

Editoriale



Approfittare dei fattori di successo

Dopo l'importante crisi finanziaria, l'economia globale riprende lentamente. In Svizzera, l'economia recupera più velocemente che altrove in Europa; fatto per principio rallegrante per il paese. Tuttavia, il consumo privato e l'esportazione ancora soggetti a palesi incertezze, impediscono l'annuncio d'una ripresa stabile.

Occorre comunque avere coraggio per investire e battere altri percorsi, seppure il nostro settore non risulti tra quelli duramente toccati. E' proprio il coraggio a uscirne maggiormente ricompensato. I fattori di successo d'una panetteria artigianale derivano sempre, per il 90% dall'insediamento e per l'80% dalla freschezza ed eccellenza dei suoi prodotti. Solitamente gli imprenditori non possono modificare da un giorno all'altro il primo fattore, ma possono certo intervenire sul secondo.

La freschezza non si misura più da tempo in ore, bensì in minuti sull'arco di tutto il giorno e con un assortimento che varia secondo l'orario. Gli imprenditori che colgono successi sul mercato sanno che i bisogni dei clienti cambiano, che i consumatori cambiano, che quelli occasionali possono mutarsi in abituali, ma solo se il coraggio d'una nuova partenza nasce ogni giorno nella sua testa.

*Kaspar Sutter,
presidente dell'ASMPP*

Il congresso celebrativo per i 125 anni dell'ASMPP

Con il nuovo regolamento delle quote, garantiti i servizi adeguati al settore

Approvando risolutamente il nuovo regolamento delle quote di sociariato all'ASMPP – il che garantisce il mantenimento dell'offerta di servizi di qualità – i delegati hanno fatto un bel regalo di compleanno alla loro associazione professionale.

Il 125° congresso dell'ASMPP diretto da Kaspar Sutter e alla presenza d'ospiti d'alto rango provenienti dal mondo politico ed economico, s'è tenuto a Berna lo scorso 14 giugno. L'ultimo rapporto di gestione testimonia dei numerosi mandati strategici e operazionali assunti dagli organi dell'associazione e sempre d'attualità.

Trasparenza ed equità

Prima del congresso «panissimo» ha esposto le ragioni che giustificano la necessità d'aver quote/entrate non più dipendenti dalle materie prime. Presentato dal capo delle finanze Fritz Strassmann, il progetto – quota base più contributo prelevato sulla massa salariale – è stato accettato; solo cinque i voti contrari. Strassmann, visibilmente sollevato, si è così espresso: «Tutte le imprese verseranno in futuro un contributo equo per l'offerta dei servizi dell'associazione, e per un formazione professionale d'entrata e continua orientate al futuro. Tutte le aziende godranno del medesimo trattamento e la soppressione dei ristorni sulle materie prime si rivelerà sensibile alle aspettative dei soci».

Ordinanze sulla formazione

Già accettate a larga maggioranza al congresso 2009, permettono a Peter Galli – capo della formazione – l'assunto: «La formazione di tre anni sanzionata dall'attestato federale di capacità, comporta le competenze fondamentali seguenti: «artigianato e qualità», «creazione», «economia aziendale» e «qualità e sicurezza», così come la competenza trasversale della



Il nuovo regolamento quote approvato con schiacciante maggioranza dai delegati del congresso ASMPP.

durata. La competenza fondamentale «economia aziendale» è assente dalla formazione d'entrata di due anni sanzionata da un attestato professionale.

Peter Galli ha poi aggiunto che la Richemont ha elaborato un testo di riferimento sulla nuova filosofia nell'insegnamento professionale, adatto anche all'utilizzo quotidiano in seno alle imprese formatrici.

Annunciata da lui, anche la prossima uscita di una guida sulla formazione in impresa destinata ad aiutare i formatori responsabili. Alle sedute informative generalizzate sulla nuova formazione d'entrata, previste per l'autunno prossimo, dovranno partecipare obbligatoriamente tutti i formatori professionali.

Markus Tscherrig

Ospiti e contorni del congresso

Oltre agli interventi degli ospiti conferenzieri – Doris Leuthard e Thomas Rudolph – hanno preso la parola il nuovo presidente dell'Usam Bruno Zuppiger, il presidente dell'USMC Stefan Romang e il presidente della FMS Guy Emmenegger, che hanno porto all'ASMPP gli auguri di compleanno e di buon proseguimento.

I vari interventi verbali sono stati intervallati da quelli musicali – molto applauditi – del pianista Nico Brina, scatenato nell'esecuzione dei boogie-woogie, quanto delicato nell'esecuzione

di motivi carezzevoli del tipo «Per Elisa».

Il lunch consumato dai convenuti in piedi dopo rifornimento agli stand offerenti piatti tradizionali e vini del canton Berna, s'è chiuso in dolcezza con il buffet dei dolci (vedasi le pagine 12 e 13), offerto dai cugini confettieri.

Generosa e di qualità l'offerta di michette preparata dai colleghi fornai bernesi. Michette che meritavano d'essere disponibili in formato ridotto, così da allargarne la degustazione e, ma è opinione personale, completarne la cottura.

nc

Tendenze nel commercio al dettaglio artigianale

Il relatore – prof. Thomas Rudolph dell'università di San Gallo – si è posto un traguardo ambizioso: suggerire ai panettieri-pasticcieri consigli atti a incrementare il fatturato. La sua non è stata un'esposizione accademica, bensì una rassegna di fatti rivelatisi produttivi nella pratica. Il suo dire è stato così convincente da spingere alcuni dei presenti – desiderosi di allargare ai soci assenti la messe di suggerimenti – a richiedere di mettere loro a disposizione il testo.

Vediamo intanto di riassumere qui appresso, alcuni dei consigli del prof. Rudolph.

Cambiamenti su cui riflettere

Confrontata a quanto avviene nell'UE – dove la crisi ha fatto ridurre il fatturato del commercio al dettaglio – la situazione del mercato svizzero segnala una leggera crescita. Non bisogna farsi però illusioni; la concorrenza di hard discounter quali Aldi e Lidl – che hanno preso di mira il mercato del pane come attrattiva – va contrastata, ovviamente non con i prezzi, ma rinforzando i vincoli con la clientela. Per arrivare a tanto occorre conoscere meglio le mire dei propri clienti.

Un esempio è fornito da un sondaggio dell'università di San Gallo, dal quale si evince che innovazione e qualità sono i criteri primari che spingono a scegliere un commercio d'alimentari (80%), seguiti dal prezzo (62%) e dal servizio (47%). Nella fascia a minori disponibilità di spesa, i dati diventano – nell'ordine su indicato: 69%, 75% e 51%.

Alla domanda: come risparmiare sugli acquisti, le risposte indicano i fattori seguenti: approfittare delle azioni speciali, comperare prodotti di prezzo ridotto, abolire gli acquisti spontanei (emozionali), meno prodotti di marca, utilizzare i sistemi dei bonus.



Prof. Thomas Rudolph

I consumatori desiderano, in sequenza: mangiare piacevolmente, in modo sano, rapidamente, vantaggiosamente.

Dei quattro criteri espressi, quello connesso alla rapidità risulta in crescita; conseguentemente, i take-away sono i più citati (62%) mentre i commerci specializzati – tra cui le panetterie – totalizzano il 37%. L'introduzione di progetti innovativi potrebbe incrementare la frequenza.

Raccomandazioni ai commerci interessati

Il commercio al dettaglio deve reagire secondo i punti che seguono in rapporto all'evoluzione:

- Comunicare con precisione nella fase di prevendita: per le panetterie significa evitare i periodi d'attesa, la mancanza di visuale sull'insieme, la confusione nell'assortimento e la pessima etichettatura.

- Rafforzare la sostanza tramite le innovazioni: consolidare il proprio profilo professionale invece di copiare gli altri.

- Consolidare costantemente i propri atout; restare fedeli a costanza e tradizione.

Occorre una promessa di prestazione che esalti i clienti mirati e informi i collaboratori.

«Sono le condizioni della vostra riuscita durante i 125 anni prossimi.»

Christof Erne

Assemblea generale 2010 dell'USMC

Tutti a Ginevra!

L'assemblea generale dell'USMC funge da principale evento associativo e da appuntamento per la famiglia dei confettieri.

La sezione romanda – organizzatrice del congresso – ben sapendo che lo stesso è anche occasione per offrire qualche momento di spensieratezza – ha messo in piedi un programma di contorno molto invitante per domenica 27 giugno, primo giorno dell'incontro. Sono previste una mini-crociera sul Rodano ed escursioni nella campagna ginevrina e tra i vigneti romandi. La cena di gala si giocherà sui sapori della gastronomia francese e i colleghi ginevrini realizzeranno il buffet dei dessert.

Programma

Domenica 27 giugno, hotel Royal: 10.00 Seduta del Comitato centrale; 13.00 Conferenza delle sezioni; 14.45 Ritrovo dei partecipanti e partenza con bus; 15.30 Crociera sul Rodano, degustazione di vini; 19.15 Cena di gala.

Lunedì 28 giugno, hotel Royal: 09.00 Accoglienza partecipanti, caffè di benvenuto; 10.15 123esima assemblea generale dell'USMC. Conferenza di Blaise Matthey, dir. della Federazione imprese romande; 13.30 Lunch, salone Gustave Ador.



©Genève Tourisme

La rada di Ginevra con il famoso getto d'acqua.

Swiss granum: contributo culturale

Al momento della riconsegna dei cartellini portanti il nome, ai convenuti del congresso del 125esimo, l'ASMPP ha porto il fascicolo «Profilo settoriale 2010» (in f. e t.), insieme al pregevole libro fatto stampare da swiss granum a sottolineare il proprio 10° d'attività. Il libro – bilingue, in f. e t. – è un dizionario d'espressioni correnti e anche inedite, collegate al mondo

dei cereali e dei semi oleaginosi, alla cui scoperta sono andati linguisti e ricercatori delle università di Basilea e Friburgo.

Le pagine, godibilissime, che arricchiscono divertendo dando nel contempo materia di riflessione, sono qua e là illustrate sagacemente dall'umorista Barrigüe.

Le moulin à paroles – Brot in aller Munde, edizioni Favre SA.