



Gli apprendisti della SPAI di Treviso hanno voluto segnare il passaggio dell'anno con questi soggetti rimasti esposti nel ristorante Olimpia di Lugano durante il periodo delle Feste.

## Fiducia e speranza nel futuro

Sulla foto che ritrae il CC dei tempi sulla terrazza della vecchia Richemont, alcuni dei lettori più anziani riconosceranno i loro congiunti, uomini che hanno fatto la storia della SMPP (è d'obbligo l'acronimo in uso allora) dall'immediato dopoguerra fin dentro gli anni Settanta.

Era, quello, il tempo della ripartenza dopo gli anni difficili del conflitto mondiale che per sorte benigna non ci coinvolse. In fondo, tra avere il pane razionato e non averne del detto, ne correva di differenza.

Quale segnale sommo di fiducia nell'avvenire, nel 1951 la SMPP organizzò a Lugano la prima ESPA, l'antenata dell'attuale FBK.

La struttura sociale che anno dopo anno si è ridotta a poco più d'un quarto degli associati d'allora, si trova adesso alla vigilia di un'altra ripartenza da correre in parallelo all'associazione mantello nazionale. E' richiesta ora comprensione per il nuovo assetto e pronunciato senso di responsabilità, collaborazione e ottimismo. Non faremo certo una storia così lunga come quella vissuta dai predecessori consegnatici dalla foto, ma possiamo giocarcela coscientemente speranzosi; ingredienti indispensabili per la continuazione: l'unità, la fierezza professionale che nutre quell'autostima che c'induce ad averne anche per gli altri. *nc*



Il Comitato cantonale (CC) della SMPP - che allora contava 300 soci - in trasferta alla Richemont. Era il 1949; quattro anni dopo l'apertura della scuola professionale.

## L'agenda 2011 dei principali avvenimenti

In attesa di rendere noti quelli cantonali - li si conoscerà in occasione dell'imminente seduta del Comitato cantonale della SMPPC - segnaliamo ai nostri lettori che

quelli nazionali e internazionali che in un modo o nell'altro ci toccheranno - sono elencati in lingue tedesca e francese a pagine

7/22

## Il 2011 debutta con tre Saloni

Con quella concomitanza che è diventata tradizione, i tre Saloni professionali - la nostra FBK, il Sigep di Rimini e il Sihra di Lione - si svolgeranno su un arco di tempo in grado di permettere a chi ne ha, insieme a interessi precisi, di visitarli tutti e tre. Non sarà il caso per il vostro cronista che ne frequenterà comunque due.

Riassumendoli in sintesi, le specificità delle tre Fiere restano per il Sigep la gelateria, per il Sihra la gastronomia, mentre la nostra FBK è da considerare quale compendio del campo ali-

mentare, di quello tecnico e dei servizi utile a fornire spunti al piccolo e medio imprenditore.

Quello che le tre manifestazioni anno in comune, è lo spazio dedicato ai vari concorsi e all'animazione in genere. A tale proposito segnaliamo che al Sigep si presenterà una nostra coppia cantonale in gara per un concorso riservato agli «Under 23».

Gli apprendisti del II e III anno di tirocinio andranno in trasferta; dapprima a Berna, poi a Lione, e sulla via del ritorno visiteranno l'Alimentarium di Vevey.

## Sessione invernale 2010 del Parlamento federale

Quello che segue è un estratto del rapporto pubblicato sul n. 51/52, pag. 4 in t. e pag. 18 in f. dal relatore Urs Wellauer, responsabile politico ed economico dell'ASMPP. Sono notizie peraltro già riportate dai quotidiani nazionali, ma su certi temi una ripetizione non è mai di troppo.

■ **Iva - 2,4% per il nostro pane quotidiano:** il progetto di tasso unico dell'IVA è stato rinviato al Consiglio federale (CF). Con 106 voti contro 62, il Consiglio nazionale (CN) chiede un modello basato su due tassi differenti - di cui uno ridotto per l'alimentazione, la ristorazione e l'alloggio -, e una lista di eccezioni comprendente la salute e l'istruzione. L'ASMPP consegue così un nuovo successo a coronamento di un lavoro di lobbying d'ampio respiro.

■ **Derrate alimentari:** con 85 voti contro 76 il CN ha dato seguito a cinque iniziative cantonali romande sostenute dalla propria commissione e dal governo. Tali testi chiedono che la Svizzera abbia a vietare l'importazione di derrate alimentari prodotte in condizioni sociali ed ecologiche non confacenti. Di seguito, con 133 voti contro 27, ha altresì adottato una mozione

chiedente che il CF dedichi la stessa importanza al rispetto delle norme ambientali e sociali, come all'eliminazione degli ostacoli tariffari nei negoziati sugli accordi commerciali internazionali.

■ **Libero scambio:** con 90 voti contro 83, il CN ha accordato seguito all'iniziativa parlamentare di Rudolf Joden (UDC/BE) richiedente un decreto di principio e di pianificazione riguardante il libero scambio agricolo con l'Unione europea.

■ **Interpellanza relativa ai cereali:** Theo Maissen ha manifestato inquietudine sulle intenzioni del CF a riguardo della produzione e trasformazione dei cereali nel nostro paese. A suo dire, i piccoli mulini decentralizzati potrebbero incontrare difficoltà tali da coinvolgere anche l'esistenza delle piccole panetterie rurali. Il consigliere federale Johann Schneider-Amman ha respinto l'accusa motivandola sul fatto che la sicurezza dell'approvvigionamento non è minacciata - come non lo è l'industria molitoria che gode sempre d'una protezione industriale elevata -, e ha concluso asserendo che la riduzione del dazio sulla farina importata va - a lungo termine - nell'interesse dei mugnai. *uw*

## L'anno chiudeva, il «Café Lago» apriva

Lo scorso mese di dicembre l'impresa dolciaria locarnese che ha filiali ad Ascona e Lugano, ha inaugurato un nuovo locale – il «Café Lago» appunto – che è ubicato in Viale Verbano, un centinaio di metri sotto il negozio e tea room che la Al Porto già conduce sotto il porticato fronte stazione FFS di Locarno, in quel bell'edificio semicircolare che ospitava la casa di mode Gasser.

Il nuovo locale, molto curato e come non se n'era mai visto di simile prima a Locarno – per la verità neanche altrove, per quel poco o tanto che conosco la Svizzera –, si propone d'accompagnare la clientela locale e quella turistica durante i vari momenti della giornata: dal cappuccino con chifel o brioche del mattino, ai piatti-spuntino (questi proposti su tutto l'orario

d'apertura del locale), al tè pomeridiano accompagnato dalle rinomate specialità dolciarie, fino all'aperitivo serale – dalle 18.00 alle 20.00 – assortito a golosi stuzzichini.

Alla realizzazione del «Café Lago» – ideato da Anton Froschauer, direttore della Al Porto – hanno preso parte: l'architetto d'interni Michele Vester di Ascona, la Gysi Creativ, la manifattura tessile Zimmer & Rhode, la Casa Banci di Firenze per le applique e gli specchi, e vari artigiani, in maggioranza ticinesi.

A Lugano, il «Grand Café» di via Pessina gode di crescente gradimento; l'augurio rivolto al dinamico direttore Froschauer e ai suoi validi collaboratori, è quello di fare il bis lì, a due passi dal suggestivo lungolago di Locarno. *nc*



Scorcio dell'elegante locale locarnese.

## Cambio al servizio esterno Hochdorf

Alla fine di dicembre 2010 il nostro consulente clienti Hochdorf, il signor Charles Juon ha preso congedo dal suo incarico presso di noi.

Durante tutti i suoi anni di attività, Charly Juon ha assistito i clienti delle panetterie nelle regioni Ticino – Vallese – Oberland Bernese e infine i Grigioni. Egli è conosciuto fra i clienti come collaboratore di lunga data ed è stimato per la sua competenza e la sua estrema cortesia.

Ringraziamo Charly Juon per la sua preziosa collaborazione. Siamo lieti che rimanga nel settore delle panetterie come collaboratore del servizio esterno di Pistor e gli auguriamo ogni bene.

*Hochdorf Nutribake SA,  
Hochdorf*



## Editoriale d'inizio anno

# Sfide fondamentali

**Non dobbiamo preoccuparci di sapere se la crisi persiste, se è passata o se un'altra è in arrivo; ma piuttosto chiederci come garantirci personalmente un futuro prospero.**

La situazione della Svizzera resta buona se paragonata ai fatturati registrati nel commercio al dettaglio internazionale; fatturati invece scesi fortemente in seno all'UE a causa della crisi economica. L'economia d'esportazione svizzera, malgrado la debolezza delle monete straniere, è comunque in grado di raccogliere le sfide con successo. La focalizzazione crescente dei grandi dettaglianti sull'evoluzione della qualità e freschezza del pane viste come pegno di successo, la cottura in negozio, i panifici self-service e le macchine da pane, sono attualmente di moda. Tutto ciò rende difficile generare una crescita nel settore alimentare. Le imprese del nostro ramo non possono applicare alcuna strategia tariffaria perché è la qualità a restare prioritaria. Esse devono pertanto contare sulla flessibilità, il servizio personalizzato e, in primis, considerare la vendita come occasione di contatto personale con la clientela.

### Fidelizzare la clientela: il mandato imprenditoriale prioritario

Le modifiche di comportamento dei consumatori offrono parecchie opportunità che dobbiamo saper sfruttare! Il professore Thomas Rudolph intervenendo al congresso dell'anno scorso, presentò uno studio sul come consolidare le imprese prospere:

- comunicazione precisa nella fase di prevendita, evitare la disarmonia negli assortimenti e curare le dichiarazioni;
- cultura dell'innovazione, nel senso di consolidare il proprio profilo piuttosto che copiare gli altri;
- comunicazione persuasiva e sviluppo degli atout personali;

■ obbligo di prestazioni chiare in rapporto ai collaboratori e ai clienti, allo scopo di promuovere l'entusiasmo presso entrambi;



*Beat Kläy*

■ comunicazione del valore aggiunto dei prodotti atta a giustificare il plusvalore.

La messa in atto delle misure elencate favorisce la fidelizzazione della clientela, da cui l'importanza per la medesima di non essere sottostimata.

### La soluzione miracolosa non c'è

La ricetta miracolo generalizzata che garantisce il successo non c'è, in quanto la riuscita dipende da vari altri fattori – più o meno importanti – che la fa paragonabile a un puzzle.

**I fattori di riuscita delle nostre imprese artigianali restano: la posizione, la qualità e la freschezza.**

Le imprese del nostro ramo sono competenti in materia di prodotti panari e dolciari, quanto di snack e articoli da asporto. La clientela giovane che apprezza gli assortimenti di qualità, ha spinto al rialzo i propri acquisti dagli artigiani fornai; ma resta pur sempre un imperativo per gli imprenditori il raccogliere le sfide con occhio vigile agli orientamenti dei gruppi mirati e agli insediamenti.

Vi auguro, per il 2011, tanti momenti positivi e mi rallegro all'idea di salutarvi personalmente alla FBK, tra il 23 e il 27 gennaio prossimi.

*Beat Kläy, direttore ASMPP*