

Concetto promozione delle nuove leve

Base

La formazione professionale ed il reclutamento di nuove leve costituiscono uno dei compiti centrali dell'Unione a livello regionale e nazionale. L'Unione Professionale Svizzera della carne UPSC sostiene le associazioni regionali con uno speciale stand d'esposizione. Inoltre l'Unione offre dei contributi a dipendenza della grandezza e dell'importanza della fiera.

Obiettivo

L'obiettivo consiste nel presentare le professioni del settore carneo al grande pubblico, creando il maggior numero possibile di contatti con coloro che cercano un posto di tirocinio, i loro genitori, le scuole e gli uffici di orientamento professionale. Questo proposito si può realizzare grazie all'informazione sulle possibilità di formazione, sugli strumenti didattici, tramite un concorso di degustazione, con una dimostrazione pratica (ad es, la produzione di salsicce), tramite altri corsi pratici oppure presentazioni. La situazione ottimale è quella in cui si riesce a stabilire un contatto diretto con l'alimento carne.

Procedimento

Iscrizione e domanda presso il segretariato

In caso d'interesse a partecipare ad un'esposizione, le associazioni regionali e le persone interessate possono rivolgersi al segretariato UPSC per le prime informazioni. Esiste inoltre la possibilità di fare domanda per un contributo finanziario.

Iscrizione all'esposizione

L'associazione regionale o la persona responsabile (che in seguito chiameremo „espositore“) che intende gestire lo stand si registra e, da quel momento in poi sarà considerata il contatto di riferimento dalla direzione della fiera.

Costruzione dello stand

L'UPSC collabora con un costruttore di stand. L'espositore è libero di scegliere questo costruttore. Tutti i costi inerenti alla costruzione dello stand sono a carico dell'espositore. Il materiale dello stand, per contro, è a disposizione dell'espositore gratuitamente.

Concetto

L'espositore crea un concetto d'esposizione con una breve descrizione del contenuto dell'esposizione e delle relative attività.

Svolgimento della fiera/esposizione

L'esposizione viene svolta in autonomia dall'espositore. L'UPSC mette a disposizione gratuitamente il materiale informativo.

Informazioni Generali

Concetti per il reclutamento di nuove leve

Annuncio di una manifestazione

Si raccomanda d'invitare i rappresentanti locali dei media. Segue una lista dei principali criteri per i rapporti con i media.

Vademecum per le domande dei media / Interviste

Prima dell'intervista: preparatevi

- Immaginate le domande che potrebbero farvi, preparate le risposte. Eventualmente potete farvi dare le domande in anticipo.
- Annotatevi i punti più importanti, soprattutto i numeri.
- Pensate a tre obiettivi positivi che avete raggiunto o che intendete realizzare nell'immediato.
- Pretendete il tempo necessario per prepararvi anche in caso di interviste a sorpresa.
- Se possibile, coordinate sempre i vostri annunci con l'associazione regionale o con l'UPSC.

Durante l'intervista

- Concentratevi sulle domande. Prendetevi il tempo necessario per rispondere.
- Se vi viene posta più volte la medesima domanda, rispondete pure tranquillamente allo stesso modo.
- Ammettete se non sapete una cosa, evitate le supposizioni e le speculazioni. Dite che siete disposti a dare le informazioni in seguito.
- Siate sinceri.
- Non limitatevi a dire „no comment“.
- Esprimetevi con parole semplici, evitate il linguaggio specialistico.
- Nelle interviste TV: guardate l'intervistatore con espressione cordiale, non guardate il pavimento.

Lista di controllo per comunicati ed eventi mediatici

- I giornalisti hanno poco tempo. È più facile che vengano ad un evento se questo non dura a lungo e si svolge in un luogo facilmente raggiungibile.
- In occasione di un evento mediatico, consegnate qualcosa ai giornalisti: se possibile dei testi approfonditi, un riassunto e delle immagini, sia in forma cartacea che elettronica.
- Se si scattano delle fotografie o si fanno delle riprese TV nella vostra azienda: pulizia ed igiene devono essere impeccabili, come pure l'abbigliamento e la decorazione.
- Pensate agli ambiti e ai lavori che intendete mostrare ai giornalisti. Anche se la macellazione non è un segreto, occorre chiedersi se vogliamo macellare in presenza dei giornalisti. È vantaggioso sottolineare i pregi delle proprie specialità.
Se vi sono domande oppure incertezze, prendete contatto con l'UPSC.

Giornata delle porte aperte

Svolgimento

1. Accoglienza davanti o dentro il negozio!
2. Presentare il negozio (fonte di introito principale, perciò far notare l'esposizione dei prodotti alimentari)
3. Presentare i prodotti
4. Preparare un piatto freddo/mostrare/vendita/consulenza/ salse/articoli di pasta/pâtés/ ecc.
5. Mostrare l'intera azienda: (locale frigorifero, preparazione, negozio (macchina per sotto-vuoto), disossaggio e fabbricazione salumi, locale frigorifero + congelatore, locale magazzino)
6. Disossare ½ vitello o ½ maiale (previa presentazione delle attrezzature e dell'abbigliamento)
 - Cartelloni con nomenclatura dei pezzi di carne, spiegarne le possibilità d'impiego
7. Preparare un impasto di vitello (tutto è pronto e pulito da far vedere)
 - L'apprendista prepara tutto!
 - È compito dei visitatori insaccare, bratwurst o cipollata
 - Esempificazione dell'impianto di affumicazione, vantaggi e svantaggi
8. Al termine, degustazione (bicchieri + minerale, pane, asse e coltello)
9. Rispondere alle domande + considerazioni: sottolineare i lati belli della professione, ma anche gli svantaggi
10. Omaggio: ad es. 2 bratwürste fatte dai visitatori oppure un „Give away“

Pacchetto Serenità

Per facilitare pianificazione e svolgimento, l'UPSC ha creato per l'occasione l'apposito „Pacchetto Serenità“. Il robusto contenitore in plastica si può ordinare al segretariato UPSC. Esso contiene entrambi i classificatori «Conoscenze nel settore dell'economia della carne», un iPad per la presentazione dello strumento didattico digitale nonché ulteriore materiale di marketing ed informativo come poster, flyer, e gadgets da regalare.



Fiere e rassegne dell'artigianato

Programma del giorno

- Disossare un collo, una spalla e una pancetta di maiale
- Preparare un impasto per salsiccia di maiale da arrostire, insaccare delle „lumachine“
- Preparare una salsiccia da arrostire, una salsiccia bianca oppure degli Hot Dog
- Preparare degli articoli da traiteur (canapés)
- Preparare articoli di pasta sfoglia ripieni

Occorrente

Materiale di base

- Passaggio igienico (lavaggio e disinfezione mani)
- Piano di lavoro igienico
- Grembiuli
- Possibilità di refrigerare (Forse bancone refrigerato)
- Forse macchina per sottovuoto
- Possibilità di pulire, soprattutto se si fabbricano salumi!!
- Copricapo (cuffie o retine)
- Valigia di sicurezza
- Valigetta primo soccorso, in caso di esposizioni foglio per urgenze
- Borse o sacchetti di plastica

Disossare un collo, una spalla e una pancetta di maiale

Materia prima	Attrezzi, materiale	Materiale importante, aggiuntivo
<ul style="list-style-type: none"> • Collo di maiale con osso • Spalla di maiale con osso • Pancetta di maiale con osso • Coscia di maiale 	<ul style="list-style-type: none"> • Set Sicurezza per disossare e parare • Coltello • Affilacoltelli 	<ul style="list-style-type: none"> • Cassette • Piatti di presentazione • Carta assorbente da macellaio

Preparare un impasto per salsiccia di maiale da arrostitire e insaccare delle „lumachine“

Materia prima	Attrezzi, materiale	Materiale importante, aggiuntivo
<ul style="list-style-type: none"> • Carne di maiale (forse disossata dal visitatore) • Budelli • Sale da cucina • Spezie • Acqua potabile pulita 	<ul style="list-style-type: none"> • Tritacarne • Contenitore per mescolare • Insacchiatrice a mano o separatore Chiarire il voltaggio • Possibilità di riscaldare (Grill elettrico, caldaia, Steamer, ecc.) • Coltello • Contenitore per budelli (per sciacquare) 	<ul style="list-style-type: none"> • Cassette • Forse bicchierino da degustazione con acqua • Pezzi di pane • Piatti di cartone • Stuzzicadenti • Taglieri

Preparare una salsiccia da arrostitire, una salsiccia bianca oppure degli Hot Dog

Materia prima	Attrezzi, materiale	Materiale importante, aggiuntivo
<ul style="list-style-type: none"> • Impasto (se possibile prodotto al momento) • Budelli 	<ul style="list-style-type: none"> • Forse blitz da tavolo • Insacchiatrice a mano • Possibilità di riscaldare (grill elettrico, caldaia, Steamer, ecc.) • Coltello • Forse macchina per Hot Dog • Contenitore per budelli (per sciacquare) 	<ul style="list-style-type: none"> • Cassette • Forse bicchierino da degustazione • Pezzi di pane • Piatti di cartone • Stuzzicadenti • Taglieri

Preparare articoli da traiteur (canapés)

Materia prima	Attrezzi, materiale	Materiale importante, aggiuntivo
<ul style="list-style-type: none"> • Pane per toast • Burro o margarina • Diverse guarnizioni • Decorazioni (cornichons, pomodori, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Coltello per il pane • Coltello per spalmare • Piatti di presentazione • Possibilità di refrigerare le guarnizioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Possibilità di refrigerare • Forse macchina per sottovuoto con sacchetti • Forse bicchierini da degustazione con acqua • Piatti di cartone • Stuzzicadenti • Carta assorbente

Preparare articoli di pasta sfoglia ripieni

Materia prima	Attrezzi, materiale	Materiale importante, aggiuntivo
<ul style="list-style-type: none"> • Pasta sfoglia • Salsicce (Forse prodotte al momento) • Impasto di carne macinata (Forse prodotto al momento) • Impasto con uova 	<ul style="list-style-type: none"> • Forno • Coltello • Pennello • Mattarello • Forchetta • Attrezzi • Forse formine per le guarnizioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Possibilità di refrigerare • Forse bicchierini di degustazione con acqua • Piatti di cartone • Stuzzicadenti • Taglieri

Materiale di complemento per stand

- Cartelloni con i nomi dei pezzi di carne dei vari tipi di animali
- Filmati d'informazione
- Materiale d'informazione scritto
- Raccoglitore professionale
- Forse I-Pads
- Elenco dei membri con numeri di telefono e indirizzi-mail
- Elenco delle aziende formatrici (cantonale)
- Forse Raccoglitore con foto di piatti e altri articoli
- Give Aways

Informazioni generali

Stand dell'UPSC

Lo stand richiede 20-25 m² di superficie per tutta l'infrastruttura che comprende pavimentazione, cabina, frigorifero, tavoli per i colloqui, cartelloni per l'informazione, illuminazione, filmato sugli apprendisti, materiale didattico, prospetti ecc.

Se allo stand si lavora con la carne, per legge è obbligatoria l'acqua corrente sul posto. L'associazione regionale ha la possibilità di montare per conto proprio degli elementi aggiuntivi per l'esposizione (ad es. vetrine, tavolo da lavoro, blitz piccolo, insaccatrice ecc.) nella misura in cui lo spazio lo consente.

È importante definire per tempo il fabbisogno di corrente, da richiedere in tempo utile presso la direzione della fiera.

Si metta in contatto anticipatamente con il costruttore di stand che gestisce il materiale per stand dell'UPSC oppure con un costruttore di sua scelta.

Gestione dello stand

Nel caso ideale, il personale dello stand è composto da un capo dello stand (professionista) e da diversi apprendisti. È stato appurato che i giovani visitatori sono più facilmente disposti al contatto se la persona presente allo stand ha più o meno la loro età.

Il segretariato UPSC offre agli espositori un abbigliamento unitario per il personale dello stand composto da maglietta polo gialla con logo UPSC ricamato e grembiule nero a prezzo di costo. Su richiesta il segretariato UPSC fornisce anche le targhette con il nome per il personale dello stand, a condizione che la lista dei nomi venga comunicata per tempo.

Contributo economico

Dopo aver esaminato la domanda per un'esposizione, l'UPSC emette un bonifico globale (comprese eventuali spese del costruttore di stand dell'UPSC). È inoltre gratuito il materiale d'informazione richiesto direttamente all'UPSC.

Il contributo economico è calcolato come segue:

- Per piccoli eventi finalizzati al reclutamento di nuove leve (ad es. giornata delle porte aperte, invito alle classi di scuola ecc.) nel negozio di un membro UPSC: fino a 500 franchi (dipende dalla grandezza).
- Per le fiere locali (ad es. esposizione artigianale o fiera dei mestieri regionale): da 500 a 2500 franchi (a dipendenza delle dimensioni).
- Per fiere o esposizioni dei mestieri cantonali o interregionali: 5000 franchi al massimo.

Richiesta

Un contributo economico viene erogato soltanto in seguito alla relativa richiesta. (vedi pagg. 5 e 6). La richiesta va fatta in forma scritta e comprende almeno i seguenti punti:

- Richiedente
- Nome dell'esposizione
- Gruppo-target dell'esposizione
- Concetto di massima
- Preventivo di massima
- Cedola di versamento o dati del conto

Partner di riferimento

Unione Professionale Svizzera della carne (UPSC)

Philipp Sax / Capo della formazione
Unione Professionale Svizzera della carne
Sihlquai 255
C.P.
8031 Zurigo

Telefono 044 250 70 60
Telefon diretto 044 250 70 67
Fax 044 250 70 61
E-Mail p.sax@sff.ch

Costruttore di stand

Il costruttore ufficiale di stand dell'Unione Professionale Svizzera della carne è:

TEAMService & Gastro AG
Hannes Hoffelner
Industriestrasse 52
8112 Otelfingen

Telefono 044 845 33 55
Natel 079 344 33 01
Fax 044 845 33 50
E-Mail info@teamservice.ch

Condizioni privilegiate per membri UPSC presso il costruttore di stand


Prestazioni	Prezzo [CHF]	Osservazioni
Montaggio stand	100.00/m2	Forfettario per stand convenzionale, compresi montaggio, smontaggio e logistica
Spese di trasporto	2.50/km	Forfettario Trasporto da Otelfingen all'esposizione e ritorno.
Costi supplementari per esigenze speciali	85.00/h	
Costo al metro lineare per Symawand	55.00	Prezzo al metro lineare
Costo costruzione tetto, illuminazione compresa	28.00/m2	
Prezzo di un modulo-cucina grande	550.00	Prezzo di un'esposizione intera, compresi fornello, frigo, boiler e lavandino
Costi dell'estintore	35.00	(prezzo al giorno)
Costo per coperta ignifuga spegnifuoco	21.00	(prezzo al giorno)
Piccolo materiale (detergenti, strofinacci, ecc.)		Prezzo e fabbisogno da definire con il costruttore dello stand.
Prezzi IVA escl. e le spese.		
Stand di norma	Pavimentazione lavabile, cabina, 2x2 metri, modulo-cucina 1.90 x 0.60 metri, frigo, guardaroba, contenitore per rifiuti, vetrinette informative 1.00 x 0.90 x 0.60 metri, illuminazione, tavolo da lavoro 0.5 x 0.5 metri, grafico 2.00 x 2.00 metri, grafico Roll – Ups, scaffale porta-prospetti, Filmato informativo sulla professione, schermo compreso, elettricità (distributore)	

Lo stand di norma è a vostra disposizione gratuitamente. La richiesta concernente il coordinamento e la fatturazione viene presentata direttamente all'espositore. L'UPSC non si assume i costi per i servizi sopra menzionati, i quali devono essere coperti con il budget globale assegnato. La richiesta riguardante il coordinamento avviene tramite il costruttore di stand ufficiale dell'UPSC. Vogliate quindi contattarlo direttamente.

Richiesta

Coordinate	
Data di emissione	
Richiedente	
Associazione regionale	
Osservazioni	
Esposizione/Fiera/Manifestazione	
Evento	<input type="checkbox"/> Piccoli eventi (giornata porte aperte, invito a classi scolastiche ecc.) <input type="checkbox"/> Fiere locali (esposizione di artigianato con la promozione attiva delle nuove leve o fiera delle professioni regionale) <input type="checkbox"/> Fiere delle professioni cantonali o interregionali
Nome dell' evento	
Luogo	
Data (dal-al)	
Gruppo-target	
Osservazioni	

Concetto di massima		
Breve descrizione del contenuto dell'esposizione e delle attività previste		
Preventivo di massima		
Elenco dei costi preventivati	Posizione	Costi
Totale		

Servizio UPSC			
Pacchetto Serenità Per le giornate delle porte aperte	<input type="checkbox"/> Pacchetto Serenità <input type="checkbox"/> I-Pad <input type="checkbox"/> 1 x Roll Up 2 x Roll Up's		
Abbigliamento 	Polo-Shirt con logo UPSC ricamato, CHF 22.00 /pezzo		
	Articolo	Taglia	Quantità
	1900000	S	
	1900001	M	
	1900002	L	
	1900003	XL	
	1900004	XXL	
	Grembiule neutrale, colore nero, CHF 15.00 /pezzo		
1800031	80x100 cm		
Indirizzo per consegna e invio fattura			

Strumenti pubblicitari	Immagine	Numero
Flyer d'informazione A5		
Cartellone A2 60 x 42 cm		
Cartellone A1 84.1 x 59.4 cm		
Indirizzo per consegna		

Se l'invio con l'icona non funziona, salvare il documento e allegarlo alla e-mail.

Fax: 044 250 70 61

E-Mail : info@sff.ch