

LOOK!

Rivista per i dipendenti del Bell Food Group

04 2024



*Le carriere hanno
molti volti*

BELL
FOOD
GROUP





Contenuti

Dall'azienda

- 4 Si apre un nuovo capitolo**
Ecco come sarà LOOK! a partire dal 2025
- 6 Eccellenza nei miglioramenti**
Presentati per la prima volta i TopX Best Practice Awards

Storia di copertina

- 10 Le carriere hanno molti volti**
Il Bell Food Group consente carriere creative

Sostenibilità e innovazione

- 16 Chi conosce la differenza butta via meno**
Data di scadenza e termine minimo di conservazione
- 18 Come conservare i cibi più a lungo**
Da principiante a professionista
- Il nostro mondo del piacere**
- 20 Il gran finale**
Novità per ogni occasione
- 22 Altri Paesi, altre ricette di arrostiti**
Prelibatezze dal forno

- 26 La storia di Max, Anna e degli allergeni**
Appuntamento o disastro?

Uno sguardo al personale

- 29 «In precedenza la carne arrivava in treno»**
Anniversari di servizio e pensionamenti da gennaio a aprile 2025

Feedback e lotteria

- 32 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 collaboratori di Bell Food Group, 4 numeri all'anno, n. 4/2024, dicembre 2024, 30° anno.
Editore: Bell Food Group SA, 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. Assistenza editoriale: Michaela Rosenbaum (mr), Adrian Portmann (ap).
Foto: copertina e p. 14, Georg Kritsch, Salisburgo (Austria); p. 11, Florian Moritz, Sissach (Svizzera); pp. 6-9, Eduardo Elia, Muttenz (Svizzera); pp. 23 e 24, atelierkorak ag, Riehen (Svizzera). Design: oblögrafik, Olten, Svizzera. Editing fotografico: Proacteam AG, Allschwil, Svizzera.
Stampa: SWS Medien AG PriMedia, Sursee, Svizzera. Stampato su carta FSC.
Variazioni di indirizzi: rivolgersi all'ufficio Risorse Umane o all'ufficio del personale competente.

Le persone sempre al centro, oggi e domani

Gentili collaboratrici e collaboratori

Il mercato del lavoro sta cambiando. Lo avvertiamo anche nel Bell Food Group. La manodopera qualificata sta diventando sempre più scarsa e allo stesso tempo le richieste dei datori di lavoro stanno cambiando. Ma dobbiamo anche tenere in considerazione le tendenze demografiche. Nei prossimi anni, ad esempio, molti colleghi andranno in pensione: dobbiamo occuparci oggi dei loro successori.

Perché in quanto azienda artigianale, caratterizzata da lotti di piccole dimensioni e dall'attenzione alla qualità, anche in futuro continueremo a fare affidamento sull'esperienza delle persone. L'automazione può supportarci, ma non potrà mai sostituire le persone che fanno la differenza con la loro esperienza e passione. Rimane quindi un compito fondamentale quello di attrarre, promuovere e trattenere i talenti nel lungo periodo, sia che si tratti di studenti, specialisti o futuri leader.

Vogliamo crescere nella formazione di base e raddoppiare il numero di apprendisti. L'anno scorso, la «Fucina del Management» si è concentrata intensamente su come raggiungere questo obiettivo. Le prime misure saranno attuate nel 2025.

Al termine dell'apprendistato, i giovani specialisti hanno a disposizione numerose opzioni per un ulteriore sviluppo professionale. La varietà di compiti, gamme di prodotti e sedi geografiche che combiniamo nel Bell Food Group offre numerose possibilità. In questo modo, consentiamo percorsi di carriera che sono individuali come le persone che li seguono.

Per me personalmente, gli ultimi sei mesi nel mio nuovo ruolo di CEO sono stati un periodo ricco di nuove impressioni e di esperienze preziose. Conosco il Bell Food Group da molti anni e ho avuto modo di constatare come l'impegno e la collegialità siano determinanti per il successo della nostra azienda. Ho nuovamente sentito questo spirito nel mio nuovo ruolo. Grazie al vostro vostro sostegno e al vostro impegno, siamo riusciti a resistere in un contesto di mercato difficile e a tracciare un percorso importante per il futuro. Per questo motivo desidero ringraziarvi!

Per la fine di quest'anno, vi auguro di trascorrere ore rilassanti e serene con i vostri cari, indipendentemente da come trascorriate questi giorni. Vi auguro soprattutto tanta salute, felicità e un buon inizio d'anno. Affrontiamo insieme il 2025 con vigore e fiducia e continuiamo a plasmare con successo il nostro futuro.

Cordiali saluti

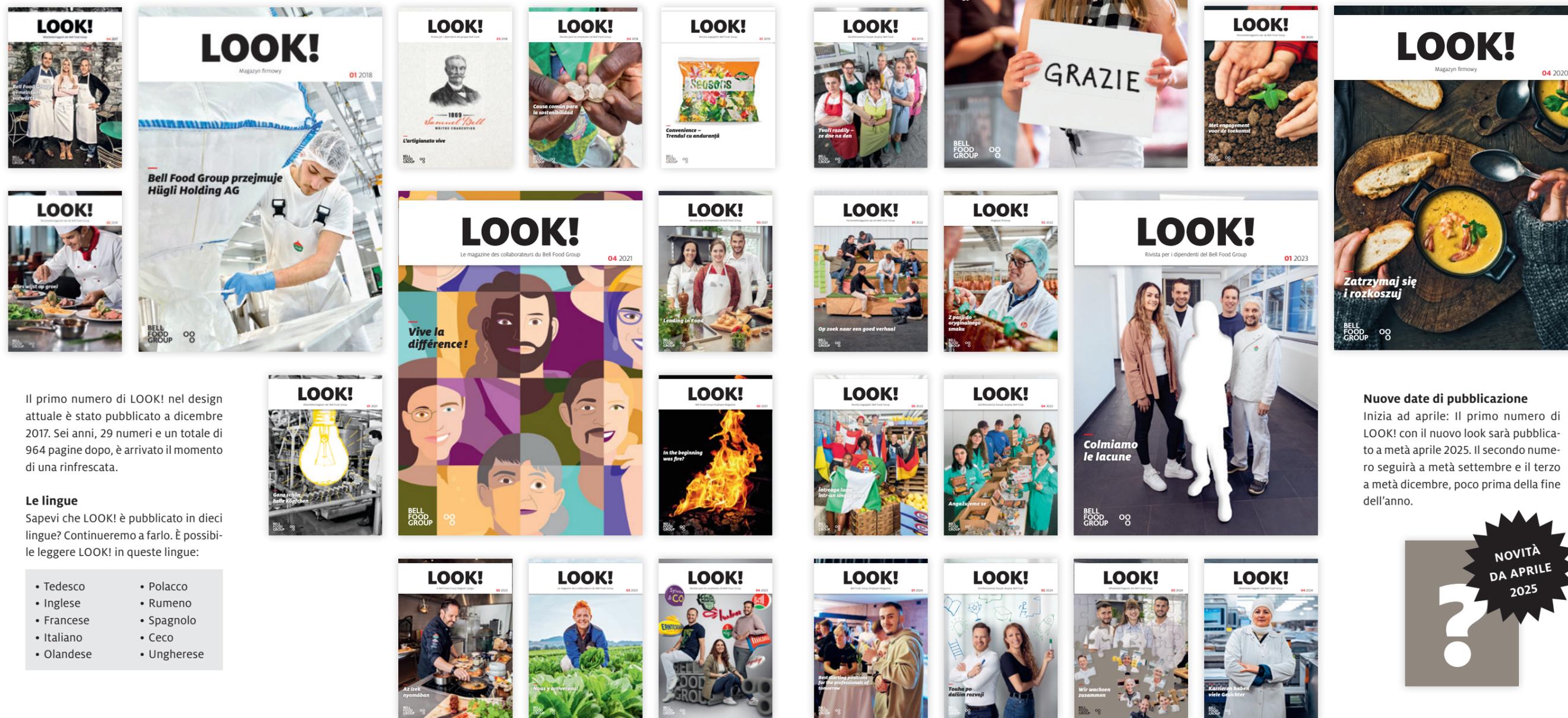


Marco Tschanz
CEO del
Bell Food Group

Ecco come sarà LOOK! a partire dal 2025

Si apre un nuovo capitolo

Novità in vista per la rivista: dal 2025, LOOK! apparirà in una nuova veste. Il design diventa più moderno e ci stiamo concentrando ancora di più sulla configurazione dei nostri articoli. LOOK! verrà pubblicato tre volte all'anno, ma con più pagine per numero. • sh



Il primo numero di LOOK! nel design attuale è stato pubblicato a dicembre 2017. Sei anni, 29 numeri e un totale di 964 pagine dopo, è arrivato il momento di una rinfrescata.

Le lingue
Sapevi che LOOK! è pubblicato in dieci lingue? Continueremo a farlo. È possibile leggere LOOK! in queste lingue:

- Tedesco
- Inglese
- Francese
- Italiano
- Olandese
- Polacco
- Rumeno
- Spagnolo
- Ceco
- Ungherese

LOOK! vince la «Penna d'oro» dei Premi SVIK 2024

Una volta all'anno, l'Associazione Svizzera della Comunicazione Interna ed Integrata (SVIK) premia il lavoro nella comunicazione aziendale con il premio «Penna d'oro». Quest'anno, LOOK! si è aggiudicato la «Penna d'oro» e il primo posto nella categoria «Riviste e pubblicazioni per i dipendenti». LOOK! ha particolarmente colpito la giuria della cerimonia di premiazione per la varietà dei suoi articoli. La redazione è stata particolarmente lieta del riconoscimento. La redazione attribuisce grande importanza al fatto che LOOK! rifletta la diversità del Bell Food Group e si rivolga a un pubblico variegato.

Nuove date di pubblicazione
Inizia ad aprile: Il primo numero di LOOK! con il nuovo look sarà pubblicato a metà aprile 2025. Il secondo numero seguirà a metà settembre e il terzo a metà dicembre, poco prima della fine dell'anno.





Presentati per la prima volta i TopX Best Practice Awards

Eccellenza nei miglioramenti

Première al TopX Summit di quest'anno: a fine novembre sono stati assegnati per la prima volta i TopX Best Practice Awards. Sono stati premiati i progetti di particolare successo nelle seguenti categorie «Sicurezza sul lavoro», «Qualità», «Prestazioni» e «Costi». I premi sono stati consegnati dall'amministratore delegato Marco Tschanz. • *mr*

Il team centrale di TopX ha selezionato quattro progetti di successo.

Un punto chiave del processo TopX è imparare dalle scoperte degli altri. Per questo motivo i team hanno recentemente iniziato a condividere le loro best practice sulla nuova piattaforma TopX. Ora vi si possono trovare più di 170 progetti a cui ispirarsi.

Il team centrale di TopX ha recentemente selezionato cinque progetti di successo da questo pool di buone idee.

«Il lavoro della giuria non è stato facile per noi, perché in tutto il Bell Food Group ci sono numerosi esempi di eccellenze che migliorano i nostri processi», riferisce Michael Baumann, responsabile del programma Top Excellence del Gruppo Bell Food. «I cinque progetti premiati – il premio per 'la sicurezza sul lavoro' che abbiamo assegnato due volte – ci hanno particolarmente colpito per il loro alto livello di riutilizzabilità»

I vincitori sono stati premiati al TopX Summit il 22 novembre 2024 a Basilea. L'amministratore delegato Marco Tschanz ha consegnato i premi nelle categorie «Sicurezza sul lavoro», «Qualità», «Prestazioni» e «Costi». Le coppe rimarranno alle squadre vincitrici per un anno e saranno consegnate alle prossime squadre vincitrici al TopX Summit 2025. Si aggiungerà poi un quinto premio per la disciplina principe della «riutilizzabilità».

Michael Baumann dice: «Dopo il successo di questa prima edizione, ci auguriamo che il numero di buone pratiche continui ad aumentare nel prossimo anno e che saremo in grado di sostenerci sempre di più reciprocamente nel nostro processo di miglioramento comune».

E i vincitori sono ...



(Da sinistra a destra) Marco Tschanz, Benjamin Stalder, Michael Blösch, Tania Gerling, Petra Woodtli, Anita Mathys, Gilles Zangger, Christina Steiner, Franck Schell

Categoria «Performance»

Comprendere i processi con facilità

Con un approccio ludico, Bell in Svizzera ha migliorato la comprensione, da parte dei dipendenti, delle interrelazioni nella produzione, aumentando così la qualità degli shopfloor meeting – le riunioni nel reparto produttivo. A tale scopo è stata utilizzata una pista per biglie, con cui durante i training sono stati simulati i singoli passaggi del processo e le loro interconnessioni. È stata inoltre dimostrata direttamente la trasferibilità del progetto sotto la guida di Benjamin Stalder: i corsi di formazione si sono già svolti in tre divisioni aziendali presso otto sedi del Bell Food Group.



«Nella categoria 'Performance', il progetto Bell è emerso come vincitore grazie alle 44 buone pratiche su vari argomenti e contenuti. Il team ha mostrato come le sessioni di formazione possano essere creative e originali sull'argomento degli shopfloor meeting. La formazione su un argomento va benissimo. Tuttavia, a mio avviso è fondamentale sperimentare qualcosa nella pratica, per capirne il senso. Questo motiva e migliora le prestazioni. Inoltre, questo esempio di best practice può essere facilmente copiato da altri stabilimenti grazie alla sua elaborazione dettagliata».

Klaus Machtlinger, membro della giuria nella categoria «Performance», e il coordinatore di TopX, Eisberg



(Da sinistra a destra) Marco Tschanz, Rainer Fischer, Andreas Röben

Categoria «Sicurezza sul lavoro»

Sollievo per la schiena

I dipendenti dell'impianto di produzione di Edeweicht, in Germania, possono ora spostare i carrelli di trasporto da A a B senza affaticare la schiena e allo stesso tempo avere una migliore visuale sul traffico trasversale. Ciò è garantito dall'aggiunta delle cosiddette «barre ergonomiche» ai carrelli. Chinarsi per spingere le scatole è ormai un ricordo del passato. Il team guidato dal project manager Thomas Plaggenborg ha in questo modo sviluppato una soluzione semplice ed economica nell'ambito del programma TopX, che previene sia i problemi alla schiena che gli infortuni sul lavoro.

Meno punti pericolosi

Hilcona a Schaan, nel Liechtenstein, ha aumentato in modo significativo la sicurezza sul lavoro nella produzione, grazie a un progetto pilota. Uno dei successi del progetto TopX, sotto la guida di Rene Schädlich, è che sono già stati eliminati 68 punti pericolosi, come i pericoli di inciampo o le aree in cui potrebbero verificarsi lesioni da taglio. Il progetto mira anche a rendere i dipendenti più consapevoli dei rischi e quindi a ridurre ulteriormente il rischio di incidenti.



«Abbiamo due premiati in questa categoria. Questo dimostra quanto sia stato difficile per noi fare una selezione tra le numerose best practice presentate. I progetti premiati possono essere facilmente adattati ad altre sedi e avere un grande effetto con poco sforzo. Questo ha convinto la giuria. Personalmente, trovo particolarmente interessante che questi progetti siano stati sviluppati partendo da problematiche reali nella pratica e che offrano un vero valore aggiunto per la sicurezza sul lavoro dei nostri collaboratori».

Marc Spanuth, membro della giuria nella categoria «Sicurezza sul lavoro» e coordinatore TopX, Bell International



(Da sinistra a destra) Marco Tschanz, Kalpesh Lakhani, Julia Schmitz

Categoria «Costi»

Scansionati invece di essere stampati

Lo stabilimento Bell International di Harkebrügge, in Germania, dimostra, con il progetto TopX sotto la guida di Ina Taute, come sia possibile ridurre in modo significativo i costi del controllo qualità. A tal fine, il team ha digitalizzato il controllo dei materiali sulle linee utilizzando scanner mobili. I risultati: il carico di lavoro dei dipendenti è stato ridotto, così come il consumo di carta. Anche il tasso di errore è diminuito in modo significativo. Il risultato in cifre: la sede può risparmiare circa 52.000 euro all'anno.



«Il progetto di Bell a Harkebrügge si è distinto per noi della giuria, in particolare per la sua forza innovativa nella digitalizzazione dei processi e per il risparmio in termini di tempo e costi dei materiali. Allo stesso tempo, questo aumenta anche la soddisfazione dei dipendenti, rendendo il progetto un successo completo. Personalmente, mi piace anche il fatto che i responsabili del progetto abbiano pensato fuori dagli schemi. I numerosi effetti collaterali positivi dimostrano che questo extra è valso la pena».

Julia Schmitz, membro della giuria nella categoria «Costi» e coordinatrice TopX, Hügli



(Da sinistra a destra) Marco Tschanz, Christoph Bähler

Categoria «Qualità»

La Giornata della sicurezza alimentare

Per costruire e promuovere la propria cultura della sicurezza alimentare, Eisberg ha lanciato la «Giornata della sicurezza alimentare». Inizialmente lanciato con grande successo nelle sedi svizzere, questo evento si svolgerà ora una volta all'anno in tutte le sedi produttive del Gruppo Eisberg. Nel corso di questa giornata, i dipendenti possono in varie stazioni approfondire in modo ludico le proprie conoscenze sulla sicurezza alimentare. Gli effetti del progetto, guidato da Michael Landenberger, comprendono il rafforzamento del lavoro di squadra, il divertimento di imparare qualcosa insieme e la partecipazione attiva di tutti per promuovere il cambiamento culturale.



«La 'Giornata della sicurezza alimentare' si è chiaramente distinta dagli altri progetti di questa categoria per la sua portata, la sua elaborazione e, soprattutto, il suo contributo alla cultura dello «zero errori». Siamo rimasti particolarmente colpiti dal fatto che il concetto si sia già diffuso in altre divisioni aziendali, dando così un ampio contributo allo sviluppo della cultura della sicurezza alimentare. Avendo partecipato personalmente alla 'Giornata della sicurezza alimentare', ho potuto sperimentare in prima persona l'effetto positivo del trasferimento interattivo delle conoscenze sulla base di esempi della vita quotidiana».

Benjamin Stalder, membro della giuria nella categoria «Qualità» e coordinatore TopX, Bell Svizzera

Il Bell Food Group consente carriere creative

Le carriere hanno molti volti

Sono molti i percorsi di carriera all'interno del Bell Food Group. E non sempre queste hanno un percorso rettilineo. Spesso i dipendenti prendono una direzione diversa nella loro carriera rispetto a quella inizialmente prevista. Questa flessibilità è accolta con favore dai responsabili e da essi incoraggiata con numerose offerte che promuovono un'ulteriore evoluzione professionale. • *mr*

Lavorare nella professione che si è appresa fino all'età della pensione e seguire un percorso di formazione solo se necessario: quella che una volta era una prassi standard ora non è più in linea con lo spirito dei tempi. Piuttosto, molte persone desiderano flessibilità nel loro lavoro e nuove sfide a intervalli regolari. Qualche anno fa, questo richiedeva spesso un cambio di datore di lavoro. Ma anche qui è cambiato qualcosa: le aziende

Le aziende offrono sempre più spesso l'opportunità di un cambiamento al proprio interno.

offrono sempre più spesso l'opportunità di cambiamenti interni per trattenere i dipendenti più validi a lungo termine. Nel Bell Food Group, i percorsi di carriera che portano dalla formazione nella macelleria alle posizioni dirigenziali, ad esempio, non sono una novità. Tuttavia, negli ultimi anni le opportunità di carriere innovative e personalizzate sono diventate molto più diversificate.

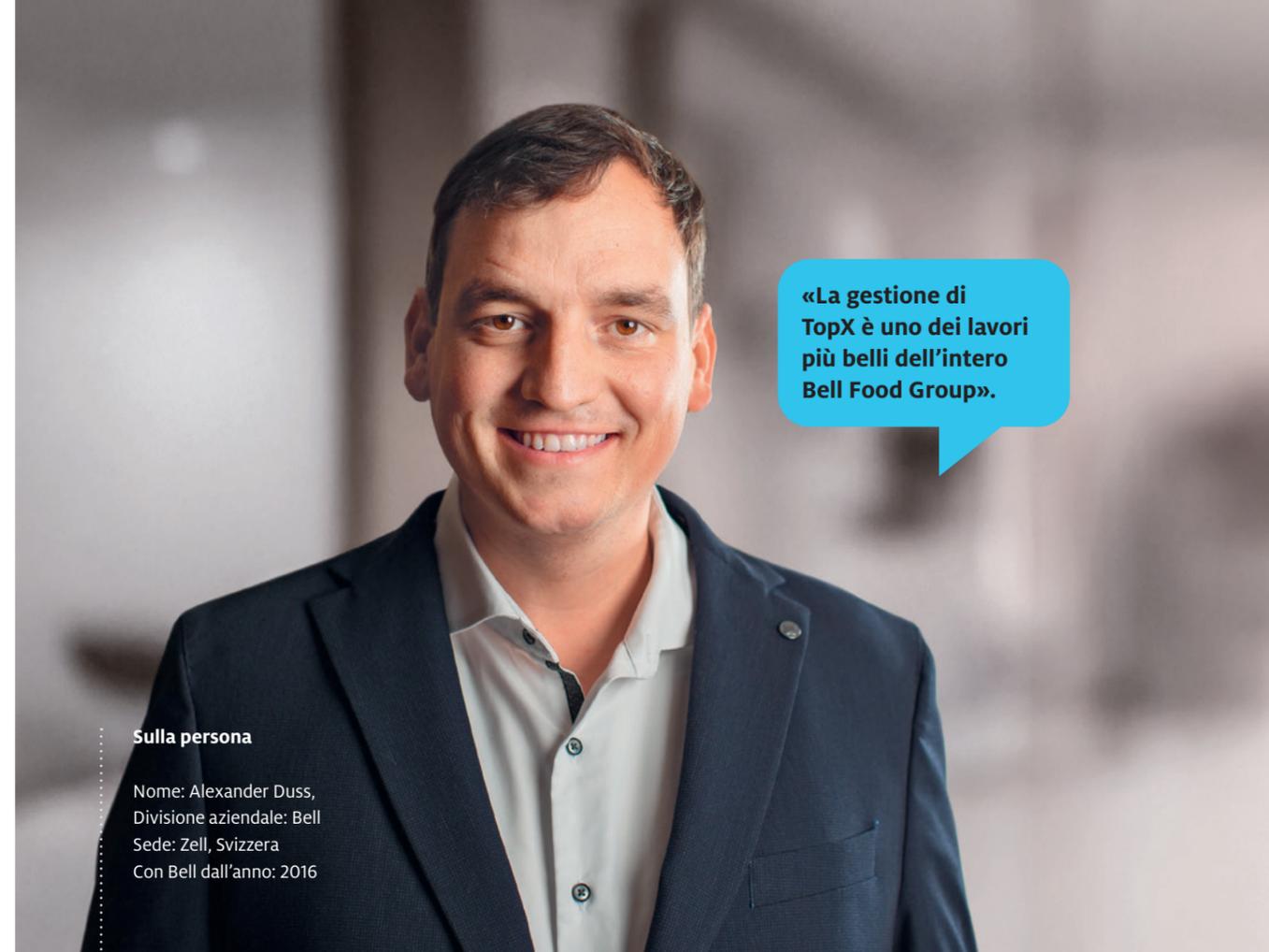
«Con i nostri programmi di sviluppo del personale, promuoviamo l'apprendimento permanente, che a sua volta è la pietra miliare per lo sviluppo professionale dei nostri dipendenti», riferisce Frank Wermter, responsabile dello sviluppo del personale del Bell Food

Group. «Con offerte come la Sales Academy, la formazione per HR Business Partner o i nostri programmi di gestione e leadership, creiamo le condizioni per sostenere le persone nel loro percorso di carriera con opportunità di sviluppo personalizzate».

Un nuovo importante tassello è rappresentato dalla carriera specialistica, che si rivolge a tutti coloro che desiderano progredire professionalmente ma non si vedono necessariamente in una posizione dirigenziale. Possono sviluppare continuamente le proprie competenze professionali attraverso un programma di formazione personalizzato.

E poi ci sono quelli che prendono una direzione diversa nel proprio percorso professionale e crescono in nuove mansioni o ruoli.

«Siamo molto aperti anche a cambiamenti più insoliti presso il Bell Food Group. Questo è un aspetto importante della nostra attrattiva come datore di lavoro», afferma Frank Wermter. «Il nostro obiettivo è quello di trattenere i nostri dipendenti a lungo termine. Proprio come una volta: dalla formazione alla pensione, ma in modo più attuale, con soluzioni flessibili per carriere entusiasmanti».



«La gestione di TopX è uno dei lavori più belli dell'intero Bell Food Group».

Sulla persona

Nome: Alexander Duss,
Divisione aziendale: Bell
Sede: Zell, Svizzera
Con Bell dall'anno: 2016

Alexander Duss, Dalla linea laterale al campo di gioco

Opportunità colte e coincidenze fortunate: entrambe hanno influenzato il percorso professionale di Alexander Duss presso il Bell Food Group. È entrato in Bell Svizzera nel 2016 come responsabile dell'ingegneria di processo presso la sede di Zell.

Durante questo periodo, gli è stato affidato il compito di elaborare un concetto per un processo di miglioramento generale per il Gruppo. «Dopo aver sviluppato il concetto insieme al nostro partner esterno, mi è stato permesso di dirigerne anche l'implementazione», afferma Alexander Duss.

Nel giugno 2020, è stata avviata TopX con lui al timone. «Ancora oggi, penso che la gestione di TopX sia uno dei lavori più belli di tutto il Bell Food Group», afferma. «Da un lato, si può davvero fare la differenza e, dall'altro, si può creare un'ampia rete e vedere l'interno di molte aziende. Ciò consente di acquisire molta

esperienza in un breve lasso di tempo. Quindi non posso che consigliarvi di familiarizzare con TopX se volete fare carriera nel Bell Food Group».

Nonostante l'entusiasmo per questa posizione, ha accettato spontaneamente quando gli è stata offerta l'opportunità di assumere la direzione della produzione di Marchtrenk per sette mesi.

Sua moglie lo ha incoraggiato in questa decisione, anche quando poco dopo hanno saputo che sarebbero diventati genitori per la prima volta alla fine del suo periodo in Austria.

«A Marchtrenk sono praticamente entrato in campo dalla linea laterale. Dopo anni di lavoro sull'ottimizzazione dei processi, ho assunto per la prima volta la gestione disciplinare di un'area di produzione», racconta. «Ho imparato molto lì».

Conoscenze ed esperienze che ora porta con sé da oltre un anno come responsabile dell'area pollame presso Bell Svizzera a Zell. Questo è anche l'ambito in cui vede il suo futuro a medio termine, poiché ci vorrà tempo per soddisfare i requisiti di aumento dei volumi nei prossimi anni, ad esempio.

Il suo futuro a medio termine lo vede nella gestione dell'area pollame a Zell.

Tatjana Stauss
Felici nelle risorse umane

Tatjana Stauss sapeva fin da piccola di voler studiare psicologia, ma per molto tempo non era chiaro dove i suoi studi l'avrebbero portata. Diversi stage l'avrebbero aiutata a prendere una decisione.

Ha avuto un primo assaggio di psicologia dello sport all'Hertha BSC di Berlino e successivamente ha lavorato nel reparto di terapia di una clinica pediatrica e giovanile. Le mancava solo uno stage nel mondo del lavoro per completare il quadro: l'occasione l'ha avuta nel reparto risorse umane di Hügli.

Sempre più campi classici della psicologia appartengono al suo ambito di lavoro.

«Era il periodo del coronavirus e ho avuto l'opportunità di lavorare come stagista a tempo pieno e di studiare allo stesso tempo», spiega Tatjana Stauss. «Guardando indietro, sono incredibilmente felice di questo sviluppo».

All'epoca non si rendeva conto che qui avrebbe avuto prospettive di carriera subito

dopo la laurea. Ma è esattamente quello che è successo, senza soluzione di continuità: «Ho consegnato la mia tesi magistrale il 30 novembre 2021 e ho iniziato a lavorare presso Hügli il giorno successivo».

All'inizio ha elaborato molte soluzioni per i suoi compiti secondo il principio del «learning-by-doing». Per essere in grado di occuparsi dei fondamentali delle risorse umane, come i contratti di lavoro, ha anche seguito un corso di formazione in diritto societario e costituzionale.

Da allora, i suoi compiti sono cambiati e si sono ampliati, includendo, oltre all'area della salute e allo sviluppo delle risorse umane, sempre più anche i settori tradizionali della psicologia.

«Tra le altre cose, grazie ai miei studi posso dare molti input per i workshop con i nostri tirocinanti e gli studenti duali», riferisce.

Le cose si sono fatte nuovamente interessanti quando, sei mesi dopo aver iniziato la sua carriera presso Hügli, ha ricevuto un'offerta di lavoro dalla clinica pediatrica e giovanile.

«Ci ho pensato un attimo, ma mi sono subito resa conto che non volevo cambiare la mia decisione e che volevo rimanere qui», dice. «Perché mi sento molto a mio agio sia nel mio team che nel mio lavoro».

«Grazie ai miei studi, posso dare molti input per i workshop con i tirocinanti e gli studenti duali».

Sulla persona

Nome: Tatjana Stauss
Divisione aziendale: Hügli
Sede: Radolfzell, Germania
Con Hügli dall'anno: 2021 (dipendente a tempo indeterminato)

Consigli pratici per chi vuole cambiare



A chi mi rivolgo se desidero cambiare?

Le persone giuste da contattare sono i diretti responsabili, i dipendenti dell'ufficio risorse umane o un'altra persona di fiducia all'interno dell'azienda. Chi sa già di voler cambiare nel prossimo futuro dovrebbe sollevare la questione il prima possibile, ad esempio in occasione di un colloquio di valutazione dei dipendenti. In un prossimo futuro, sarà anche possibile informarsi in anticipo su questi desideri e obiettivi tramite un questionario di preparazione ai colloqui.

Devo avere già delle idee concrete quando esprimo il mio desiderio di cambiare?

Non si può fare a meno della propria iniziativa personale. Se si desidera apportare un cambiamento, è necessario rivolgersi al proprio referente avendo già delle idee. Forse siete già a conoscenza di un posto vacante che vi interesserebbe o avete avuto contatti con i superiori in un'area in cui vorreste passare. Quanto più preparati sarete, tanto più costruttive saranno le discussioni.

Cosa succede dopo?

Se la candidata o il candidato desidera cambiare lavoro ed è disponibile un posto vacante adatto, si verifica prima l'idoneità della persona. Ci sono anche colloqui con il responsabile del nuovo settore. In alcuni casi, prima o subito dopo il cambiamento, è necessaria un'ulteriore formazione.



Frank Wermter, responsabile dello sviluppo delle risorse umane del Bell Food Group

Frank Wermter è uno degli esperti del Bell Food Group quando si tratta di facilitare i percorsi di carriera delle persone e di agevolare il cambiamento. Dall'inizio dell'anno è responsabile dello sviluppo delle risorse umane del Bell Food Group e collabora con il suo team allo sviluppo di concetti per sostenere e promuovere i dipendenti del Gruppo nel corso della loro carriera. La sua carriera nel Bell Food Group è iniziata nel marzo 2019 come responsabile delle risorse umane presso la sede di Dällikon del Gruppo Eisberg.



Sulla persona

Nome: Elena Oroszi
Divisione aziendale: Hubers
Sede: Pfaffstätt, Austria
Con Hubers dall'anno: 2007

Elena Oroszi

Sempre un passo avanti

Quello che Elena Oroszi fa, lo fa con tutto il cuore. È stato così quando ha iniziato a lavorare in Hubers nel 2007, e lo è ancora oggi come responsabile del reparto imballaggi.

Ha saputo del posto vacante presso Hubers grazie a dei conoscenti.

Elena Oroszi è arrivata in Austria dalla Romania 17 anni fa per aiutare la sorella che aveva appena partorito. Aveva sentito parlare di offerte di lavoro presso Hubers tramite conoscenti, si era candidata e aveva iniziato a lavorare come operaia nell'allevamento di pollame.

Poco dopo era passata al reparto imballaggi come responsabile di linea e poi è diventata caporeparto. «Il mio capo mi aveva proposto

questo lavoro all'epoca. All'inizio ero incerta se farlo o meno, perché conoscevo a malapena il tedesco», racconta Elena Oroszi. «Mi ha chiesto: «Riesci a leggere questo piano?», e io ho risposto: «Sì.» E lui ha detto: «Allora puoi anche fare la caposquadra.»»

Da allora la sua conoscenza del tedesco è migliorata notevolmente. All'inizio poteva solo dire «ciao», ma ora aiuta gli altri colleghi dell'Europa orientale quando hanno problemi di comunicazione.

Anche a distanza di 15 anni, le piace ancora molto il suo lavoro nel settore del packaging. «All'inizio non volevo rimanere in Austria così a lungo», racconta. «Ma ho una bella vita in Austria e amo quello che faccio.»

Il fatto che sia sempre riuscita a fare il passo successivo in Hubers è merito del suo grande impegno e del sostegno di diversi superiori.

Alle persone in situazioni simili, dice: «Bisogna sapere cosa si vuole ed essere pronti a lavorare per ottenerlo, così allora si può costruire gradualmente una buona carriera.»

Marcus Bornschein

Non potete farlo senza la vostra iniziativa.

Marcus Bornschein è entrato in Bell nel 2008 per tornare alla sua professione originaria di macellaio. Ha trascorso sei anni nella salumeria di Basilea, da ultimo come responsabile del reparto salsicce cotte.

Nel tempo libero ha anche conseguito una laurea in economia aziendale. «Ho scoperto così il mio grande interesse per i temi giuridici», racconta. Questo interesse, unito alla sua laurea in economia, ha dato alla sua carriera una direzione completamente nuova nel 2014. Si è occupato del settore dei chiarimenti legali e delle dichiarazioni dei prodotti alimentari all'interno della gestione centrale della qualità del Bell Food Group.

Ora era il momento di familiarizzare con SAP. «Ho frequentato vari corsi, tra cui uno sulla legislazione alimentare. Ma ho anche imparato molto da solo, per andare avanti più velocemente o perché non c'erano corsi di formazione adatti», spiega.

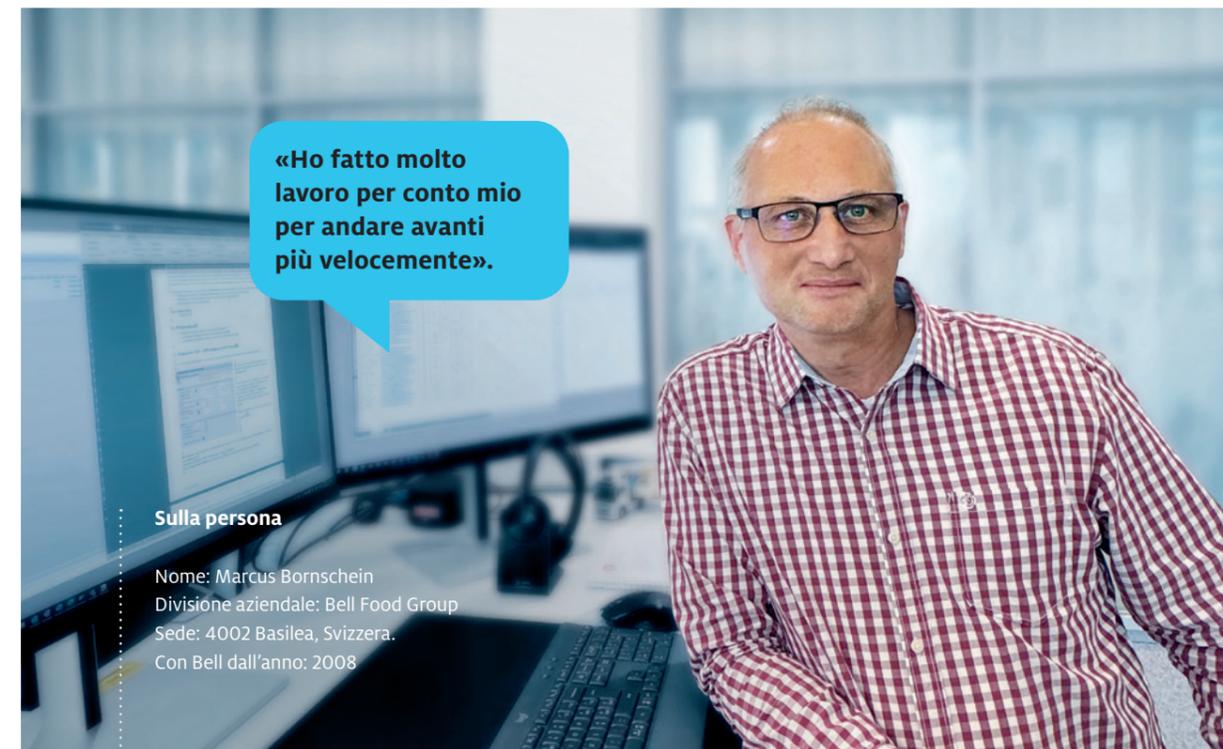
In quel periodo si erano svolti anche i preparativi per la nuova legislazione alimentare in Svizzera, entrata in vigore nel 2017. Essendo uno dei due dipendenti della Bell, si è seduto al tavolo come rappresentante del settore durante la stesura di questa legge.

«Il successivo grande cambiamento per me è avvenuto nel 2018: Anche se onestamente non potevo immaginarlo quando mi è stato chiesto, sono passato all'IT come consulente», racconta. «Il fattore decisivo è stato che anche per questa posizione erano richieste le mie conoscenze di macellaio.»

Ancora oggi – Marcus Bornschein è oggi responsabile di SAP Consulting nell'area della gestione dei materiali e della pianificazione della produzione – un alto grado di iniziativa è uno dei fattori chiave per una carriera di successo.

Ecco perché ritiene positivo che si debba fare attivamente domanda al Bell Food Group, anche quando si cambia lavoro internamente. Perché lo sa per esperienza personale: «Bisogna pensare intensamente al passo successivo e prendere una decisione consapevole a favore del cambiamento.»

Il suo interesse per le questioni legali ha portato la sua carriera in una nuova direzione.



Sulla persona

Nome: Marcus Bornschein
Divisione aziendale: Bell Food Group
Sede: 4002 Basilea, Svizzera.
Con Bell dall'anno: 2008

Data di scadenza e termine minimo di conservazione

Chi conosce la differenza butta via meno

Tonnellate di cibo vengono buttate via. Spesso potrebbero essere ancora consumate. Se vi fidate dei vostri sensi, potete evitare gli sprechi alimentari. È importante distinguere tra data di scadenza e termine minimo di conservazione.

La temperatura, la luce e l'umidità possono influire sulla durata di conservazione.

Se il pane vada conservato in una scatola di latta, si può dibattere. Come ha dimostrato un pensionato tedesco, ci sono argomenti a favore di questo, almeno per quanto riguarda la durata. In un angolo della cantina della sua casa di campagna trovò alcune scatole polverose ma ben sigillate. Contenuti: 500 grammi di pane integrale ciascuno. Con una «protezione particolarmente efficace contro il fallout radioattivo», come prometteva l'etichetta. Secondo i media, il pane dell'epoca della Guerra Fredda, all'inizio degli anni '60, aveva ancora un sapore «davvero delizioso». Come è giusto che sia, chi l'ha trovato l'ha condiviso con gli amici. L'ha servito con un uovo fritto.

Il pane è più buono appena sfornato. A differenza di ades. carne e pesce etichettati con una data di scadenza, il pane può essere consumato in sicurezza anche se indurito da tempo. Il sale, lo zucchero e il miele, invece, possono durare per anni se conservati correttamente. Tuttavia, la temperatura, la luce e l'umidità dell'ambiente possono influenzare la durata di conservazione di tutti gli alimenti.

La responsabilità del produttore

Per gli alimenti confezionati, la legge stabilisce che deve essere specificato un termine minimo di conservazione (TMC, «da consumarsi preferibilmente entro il») o una data di scadenza (DS «da consumare entro il»). I prodotti con un TMC non devono cambiare colore, odore o consistenza prima della data stampata su di essi. Tuttavia, sono anche commestibili anche oltre la data indicata, a patto che l'odore e il sapore siano accettabili. La data di scadenza è prevista per gli alimenti deperibili che devono essere obbligatoriamente refrigerati. Il produttore deve garantire che il suo prodotto fino alla data stabilita sia sicuro e di qualità perfetta. Per assicurarsi di ciò il produttore può ad esempio misurare i parametri organolettici, microbiologici e

chimici durante la conservazione. La determinazione della scadenza si basa su tali parametri. Il produttore è il solo responsabile della data di scadenza o del termine minimo di conservazione dei suoi prodotti. Deve garantire che l'alimento conservi le sue proprietà specifiche entro il termine stabilito e che non sia dannoso per la salute.

Tenere gli occhi aperti e fidarsi sempre del proprio naso

Per garantire che la durata di conservazione corrisponda alla data indicata, il consumatore deve conservare i prodotti nelle condizioni specificate. Questo vale in particolare per i prodotti deperibili come carne, pesce, latte e panna. È importante mantenere la catena del freddo per

questi prodotti. Se la data di scadenza stampata è stata oltrepassata, il prodotto deve essere smaltito. Suggerimento: se i prodotti confezionati vengono congelati a -18 gradi Celsius, possono essere consumati fino a circa tre mesi dopo. Importante: consumare rapidamente i prodotti dopo lo scongelamento.

I consumatori hanno un maggiore margine di manovra quando si tratta di alimenti con un termine minimo di conservazione. In genere, questi alimenti possono essere consumati senza problemi per un certo periodo di tempo dopo la scadenza del termine stabilito. Se ci si fida delle proprie percezioni, si evitano gli sprechi alimentari. Il prodotto ha un buon aspetto? L'odore è quello previsto? Cosa dice la prova del gusto? Solo se si notano cambiamenti sgradevoli nell'aspetto, nell'odore, nella consistenza o nel sapore, il cibo è sicuramente da smaltire. • ap

Se ci si fida delle proprie percezioni, si evitano gli sprechi alimentari.

Da principiante a professionista

Come conservare i cibi più a lungo

Acquistare cibi freschi, conservarli correttamente e affidarsi agli occhi, al naso e al senso del gusto fa bene alle tasche e all'ambiente.

LIVELLO 1



Principiante:
Informazioni generali sulla corretta conservazione

Regola generale: acquistare preferibilmente prodotti freschi e non accumularne troppi in scorta. I prodotti più recenti vanno messi nella parte posteriore degli scaffali. Ciò significa che si consumano automaticamente prima gli alimenti più vecchi. Controllare di tanto in tanto le date di scadenza. È meglio versare il contenuto delle confezioni aperte in contenitori ermetici di vetro, metallo o plastica. Assicurarsi che i barattoli o le scatole delle derrate non abbiano il fondo o il coperchio curvi verso l'esterno. La deformazione è un segnale che i prodotti sono stati alterati da batteri e possono causare gravi intossicazioni se consumati. In questo caso i prodotti devono essere smaltiti immediatamente.



Avanzato:

Organizzare correttamente il frigorifero

La temperatura consigliata per il frigorifero è di 5 gradi Celsius. È importante non riempire troppo il frigorifero. Il cibo non deve toccare la parete posteriore. La maggior parte dei frigoriferi dispone di cinque zone di freddo differenziate: più si scende, più la temperatura si abbassa. I prodotti con molti zuccheri, grassi o acidi, ad es. marmellate, salse e conserve vanno riposti in alto. Lo scomparto centrale è ideale per i piatti precotti e per tutto ciò che deve essere conservato al fresco dopo l'apertura. Qui possono essere posti anche formaggi e prodotti caseari di ogni tipo. La carne, il pesce, il pollame e i frutti di mare vanno messi direttamente sotto, nel ripiano inferiore. Il cassetto della verdura in basso ha il suo nome per ovvie ragioni, ma anche la frutta ha qui il suo posto. La porta è uno dei punti più caldi dell'elettrodomestico. Vi si possono conservare uova, burro, senape, concentrato di pomodoro e salse pronte. Ma anche succhi di frutta e latte, che vengono consumati rapidamente.

LIVELLO 2

Pro: Congelare senza perdere la qualità ❄️

Quando si conservano gli alimenti nel vano congelatore, è importante chiuderli ermeticamente, ad esempio in contenitori di plastica o di vetro. Esiste il rischio di una cosiddetta ustione da congelamento. Il contatto con l'ossigeno può causare la formazione di piccoli cristalli di ghiaccio e l'essiccazione del cibo congelato. Questo ha un effetto negativo sul sapore e rende dura anche la carne più tenera. Anche se molte cose possono essere congelate e la durata di conservazione prolungata di tre o sei mesi, ci sono delle eccezioni. La frutta e la verdura che contengono molta acqua, come l'uva, i cetrioli e i pomodori crudi, diventano mollicci quando vengono scongelati. L'aglio diventa insapore e le patate crude hanno un sapore dolce e diventano mollicce. Anche i prodotti lattiero-caseari, come lo yogurt e il formaggio cremoso, possono diventare grumosi. Suggerimento: quando le barre di raffreddamento del freezer sono ricoperte di uno strato spesso di ghiaccio, è il momento di scongelare. Ciò aumenta l'effetto refrigerante e riduce il consumo energetico.

LIVELLO 3

Novità per ogni occasione

Il gran finale



Bell Svizzera

Qualità biologica per le feste

Con il «Bio Quick Mini Rollschinkli», un classico popolare è ora disponibile anche in versione biologica sulle tavole festive svizzere. La svizzera Bell ha così aggiunto un'altra novità alla sua gamma Quick per una facile preparazione a bagnomaria.



Bell Svizzera

Scatola delle feste con Salametti

Per tutti coloro che sono alla ricerca del regalo giusto da portare per un invito ad un aperitivo pre-natalizio, da metà dicembre è disponibile la confezione regalo di Salametti di Bell Svizzera. L'elegante confezione contiene i «Salametti nature» e i nuovi «Salametti al pepe», creati appositamente per questa promozione. Entrambe le varietà sono prodotte con la migliore carne svizzera e poi essiccate lentamente all'aria.



Tutto Gusto

Pesti e creme per un sapore d'Italia

Giusto in tempo per l'inizio della stagione delle feste natalizie, gli chef possono trarre ispirazione dai cinque nuovi pesti e dalle dieci nuove creme del marchio Tutto Gusto di Hügli, per realizzare piatti italiani sempre nuovi. Che si tratti del classico «Pesto alla Genovese» a base di basilico o della raffinata «Crema di Porcini» con funghi porcini, tutti i nuovi prodotti sono realizzati con i migliori ingredienti e secondo le ricette tradizionali per un sapore autentico.



Cher-Mignon Regali dal Vallese

Cher-Mignon invita i suoi clienti in Svizzera a regalare le prelibatezze originali del Vallese durante le festività. La confezione natalizia contiene cinque specialità tradizionali di salumi e salsicce di Cher-Mignon ed è dotata di un'elegante scatola regalo con un'etichetta facilmente rimovibile.



Hilcona

Due tipi di pasta finemente infarinata

La varietà stagionale «Ravioli al tartufo» con tartufo estivo, ricotta e formaggio stagionato si aggiunge alla gamma di pasta originale Hilcona fino a marzo 2025. Super cremose e nuove sono le «Mezzelune Mozzarella di Bufala & Pomodoro» con mozzarella di bufala, pomodori e basilico. Con i loro deliziosi ripieni e la pasta sottilissima e finemente infarinata, le varietà di pasta hanno il sapore della pasta fatta a mano.



Vogeley

Dessert di classe

Per concludere in dolcezza il menu delle feste, la nuova linea «Origin» di Vogeley combina materie prime provenienti da rinomate regioni di origine con un approccio sostenibile. I clienti food service del marchio Hügli possono scegliere tra quattro gusti: La «Origin Mousse au Chocolat» colpisce per il sapore intenso del cacao proveniente dall'Africa centrale, mentre la «Origin Gianduja-Mousse» deve il suo gusto unico alle nocciole Tonda Gentile del Piemonte, certificate I.G.P. e famose in tutto il mondo. Anche i pistacchi verde brillante che conferiscono alla «Mousse di pistacchio» di Origin il suo sapore e il suo colore provengono dall'Italia, mentre la «Salsa per dessert alla vaniglia» di Origin, prodotta con vera vaniglia Bourbon del Madagascar, è un'eccellenza del gusto.



Eisberg Austria

Cucina veloce per gli amanti dell'Asia

L'Asia è di moda: Eisberg Austria ha aggiunto tre ramen e quattro piatti caldi alla sua gamma per un cliente di un supermercato tedesco. Tutti i nuovi prodotti – vegani, con pollo o manzo – sono «Ready to Heat» e si preparano in pochissimo tempo. I prodotti sono stati lanciati con il marchio Eisberg nell'allegra «Colour Your Life Design», che mostra ai clienti che una dieta equilibrata può essere molto divertente.



Eisberg Ungheria

Pink Mix sensibilizza sul cancro al seno

È la quarta volta che Eisberg Ungheria partecipa al mese di ottobre della consapevolezza del cancro al seno con il Pink Mix. Per ogni borsa venduta durante il periodo della campagna, verrà fatta una donazione a un'organizzazione che sostiene sia la prevenzione che le persone affette da questa patologia. Con la donazione dell'anno precedente, l'associazione ha sostenuto l'acquisto di attrezzature diagnostiche per gli ospedali ungheresi.



Eisberg Svizzera Frutta e insalata per la stagione fredda

Eisberg Svizzera si assicura che le vitamine non vengano dimenticate durante le feste: il «Mix di frutta invernale» invita a uno spuntino consapevole, mentre l'«Insalata di stagione con bietole» è un modo semplice e veloce per preparare un contorno fresco e croccante.



Eisberg Ungheria

Oli aromatizzati per insalate

Tre nuovi oli per insalata in pratiche bustine rendono il piacere dell'insalata ancora più facile per i clienti dell'Europa orientale. Le varietà «Semi di zucca tostatati», «Nocciola e pistacchio» e «Lime» contengono molti nutrienti preziosi e hanno un sapore intenso grazie agli ingredienti utilizzati.

Siete alla ricerca di un regalo speciale?

Un piatto veloce per il frenetico periodo prenatalizio?

O cercate ispirazione per il menu delle feste?

Ancora una volta, i responsabili dello sviluppo dei prodotti hanno pensato a tutti. Dalla scatola delle specialità alla pasta ripiena e alle insalate croccanti, tutto è presente per un fine anno di successo. • mr

Prelibatezze dal forno

Altri Paesi, altre ricette di arrosti

Gli arrosti fanno parte della tradizione culinaria europea come le marinate di carne. Croccante, succoso, saporito: l'arrosto incarna la più genuina ospitalità. Diamo uno sguardo al mondo e presentiamo cinque specialità di arrosto. Se ora state preriscaldando il forno in attesa, ricordate questo: che si tratti di arrosto di manzo, di agnello o di maiale, la qualità della carne è fondamentale, perché risulti saporita e succosa. E chi investe un po' di tempo sarà ricompensato con più gusto. • ap



Pot Roast – l'arrosto riesce ad attraversare l'Atlantico

Se quando pensate agli Stati Uniti pensate solo ad hamburger, hot dog e crocchette di pollo, siete fuori strada. La storia del Paese di immigrazione per eccellenza si riflette in una cucina caratterizzata da culture diverse. Anche il Pot Roast fa parte della variegata tradizione culinaria americana. Nel Pot Roast la carne viene prima scottata e poi cotta lentamente in forno insieme a verdure e spezie come aglio, cipolle, timo e pepe. Tutti gli ingredienti vengono messi

in una pentola o casseruola («pot»), da cui il nome della ricetta. Per inciso, l'arte della brasatura è stata portata in America nel XIX secolo. Il Pot Roast divenne particolarmente popolare durante la Grande Depressione, negli anni Trenta. Gli ingredienti sono facili da reperire e accessibili. La brasatura lenta rende anche la carne più dura tenera come il burro. Oggi il Pot Roast viene spesso preparato la domenica o nei giorni festivi. Non solo, ma soprattutto nei mesi più freddi dell'anno.

Tutti gli ingredienti vanno messi nel «pot» (pentola o casseruola).



Porchetta: una festa di erbe e sapori

La porchetta è un piatto assolutamente tradizionale. Già nell'antichità i Romani preparavano la carne di maiale in modo simile. La porchetta consiste solitamente in un pezzo di lombo di maiale avvolto in un pezzo di pancia e cotenna di maiale e legato in un involtino. La marinata è tipicamente composta da erbe come rosmarino e salvia, finocchio e aglio. All'arrosto viene lasciato tutto il tempo necessario per cuocere correttamente. Viene poi cotto lenta-

mente in forno o su un fuoco all'aperto. Dalla regione Lazio e da Roma, il piatto è diventato un classico della cucina italiana. Oggi ogni regione del Paese ha la sua ricetta. La porchetta viene spesso servita come cibo di strada, in panini o come parte di antipasti. La combinazione di pelle croccante e carne succosa la rende il piatto preferito dagli abitanti del posto e dalle persone in vacanza.



Kleftiko – il piatto dei briganti greco-ciprioti

Il kleftiko è uno stufato di agnello che in Grecia viene spesso preparato anche con carne di capra. Secondo la leggenda cipriota, le sue origini risalgono al XIX secolo, e sono dovute ai Clefti, che significa «briganti». L'obiettivo dei «Clefti» era quello di liberare la Grecia dal dominio ottomano. Per non essere scoperti nel corso della loro lotta per la libertà, stufavano il loro bottino, ovvero la carne degli agnelli e delle capre rubate, per ore in buche nel terreno. Più lunga era la cottura, più in-

tenso diveniva il sapore. Né il fumo né il delizioso aroma permisero di farli scoprire. Le spezie e le erbe aromatiche tradizionalmente utilizzate sono pepe, basilico, origano, paprika, rosmarino, cipolla e aglio. Il cosciotto di agnello marinato e tagliato a cubetti può essere avvolto in carta da forno insieme alle patate, ai pomodori e alla feta. La cottura lenta in forno rende la carne meravigliosamente tenera. Un'insalata greca o delle patate croccanti sono ideali come contorno.



Filetto alla Wellington – un sogno ricoperto di pasta sfoglia

Un vero classico della cucina francese, anche se è ancora oggetto di discussione chi abbia effettivamente inventato il filetto di manzo in pasta sfoglia. La storia secondo cui uno svizzero l'avrebbe creata nel 1930 per una mostra internazionale di cucina a Zurigo deve essere archiviata come una leggenda. È più probabile che si tratti di una variante del più antico piatto francese Filet de bœuf en croûte. Nella ricetta classica, il filetto di manzo viene ricoperto di funghi tritati e cotto nella pasta sfoglia. Carote glas-

sate e patate croccanti sono contorni molto apprezzati. Il piatto può essere adattato ai gusti personali in modi praticamente infiniti. Nella versione vegetariana, il ripieno può essere costituito, ad esempio, da funghi, spinaci e noci. Anche il salmone ha un sapore fantastico in un involucri di pasta sfoglia. Indipendentemente dal ripieno: oggi il Filet Wellington è un piatto popolare in molti paesi e viene servito nelle occasioni di festa.



Le declinazioni di questo piatto sono infinite.



Sauerbraten – una specialità agrodolce

Oggi la carne di manzo è la prima scelta per il Sauerbraten, anche se la carne di cavallo è tradizionalmente utilizzata a livello regionale. Per conferire alla carne il suo caratteristico sapore acidulo, è necessario farla riposare nella marinata per due o tre giorni. Di solito si prepara con vino rosso o aceto di vino rosso (o entrambi), cipolle, carote, porri o sedano, alloro, bacche di ginepro, chiodi di garofano e pepe in grani e un po' di zucchero e sale. Il Sauer-

braten viene poi scottato brevemente e messo in forno a fuoco basso. La storia del Sauerbraten risale al Medioevo. Quando non c'era la refrigerazione, la carne poteva essere mantenuta fresca più a lungo marinandola nell'aceto o nel vino. Il Sauerbraten è diventato il piatto nazionale della Germania. Dalla Renania a ovest alla Sassonia a est del Paese: ogni regione ha i suoi trucchi per dare al piatto un sapore speciale. I contorni tradizionali sono il cavolo rosso e i Knödel. Quando acidità e dolcezza sono in perfetto equilibrio, la ricetta è un successo.



Appuntamento o disastro?

La storia di Max, Anna e degli allergeni

Max vuole impressionare Anna con una cena fatta in casa. Dopo tutto, la strada per il cuore passa per lo stomaco. Potete aiutare Max a scegliere il menu giusto? L'appuntamento deve essere un vero successo – e non finire di nuovo al pronto soccorso... • sh



Max ha le farfalle nello stomaco. Tante e tante farfalle. Il motivo è Anna. Qualche giorno fa l'ha incontrata per un drink dopo il lavoro, dopo che si erano scambiati i numeri di telefono alla festa di compleanno di un amico comune. Da allora, non è mai riuscito a togliersi Anna dalla testa.

Un ricordo imbarazzante

Ora Max è in piedi nella sua cucina e si strappa i capelli. Per pura esuberanza, aveva invitato Anna a casa sua per la sera, per cucinare per lei, dimenticando completamente il disastro dell'ultimo appuntamento a cena. Al solo pensiero vorrebbe ancora sprofondare nel pavimento per la vergogna. Come poteva sapere che il condimento per l'insalata conteneva anche sedano, a cui la sua amata era allergica? Una notte selvaggia sarebbe andata bene a Max, ma certo non pensava che sarebbe finita al pronto soccorso con un'iniezione di adrenalina.



Grande operazione di pulizia

Ecco perché Max non vuole correre alcun rischio questa volta. Prima ancora di pensare a cucinare, la sua cucina deve essere priva di allergeni. Ma il compito è scoraggiante: tanti ingredienti che sembrano del tutto innocui per lui, potrebbero essere problematici.

È qui che entri in gioco tu!
Puoi aiutare Max a rintracciare tutti gli allergeni?

Trova i 14 allergeni soggetti a obbligo di dichiarazione

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



Se sei riuscito a partecipare a una Giornata della sicurezza alimentare nella tua azienda, questo dovrebbe essere un gioco da ragazzi per te. 😊

La soluzione è riportata nella pagina successiva.

Selezione accurata del menu

Dopo un'accurata pulizia, Max fa un respiro profondo. L'ostacolo più grande è stato superato. Ma bisogna già prendere la prossima decisione: cosa cucinare per Anna? Max dà un'occhiata agli appunti sul suo smartphone, dove salva regolarmente le ricette che lo interessano. Max è fortunato e trova tre ricette che gli piacciono.

Quale piatto consigliaresti a Max se volesse cucinare ad Anna un pasto senza allergeni?

Dopo un'attenta riflessione, Max opta per le verdure grigliate al limone e alle erbe e le patate dolci. Non solo è un piatto delizioso e colorato, ma è anche la scelta più sicura per quanto riguarda gli allergeni.

Quando il campanello suona qualche ora dopo, Max è più eccitato di quanto non lo fosse da tempo. Lancia un'occhiata scrutatrice al tavolo da pranzo, che ha apparecchiato con cura. Ha persino utilizzato i tovaglioli che sua madre gli ha regalato quando si è trasferito nella nuova casa quattro anni fa. Dovrebbe tirare fuori delle candele per un po' di romanticismo in più? No. Max si sistema i capelli nello specchio del corridoio e va alla porta d'ingresso. Dopo essersi dato tanto da fare con il cibo, non vuole correre il rischio che la serata finisca con i vigili del fuoco invece che al pronto soccorso...

Verdure grigliate con condimento alle erbe e limone e patate dolci croccanti

Questo menu è semplice e colorato. Il condimento alle erbe e al limone aggiunge una nota leggermente acida e le patate dolci croccanti conferiscono una dolcezza croccante. Max spera di poter guadagnare punti con Anna.

Pasta fresca con pesto di basilico e filetto di merluzzo

Max ama il cibo italiano. La pasta fatta a mano con pesto di basilico fresco e filetto di merluzzo fresco non solo ha un profumo delizioso, ma potrebbe anche portare Anna in un viaggio culinario in Italia.

Padellata di verdure con tofu croccante e salsa piccante

Il piatto è leggero, colorato e dimostra che Max ha un talento per la cucina moderna e sana. I cubetti di tofu croccanti e la salsa saporita faranno sicuramente colpo su Anna. Le piacerà il vegano?

Soluzione: La scelta più sicura per un menu senza allergeni è rappresentata dalle verdure grigliate con un condimento alle erbe e limone e patate dolci croccanti. È senza glutine e non contiene latte, frutta a guscio o soia. Se il condimento rimane semplice – con succo di limone, erbe e olio d'oliva – il piatto è a basso contenuto di allergeni.

La pasta fresca con pesto di basilico e filetto di merluzzo, invece, introduce glutine e pesce, mentre il pesto tradizionale contiene spesso latticini e noci. Anche la padella di verdure con tofu croccante è rischiosa, poiché il tofu contiene soia.

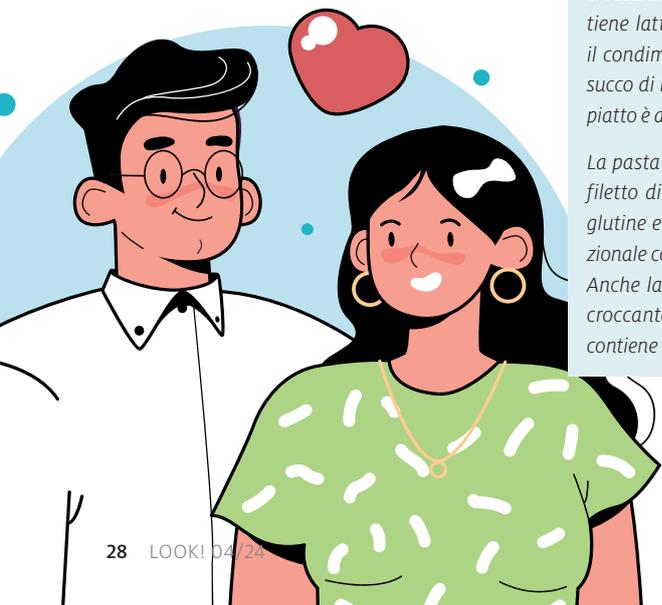
Allergeni

-  Uovo
-  Arachidi
-  Pesce
-  **Glutine** (o cereali contenenti glutine come grano, farro, avena, segale)
-  Crostacei
-  Lupini
-  Latte (lattosio)
-  Senape
-  **Noci** (ad es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci di macadamia e noci del Queensland)
-  Sedano
-  Sesamo
-  Soia
-  **Solfiti e anidride solforosa** come nel vino o nella frutta secca
-  Molluschi

Soluzione

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

Ci sono anche alcuni termini nascosti nella ricerca di parole che non sono allergeni soggetti a obbligo di dichiarazione: fragole, pollo, carote, patate e riso.



Anniversari di servizio e pensionamenti da gennaio a aprile 2025

«In precedenza la carne arrivava in treno»



45 anni di servizio
Hansjörg Mathys

Posizione: impiegato specializzato nel servizio vendite interno per la carne fresca

Unità: Bell Svizzera

Sede: Oensingen

Come è arrivato a candidarsi per un lavoro alla Bell 45 anni fa?

Durante il mio apprendistato di macellaio a Bienne, ricevetti una lettera in cui si diceva che la Born AG di Bienne cercava macellai. Il mio maestro di apprendistato di allora avrebbe voluto tenermi con sé, ma lavorare alla Born, un'azienda molto più grande con circa 50 dipendenti e un proprio macello, era più interessante per me. L'azienda che è succeduta a Born, Grieder AG, è poi diventata un'azienda del gruppo Bell Food, di cui faccio quindi parte da quasi 45 anni.

C'è qualcosa nel suo lavoro quotidiano che è rimasto invariato nel corso degli anni?

A tutt'oggi, noi del team di vendita lavoriamo bene insieme e andiamo tutti nella stessa direzione. Con alcuni colleghi lavoro da più di 40 anni. Inoltre, il cliente rimane come sempre la nostra priorità assoluta.

E cosa è cambiato?

Per esempio, una volta trasportavamo noi stessi la merce con i nostri veicoli ed eravamo in grado di consegnare qualcosa il giorno stesso se il cliente aveva dimenticato qualcosa al momento dell'ordine. Oggi questa cosa non sarebbe più così semplice da fare. Era anche emozionante, negli anni '80, ricevere la carne in treno a Bienne e consegnarla a Basilea. C'erano binari supplementari direttamente nel mattatoio e vagoni refrigerati elettricamente.

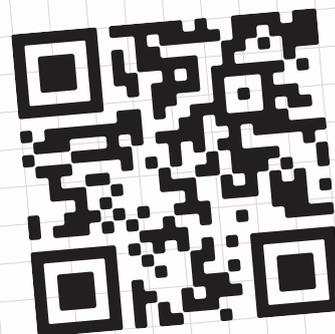
Quali esperienze della sua carriera ricorda in modo particolare?

Capitava che il nostro capo venisse da noi alle undici di venerdì e ci dicesse: «Abbiamo ricevuto molto lavoro da Oensingen. Chi può venire domani?»- Non ha mai avuto problemi a trovare un numero sufficiente di persone, anche perché per questi incarichi c'era un supplemento di 120 franchi. Voglio anche ricordare le nostre feste di Natale a Oensingen, in cui tutta l'azienda si riuniva. Erano piacevoli occasioni per tutti noi.

Che cosa le piace di più del suo lavoro oggi?

È bello vedere che i colleghi più giovani e quelli più anziani vanno d'accordo e lavorano bene insieme. E sono anche contento di questo: in quasi 45 anni non ho mai aspettato il mio stipendio. È sempre arrivato puntuale sul mio conto. Non è una cosa scontata.

Che cosa ti è piaciuto maggiormente?



Con il tuo feedback puoi vincere un premio!

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

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

Inviaci il tuo feedback (tramite il codice QR) entro il 04 aprile 2025 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.