciante industriale con qualifica supplementare in gestione economica internazionale, Hügli, Radolfzell (DE)
- Ahmad Hussein** • Impiegato in logistica AFC, Bell, Zell (CH)
- Fatih Karsaalan** • Addetto alla logistica, Hilcona, Schaan (FL)
- Abdulqayom Khanzada** • Addetto alimentarista, Hilcona Taste Factory, Landquart (CH)
- Dora Kjorpasheva** • Operatrice di linee di produzione AFC, Bell, Zell (CH)
- Halim Köse** • Operatore di linee di produzione, Hilcona, Schaan (FL)
- Sarah Kunz** • Commerciante industriale con qualifica supplementare in gestione economica internazionale, Hügli, Radolfzell (DE)
- Leticia Lourenco** • Tecnica alimentarista, Hilcona, Schaan (FL)
- Mike Luengen** • Informatico integrazione di sistemi, Hügli, Radolfzell (DE)
- Lennart Möller** • Commerciante AFC, Bell, Basilea (CH)
- Navina Nek** • Commerciante, Hilcona, Schaan (FL)

- Selina Nickl** • Studio duale economia aziendale industria, Hügli, Radolfzell (DE)
- Rafael Oliveira** • Operatore di edifici e infrastrutture AFC, Bell, Zell (CH)
- Nemanja Pavlovic** • Tecnico alimentarista AFC, Eisberg, Dällikon (CH)
- Franziska Pechta** • Studio duale economia aziendale industria, Hügli, Radolfzell (DE)
- Elakkiya Purushoththaman** • Stagista informatica, Hilcona, Schaan (FL)
- Ramin Rahimi** • Addetto di macelleria CFP, Bell, Oensingen (CH)
- Nico Rehmann** • Informatico AFC sviluppo di applicazioni, Bell, Basilea (CH)
- Jannis Ritter** • Addetto alla logistica, Hilcona, Schaan (FL)
- Jerun Rudin** • Operatore in automazione AFC, Bell, Basilea (CH)
- Shejla Saliji** • Commerciante AFC, Hügli, Steinach (CH)
- Tina Schreiber** • Commerciante industriale con qualifica supplementare in gestione economica internazionale, Hügli, Radolfzell (DE)
- Noel Schwarz** • Meccatronico, Hügli, Radolfzell (DE)
- Jayhun Sharifi** • Addetto di macelleria CFP, Bell, Oensingen (CH)
- Eric Siggelkow** • Studio duale economia aziendale, Bell, Seevetal (DE)
- Taner Soysal** • Tecnico alimentarista, Hilcona, Schaan (FL)
- Jakob Specker** • Elettronico per tecnica aziendale, Bell, Harkebrügge (DE)
- Beat Sprenger** • Operatore di linee di produzione, Hilcona, Schaan (FL)
- Helena Stojadinovic** • Commerciante AFC, Bell, Basilea (CH)
- Amir Taheri** • Addetto di macelleria CFP, Bell, Oensingen (CH)
- Marko Tanackovic** • Operatore in automazione, Hilcona, Schaan (FL)
- Simon Tang** • Tecnico alimentarista AFC, Bell, Oensingen (CH)
- Jasmin Taubinger** • Addetta alimentarista CFP, Hügli, Steinach (CH)
- Arda Temur** • Impiegato in logistica AFC, Hügli, Steinach (CH)
- Katharina Vogel** • Commerciante industriale con qualifica aggiuntiva Gestione aziendale internazionale, Hügli, Radolfzell (DE)
- Mikiele Weldu** • Addetto alla logistica CFP, Bell, Oensingen (CH)
- Ilias Wyss** • Addetto alimentarista CFP, Bell, Oensingen (CH)
- Heydari Zabihollah** • Addetto di macelleria CFP, Bell, Basilea (CH)
- Felix Zürcher** • Commerciante AFC, Hügli, Steinach (CH)

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, per migliorare costantemente la rivista 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 4 dicembre 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.