

LOOK!

Revista para los empleados de Bell Food Group

04 2024



*Las muchas caras de
una carrera profesional*

BELL
FOOD
GROUP





Contenido

De la empresa

- 4 Se abre un nuevo capítulo**
El futuro de LOOK! a partir de 2025
- 6 Mejoras de excelencia**
Primera entrega de los premios TopX a las mejores prácticas

Artículo

- 10 Las muchas caras de una carrera profesional**
Bell Food Group permite desarrollarse de maneras innovadoras

Sostenibilidad e innovación

- 16 Saber la diferencia para tirar menos comida**
Fecha de caducidad y de consumo preferente
 - 18 Cómo conservar los alimentos durante más tiempo**
De principiante a profesional
- ### Nuestro mundo del placer
- 20 Un fin de año exquisito**
Novedades para cada ocasión
 - 22 A cada país, su receta de asado**
Delicias recién sacadas del horno

- 26 La historia de Max, Anna y los alérgenos**
¿Una gran cita o un gran desastre?

Personal

- 29 «Antes la carne nos llegaba en tren»**
Aniversarios y jubilaciones de enero a abril de 2025

Comentarios y sorteo

- 32 ¿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 la plantilla del Bell Food Group, 4 números al año, núm. 4/2024, diciembre de 2024, 30.º año.
 Edita: Bell Food Group AG, Elsässerstrasse 174, 4056 Basilea, Suiza. Dirección: Bell Schweiz AG, Redaktion LOOK!, Postfach 2356, 4002 Basilea, 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).
 Fotos: portada y p. 14, Georg Kritsch, Salzburgo (Austria); p. 11, Florian Moritz, Sissach (Suiza); pp. 6-9, Eduardo Elia, Muttentz (Suiza); pp. 23 y 24, atelierkorak ag, Riehen (Suiza). 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: diríjase a su oficina de RR. HH. competente o al departamento de personal.

La atención en las personas, ahora y en el futuro

Queridos empleados, queridas empleadas:

El mercado laboral está cambiando, algo que también estamos notando en el Bell Food Group. El personal cualificado es cada vez más escaso y, al mismo tiempo, los empresarios tienen que cumplir nuevos requisitos. Además, no podemos perder de vista las tendencias demográficas. Por ejemplo, en los próximos años, muchos de nuestros compañeros y compañeras se jubilarán, por lo que ya tenemos que empezar a pensar en sus sucesores.

Como empresa artesanal que somos, caracterizada por los lotes pequeños y centrada en la calidad, vamos a seguir confiando en la experiencia de las personas. La automatización puede ayudarnos, pero nunca sustituirá a los seres humanos, que marcan la diferencia con su experiencia y su dedicación. Por tanto, sigue siendo una tarea fundamental atraer, promover y retener el talento a largo plazo, ya sea en forma de aprendices, especialistas o futuros directivos.

En este sentido, queremos seguir desarrollando nuestra formación básica y duplicar el número de aprendices. El año pasado, el taller para directivos de la empresa se centró plenamente en buscar maneras de alcanzar este objetivo. Las primeras medidas se implementarán en 2025.

Una vez terminen la formación, los jóvenes profesionales dispondrán de muchas opciones para seguir desarrollando su carrera. La diversidad de tareas, gamas de productos y sedes geográficas que ofrecemos en el Bell Food Group les brindará numerosas perspectivas. De este modo, haremos posibles unas trayectorias profesionales tan individuales como las personas que las siguen.

Para mí personalmente, los últimos seis meses en mi nuevo cargo de CEO han sido un período repleto de nuevas impresiones y experiencias valiosas. Conozco el Bell Food Group desde hace muchos años y he tenido el placer de experimentar cómo el compromiso y el compañerismo pueden influir en el éxito de nuestra empresa. En mi nuevo puesto, he vuelto a sentir este espíritu. Gracias a vuestro apoyo y vuestra implicación, hemos podido mantener nuestra posición en un entorno de mercado complejo y fijar un rumbo importante para el futuro. Os doy las gracias por ello.

Para fin de año, espero que podáis descansar y disfrutar de la compañía de vuestros seres queridos, independientemente de lo que hagáis estos días. Sobre todo, os deseo mucha salud, felicidad y un próspero Año Nuevo. Afrontemos juntos 2025 con energía y confianza, y sigamos forjando nuestro futuro con éxito.

Un cordial saludo,

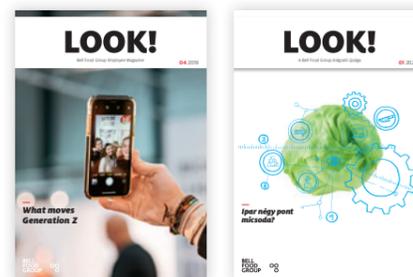
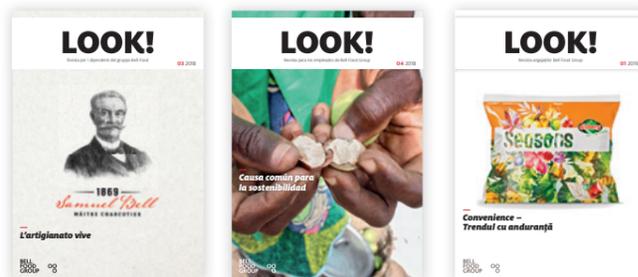
Marco

Marco Tschanz
CEO de
Bell Food Group

El futuro de LOOK! a partir de 2025

Se abre un nuevo capítulo

Se avecinan novedades en nuestra revista: a partir de 2025, LOOK! tendrá un nuevo aspecto. No solo se modernizará el diseño, sino que nos centraremos aún más en la configuración de los artículos. Ahora LOOK! se publicará tres veces al año, aunque contendrá más páginas por número. • sh



El primer número de LOOK! con el diseño actual se publicó en diciembre de 2017. Después de seis años, 29 números y un total de 964 páginas, ha llegado el momento de renovarse.

Idiomas

¿Sabías que LOOK! se publica en diez lenguas distintas? Esto seguirá siendo así. Puedes leer LOOK! en los siguientes idiomas:

- Alemán
- Inglés
- Francés
- Italiano
- Neerlandés
- Polaco
- Rumano
- Español
- Checo
- Húngaro



LOOK! gana la «Pluma de Oro» de los Premios SVIK de 2024

Una vez al año, la Asociación Suiza para la Comunicación Interna e Integrada (SVIK) distingue el buen trabajo en el ámbito de la comunicación corporativa con el premio «Pluma de Oro». Este año, LOOK! obtuvo tanto la «Pluma de Oro» como el primer puesto en la categoría de «Revistas y publicaciones para empleados». El jurado, presente en la ceremonia de entrega, destacó especialmente la variedad de los artículos de LOOK! El equipo editorial se mostró muy feliz con este premio. Para sus integrantes es muy importante garantizar que LOOK! refleje la diversidad del Bell Food Group y atraiga a un público diverso.



Nuevas fechas de publicación

Empezará en abril: el primer número de LOOK! con el nuevo diseño se publicará a mediados de abril de 2025. El segundo número saldrá a mediados de septiembre y el tercero, a mediados de diciembre, poco antes de fin de año.





Primera entrega de los premios TopX a las mejores prácticas

Mejoras de excelencia

Una de las novedades de la cumbre TopX de este año son los premios TopX a las mejores prácticas, que se entregaron por primera vez a finales de noviembre. Se galardonaron varios proyectos especialmente exitosos en las categorías de «Seguridad laboral», «Calidad», «Rendimiento» y «Costes». Los premios fueron entregados por el CEO, Marco Tschanz. •mr

El equipo principal de TopX seleccionó cuatro proyectos exitosos

Uno de los aspectos clave de los procesos TopX es aprender de los conocimientos de los demás. Por ello, recientemente los equipos empezaron a compartir sus buenas prácticas en la nueva plataforma de TopX. En la actualidad, esta plataforma incluye más de 170 proyectos en los que inspirarse.

Hace poco, el equipo principal de TopX seleccionó cinco proyectos exitosos de este directorio de buenas ideas.

«El jurado no lo ha tenido fácil, porque ahora hay muchos ejemplos de excelentes iniciativas que han mejorado los procesos en todo el Bell Food Group», explica Michael Baumann, responsable del Programa Top Excellence del Bell Food Group. «Los cinco proyectos galardonados (el premio a la «Seguridad laboral» fue concedido por partida doble) nos impre-

sionaron especialmente por su alto grado de reimplantación».

Los ganadores fueron galardonados en la cumbre TopX, celebrada el 22 de noviembre de 2024 en Basilea. El CEO, Marco Tschanz, entregó los premios en las categorías de «Seguridad laboral», «Calidad», «Rendimiento» y «Costes». Los trofeos permanecerán en poder de los equipos ganadores durante un año y se entregarán a los siguientes equipos galardonados en la cumbre TopX de 2025. El año que viene, se añadirá un quinto premio: el de la importante categoría de la «Reimplementación».

En palabras de Michael Baumann, «tras el éxito de la primera edición, esperamos que la cantidad de buenas prácticas siga aumentando el año que viene y que podamos apoyarnos mutuamente cada vez más en nuestros procesos de mejora colaborativa».

Y los ganadores son...



De izda. a dcha.: Marco Tschanz, Benjamin Stalder, Michael Blösch, Tania Gerling, Petra Woodtli, Anita Mathys, Gilles Zangger, Christina Steiner, Franck Schell

Categoría de «Rendimiento»

Comprender los procesos jugando

Con un enfoque lúdico, Bell ha conseguido que su plantilla en Suiza comprenda mejor las interrelaciones en la producción y, por tanto, ha aumentado la calidad de las reuniones de planta. Para simular las distintas fases de los procesos y su interrelación en las sesiones de formación, se utilizó un juego de construcción de circuitos de canicas. La transferibilidad del proyecto, bajo la dirección de Benjamin Stalder, también se ha demostrado con creces: estas formaciones ya se han impartido en tres áreas de negocio de ocho sedes del Bell Food Group.



«En la categoría de «Rendimiento», el proyecto de Bell resultó ganador gracias a sus 44 buenas prácticas sobre diversos temas y contenidos. El equipo ha demostrado lo creativos y originales que pueden llegar a ser las formaciones sobre las reuniones de planta. Está bien realizar

una formación sobre un tema, pero, en mi opinión, lo más importante es experimentar las cosas en la práctica para entender el significado que hay detrás. Esto motiva a las personas y mejora su rendimiento. Además, este ejemplo de buenas prácticas puede ser fácilmente replicado por otras plantas gracias a su elaboración detallada».

Klaus Machtlinger, miembro del jurado en la categoría de «Rendimiento» y coordinador de TopX, Eisberg



De izda. a dcha.: Marco Tschanz, Rainer Fischer, Andreas Röben

Categoría de «Seguridad laboral»

Un alivio para la espalda

La plantilla de la fábrica de Edeweicht (Alemania) ahora puede mover los rodadores de transporte de un sitio a otro sin forzar la espalda y, al mismo tiempo, mejorar su visión del tráfico transversal. Para ello, se incorporaron unas barras ergonómicas a los carros. Encorvarse para trasladar las cajas ya es cosa del pasado. De esta manera, el equipo dirigido por Thomas Plaggenborg, el jefe del proyecto, ha desarrollado una solución sencilla y rentable en el marco del programa TopX, que previene tanto los problemas de espalda como los accidentes laborales.

Menos zonas peligrosas

Hilcona, en Schaan (Liechtenstein), ha aumentado considerablemente la seguridad laboral en la producción gracias a un proyecto piloto. Uno de los éxitos del proyecto TopX, bajo la dirección de René Schädlich, es que ya se han eliminado 68 elementos potencialmente peligrosos, como varios puntos donde era posible tropezarse o había riesgo de cortarse. El proyecto también pretende concienciar a la plantilla acerca de los peligros y, de este modo, reducir aún más el riesgo de accidentes.



«Tenemos dos galardonados en esta categoría. Esto demuestra lo difícil que fue para nosotros elegir un solo ganador entre las numerosas buenas prácticas que se presentaron. Las iniciativas premiadas pueden adaptarse fácilmente a otras plantas y tener mucha repercusión sin dedicarles mucho esfuerzo. Esto convenció al jurado. Personalmente, lo que también me atrae de estos proyectos es que se han desarrollado en la práctica, a partir de problemas reales, y que aportan un auténtico valor añadido a la seguridad laboral de nuestros empleados».

Marc Spanuth, miembro del jurado en la categoría de «Seguridad laboral» y coordinador de TopX, Bell International



De izda. a dcha.: Marco Tschanz, Kalpesh Lakhani, Julia Schmitz

Categoría de «Costes»

Escanear en lugar de imprimir

Bajo la dirección de Ina Taute, la sede de Bell International en Harkebrügge (Alemania) ha demostrado cómo pueden reducirse significativamente los costes del control de calidad gracias a su proyecto TopX. Para lograrlo, el equipo ha digitalizado la inspección del material en las líneas introduciendo el uso de escáneres de mano. De esta manera, la carga de trabajo de la plantilla se ha reducido, al igual que el consumo de papel. La tasa de error también ha disminuido significativamente. El resultado en cifras es que la sede podrá ahorrar unos 52 000 euros al año.



«Para el jurado, el proyecto de Bell en Harkebrügge destacó sobre todo por su capacidad de innovación en el ámbito de la digitalización de los procesos y por el ahorro de tiempo y costes de material. Al mismo tiempo, también ha aumentado la satisfacción de la plantilla, lo que convierte el proyecto en un éxito absoluto. Personalmente, una de las cosas que más me gustan es que los responsables del proyecto pensaron más allá de los límites de las soluciones existentes. Este esfuerzo merece la pena, como demuestran los numerosos efectos positivos».

Julia Schmitz, miembro del jurado en la categoría de «Costes» y coordinadora de TopX, Hügli



De izda. a dcha.: Marco Tschanz, Christoph Bähler

Categoría de «Calidad»

Día de la Seguridad Alimentaria

Como parte de la creación y la promoción de su propia cultura de seguridad alimentaria, Eisberg ha puesto en marcha el Día de la Seguridad Alimentaria. Este evento, que se celebró con gran éxito en las sedes suizas de la empresa en un principio, tendrá lugar una vez al año en todas las plantas de producción del grupo Eisberg a partir de ahora. Este día, la plantilla puede aumentar sus conocimientos sobre seguridad alimentaria de manera lúdica en varias zonas habilitadas para tal fin. Los efectos del proyecto, dirigido por Michael Landenberger, incluyen el fortalecimiento del trabajo en equipo, la diversión por el hecho de aprender juntos y la participación activa de todo el mundo para promover el cambio cultural.



«El «Día de la Seguridad Alimentaria» destacó claramente entre los demás proyectos de esta categoría por su alcance, su elaboración y, sobre todo, su contribución a la cultura de cero defectos. Sobre todo, nos impresionó que el concepto ya se hubiera implementado en otras áreas de negocio, contribuyendo así al desarrollo de la cultura de la seguridad alimentaria en gran medida. Como yo mismo participé en el Día de la Seguridad Alimentaria, pude experimentar de primera mano el efecto positivo de la transferencia interactiva de conocimientos mediante ejemplos cotidianos».

Benjamin Stalder, miembro del jurado en la categoría de «Calidad» y coordinador de TopX, Bell Suiza

Bell Food Group permite desarrollarse de maneras innovadoras

Las muchas caras de una carrera profesional

Bell Food Group ofrece muchas salidas profesionales, y estas no siempre siguen una línea recta. A menudo, los empleados y las empleadas toman un rumbo muy distinto al que tenían previsto inicialmente. Esta flexibilidad es bien acogida por los responsables y se fomenta a través de numerosas iniciativas que permiten seguir evolucionando. • *mr*

Las empresas ofrecen cada vez más oportunidades de traslado interno

Trabajar de lo que se ha estudiado hasta la jubilación y seguir formándose solo si es necesario: lo que solía ser una práctica habitual ya no responde al espíritu de los nuevos tiempos. Al contrario, muchas personas quieren disfrutar de flexibilidad en el trabajo y, al mismo tiempo, asumir nuevos retos con cierta regularidad. Hace unos años, esto solo era posible buscando trabajo en otro lugar. Pero aquí también se ha producido un cambio: las empresas ofrecen cada vez más oportunidades de traslado interno para retener a los buenos empleados a largo plazo.

En el Bell Food Group, el fomento de la carrera profesional, que puede abarcar desde la formación de carnicero hasta los puestos directivos, no es nada nuevo. Sin embargo, las oportunidades para desarrollar una carrera profesional de forma innovadora y personalizada se han diversificado mucho en los últimos años.

«Con nuestros programas para el desarrollo del personal, fomentamos el aprendizaje permanente, lo que, a su vez, es la piedra angular del desarrollo profesional de nuestra plantilla», comenta Frank Wermter, director de Desarrollo de Personal del Bell Food Group. «Con iniciati-

vas como la Sales Academy, la formación para consultores de Recursos Humanos o nuestros programas de gestión y liderazgo, creamos las condiciones idóneas para apoyar a las personas en su trayectoria profesional, ofreciéndoles oportunidades de desarrollo individual».

Un nuevo bloque importante es el itinerario técnico, dirigido a todos aquellos que quieren progresar en términos profesionales, pero no se ven a sí mismos ocupando un puesto directivo. Estas personas pueden desarrollar sus competencias mediante un programa personalizado de formación continua.

Por otra parte, también están los que dan un giro radical a su trayectoria profesional y evolucionan hacia nuevas tareas o funciones.

«En el Bell Food Group, también estamos muy abiertos a los cambios más inusuales. Es un aspecto importante de nuestro atractivo como empleador», afirma Frank Wermter. «Nuestro objetivo es retener a los empleados a largo plazo. Tal y como se hacía antes: desde los estudios hasta la jubilación, pero adaptándonos a los tiempos y ofreciendo soluciones flexibles que permitan seguir una trayectoria interesante».

Semblanza

Nombre: Alexander Duss
Área de negocio: Bell
Sede: Zell, Suiza
En Bell desde: 2016

«Dirigir TopX es una de las tareas más fascinantes de todo el Bell Food Group»

Alexander Duss

De la línea de banda al terreno de juego

Oportunidades bien aprovechadas y afortunadas coincidencias: ambas han influido en la trayectoria profesional de Alexander Duss en el Bell Food Group. Alexander se incorporó a Bell Suiza en 2016 como director de Ingeniería de Procesos en la sede de Zell.

Durante ese período, se le encomendó la tarea de desarrollar un concepto para implementar un proceso de mejora general en el grupo. «Después de desarrollar el concepto con nuestro socio externo, también me permitieron dirigir la implementación», explica Alexander.

En junio de 2020, TopX se puso en marcha con él al timón. «A día de hoy, creo que dirigir TopX es una de las tareas más fascinantes de todo el Bell Food Group», afirma. «Por un lado, puedes marcar realmente la diferencia y, por otro, puedes crear una red extensa y conocer el funcionamiento interior de muchas empresas.

Esto te permite adquirir mucha experiencia en poco tiempo. Así que solo puedo aconsejaros que os familiaricéis con TopX si queréis progresar en el Bell Food Group».

A pesar de su entusiasmo por este puesto, cuando le ofrecieron la oportunidad de asumir la dirección de Producción en Marchtrenk durante siete meses, lo aceptó sin pensárselo dos veces.

Su esposa le animó a tomar esta decisión, incluso cuando, poco después, se enteraron de que iban a tener su primer hijo hacia el final de su estancia en Austria.

«En Marchtrenk, prácticamente salté de la línea de banda al terreno de juego. Tras varios años trabajando en la optimización de procesos, asumí por primera vez la gestión disciplinaria de un área de producción», comenta. «Aprendí mucho allí».

Unos conocimientos y experiencia que ya lleva más de un año aportando a su cargo de director de Operaciones Avícolas de Bell Suiza en Zell. También tiene previsto quedarse aquí a medio plazo, ya que, por ejemplo, llevará un tiempo cumplir los requisitos para aumentar los volúmenes en los próximos años.

Tiene previsto seguir dirigiendo las operaciones avícolas de Zell a medio plazo

Tatjana Stauss
Feliz en Recursos Humanos

Tatjana Stauss supo desde muy joven que quería estudiar psicología, pero durante mucho tiempo no tuvo claro adónde la llevarían sus estudios. Esperaba que sus diversas prácticas la ayudaran a tomar una decisión.

Primero, se inició en la psicología deportiva en el Hertha BSC de Berlín y, más adelante, trabajó en el área de psicoterapia de una clínica pediátrica y juvenil. Solo le faltaban unas prácticas en el mundo empresarial para completar el cuadro: las encontró en el Departamento de Recursos Humanos de Hügli.

Cada vez más campos clásicos de la psicología se están integrando en su ámbito

«Fue durante la pandemia, y me dieron la oportunidad de trabajar como becaria a tiempo completo y estudiar al mismo tiempo», explica Tatjana. «Echando la vista atrás, me siento muy feliz de haber dado este paso».

En aquel momento, aún no sabía que nuestra empresa le ofrecería una perspectiva profesional al acabar los estudios. Pero eso es justo

lo que ocurrió, y de la manera más fluida: «Entregué mi tesis de máster el 30 de noviembre de 2021 y empecé a trabajar en Hügli al día siguiente».

Al principio, elaboró muchas soluciones para sus tareas siguiendo el principio de aprender con la práctica. Para prepararse en los aspectos básicos de Recursos Humanos, como la contratación, también realizó una formación en Derecho Constitucional y de Sociedades.

Desde entonces, sus tareas han cambiado y se han ampliado. Actualmente, abarcan cada vez más campos tradicionales de la psicología, como el ámbito sanitario y el desarrollo de personal.

«Puedo utilizar lo que aprendí en mis estudios en los talleres con los becarios y los estudiantes de formación dual, entre otras cosas», explica.

Las cosas volvieron a ponerse interesantes cuando, seis meses después de entrar a trabajar en Hügli, recibió una oferta de trabajo de la clínica pediátrica y juvenil.

«Me lo estuve pensando unos instantes, pero enseguida me di cuenta de que quería mantener mi decisión y quedarme aquí», dice. «El motivo es que me sentía muy a gusto tanto con mi equipo como con mis tareas».

«Puedo utilizar lo que aprendí en mis estudios en los talleres con los becarios y los estudiantes de formación dual»

Semblanza

Nombre: Tatjana Stauss
 Área de negocio: Hügli
 Sede: Radolfzell, Alemania
 En Hügli desde: 2021 (empleada fija)

Consejos prácticos para emprender un cambio



¿A quién debo acudir si quiero cambiar de puesto?

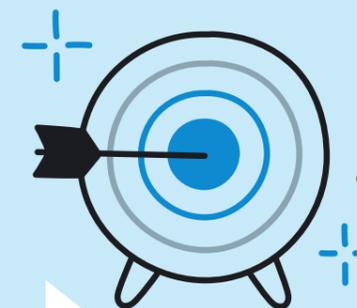
Las personas adecuadas a las que dirigirse son los supervisores directos, los miembros de la plantilla de Recursos Humanos u otra persona de confianza de la empresa. Si ya sabes que quieres cambiar de puesto en un futuro próximo, deberías plantear la cuestión lo antes posible, por ejemplo, en las reuniones de evaluación de empleados. Próximamente, también será posible comunicar estos deseos y objetivos con antelación, mediante un cuestionario para preparar las conversaciones.

¿Debo tener las ideas muy claras al expresar mi deseo de cambiar de puesto?

Sin iniciativa propia, no hay nada que hacer. Si quieres cambiar de puesto, debes tener una idea clara antes de dirigirte a la persona de contacto correspondiente. Tal vez te hayas enterado de una vacante que te interese o hayas hablado con algún superior de un área a la que te gustaría trasladarte. Cuanto mejor preparado estés, más constructivas serán las conversaciones.

¿Cuál es el siguiente paso?

En primer lugar, si el solicitante quiere cambiar de puesto y hay una vacante, se comprueba la idoneidad del candidato. También se mantienen conversaciones con el director de la nueva área. En algunos casos, será necesario cursar una formación complementaria antes o poco después del cambio.



Frank Wermter, director de Desarrollo de Personal del Bell Food Group

Frank Wermter es uno de los especialistas del Bell Food Group cuando se trata de allanar la trayectoria profesional de las personas y facilitarles el cambio. Desde principios de año, ocupa el cargo de director de Desarrollo de Personal del Bell Food Group y trabaja con su equipo para diseñar conceptos que sirvan para ayudar y promocionar a los empleados y las empleadas de todo el grupo en todas las fases de su carrera profesional. Su propia trayectoria en el Bell Food Group empezó en marzo de 2019, como director de Recursos Humanos en la sede de Dällikon del grupo Eisberg.



Semblanza

Nombre: Elena Oroszi
 Área de negocio: Hubers
 Sede: Pfaffstätt, Austria
 En Hubers desde: 2007

Elena Oroszi

Siempre un paso por delante

Elena Oroszi siempre se dedica en cuerpo y alma a todo lo que hace. Así era cuando empezó a trabajar en Hubers en 2007, y así sigue siendo actualmente, como responsable del Departamento de Envasado.

Elena llegó a Austria desde Rumanía hace 17 años para ayudar a su hermana, que acababa de dar a luz. Se enteró de las vacantes en Hubers

Se enteró de la vacante en Hubers a través de unos conocidos

por unos conocidos, presentó su solicitud y entró a trabajar en una granja avícola.

Poco después, entró al Departamento de Envasado como jefa de línea y, posteriormente, se convirtió en capataza. «Mi jefe me propuso este cargo en su momento. Al principio, no estaba segura de si debía aceptarlo, porque apenas

hablaba alemán», cuenta Elena. «Me preguntó: ¿Sabes leer este plano?, y yo le dije que sí. Él me contestó: «Entonces también puedes ser capataza»».

Sus conocimientos de alemán han mejorado mucho desde entonces. Al principio, apenas sabía decir «hola», pero ahora ayuda a otros compañeros de Europa del Este cuando tienen problemas de comunicación.

Incluso después de 15 años, sigue disfrutando de su trabajo en el sector del envasado. «Cuando llegué, no quería quedarme tanto tiempo en Austria», dice. «Pero tengo una buena vida en este país y me encanta lo que hago».

El hecho de que siempre haya podido dar el siguiente paso en Hubers se debe a su gran compromiso y al apoyo que ha recibido de varios superiores.

A las personas en una situación similar les diría: «Tienes que saber lo que quieres y estar dispuesto a trabajar por ello. De esta manera, poco a poco, puedes ir creando una buena trayectoria profesional».

«Para crear una buena trayectoria laboral, tienes que saber lo que quieres»

Marcus Bornschein

No se logra nada sin iniciativa propia

En realidad, Marcus Bornschein se incorporó a Bell en 2008 para volver a su profesión original: la de carnicero. Pasó seis años en la planta de charcutería de Basilea, donde acabó convirtiéndose en jefe del Departamento de Embutidos Cocidos.

Además, en su tiempo libre se licenció en Administración de Empresas. «Ahí descubrí mi gran interés por los temas jurídicos», explica. Este interés, combinado con su licenciatura en Administración de Empresas, daría a su carrera un rumbo totalmente nuevo en 2014. Ese año, pasó a hacerse cargo del área de Consultoría Jurídica y Declaraciones de Productos Alimenticios, en la dirección central de calidad del Bell Food Group.

Ahora, le tocaba familiarizarse con SAP. «Asistí a varios cursos, entre ellos uno sobre legislación alimentaria. Pero también aprendí mucho por mi cuenta para avanzar más rápido o porque no existían formaciones adecuadas», comenta.

Los preparativos para cumplir con la nueva legislación alimentaria suiza, que entró en vigor en 2017, también tuvieron lugar durante ese período. Marcus fue uno de los dos empleados de Bell que se sentaron en la mesa de negociaciones como representantes del sector durante la redacción de esta ley.

«El siguiente gran cambio para mí llegó en 2018: la verdad es que no me lo esperaba en absoluto cuando me lo pidieron, pero acabé pasándome al área de informática como consultor», relata. «El factor decisivo fue que mis conocimientos de carnicería también se requerían para este puesto».

Actualmente, Marcus Bornschein es director de Consultoría de SAP en el área de Gestión de Materiales y Planificación de la Producción. Para él, hasta el día de hoy, demostrar mucha iniciativa es uno de los factores clave para tener éxito en la carrera profesional.

Por eso, le parece bien que haya que presentar una solicitud al Bell Food Group de manera activa para cambiar de puesto, aunque sea de manera interna. Porque lo sabe por experiencia propia: «Hay que reflexionar profundamente sobre el siguiente paso y decidirse por el cambio de manera muy consciente».

Su interés por las cuestiones jurídicas hizo dar un giro a su carrera profesional

«Trabajé mucho por mi cuenta para avanzar más rápido»



Semblanza

Nombre: Marcus Bornschein
 Área de negocio: Bell Food Group
 Sede: Basilea, Suiza
 En Bell desde: 2008

Fecha de caducidad y de consumo preferente

Saber la diferencia para tirar menos comida

A menudo, se tiran toneladas de alimentos que, en realidad, siguen siendo comestibles. Confiar en los propios sentidos puede evitar este despilfarro. Para ello, es importante distinguir la fecha de caducidad de la fecha de consumo preferente.

La temperatura, la luz y la humedad pueden afectar al tiempo de conservación

La cuestión de si el pan debería conservarse en una lata es debatible. Un jubilado alemán demostró que hay muchos argumentos a favor, al menos en lo que respecta a la durabilidad. Este hombre encontró unas cuantas latas polvorientas, pero bien cerradas, en un rincón del sótano de su casa de campo. Contenían 500 gramos de pan de centeno cada una. Estaban «especialmente protegidas contra la lluvia radioactiva», como prometía la etiqueta. Según los medios de comunicación, este pan de la época de la Guerra Fría, horneado a principios de los años sesenta, seguía estando «realmente delicioso». Como no podía ser de otra manera, el descubridor lo compartió con sus amigos y se lo sirvió acompañado de un huevo frito.

Está claro que el pan sabe mejor recién hecho. Sin embargo, a diferencia de, por ejemplo, la carne y el pescado, que vienen etiquetados con una fecha de caducidad, el pan puede consumirse sin ningún riesgo aunque se haya puesto duro hace tiempo. Por su parte, la sal, el azúcar y la miel pueden conservarse intactas durante años si se almacenan adecuadamente. Hay que tener en cuenta que

la temperatura, la luz y la humedad ambiental pueden afectar a la vida útil de todos los alimentos.

Responsabilidad del fabricante

Para los alimentos envasados, la legislación estipula que debe especificarse una fecha de consumo preferente (el típico «consumir preferentemente antes del fin de») o una fecha de caducidad. El color, el olor y la textura de los productos con fecha de consumo preferente no deberían sufrir ningún cambio antes de la fecha que llevan impresa. En todo caso, seguirán siendo comestibles después, siempre que el olor y el sabor no indiquen lo contrario. La fecha de caducidad se determina para los alimentos perecederos que tienen que refrigerarse. El fabricante debe garantizar que el producto se

mantenga en perfecto estado de calidad y que sea seguro en términos alimentarios hasta la fecha indicada. Por ejemplo, para determinarla, puede medir ciertos parámetros sensoriales, microbiológicos y químicos durante el almacenamiento. Esta es la base para establecer la fecha de consumo de los artículos. El productor es el único responsable de determinar la fecha de caducidad o la fecha de consumo preferente de los productos que fabrica. Debe garantizar que el alimento conserve sus propiedades específicas y que no sea perjudicial para la salud en el plazo establecido.

Abrir bien los ojos y hacer caso al olfato

Para garantizar que la vida útil se corresponda con la fecha especificada, el consumidor debe almacenar los

productos en las condiciones indicadas. En particular, esto se aplica a productos perecederos como la carne, el pescado, la leche y la nata. Es importante mantener la cadena de frío para estos artículos. Si la fecha de caducidad impresa ha pasado, habrá que desechar el producto. Un consejo: si los productos envasados se congelan a -18 °C, pueden consumirse hasta unos tres meses después. Es importante consumirlos rápidamente después de haberlos descongelado.

En cambio, cuando se trata de alimentos con fecha de consumo preferente, los consumidores tienen más margen de maniobra. Por lo general, estos alimentos pueden consumirse sin problemas durante un tiempo después de la fecha indicada. Confiar en los propios sentidos evita el desperdicio de alimentos. ¿Tiene el producto un aspecto impecable? ¿Huele como cabe esperar? ¿Qué sabor tiene al probarlo? Solo si se observa algún cambio desagradable en el aspecto, el olor, la textura o el sabor, el alimento tendrá que desecharse definitivamente. • ap

Confiar en los propios sentidos evita el desperdicio de alimentos

De principiante a profesional

Cómo conservar los alimentos durante más tiempo

Comprar alimentos frescos, conservarlos adecuadamente y confiar en el sentido del olfato, el gusto y la vista es bueno para el bolsillo y para el medioambiente.

NIVEL 1



Principiante:
almacenar bien los productos

En general, se recomienda comprar productos frescos y no guardarlos durante demasiado tiempo. Los últimos productos que se hayan comprado deben colocarse en la parte trasera del estante. De esta manera, los productos más antiguos se consumirán en primer lugar. Hay que comprobar las fechas de consumo preferente de tanto en tanto. Lo mejor es depositar el contenido de los envases abiertos en recipientes de vidrio, plástico o metal y cerrarlos herméticamente. En el caso de las conservas y los tarros, hay que asegurarse de que ni la tapa ni la base estén abombadas. Esto sería señal de que han proliferado bacterias en el producto, que podrían provocar una intoxicación grave si se ingieren, por lo que habría que desecharlo de inmediato.



Avanzado:
organizar bien la nevera

La temperatura de refrigeración recomendada es de 5 °C. Es importante no llenar demasiado el frigorífico. Los alimentos tampoco deben tocar la pared trasera. La mayoría de los frigoríficos suelen contar con cinco zonas distintas de frío: cuanto más abajo, más baja la temperatura. Los productos muy ácidos o con mucho azúcar o grasa se colocan arriba, como las mermeladas, las salsas y las conservas. El compartimento central es ideal para los platos precocinados y cualquier producto que deba guardarse en un lugar fresco después de abrirlo. También va bien para los quesos y productos lácteos de todo tipo. La carne, el pescado y el marisco deben colocarse justo debajo, en el estante inferior. El último cajón, el de las verduras, recibe su nombre por razones obvias, pero la fruta también debe guardarse allí. La puerta es una de las zonas con la temperatura más elevada de la nevera. Allí se pueden guardar no solo los huevos, la mantequilla, la mostaza, la pasta de tomate y las salsas preparadas, sino también los zumos y la leche, que se consumen rápidamente.

NIVEL 2

Profesional: congelar
sin perder calidad ❄️

Al guardar los alimentos en el congelador, es importante mantenerlos herméticos, por ejemplo, en recipientes de plástico o vidrio. Existe el riesgo de la llamada quemadura por congelación. El contacto con el oxígeno puede generar pequeñas astillas de hielo y reseca los alimentos congelados. Esto tiene un efecto negativo sobre el sabor y hace que incluso la carne más tierna se ponga dura. Aunque muchos alimentos pueden congelarse y, de esta manera, prolongar su vida útil entre tres y seis meses, hay excepciones. Las frutas y las verduras que contienen mucha agua, como las uvas, los pepinos y los tomates crudos, se ponen blandas al descongelarse. El ajo pierde sabor, mientras que las patatas crudas adquieren un sabor más dulce y también se reblanecen. Los productos lácteos, como el yogur y el queso fresco, pueden escamarse. Un consejo: cuando las barras del congelador estén cubiertas por una densa capa de hielo, habrá llegado el momento de descongelarlo. Esta medida aumenta el efecto de refrigeración y reduce el consumo de energía.

NIVEL 3

Novedades para cada ocasión

Un fin de año exquisito



Bell Suiza
Calidad ecológica para las fiestas

Gracias a los «Bio Quick Mini Rollschinkli», en las mesas de Suiza también veremos un clásico popular en versión ecológica estas fiestas. Con este producto, la división suiza de Bell ha añadido otro plato fuerte a su gama Quick para preparar fácilmente al baño maría.



Bell Suiza
Caja navideña con salametti

Para quien busque el obsequio perfecto que llevar a un aperitivo prenavideño en casa de algún amigo, Bell Suiza ofrecerá la caja de salametti a partir de mediados de diciembre. Esta elegante caja de regalo contiene «Salametti nature» y los nuevos «Salametti con pimienta», especialmente desarrollados para esta promoción. Ambas variedades se elaboran con la mejor carne suiza y se curan lentamente al aire.



Tutto Gusto
Pestos y cremas para saborear como en Italia

Han llegado justo a tiempo para el inicio de las fiestas navideñas: ahora los chefs pueden inspirarse en cinco nuevos pestos y diez nuevas cremas de la marca Tutto Gusto de Hügli para no dejar de crear nuevas recetas de estilo italiano. Ya sea el clásico «Pesto alla Genovese», a base de albahaca, o la delicada «Crema di Porcini», con setas porcini, todos los nuevos productos se elaboran con los mejores ingredientes y según recetas tradicionales para conseguir un sabor auténtico.



Cher-Mignon
Regalos del cantón del Valais

Estas fiestas, Cher-Mignon invita a sus clientes de Suiza a obsequiar a sus anfitriones con las delicias gastronómicas originales del Valais. Esta elegante caja de regalo navideña contiene cinco especialidades tradicionales de charcutería y embutidos de Cher-Mignon. Además, se presenta con una etiqueta fácil de retirar.



Hilcona
Dos tipos de pasta delicadamente enharinada

La variedad de temporada «Ravioli de trufa», con trufas de verano, ricotta y queso curado, formará parte de la gama de pasta original de Hilcona hasta marzo de 2025. La cremosa novedad de la gama son los «Mezzelune Mozzarella di Bufala & Pomodoro», con mozzarella de leche de búfala, tomates y albahaca. Estas variedades de pasta, con sus deliciosos rellenos y su masa extrafina y delicadamente enharinada, tienen el mismo sabor que la pasta artesanal.



Vogelely
Postres con clase propia

Como dulce colofón a cualquier menú festivo, la nueva línea Origin de Vogeley combina ingredientes procedentes de regiones reconocidas con un enfoque sostenible. Los clientes de restauración de esta marca de Hügli pueden elegir entre cuatro sabores: la «Origin Mousse au Chocolat» impresiona por su intenso sabor a cacao de África Central, mientras que la «Origin Gianduja Mousse» debe su sabor especial a las avellanas Tonda Gentile del Piemonte, que cuentan con la certificación IGP y son famosas en todo el mundo. También proceden de Italia los pistachos que aportan sabor y un toque de color verde intenso a la «Origin Mousse Pistachio». Por su parte, la «Origin Dessert Sauce Vanille», con auténtica vainilla Bourbon de Madagascar, es otra de las opciones más destacadas.



Eisberg Austria
Cocina rápida para los amantes de Asia

Lo asiático está de moda: Eisberg Austria ha añadido tres ramen y otros cuatro platos calientes a su gama para los clientes de los supermercados alemanes. Ya sean veganos, con pollo o con ternera, todos los nuevos productos están listos para calentar y pueden prepararse en un abrir y cerrar de ojos. Los productos se han lanzado bajo la marca Eisberg con el alegre diseño de la campaña «Colour Your Life», que enseña a los clientes que llevar una dieta equilibrada también puede ser muy divertido.



Eisberg Hungría
Pink Mix conciencia sobre el cáncer de mama

Es la cuarta vez que Eisberg Hungría participa con el Pink Mix en el mes de la concienciación sobre el cáncer de mama, celebrado en octubre. Por cada bolsa vendida durante el periodo de la campaña, se efectúa una donación a una organización que promueve la prevención y ayuda a las afectadas. Con la donación del año anterior, la asociación financió la compra de equipos de diagnóstico para hospitales húngaros.



Eisberg Suiza
Fruta y ensaladas para la estación más fría

Eisberg Suiza se encarga de que no se descuiden las vitaminas durante los festines navideños: la «Früchte-Wintermix» invita a picar a conciencia, mientras que la «Ensalada de temporada con acelgas» permite preparar una guarnición fresca y crujiente de manera fácil y rápida.



Eisberg Hungría
Aceites aromáticos para ensaladas

Ahora los clientes de Europa del Este disfrutarán todavía más de sus ensaladas gracias a nuestros tres nuevos aceites, que vienen en prácticas bolsitas. Las variedades «Semillas de calabaza tostadas», «Avellana y pistacho» y «Lima» contienen muchos nutrientes valiosos y tienen un sabor intenso a los ingredientes que contienen.

¿Alguien busca un regalo especial? ¿Un plato fácil de elaborar en medio del ajetreo de los preparativos navideños? ¿O, quizás, inspiración para los menús de estas fiestas? Los responsables de desarrollo de productos han vuelto a pensar en todo el mundo. Desde cajas de especialidades hasta pasta rellena y crujientes ensaladas, ofrecemos todo lo necesario para que la recta final del año sea un éxito. • mr

Delicias recién sacadas del horno

A cada país, su receta de asado

Los asados forman parte de la tradición culinaria europea tanto como adobar la carne. Crujiente, jugoso, sabroso: el asado encarna la hospitalidad más genuina. Damos la vuelta al mundo y presentamos cinco especialidades de esta receta. Antes de precalentar el horno, hay que recordar lo siguiente: ya sea para un asado de cerdo, de cordero o de ternera, la calidad de la carne es fundamental para que quede bien jugosa. La recompensa por dedicarle un poco más de tiempo será un sabor más intenso. • ap



Pot roast: el asado que ha cruzado el Atlántico

La cocina estadounidense va mucho más allá de las hamburguesas, los perritos calientes y los nuggets de pollo. La historia del país de la inmigración por excelencia se refleja en una gastronomía caracterizada por la diversidad de culturas. El pot roast también forma parte de esta variada tradición culinaria. Para preparar este asado de ternera estadounidense, la carne se dora primero y, después, se guisa lentamente en el horno acompañada de verduras y especias como ajo, cebolla, tomillo y pimienta. Todos los in-

gredientes se ponen en un solo asador o cazuela («pot»), y de ahí el nombre. Por cierto, el arte de guisar la carne a fuego lento fue introducido en el país por los europeos en el siglo XIX. El pot roast se hizo especialmente popular durante la Gran Depresión de la década de 1930, porque los ingredientes son asequibles y fáciles de obtener. La cocción lenta hace que hasta la carne más dura quede tierna como la mantequilla. Actualmente, el pot roast suele prepararse los domingos o días festivos, sobre todo en los meses más fríos del año, aunque no exclusivamente.

Todos los ingredientes se ponen en el «pot» (asador o cazuela)



Porchetta: un festival de sabores y hierbas aromáticas

La porchetta es un plato que se remonta a siglos atrás. Ya en la antigüedad, los romanos cocinaban la carne de cerdo de manera similar a la actual. Una porchetta suele consistir en una pieza de lomo de cerdo envuelta en una loncha de panceta con su corteza y atada en forma de rollo. El adobo suele constar de hierbas aromáticas como el romero, la salvia, el hinojo y el ajo. Para que la carne se prepare bien, hay que darle bastante tiempo. A continuación, se asa lentamente en el horno o al fuego. Este

plato, originario de la región del Lacio y de Roma, se ha convertido en un clásico de la cocina italiana. Actualmente, cada región del país tiene su propia receta. La porchetta suele venderse en puestos callejeros, en forma de bocadillo o servirse como parte de bandejas de antipasti. La combinación de la piel crujiente y la carne jugosa la convierte en uno de los platos favoritos tanto de los italianos como de los turistas.



Kleftiko: el festín de los ladrones grecochipriotas

El kleftiko es un guiso de cordero que también suele prepararse con carne de cabra en Grecia. Según la leyenda chipriota, sus orígenes se remontan al siglo XIX con los kleftis, que significa algo así como «ladrones». Por aquel entonces, la resistencia griega se había fijado el objetivo de liberar al país del dominio otomano. Para pasar desapercibidos en su lucha por la libertad, guisaban su botín, es decir, la carne de los corderos y las cabras robados, en agujeros en el suelo durante horas. Cuanto más tiempo se cocinaba la carne, más intenso era el sabor. Al

estar bajo tierra, ni el humo ni el delicioso aroma de la comida los delataban. Las especias y hierbas aromáticas que se utilizan tradicionalmente son la pimienta, la albahaca, el orégano, el pimentón, el romero, la cebolla y el ajo. La pierna de cordero marinada y cortada en dados puede envolverse en papel de horno junto con patatas, tomates y queso feta. La cocción en el horno a baja temperatura hace que la carne quede maravillosamente tierna. Como guarnición, son ideales una ensalada griega o unas patatas crujientes.



Solomillo Wellington: un hojaldre de ensueño

Se trata de un clásico de la cocina francesa, aunque aún se debate quién inventó realmente este solomillo de ternera con hojaldre. La historia de que un suizo creó esta receta en 1930 para una exposición internacional de cocina celebrada en Zúrich solo puede considerarse un mito. Lo más probable es que sea una variante del filet de bœuf en croûte, un antiguo plato francés. En la receta clásica, el solomillo de ternera se recubre con champiñones picados y se envuelve en hojaldre para cocinarlo. Como guarnición, es habitual utilizar zanahorias

glaseadas y patatas crujientes. Este plato puede adaptarse a las preferencias gustativas de cada persona de formas casi infinitas. Por ejemplo, en su versión vegetariana, el relleno podría consistir en champiñones, nueces y espinacas. Incluso el salmón sabe fantástico en una envoltura de hojaldre. No importa cuál sea el relleno: actualmente, el solomillo Wellington es un plato popular en muchos países y se sirve para diversas celebraciones.



El plato puede personalizarse de mil maneras



Sauerbraten: especialidad agri dulce

Hoy en día, la carne de vacuno es la primera opción para el sauerbraten, aunque en algunas regiones también es tradición utilizar carne de caballo. Para que la carne adquiera su característico sabor agrio, debe macerarse durante dos o tres días. Este adobo suele elaborarse con vino tinto o vinagre de vino tinto (o ambos), cebollas, zanahorias, puerros o apio, hojas de laurel, bayas de enebro, clavo y pimienta en grano, así como una pizca de sal y azúcar. Tras macerarlo, el sauerbraten se dora breve-

mente y se asa en el horno a baja temperatura. La historia del sauerbraten se remonta a la Edad Media. Cuando no existía la refrigeración, macerar la carne en vino o vinagre permitía conservarla fresca durante más tiempo. El sauerbraten se ha convertido en el plato nacional de Alemania. Desde Renania, en el oeste del país, hasta Sajonia, en el este, cada región tiene sus propios trucos para dar a este plato un sabor especial. Las guarniciones tradicionales son la col lombarda y las albóndigas de patata. Cuando el sabor agrio y el dulce están equilibrados, la receta es un éxito.



¿Una gran cita o un gran desastre?

La historia de Max, Anna y los alérgenos

Max quiere impresionar a Anna invitándola a cenar en su casa. Después de todo, se dice que a las personas se las enamora por el estómago. ¿Puedes ayudar a Max a elegir el menú adecuado? La cita debería ser todo un éxito y no acabar de nuevo en urgencias... • sh



Max tiene mariposas en el estómago. Un montón de mariposas. Y el motivo es Anna. Hace unos días, quedó con ella para tomar algo después del trabajo tras haberse intercambiado los números de teléfono en la fiesta de cumpleaños de un amigo común. Desde entonces, no ha podido quitarse a Anna de la cabeza.

Un recuerdo embarazoso

Ahora Max está tirándose de los pelos en la cocina de su piso. Por puro envalentonamiento, le dijo a Anna que cocinaría para ella... Sin acordarse en absoluto del desastre que provocó la última vez que invitó a una chica a cenar en su casa. Cada vez que lo recuerda, sigue pensando que ojalá se lo hubiera tragado la tierra. ¿Cómo iba a saber que el aliño de la ensalada contenía apio, un ingrediente al que su invitada era alérgica? A Max no le habría importado lo más mínimo vivir una noche de emociones fuertes, pero jamás se le hubiera pasado por la cabeza que acabaría siendo en urgencias y con una inyección de adrenalina.



Gran operación de limpieza

Por eso, esta vez Max no quiere correr ningún riesgo. Antes de pensar siquiera en lo que va a preparar, la cocina tiene que estar libre de alérgenos. Pero la tarea se le hace un mundo, porque muchos ingredientes que le parecen totalmente inofensivos podrían ser problemáticos.

¡Aquí entras tú! ¿Puedes ayudar a Max a localizar todos los alérgenos?

Encuentra los 14 alérgenos que deben declararse

C	E	F	E	L	U	P	I	N	O	H	S	B	U	K
R	Q	R	O	T	U	L	J	S	B	R	G	N	W	H
U	G	U	W	V	P	Y	T	U	V	G	W	E	M	R
S	M	T	R	H	G	G	F	L	P	A	T	A	T	A
T	O	A	L	E	L	O	M	F	B	F	F	W	B	X
Á	S	S	L	F	U	O	A	I	K	S	E	V	T	L
C	T	D	M	R	T	E	N	T	F	É	T	D	A	K
E	A	E	O	E	E	G	Í	O	N	S	Q	J	R	J
O	Z	C	L	S	N	O	A	S	L	A	S	L	R	P
S	A	O	U	A	Z	K	P	G	J	M	G	M	O	O
M	I	N	S	V	X	H	I	P	M	O	L	Y	Z	L
O	O	C	C	X	N	V	O	T	L	E	C	H	E	L
W	T	H	O	L	H	P	E	S	C	A	D	O	X	O
X	N	A	S	Z	A	N	A	H	O	R	I	A	R	G
M	D	Q	N	D	F	Q	Q	V	U	S	O	J	A	B



Si ya has participado en algún Día de la Seguridad Alimentaria en tu empresa, esto debería parecerse un juego de niños 😊

Encontrarás la solución en la página siguiente.

Elegir cuidadosamente el menú

Tras limpiar bien la cocina, Max respira hondo. Ya ha superado el mayor obstáculo. Sin embargo, la próxima decisión sigue pendiente: ¿qué se supone que va a cocinar para Anna? Max echa un vistazo a las notas que tiene en el móvil, donde suele guardar las recetas que le interesan. Tiene suerte y encuentra tres recetas que le gustan.

¿Qué plato le recomendarías a Max si quisiera cocinarle a Anna una comida sin alérgenos?

Tras pensarlo detenidamente, Max opta por las verduras a la plancha con boniatos y un aliño de limón y hierbas aromáticas. No solo están riquísimas y llaman la atención por su colorido, sino que también son la opción más segura en lo que respecta a los alérgenos.

Cuando suena el timbre unas horas más tarde, Max se siente más emocionado de lo que ha estado en mucho tiempo. Echa una mirada escrutadora a la mesa del comedor, que ha puesto cuidadosamente. Incluso ha sacado las servilletas que le regaló su madre cuando se mudó, hace cuatro años. ¿Debería poner también unas velas para darle un toque más romántico? ¡Para nada! Max se arregla el pelo en el espejo del pasillo y se dirige a la puerta. Después de tomarse tantas molestias con la cena, no quiere correr el riesgo de terminar la velada llamando a los bomberos en lugar de ir a urgencias...

Verduras a la plancha con boniatos crujientes y aliño de limón y hierbas aromáticas

Este menú es muy colorido y fácil de preparar. El aliño de limón y hierbas aromáticas añade una nota ácida, mientras que los boniatos crujientes aportan dulzor. Max espera poder ganar puntos con Anna gracias a este plato.

Pasta fresca con pesto de albahaca y filete de bacalao

A Max le encanta la gastronomía italiana. La pasta artesanal con pesto de albahaca fresca y filete de bacalao fresco no solo huele que alimenta, sino que serviría para embarcar a Anna en un viaje culinario por Italia.

Salteado de verduras con tofu crujiente y salsa especiada

Este plato es ligero, colorido y demuestra que Max tiene talento para la cocina moderna y saludable. Los crujientes dados de tofu y la sabrosa salsa impresionarán a Anna. ¿Le gustarán los platos veganos?

Solución: La opción más segura para un menú sin alérgenos son las verduras a la plancha con boniatos crujientes y aliño de limón y hierbas aromáticas. No contiene gluten, productos lácteos, soja ni frutos secos. Si el aliño se mantiene simple (zumo de limón, hierbas aromáticas y aceite de oliva), el plato será bajo en alérgenos.

En cambio, la pasta fresca con pesto de albahaca y filete de bacalao incluye gluten y pescado. Además, el pesto convencional suele contener productos lácteos y frutos secos. El salteado de verduras con tofu crujiente también es arriesgado, ya que el tofu contiene soja.

Alérgenos

- Huevo
- Cacahuate
- Pescado
- Gluten** (o cereales que lo contengan, como el trigo, la espelta, la avena o el centeno)
- Crustáceos
- Altramuces
- Leche (lactosa)
- Mostaza
- Frutos secos** (p. ej., almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces pecanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Queensland)
- Apio
- Sésamo
- Soja
- Sulfitos y dióxido de azufre** (como los del vino o los frutos secos)
- Moluscos

Solución

C	E	F	E	L	U	P	I	N	O	H	S	B	U	K
R	O	R	O	T	U	L	J	S	B	R	G	N	W	H
U	G	U	W	V	P	Y	T	U	V	G	W	E	M	R
S	M	T	R	H	G	G	F	L	P	A	T	A	T	A
T	O	A	L	E	L	O	M	F	B	F	F	W	B	X
Á	S	S	L	F	U	O	A	I	K	S	E	V	T	L
C	T	D	M	R	T	E	N	T	F	É	T	D	A	K
E	A	E	O	E	E	G	I	O	N	S	Q	J	R	J
O	Z	C	L	S	N	O	A	S	L	A	S	L	R	P
S	A	O	U	A	Z	K	P	G	J	M	G	M	O	O
M	I	N	S	V	X	H	I	P	M	O	L	Y	Z	L
O	O	C	C	X	N	V	O	T	L	E	C	H	E	L
W	T	H	O	L	H	P	E	S	C	A	D	O	X	O
X	N	A	S	Z	A	N	A	H	O	R	I	A	R	G
M	D	Q	N	D	F	Q	Q	V	U	S	O	J	A	B

También hay algunos términos ocultos en la sopa de letras que no son alérgenos que haya que declarar: fresa, pollo, zanahoria, patata y arroz.



Aniversarios y jubilaciones de enero a abril de 2025

«Antes la carne nos llegaba en tren»



45 años de servicio
Hansjörg Mathys

Puesto: encargado de ventas internas de carne fresca

Unidad: Bell Suiza

Sede: Oensingen

¿Qué le llevó a solicitar empleo en Bell hace 45 años?

Durante mi formación de carnicero en Biel, recibí una carta que decía que la empresa Born AG buscaba carniceros en nuestra ciudad. A mi maestro de entonces le habría gustado que me quedara, pero trabajar en Born, una empresa mucho más grande, con unos 50 empleados y su propio matadero, me parecía más interesante. La empresa sucesora de Born, Grieder AG, se convirtió más tarde en una empresa del grupo Bell Food Group, del que formo parte desde hace casi 45 años.

¿Hay algún aspecto de su trabajo diario que no haya cambiado a lo largo de los años?

Hasta hoy, en el equipo de ventas siempre hemos trabajado muy bien juntos, y todos tiramos en la misma dirección. Llevo más de 40 años trabajando con algunos compañeros. Además, el cliente sigue siendo nuestra máxima prioridad.

Y, ¿qué ha cambiado?

Por ejemplo, solíamos transportar nosotros mismos la mercancía en nuestros propios vehículos y podíamos entregar algo al cliente el mismo día si se lo había olvidado al hacer el pedido. Hoy en día, esto ya no es tan fácil. También era emocionante recibir la carne en tren en Biel en los años ochenta y entregarla en Basilea. Había unas vías adicionales directamente instaladas en el matadero, además de vagones refrigerados con electricidad.

¿Qué vivencias de su carrera profesional recuerda especialmente?

Solía ocurrir que nuestro jefe venía a vernos los viernes a las once y nos decía: «Hemos recibido mucho trabajo de Oensingen. ¿Quién puede venir mañana?» Nunca tuvo problemas para encontrar personal suficiente, en parte porque nos pagaban 120 francos más por estos encargos. Por otro lado, nuestras fiestas navideñas en Oensingen, donde se reunía toda la empresa, eran unas celebraciones muy especiales.

¿Qué parte de su trabajo le sigue gustando más?

Es agradable ver que nuestros compañeros y compañeras más jóvenes se llevan bien con los más mayores y tienen una buena colaboración. También valoro que nunca he tenido que esperar para recibir mi salario en casi 45 años. Siempre ha llegado a la cuenta a tiempo. No es algo que deba darse por sentado.

Personal

20 años de servicio

Jozsef Pecz · 19 de abril, Sütag, Ampfing <i>(adición)</i>
Laszlo Pecz · 19 de abril, Sütag, Ampfing <i>(adición)</i>
Péter Lakatos · 27 de septiembre, Hügli, Budapest <i>(adición)</i>
Attila Mátyus · 27 de septiembre, Hügli, Budapest <i>(adición)</i>
Melinda Csanádiné Vajas · 1 de octubre, Hügli, Budapest <i>(adición)</i>
László Cservenák · 15 de noviembre, Hügli, Budapest <i>(adición)</i>
László Ludányi · 20 de diciembre, Hügli, Budapest <i>(adición)</i>
René Graf · 1 de enero, Bell Suiza, Basilea
Christoph Hins · 1 de enero, Hügli, Radolfzell
Marc Pittino · 1 de enero, Bell Suiza, Basilea
Sasho Gjorgiev · 1 de enero, Hilcona, Schaan
Sara Scheidegger · 1 de enero, Geiser, Schlieren
Sonia Marina Madrugo Duarte Das Neves · 1 de enero, Hilcona, Schaan
János Pomázi · 2 de enero, Hügli, Budapest
Benjamin Hoffmann · 3 de enero, Hügli, Radolfzell
Veronika Šlesingerová · 21 de enero, Hügli Food s. r. o., Zásmary
Andrea Ruggeri · 1 de febrero, Hilcona, Schaan
Mihael Gaspar · 14 de febrero, Hilcona, Schaan
Martin Böhler · 1 de marzo, Hügli, Radolfzell
Bruno Miguel Costa Pinto · 1 de marzo, Hilcona, Schaan
David Larue · 1 de marzo, Hilcona Gourmet, Orbe
Sandra Marisa Santana Gomes · 1 de marzo, Eisberg, Dällikon
Felix Schläfli · 1 de marzo, Bell Suiza, Basilea
Markus Zech · 1 de marzo, Hügli, Radolfzell
Phet Meier-Saengthong · 14 de marzo, Eisberg, Dällikon
Riad Rouami · 14 de marzo, Bell Suiza, Basilea
Marcela Cikánová · 21 de marzo, Hügli Food s.r.o., Zásmary
Gjorgji Cvetanov · 22 de marzo, Bell Suiza, Cheseaux
Mike Blasius · 1 de abril, Hügli, Radolfzell
Renato Brizzi · 1 de abril, Bell Suiza, Oensingen
Sandra Hugentobler · 1 de abril, Hügli Suiza, Steinach
Nesib Jusic · 1 de abril, Bell Suiza, Oensingen
Mireille Chataing · 4 de abril, Bell Francia, Teilhède
Amdije Bilali · 9 de abril, Eisberg, Dällikon
Alban Barreau · 18 de abril, Eisberg, Essert-sous-Champvent

25 años de servicio

Sonja Züger · 1 de octubre, Hilcona, Schaan <i>(adición)</i>
Thomas Abt · 1 de enero, Bell Suiza, Basilea
Olaf Flügger · 1 de enero, Hügli, Radolfzell
Emina Kaya · 1 de enero, Bell Suiza, Oensingen
Marco Leuenberger · 1 de enero, Geiser, Schlieren
Mustafa Ibric · 1 de enero, Geiser, Schlieren
Roland Siegl · 1 de enero, Hilcona, Schaan
Etienne Seingier · 1 de enero, Bell Suiza, Basilea
Ulrike Sulger · 1 de enero, Hügli, Radolfzell
Claudia Waterkamp · 1 de enero, Bell Alemania, Edewecht
Roland Zehnder · 1 de enero, Eisberg, Dällikon
Francisco Fernandes Terrao · 3 de enero, Geiser, Schlieren
Wolfgang Kunz · 4 de enero, Bell Alemania, Schiltach
Hartmut Schmidt · 4 de enero, Bell Alemania, Seevetal

Wolfgang Walter · 4 de enero, Bell Alemania, Edewecht
Adelino Jorge Velho da Rocha · 8 de enero, Eisberg, Essert-sous-Champvent
Arif Baloglu · 10 de enero, Hubers Landhendl GmbH, Pfaffstätt
Thierry Maurin · 10 de enero, Bell Suiza, Cher-Mignon
Izabela Ryszka · 13 de enero, Eisberg, Legnica
Sonia Khoulafane · 17 de enero, Bell Suiza, Basilea
Sandrine Roesch · 17 de enero, Bell Suiza, Basilea
Lumturije Morina-Berisha · 21 de enero, Bell Suiza, Oensingen
Mahmut Hadzic · 26 de enero, Hilcona Gourmet, Orbe
Paulo Terrao · 27 de enero, Geiser, Schlieren
Christian Voelkl · 1 de febrero, Hilcona, Schaan
Roger Schaub · 1 de febrero, Geiser, Schlieren
Sevgi Cetingöz · 14 de febrero, Hügli, Radolfzell
Yves Studer · 14 de febrero, Bell Suiza, Basilea
Katie Martin · 15 de febrero, Bell Suiza, Basilea
Bejsada Sehic · 26 de febrero, Hilcona Gourmet, Orbe
Hasa Suljic · 26 de febrero, Hilcona Gourmet, Orbe
Adamah Djagoue · 1 de marzo, Bell Suiza, Basilea
Arnaud Fleurigeon · 1 de marzo, Bell Suiza, Basilea
Winfried Keller · 1 de marzo, Hügli, Radolfzell
Zekine Tasdelen · 1 de marzo, Bell Alemania, Harkebrügge
Martina Traub · 1 de marzo, Hügli, Radolfzell
Muniba Nukic · 9 de marzo, Hilcona Gourmet, Orbe
Christian Guggisberg · 13 de marzo, Bell Suiza, Dällikon
Fadime Aslan · 1 de abril, Bell Suiza, Basilea
Anabela Da Conceicao Rodrigues da Silva · 1 de abril, Eisberg, Dällikon
Roland Litzler · 1 de abril, Bell Suiza, Basilea
Ludovic Pasquini · 1 de abril, Bell Suiza, Basilea
Makfire Sadikaj · 1 de abril, Eisberg, Dällikon
Raffaele Gagliardi · 3 de abril, Hügli, Radolfzell
Frederic Rivoire · 3 de abril, Bell Francia, Saint-Symphorien-sur-Coise
Michael Ruber · 17 de abril, Hilcona, Schaan
Rolf Renz · 17 de abril, Bell Alemania, Schiltach
Evelyne Thizy · 25 de abril, Bell Francia, Saint-Symphorien-sur-Coise
Waldemar Korb · 3 de junio, Bell Alemania, Harkebrügge

30 años de servicio

Heinrich Beer · 1 de enero, Bell Suiza, Oensingen
Guy Betzinger · 1 de enero, Bell Suiza, Basilea
Thorsten Mitze · 1 de enero, Hügli, Radolfzell
Martin Wehrle · 2 de enero, Hügli, Radolfzell
Manuel Riveiro Romero · 7 de enero, Hilcona, Schaan
Maria Nair Pires Dias · 23 de enero, Bell Suiza, Cheseaux
Karin Wohlert · 23 de enero, Hügli, Radolfzell
Andreas Maisch · 1 de febrero, Hügli, Radolfzell
Sabine Kölzsch · 7 de febrero, Hügli, Radolfzell
Ramona Balossi · 8 de febrero, Ali Big, Brivio
Maja Böhler · 15 de febrero, Hügli, Radolfzell
Erhan Kahraman · 16 de febrero, Hügli, Radolfzell
Heike Lettau · 1 de marzo, Hügli, Radolfzell
Gunabalasingam Sinniah · 2 de marzo, Bell Suiza, Zell
Jürgen Heichele · 13 de marzo, Hügli, Radolfzell
Romina Zürcher · 22 de marzo, Hügli Suiza, Steinach

Manuel Castro Fialho · 27 de marzo, Hilcona Gourmet, Orbe
Eva Dan · 3 de abril, Hügli, Radolfzell
Irene Hinz · 3 de abril, Hügli, Radolfzell
Beate Sailer · 3 de abril, Hügli, Radolfzell
Franz Fellmann · 18 de abril, Bell Suiza, Basilea
Huseyin Temel · 18 de abril, Bell Suiza, Basilea
Petra Schwolow · 3 de junio, Bell Alemania, Harkebrügge

35 años de servicio

Yves Brendlé · 1 de enero, Bell Suiza, Basilea
Jose Manuel Rodrigues · 1 de enero, Bell Suiza, Zell
Huguette Ruchty · 1 de enero, Bell Suiza, Basilea
Doris Schulte · 1 de enero, Bell Alemania, Haselünne
Klaus Sommer · 1 de enero, Bell Suiza, Basilea
Roland Wermelinger · 1 de enero, Bell Suiza, Zell
Walter Kegel · 2 de enero, Bell Alemania, Edewecht
Urs Schwegler · 23 de enero, Bell Suiza, Zell
Christophe Benrad · 1 de febrero, Bell Suiza, Basilea
Manuel Rego Oliveira · 1 de marzo, Eisberg, Dällikon
Jean-Claude Senn · 1 de marzo, Bell Suiza, Basilea
Eric Manceau · 12 de marzo, Bell Francia, Teilhède
Andreas Pasqualini · 1 de abril, Hilcona, Schaan
Josef Brunner · 1 de abril, Bell Suiza, Zell
Christophe Glasser · 1 de abril, Bell Suiza, Basilea
Frank-Michael Hins · 1 de abril, Hügli, Radolfzell
Robert Reber · 1 de abril, Hügli Suiza, Steinach
Hélène Stackler · 1 de abril, Bell Suiza, Basilea
Annemarie Kroiss · 2 de abril, Hügli, Radolfzell
Marco Ghidini · 24 de abril, Bell Suiza, Oensingen
Jürgen Blancke · 3 de mayo, Bell Alemania, Harkebrügge

40 años de servicio

Anke Kleemann · 1 de enero, Bell Alemania, Harkebrügge
Slavisa Stojanovic · 24 de enero, Hügli Suiza, Steinach
Christian Lerch · 1 de marzo, Hilcona, Schaan
Domenico Repetto · 19 de abril, Bell Suiza, Oensingen

45 años de servicio

Hansjörg Mathys · 14 de abril, Bell Suiza, Oensingen

Jubilaciones anticipadas

Kees van Eck · 31 de octubre, Bresc, Werkendam <i>(adición)</i>
Doris Ignaczak · 31 de enero, Bell Suiza, Basilea
Philippe Lieby · 31 de enero, Bell Suiza, Basilea
Erich Willi · 31 de enero, Bell Suiza, Churwalden
Urs Graf · 28 de febrero, Bell Suiza, Basilea
Philippe Lejal · 28 de febrero, Bell Suiza, Basilea

Thomas Bodenmann · 28 de febrero, Hügli Suiza, Steinach
Christine Schlatter · 31 de marzo, Bell Suiza, Basilea
Herbert Krucker · 31 de marzo, Bell Suiza, Oensingen
Markus Marolf · 30 de abril, Bell Suiza, Oensingen
Philippe Martin-Burdet · 30 de abril, Bell Suiza, Cheseaux

Jubilaciones

Jaroslav Konopáč · 13 de septiembre, Hügli Food s.r.o., Zásmary <i>(adición)</i>
Pascal Furling · 30 de septiembre, Bell Suiza, Basilea <i>(adición)</i>
Jean-Luc Groell · 31 de octubre, Bell Suiza, Basilea <i>(adición)</i>
Vildan Tutzschke · 31 de octubre, Hügli, Radolfzell <i>(adición)</i>
Ildefonso Panzeri · 31 de octubre, Ali Big, Brivio <i>(adición)</i>
Hubert Bringel · 30 de noviembre, Bell Suiza, Basilea <i>(adición)</i>
Guy Jordan · 30 de noviembre, Bell Suiza, Basilea <i>(adición)</i>
Engelbert Luger · 30 de noviembre, Frisch Express, Pfaffstätt <i>(adición)</i>
Vskra Pasoska · 30 de noviembre, Hubers Landhendl, Pfaffstätt <i>(adición)</i>
Josefa Alvarez Garcia · 31 de diciembre, Bell Suiza, Zell <i>(adición)</i>
Anton George Antonipillai · 31 de diciembre, Bell Suiza, Zell <i>(adición)</i>
Udo App · 31 de diciembre, Hügli, Radolfzell <i>(adición)</i>
Kornelia Reith · 31 de diciembre, Hügli, Radolfzell <i>(adición)</i>
Oliviero Quarto · 31 de diciembre, Ali Big, Brivio <i>(adición)</i>
Zahia Goudjil · 1 de enero, Bell Suiza, Basilea
Eric Loigerot · 2 de enero, Bell Suiza, Basilea
Jean-Luc Rasser · 3 de enero, Bell Suiza, Basilea
Roland Thiaville · 4 de enero, Bell Suiza, Basilea
Monika Ritz · 5 de enero, Geiser, Schlieren
Manfred Muckel · 14 de enero, Eisberg, Dällikon
Houmad Ait Baoune · 31 de enero, Bell Suiza, Oensingen
Sadi Aslan · 31 de enero, Bell Suiza, Basilea
Jürgen Reichert · 31 de enero, Hügli Suiza, Steinach
Hermann Mittag · 6 de febrero, Eisberg, Dällikon
Ernst Bachmann · 28 de febrero, Bell Suiza, Oensingen
Manuel Carapinha Gomes · 28 de febrero, Hilcona AG, Schaan
Philippe Perrier · 31 de marzo, Bell Suiza, Cheseaux
Michael Landenberger · 7 de abril, Eisberg, Dänikon
Etanaka Germaine Bombampete · 26 de abril, Eisberg, Dällikon
Roger Schaub · 30 de abril, Geiser, Schlieren

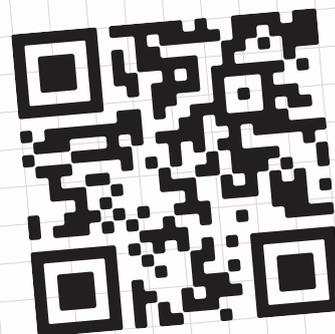
Despedida

Maria Teresa Pinto de Queiroz Mandlaze · 2 de septiembre, Hilcona, Schaan
Sergio Miguel Marques Mendes · 3 de septiembre, Hilcona, Schaan
Rosaria Leppert · 12 de septiembre, Geiser, Schlieren
Walter Toedtli · 18 de septiembre, Hilcona, Schaan
Johan Gottardi · 19 de septiembre, Bell Suiza, Basilea

Unos cuantos miembros de la familia de los fallecidos, en un momento de la ceremonia.

Queremos expresar nuestro más sentido pésame para la familia y el entorno de los fallecidos.

¿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 abril de 2025 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.