



Schweizer Fleisch-  
Fachverband

Union Professionnelle  
Suisse de la Viande

Unione Professionale  
Svizzera della Carne

## Concetto promozione delle nuove leve

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

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

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

### 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.

## Giornata delle porte aperte

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, 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

### Materiale di base

- Passaggio igienico (lavaggio e disinfezione mani)
- Piano di lavoro igienico
- Possibilità di refrigerare (Forse bancone refrigerato)
- Copricapo (cuffie o retine) e grembiuli
- Valigia di sicurezza, valigetta primo soccorso, in caso di esposizioni foglio per urgenze
- Borse o sacchetti di plastica

<b>Disossare un collo, una spalla e una pancetta di maiale</b>		
<b>Materia prima</b>	<b>Attrezzi, materiale</b>	<b>Agiuntivo</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Collo di maiale con osso</li><li>• Spalla di maiale con osso</li><li>• Pancetta di maiale con osso</li><li>• Coscia di maiale</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Set Sicurezza per disossare e parare</li><li>• Coltello</li><li>• Affilacoltelli</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cassette</li><li>• Piatti di presentazione</li><li>• Carta assorbente da macellaio</li></ul>
<b>Preparare un impasto per salsiccia di maiale da arrostire e insaccare delle „lumachine“</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Carne di maiale</li><li>• Budelli</li><li>• Sale da cucina</li><li>• Spezie</li><li>• Acqua potabile pulita</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tritacarne</li><li>• Contenitore per mescolare</li><li>• Insaccatrice</li><li>• Possibilità di riscaldare</li><li>• Coltello</li><li>• Contenitore per budelli</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cassette</li><li>• Bicchierino con acqua</li><li>• Pezzi di pane</li><li>• Piatti di cartone</li><li>• Stuzzicadenti</li><li>• Taglieri</li></ul>
<b>Preparare una salsiccia da arrostire, una salsiccia bianca oppure degli hot dog</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Impasto</li><li>• Budelli</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Blitz da tavolo</li><li>• Insaccatrice a mano</li><li>• Possibilità di riscaldare</li><li>• Coltello</li><li>• Macchina per hot dog</li><li>• Contenitore per budelli</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cassette</li><li>• Bicchierino con acqua</li><li>• Pezzi di pane</li><li>• Piatti di cartone</li><li>• Stuzzicadenti</li><li>• Taglieri</li></ul>
<b>Preparare articoli da traiteur (canapés)</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Pane per toast</li><li>• Burro o margarina</li><li>• Diverse guarnizioni</li><li>• Decorazioni (cornichons, pomodori, ecc.)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coltello per il pane</li><li>• Coltello per spalmare</li><li>• Piatti di presentazione</li><li>• Possibilità di refrigerare</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Possibilità di refrigerare</li><li>• Macchina per sottovuoto</li><li>• Bicchierini con acqua</li><li>• Piatti di cartone</li><li>• Stuzzicadenti</li><li>• Carta assorbente</li></ul>
<b>Preparare articoli di pasta sfoglia ripieni</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Pasta sfoglia</li><li>• Salsicce</li><li>• Impasto di carne macinata</li><li>• Impasto con uova</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Forno</li><li>• Coltello</li><li>• Pennello</li><li>• Mattarello</li><li>• Forchetta</li><li>• Attrezzi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Possibilità di refrigerare</li><li>• Bicchierini con acqua</li><li>• Piatti di cartone</li><li>• Stuzzicadenti</li><li>• Taglieri</li></ul>

## **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

## Stand espositivo

### 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.

### 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

## Partner di riferimento

### Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC

Philipp Sax  
Caposettore politica della formazione e comunicazione  
Ringstrasse 12  
8600 Dübendorf  
+41 58 521 53 07  
[philipp.sax@sff.ch](mailto:philipp.sax@sff.ch)

### Standbauer

TEAMService & Gastro AG  
Hannes Hoffelner  
Industriestrasse 52  
8112 Otelfingen  
+41 44 845 33 55 / +41 079 344 33 01  
[info@teamservice.ch](mailto:info@teamservice.ch)

## Condizioni privilegiate per membri UPSC presso il costruttore di stand

Prestazioni	Prezzo in CHF*	Osservazioni
Montaggio stand	100.-/m <sup>2</sup>	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.-/h	–
Symawand	55.-	Prezzo al metro lineare
Costruzione tetto, illuminazione compresa	28.-/m <sup>2</sup>	–
Modulo-cucina grande	550.-	Prezzo di un'esposizione intera, compresi fornello, frigo, boiler e lavandino
Estintore	35.-	Prezzo/giorno
Coperta ignifuga spegnifuoco	21.-	Prezzo/giorno
Piccolo materiale	–	Prezzo e fabbisogno da definire con il costruttore dello stand.
Stand die 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)	

\* Prezzi IVA escl. e spese.

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.

## Richiesta


Coordinate	
Date 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 contenuto e attività previste		
Elenco dei costi preventivati	<b>Posizione</b>	<b>Costi</b>
Totale		

## Servizio UPSC

Materiale per le giornate delle porte aperte	<input type="checkbox"/> Pacchetto serenità <input type="checkbox"/> 1x Roll-up <input type="checkbox"/> iPad <input type="checkbox"/> 2x Roll-ups		
Abbigliamento 	<b>Polo-Shirt giallo con logo "UPSC" o "Swiss Meat People" ricamato, CHF 25.-/pezzo</b>		
Articolo	Taglia	Quantità	
1900000	S		
1900001	M		
1900002	L		
1900003	XL		
1900004	XXL		
<b>Grembiule neutrale, colore nero, CHF 15.00 /pezzo</b>			
1800031	80 cm x 100 cm		
Indirizzo consegna			
Indirizzo fattura			

## Strumenti pubblicitari

Prodotto	Anteprima	Quantità
Flyer d'informazione A5		
Cartellone A2 60 cm x 42 cm		
Cartellone A1 84.1 cm x 59.4 cm		
Cartellone A3 Variante 1		
Cartellone A3 Variante 2		
Indirizzo consegna		
Indirizzo fattura		