

O Ardina / BIENNE

Folha Informativa Quinzenal em língua Portuguesa 2018

Bons dias Caros leitores e leitoras



O outono chegou as vindimas terminaram estamos a chegar ao São Martinho para poder provar o

vinho novo com as castanhas, as festas dos magustos ativam-se! Os parques em Bienne começam a ficar desertos apesar do bom tempo. As mãezinhas e filhinhos, começam a procurar os parques de diversões cobertos para brincar. Aproveite estas ocasiões para ler o vosso Ardina de Bienne, e assim juntam o útil ao agradável, boa leitura.

Como sempre o Ardina encontra-se à disposição dos leitores nos cafés, restaurantes Portugueses e se alguém desejar uma cópia pode tirá-la no site Web www.ardina.ch ela é à disposição em PDF.

José Duarte

Como vai a consumação moderna!

Há quase duas décadas, estamos a viver uma mudança nos nossos hábitos de comprar e consumir, pois compramos hoje mais por paixão e emoção de que por necessidade, tornando-nos compradores vulneráveis e frágeis.

Os grandes centros comerciais são cada vez mais organizados e agressivos, depois de uma política de destruição dos pequenos negócios de família e artesanais, atacaram-se seguidamente às nossas contas bancárias e aos segredos das nossas escolhas te tal forma que às vezes podemos até pensar que eles adivinham as nossas preferências, podem estar certos eles não adivinham estão certos a 90% das suas preferências de consumação, as fontes de informação são as cartas de



Créditos, as cartas de fidelidade, as cartas de bónus as suas compras por internet e as suas participações aos concursos internos ou externos etc. Caro consumidor todos os dias você dá informações sobre a sua maneira de comprar e consumir, assim a agressividade dos grandes centros de venda são cada vez mais agressivos e eficazes nas campanhas de marketing.

Já reparou que você compra com antecedência, muitos artigos só porque pensa que depois talvez não há aquilo que deseja ou procura, ao detrimento de pagar muito mais caro hoje, do que amanhã!

Você sem o saber está a provocar que as estações de festas do ano tomem dois ou três meses de avanço e que na semana como o Natal já se encontre saldos. Um desastre para as suas compras que encontra os seus lindos artigos já em soldo antes das festas.

Quantas vezes já tiveram necessidade de arroz ou um litro de azeite e desceu para ir comprar só isto ao seu merceiro e quando chegou à porta leu um cartaz dizendo estou definitivamente fechado porque não podia viver mais só com as urgências! Veio para traz e mudou a receita do dia, assim confirmou que os seus hábitos e comportamentos ajudaram a morrer os pequenos e médios negócios, é também verdade que eles não souberam adapta-se às novas tendências de consumação.

José Duarte

Ainda se encontra trabalhadores explorados

Acabei de receber uma chamada telefónica de um dos nossos compatriotas que me contava no seu desespero, que há mais de quatro anos o patrão o fazia trabalhar onze horas por dia seis dias por semana e o fazia assinar uma folha de salário não correspondente ao trabalho e horas. Ele contou que já várias vezes o patrão teve atitudes mal-educadas e arrogantes aonde o medo se começou a instalar, mas não sabe o que fazer!

Como o nosso compatriota trabalha em Zurique, aconselhei de se dirigir há a Hotel Gastro Union de Zurique, (HUG), mesmo que não seja membro estes podem ajudar ou então ir se queixar ao PRUD´HOMME

(tribunal de travail) e apresentar uma queixa contra a identidade patronal.

Este artigo tem como objetivo de alertar todos os compatriotas que se sentem lesados, como podem se defender por via jurídica contra os abusos de escravidão de parte de alguns Patrões, pouco escrupulosos.

Seja aonde estiverem na Suíça existe Tribunal PRUD´HOMME (Arbeitsgericht) e é grátis salvo alguns casos.

Como funciona os Prud´hommes ou arbeitsgericht

Quando se tem um conflito com o empregador ou ex-empregador (patrão) e que a intervenção do sindicato ou outra identidade não satisfaz, vai-se ao Prud´Homme

para examinar os pedidos de justiça e todas as questões ligadas ao trabalho segundo as leis, as convenções coletivas e contrato de trabalho. O processo é normalmente grátis, mas pode ser que em certos casos tenha-se de pagar.

É bom saber: que se pode ir au Prud´Homme mesmo que não se seja membro do sindicato.

Documentos a levar

Passaporte, permissão de trabalho, contrato de trabalho, descontos de salário, elementos de conflito, plano de trabalho (horários) cartas ou outros documentos, probativos do conflito. Em caso de dificuldade de comunicação um intérprete é posto à disposição grátis.

Acabar com a escravidão é um dever de todos nós!

Literatura

O apaixonado do bus 7

Romance de José Duarte

Num dia de primavera quando todas as árvores ganham a sua força de viver, renovam e dão novos frutos a vida de um homem jovem chamado Germano Wilson engenheiro de informática, na idade de se por a questão de procriação, depois de acabar de trabalhar no seu escritório de informática entra no Bus 7 com destino ao centro da cidade de Bienne na Suíça, na sua observação repara com uma jovem

lindíssima para ele, como uma obra do criador, ela agarrada ao barão de inox de segurança do Bus, muito perto de ele. Ficando hipnotizado com tal bela criatura os seus pensamentos pareciam místicos e batendo com os seus neurónios uns nos outros passando um momento de felicidade, a menina saiu na praça Guisan em frente ao Hotel Elite, ele continuou sem ter tempo de lhe dar uma palavra só viu que ela vestia uma camisola branca fina que lhe cobria dois magníficos peitos de uma bondade divina, cobertos com um camisola com o logo MINERVA.

Ele mordeu a língua de ter perdido uma grande oportunidade da sua vida, com raiva e tristeza pela sua pouca coragem, na paragem seguinte saiu do Bus e veio à procura da sua princesa deu voltas nas ruas e ruazinhas da cidade sem sucesso, então melancólico e sentiu-se pobre como Jó, resolveu todos os dias depois, do trabalho sentar-se num banco em frente da paragens onde a sua princesa saiu e desapareceu, na convicção de a poder ver a sair do Bus a sua apaixonada e seu amor súbito.

Continua no próximo Ardina

Gastronomia

Filetes de frango com molho de açafrão

Ingredientes para 4 pessoas

4 peitos de frangos sem pele
2 dentes de alho esmagados
2 sumos de limão Bio
1 ramo de ervas aromáticas (manjeriçã, orégã, alecrim e cebolinha)
1 cebola media picada
3 colheres de óleo de colza
1 pacote de açafrão
5 dl de fundo de galinha sem gordura
2 dl de leite meio gordo
1 colher de sopa de farinha

1 colher de chá de pimenta-de-caiena
Sal e pimenta branca em pó

Preparação

Põe-se o caldo da galinha sem gorduras a ferver ao lume com as ervas aromáticas e as cebolas picadas, tempera-se os peitos do frango com limão sal e pimenta e esfrega-se com os alhos, depois mergulha-se no caldo fora do lume e deixa-se 10 minutos para cozer lentamente. Tira-se os peitos do caldo de fervura e guardam-se ao

quente, leva-se de novo o caldo ao lume e deixa-se reduzir de metade, junta-se a pimenta de caiena o açafrão, liga-se a farinha com o leite frio e junta-se ao molho leite, mexe-se bem, controla-se os temperos e prova-se. Servir um peito cortado as fatias grossas por pessoa, pode-se servir com arroz ou outro cereal completo e legumes.

Conselho

Pode-se fazer esta receita com os filetes de outras carnes de aves.

Chefe Bernades

Turismo e formação hoteleira em Portugal

Depois de alguns anos o Portugal é o destino de preferências de milhões de turistas estrangeiros, as razões são variadas (gastronomia, paisagens, segurança e hospitalidade). Temos magnifica escolas hoteleiras em Portugal, Mas aonde a ferida dói é ainda a formação global em todo o País da indústria hoteleira. Claro se falar do Algarve ou da Madeira a formação é excelente, Pois encontra-se muitos profissionais já adaptados à procura turística, e mesmo aqueles que tem pouca formação adaptam-se ao genro de clientela.

Em visitando estas duas regiões verifiquei que a língua falada pelos funcionários era o Inglês, mas também falam Francês ou Alemão, às vezes com lacunas na qualidade de serviço, mas com um acolho perfeito.

Na ilha da Madeira o Oficio de Turismo faz esforços para que todos os intervenientes turísticos falem os idiomas de base dos turistas, ou seja as três F.I.A.

No Porto e Lisboa a coisa é mais complicada encontra-se muitos funcionários que falam um pouco de Inglês, mas não falam, Alemão ou Francês, Ora sabemos que muitos turistas francófonos e Germanófonos só falam a língua

Deles, era bom que o Oficio do turismo juntamente com os hoteleiros e restauradores fizesse um esforço para remediar estas lacunas. Claro que as competências do posto são importantes e devem ser aprendidas.

Exemplo da Suíça: um cozinheiro 3 anos de formação + 3 anos de formação superior
Um especialista em restauração (empregado de mesa) 3 anos de formação + 3 anos de formação superior.

Salários sobre convenção: 4'500.00 FRS à 8'000.00 FRS

Como vai a construção civil em Portugal e Europa!



Daqui a uma década ou menos a crise da mão obra na construção vai ser grande, provocando uma grande aumento dos preços de construção o que vai fomentar uma nova crise económica.

A falta de mão-de-obra foi e é provocada por vários fatores, como os preconceitos pejorativos, exemplo quando um adolescente não quer estudar no ditos populares são (não estudas vai para as obras), além de seres profissões pesadas

desgastantes e sujas, estas profissões não atiram muitos jovens. Profissões aonde o digital e novas tecnologias não está muito desenvolvido. São profissões que necessitam muita mão-de-obra e de esforço físico e intelectual.

A procura é grande em todos os Países da Europa em especial nos países do norte a Suíça faz parte, estes países tem uma garantia social excelente, ordenados, valorização social e garantias de formação continua, deixam Portugal sem muitas possibilidades de ter sucesso no regresso de muitos trabalhadores que imigraram nos anos de crise precedentes.

Portugal para combalir esta falta de mão-de-obra tem de apostar na formação dos jovens e nos aumentos de salários profissionais. Não apostar numa imigração do exterior, esta forma pode ser

degradante para a estabilidade social nacional, a longo termo.

Exemplo em Suíça um pedreiro ganha média de 4'500 a 8'000.00 Frs. Mas com umas regalias sociais excelentes, a valorização de um pedreiro ou de outro trabalhador é valorizada por todos os consumidores, na Suíça vê-se, um pedreiro a comer à mesa de um restaurante com um doutor e se diz são os dois formados (doutores) nas suas profissões. Exemplo: um pedreiro são quatro anos de formação de base profissional + dois anos de formação superior, um economista são quatro anos de universidade.

O governo vencedor será aquele que aposta na formação profissional.

José Duarte

Os sindicatos

Os sindicatos lutam todos os dias pelo bem-estar dos trabalhadores, as lutas são na maioria de reivindicações que se contornam à volta dos salários e tempo de trabalho. Raramente se vê os sindicatos a trabalhar e reivindicar no sentido de formação profissional e emocional, pois sem estas formações transversais como as relações humanas os trabalhadores são sempre os elos fracos da sociedade económica.

Nos meios sindicais existe a mão invisível do patronado que versa subsídios aos sindicatos para estes não agir! Os

trabalhadores não têm controlo do trabalho do sindicato e estes fazem reivindicações espontâneas muitas das vezes só com o objetivo de angariar membros, sabendo de antecedência que a batalha está perdida!

As greves só deveriam ser feitas depois das consultas de negociações abortadas.

Verifica-se uma grande falta de formação dos quadros profissionais dos sindicatos, os quadros do sindicato foram há muito tempo ocupados por intelectuais que desconhece a profissão na sua globalidade.

O ARDINA-BIENNE

A dupla nacionalidade!



Não é sempre fácil de viver com a dupla nacionalidade, muitas das vezes a segunda pátria funciona como um ou uma amante sem

consentimento dos consortes e então provoca muitos problemas de compreensão e sentimos às vezes aborrecidos, para a pessoa que tem dupla nacionalidade.

Na vida do dia-a-dia o duplo nacional não se vê, eles têm sempre de o provar a sua dupla nacionalidade, mas quando se trata de pessoas ligadas ao desporto ainda é mais difícil, pois quando jogam mal ou participam mal são chamados de estrangeiros e quando jogam ou participam para o bem da pátria são chamados e acarinhados como nacionais.

Estas diferenças de tratamento vem-se no desporto frequentemente o dupla nacionalidade não pode amar duas pátrias mas é bem isto que o dupla nacionalidade pensa e sente que é possível amar duas pátrias o amor aos Países para um dupla nacional é como amar os dois ou mais filhos, todos são amados a 100%.

Antes de terminar esta crónica lembro-me da frase de Potter Stewart (1915-1985) que disse " A ética é sabermos a diferença entre o que se tem direito a fazer e o que é certo fazer"

A vida nas prisões!

A vida na prisão não é fácil, nem são férias pagas, os prisioneiros pagam tudo o que consomem, é mais fácil entrar na prisão de que sair! Os prisioneiros são uma clientela de forte valia para muitos intervenientes da vida prisional. Quando uma pessoa entra em prisão fica muita das vezes com o mínimo de contactos, muitas das vezes reduz-se a alguns amigos e família, este ficam também com limites de visita só depois de um pedido ao juiz é que talvez a visita seja possível. Todas as visitas são sobre um controle bem preciso. A célula é partilhada muita das vezes por outros prisioneiros que não se conhece, o que causa muitos problemas de comunicação, dentro da prisão à uma hierarquia ou seja

um chefe ou chefes entre os prisioneiros. As relações podem ser muito conflituosas em especial nas saídas dos passeios e nos momentos de trabalhos em grupo.

Cada prisão tem o seu sistema de organização, quando o prisioneiro trabalho a vida torna-se mais leve, porque vai fazer uma atividade remunerada e com o ganho pode comprar diversos produtos de consumo. Mas se escolhe de não trabalhar pois fica na célula e só sai nas horas de visita ou passeio.

O prisioneiro participa à vida económica do estabelecimento prisional, pode-se analisar em diversas prisões a venda de produtos como legumes, frutas, queijos, leite e produtos de higiene.

Há grandes empresas que ocupam muita mão-de-obra prisional para montar a sua produção ou preparar as embalagens, também existe as lojas artesanais aonde são vendidos os produtos fabricados pelos reclusos, pode verificar que muitos produtos são caros em relação ao preço da mão-de-obra.

Contrariamente a que muitas pessoas pensão os prisioneiro ajudam a economia a crescer, exemplo construção de cadeias, construção de tribunais, formação de juizes, formação de policia, formação de agentes sociais, formação de psicólogos etc. sem os prisioneiros uma grande parte da economia não existia. Os prisioneiros são bons clientes para este grupo de empresas.

Os pequenos anúncios

Formações

De cozinha e serviço de mesa. para saber mais.

078 682 74 13

Vende-se

Um piano em bom estado como novo e afinado. Marca Eurich

**3* 500.00 Frs.
Tel. 078 682 74 13**

Vende-se

-Réchaud de cozinha
-Fritadeira 3 litros e outros artigos

Tel.. 078 692 74 13

Formação hoteleira

O empregado de mesa!

As maneiras do bom serviço



Não há um bom serviço sem uma boa ordenança do serviço de mesa, seja na preparação ou no ato de servir ou levantar.

Servir pela direita

Presentar a carta de menu e bebidas
Servir o prato
Servir as bebidas
Colocar os copos e talheres que estão pela direita
Limpar as migalhas
Levantar os pratos e copas
Servir o café
Presentar a fatura (conta)

Serviço à inglesa

Serviço à francesa
Saladas acompanhadas com o prato principal
Lava frutos ou lava dedos
Limpar as migalhas
Levantar os pratos a pão
Levantar tudo que é à esquerda do cliente.

O formador José Duarte

Servir pela esquerda

Servir o pão

Conselho: nunca tocar no cliente quando serve, nem passar com as mãos na frente do cliente

Política de integração em Bienne



A cidade de Bienne há um rico passado migratório, na qualidade de metrópole Seelandese. Por exemplo

a indústria relojoeira nunca seria o que é sem a mão de obra estrangeira, o esforço das autoridades locais tem sido exemplar para a integração, foram criados diversos serviços para dar uma melhor qualidade de vida à população de origem estrangeira. Em dando subsídios às associações para estas manter a cultura e hábitos dos seus Países de origem,

e também criando organismos para uma melhor integração das crianças nas escolas, os objetivos da política de Bienne é de facilitar a naturalização dos adolescentes de origem estrangeira que tenham feito as escolas primárias e secundárias na Suíça.

Poema

Os namorados

Ainda ontem pensei que nos queríamos beijar
Passamos um pelo outro sem nos olhar
Deus não quer nos fazer amar
Eu já pedi para ele nos casar
Assim damo-lo os filhos para ele educar

Que ele não pense que estamos a brincar
Com a sua mania de tudo dominar
Ele pode também tudo estragar
Só com a ideia de nos juntar
Para depois nos separar!

Poema dedicado aos apaixonados de instante

O ARDINA-BIENNE

As nossas associações e casas portuguesas

O Restaurante Romand chemin du parc 10, gerido pelo Chefe João Ribeiro que oferece uma cozinha Francesa e Portuguesa.

O Restaurante Itália, na rua do hospital em Bienne, o restaurante em sociedade é gerido por José Afonso natural de Vizela, oferece uma cozinha de gastronomia Italiana.

Café Mariana rua da Gare Bienne a Dona Carla Costa, café e creperia.

O Restaurante Pizzeria Capriccio, rua de Neuchâtel 134, à beira do lago de Bienne, gerido por José Sousa, excelente Pizzeria e gastronomia Italiana.

Pizzeria do Carlos SA, rua Central 56, dirigido pela Carlo e família, oferece Pizzas e gastronomia Italiana.

ATP : associação dos trabalhadores Português de Bienne, nova gerencia, oferece uma cozinha Portuguesa

O Pro Tecino Bienne: rue du jura 23, gerido por José Pinto e família, oferece uma cozinha Portuguesa e Francesa.

Casa Marques, Lyss-strasse 19, 2560 Nidau **loja** de mercearia Portuguesa.

Gomes Mota Vinotherapie: rue Hans Hugi 5, 2502 Bienne Vins de Portugal.

O Cantinho Portugues : rue de Madretsch 126, 2503 Bienne, loja mercearia Portuguesa.

O que fazer para mudar de residência!

Toda a pessoa que deseja mudar de residência tem de se anunciar nos 14 dias próximos a direção da nova residência, seja fora do cantão ou dentro de Bienne, todas as juntas de freguesias tem documentos que é só preencher e assinar. Para saber mais utilize este site.

https://www.biel-bienne.ch/fr/pub/vivre/vie_pratique/arrivee_change_adresse_depart.cfm



Formular_Anmeldung_CH_f_2.pdf



Formular_Wegzug_Ausland_f_2.pdf



Formular_Wegzug_Inland_f_2.pdf

Já ouviu falar nos quartos de banhos públicos em Bienne



Sim a cidade de Bienne lançou uma

ação sobre as "Toilettes accueillantes" são de casas de banho à disposição em certos Cafés, Bares e Restaurantes aonde as pessoas podem ir sem ser obrigados de consumir. Na cidade de Bienne e Nidau existem já vários restaurantes e Bares com os quartos de banho acolhedores (Toilettes accueillantes) os restauradores recebem uma indemnização da cidade para pôr este serviço à disposição do público.

Pode-se reconhecer os estabelecimentos que tem este serviço pelo logo.

Uma iniciativa de louvar

Põe aqui o teu anúncio!

Como conhecer Bienne passo a passo

Bienne é uma cidade cheia de história e cultura, é a cidade mais bilingue da Suíça.

Um pouco de história sobre Bienne!



Segundo os arquivos em 1142 foi citada pela primeira vez o nome de BELNA num registo, a fundação da cidade teve lugar entre 1220 e 1230, pelo bispo de Basileia, o território estendia-se até

sul do lago de Bienne. A cidade de Bienne foi construída sobre um monte de calcário de origem Romana, em frente da cidade de Nidau, esta pertencia ao condado de Neuchâtel e Nidau. Desde o 13º século foi considerada uma cidade, sobre a proteção do Episcopal de Basileia e Berne, em 1478 ela vem aliada da Confederação e pode ter dois deputados no parlamento federal. Ela participou a várias campanhas militares e em 1528 vem definitivamente aliada. Em 1564 uma grande epidemia mata mais de

1200 habitantes. O nome de Biel / Bienne foi oficialmente reconhecido no 1º de janeiro de 2005. Notas

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Bienne#Histoire>

www.altstadt-biel.ch

A feira das cebolas em Bienne



No sábado 27 de novembro realizou-



se a tradicional feira das cebolas, na Praça do Mercado em Bienne, o tempo não ajudou muito, esteve um tempo de chuva, mas a feira estava animada com as barracas de



cebolas, legumes, doces e pão caseiro. Havia também os comes e bebes como nunca podia faltar nestas ocasiões, raclette, barraca a chourças, crepes e mesmo um bar



a Ostras. Para provar. Aonde os amadores



se juntaram às dezenas num ambiente de família.

Caros leitores

Um abraço e até ao próximo ardina