



Schweizer Fleisch-
Fachverband

Union Professionnelle
Suisse de la Viande

Unione Professionale
Svizzera della Carne

Attività di reclutamento di nuove leve, approcci di attuazione

Il reclutamento di nuove leve e la formazione professionale a livello regionale e nazionale sono tra i compiti centrali dell'Unione Professionale Svizzera della Carne (UPSC). L'UPSC sostiene le associazioni regionali con uno speciale stand d'esposizione. Inoltre, l'Unione e il Fondo di formazione padronale per l'industria della carne (PBF) concedono contributi finanziari a seconda delle dimensioni e dell'importanza della fiera.

Obiettivo e finalità

L'obiettivo principale è presentare le professioni dell'industria della carne al grande pubblico e stabilire il maggior numero possibile di contatti con coloro che cercano un posto di apprendistato, i loro genitori, le scuole e gli uffici di consulenza professionale. Questo obiettivo viene raggiunto attraverso la divulgazione di informazioni sulle possibilità di formazione, materiale didattico, tramite un concorso di degustazione, dimostrazioni pratiche, workshop e presentazioni. La situazione ottimale è quella in cui si riesce a stabilire un contatto diretto con la carne quale risorsa alimentare.

Procedimento

In caso di attività programmate, i membri dell'UPSC e le associazioni regionali possono rivolgersi al Segretariato UPSC per le prime informazioni. È possibile presentare richiesta per un contributo economico.

Iscrizione all'esposizione

Il membro, l'associazione regionale o la persona responsabile (di seguito denominato «espositore») registra l'esposizione e, da quel momento in poi, funge da contatto di riferimento per la 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 sostenuti dal costruttore dello stand sono a carico dell'espositore. Il materiale dello stand e il materiale pubblicitario vengono messi a disposizione dell'espositore dall'UPSC a titolo gratuito.

Concetto

L'espositore crea un concetto dell'esposizione che comprenda una descrizione del contenuto dell'esposizione e delle relative attività previste.

Svolgimento dell'attività espositiva

L'esposizione viene svolta sotto la piena responsabilità dell'espositore. L'UPSC mette a disposizione gratuitamente il materiale informativo.

Relazioni con i media

Informazioni generali

Si consiglia di invitare i rappresentanti dei media locali. Di seguito sono elencati i principali criteri per i rapporti con i media.

Preparazione prima dell'intervista

1. Preparate le risposte alle possibili domande. Chiedete ai rappresentanti dei media di poter visionare le domande in anticipo.
2. Annotate i punti più importanti, soprattutto le cifre che vorreste menzionare durante l'intervista.
3. Indicate tre risultati od obiettivi che avete raggiunto o che vorreste raggiungere.
4. Pretendetevi il tempo necessario per prepararvi anche in caso di interviste a sorpresa.
5. Ove possibile, coordinate i vostri messaggi con la vostra associazione regionale o con l'UPSC.

Durante l'intervista

- Prendetevi il tempo necessario per rispondere alle domande.
- Se vi viene posta più volte la medesima domanda, ripetete con calma la risposta.
- Ammettete se non sapete qualcosa.
- Evitate supposizioni e speculazioni.
- Dite che fornirete le informazioni mancanti in seguito.
- Siate sinceri.
- Evitate l'espressione «no comment».
- Esprimetevi con parole semplici, evitate il linguaggio specialistico.
- Durante le interviste televisive, guardate l'intervistatore con espressione cordiale, evitate di tenere lo sguardo sul pavimento.

Lista di controllo per comunicati stampa ed eventi mediatici

- I giornalisti hanno poco tempo. È più probabile che siano disposti a intervenire a un evento se questo non dura a lungo e si svolge in un luogo facilmente raggiungibile.
- In occasione di un evento mediatico, consegnate ai giornalisti testi approfonditi, un riassunto e immagini, in forma sia cartacea sia elettronica.
- Se vengono scattate fotografie o realizzate riprese televisive nella vostra azienda, accertatevi che la pulizia e l'igiene siano impeccabili, come pure che vengano utilizzati i dispositivi di protezione corretti, laddove necessario, e che l'abbigliamento e le decorazioni siano consoni.
- Scegliete con cura le zone e i lavori che intendete mostrare ai giornalisti. Anche se la macellazione non è un segreto, dovrete chiedervi se desiderate macellare in presenza dei giornalisti.
- Mettete in evidenza le vostre specialità.
- Contattate l'UPSC in caso di domande o dubbi.

Esempio della procedura per una giornata delle porte aperte

1. Presupposto fondamentale è una buona preparazione e pianificazione nonché lo svolgimento di un briefing con il personale coinvolto. Se possibile, coinvolgete sempre gli apprendisti, poiché i giovani apprezzano il fatto di poter comunicare con coetanei.
2. Saluto di benvenuto
 - Accoglienza degli ospiti davanti o dentro il negozio.
3. Presentare il negozio
 - Presentazione dell'attività e delle sue peculiarità.
4. Presentare i prodotti.
 - Presentazione dell'assortimento di prodotti.
5. Preparare un piatto freddo
 - Dimostrazione della preparazione e della presentazione di un piatto freddo.
6. Vendita e consulenza
 - Spiegazione dell'attività di consulenza e delle tecniche di vendita, presentazione di salse, articoli di pasta, paté e altri prodotti.
7. Visita guidata nell'azienda
 - Visita guidata dell'intera azienda: locale frigorifero, preparazione, negozio, disossaggio, produzione di salumi, locale frigorifero e magazzino, congelatore.
8. Dimostrazione del disossamento
 - Disossare ½ vitello o ½ maiale (previa presentazione delle attrezzature e dell'abbigliamento).
 - Con l'ausilio di cartelloni, spiegare la denominazione dei pezzi di carne e le relative possibilità di impiego.
9. Preparazione di un tipo di salsiccia a pasta grossolana o fine, ad esempio carne di vitello, cervelat, Wienerli, salsiccia da arrostitire di maiale ecc.
 - Preparazione della materia prima
10. Coinvolgere i visitatori e incoraggiarli a partecipare.
 - Ad esempio, gli apprendisti preparano tutto. Gli spettatori possono cimentarsi nella preparazione di salsicce da arrostitire, cervelat, cipollata ecc.
 - Spiegazione dell'impianto di affumicazione e delle sue caratteristiche.
11. Degustazione
 - Assaggio e momento conviviale; preparare asse e coltello, pane e bevande.
12. Rispondere alle domande
 - Rispondere alle domande aperte, menzionare gli aspetti positivi e negativi della professione.
13. Omaggi
 - Distribuzione di piccoli e grandi omaggi e/o di prodotti di produzione propria o fatti dai visitatori.

Pacchetto Serenità

Per facilitare la pianificazione e lo svolgimento di eventi di questo tipo, l'UPSC ha creato l'apposito «Pacchetto Serenità». Questo robusto contenitore in plastica può essere ordinato presso il Segretariato dell'UPSC e contiene:

- Il classificatore «Competenze per l'economia carnea svizzera»
- Ulteriore materiale informativo e di marketing, come poster, flyer e omaggi.
- Per questi eventi è inoltre possibile ordinare anche i nostri banner pubblicitari roll-up.

Fiere e mostre commerciali (alcuni esempi)

Programma del giorno

- Disossare un collo, una spalla e una pancetta di maiale
- Preparare un impasto per salsiccia da arrostitire di maiale, insaccare delle «lumachine»
- Preparare una salsiccia da arrostitire, una salsiccia bianca oppure degli hot dog
- Preparare degli articoli da traiteur (canapés)
- Preparare articoli di pasta sfoglia ripieni

Elementi basilari per lo svolgimento

- Comportamento igienico impeccabile (lavaggio e disinfezione mani)
- Stand ordinato e pulito con superfici igienizzate
- Possibilità di refrigerazione sufficienti (frigoriferi, celle frigorifere o eventualmente bancone refrigerato)
- Abbigliamento adeguato, copricapo (cuffie o retine) e grembiuli

Disossare un collo, una spalla e una pancetta di maiale		
Materia prima	Macchine, attrezzi e materiale	Aspetti importanti/Altro
<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 di sicurezza per disosso e legatura SGA • Coltello • Affilacoltelli 	<ul style="list-style-type: none"> • Cassette • Piatti di presentazione • Carta assorbente da macellaio
Preparare un impasto per salsiccia da arrostire di maiale, insaccare delle «lumachine»		
<ul style="list-style-type: none"> • Carne per salsiccia ed ev. impasto • Sale da cucina • Spezie • Budelli 	<ul style="list-style-type: none"> • Tritacarne • Insacatrice manuale o semiautomatica • Contenitore per mescolare • Possibilità di riscaldare • Contenitore per l'ammollo dei budelli 	<ul style="list-style-type: none"> • Bevande • Pane • Piatti monouso • Stuzzicadenti • Taglieri e coltelli
Preparare una salsiccia da arrostire, una salsiccia bianca oppure degli hot dog		
<ul style="list-style-type: none"> • Carne per salsiccia ed ev. impasto • Sale da cucina • Spezie • Budelli 	<ul style="list-style-type: none"> • Cutter da tavolo • Insacatrice manuale • Possibilità di riscaldare • Coltello • Macchina per hot dog • Contenitore per l'ammollo dei budelli 	<ul style="list-style-type: none"> • Bevande • Pane • Piatti monouso • Stuzzicadenti • Taglieri e coltelli
Preparare degli articoli da traiteur (canapés)		
<ul style="list-style-type: none"> • Pane per toast • Burro o margarina • Guarnizioni varie • Decorazioni (cornichons, pomodori ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Coltello per il pane • Coltello per spalmare • Piatti di presentazione • Possibilità di refrigerazione del materiale per le guarnizioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Bevande • Piatti monouso • Stuzzicadenti • Tagliere e coltello • Carta assorbente da macellaio
Preparare articoli di pasta sfoglia ripieni		
<ul style="list-style-type: none"> • Pasta sfoglia • Salsicce • Impasto di carne macinata • Impasto con uova (concentrato pastorizzato) 	<ul style="list-style-type: none"> • Possibilità di refrigerare • Forno • Coltello • Pennello • Mattarello • Forchetta • Formine per guarnizioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Bevande • Piatti monouso • Stuzzicadenti • Tagliere e coltello

Materiale di complemento per lo stand

- Cartellone «La denominazione dei pezzi di carne» delle diverse specie di animali
- Filmati d'informazione
- Materiale d'informazione scritto
- Raccoglitore professionale ed eventualmente iPad
- Elenco delle aziende di tirocinio cantonali
- Eventualmente raccoglitore con foto di piatti e altri articoli
- Omaggi
- Valigetta di sicurezza, set SGA
- Kit di pronto soccorso, eventualmente foglio con le informazioni di emergenza per le esposizioni
- Sacchetti e materiale da imballaggio

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 elementi aggiuntivi per l'esposizione (ad es. vetrine, tavolo da lavoro, blitz, insaccatrice ecc.) nella misura in cui lo spazio lo consenta.

È importante definire per tempo il fabbisogno di corrente, da richiedere presso la direzione della fiera. Contattare per tempo un costruttore di stand (colui che gestisce il materiale per lo stand UPSC o uno di propria scelta).

Gestione dello stand

Nel caso ideale, il personale dello stand è composto da un responsabile dello stand e da professionisti motivati del settore attivi nel campo della formazione, affiancati da diversi apprendisti. È stato appurato che i giovani visitatori sono più disposti al contatto con una persona della loro età per un primo colloquio.

L'UPSC offre agli espositori un abbigliamento unitario per il personale dello stand. Le magliette polo gialle con logo Swiss Meat People (SMP) e i grembiuli neri, nonché le targhette con il nome per il personale dello stand sono ordinabili a prezzo di costo.

Contributo economico

Dopo aver esaminato la domanda per un'esposizione, l'UPSC emette un bonifico globale che comprende anche le spese del costruttore di stand dell'UPSC. È inoltre gratuito il materiale informativo e pubblicitario richiesto all'UPSC. L'importo del contributo economico dipende anche dalle eventuali quote associative che il membro dell'Unione ha versato nel Fondo di formazione padronale per l'industria svizzera della carne (PBF).

1. Piccoli eventi per il reclutamento di nuove leve nell'azienda di un membro:
 - contributo massimo: fino a CHF 1000 (senza Fondo di formazione fino a CHF 500)
 - Esempi: giornata delle porte aperte, invito a classi scolastiche, workshop ecc.
2. Fiere locali:
 - contributo massimo: fino a CHF 5000 (senza Fondo di formazione fino a CHF 2500)
 - Esempi: mostre commerciali, fiere regionali delle professioni, mercati locali
3. Fiere cantonali e sovraregionali e fiere delle professioni:
 - contributo massimo: fino a CHF 10'000 (senza Fondo di formazione fino a CHF 5000)
 - Esempi: eventi pubblici (Olma, Bea, Goûts & Terroirs ecc.), grandi fiere commerciali, fiere cantonali delle professioni, fiere specialistiche sovraregionali.

Richiesta

La richiesta è [disponibile online](#).

Referente

UPSC

Philipp Sax
Membro della direzione
Ringstrasse 12
8600 Dübendorf
+41 58 521 53 07
philipp.sax@sff.ch

Costruttore di stand

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

Condizioni privilegiate per membri UPSC presso il costruttore di stand

Prestazione		in CHF*	Osservazioni
Costruzione dello stand		100.–/m ²	Forfettario per stand standard, compresi montaggio, smontaggio e logistica
Spese di trasporto		2.50/km	Prezzo forfettario per il 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 ²	–
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
Materiali di consumo		–	Prezzo e fabbisogno da definire con il costruttore dello stand.
Stand standard	Pavimento in plastica Cabina e tenda, 2 m x 2 m Cucina 1,90 m x 0,60 m Frigorifero Guardaroba Vetrinette informative 1 m x 0,90 m x 0,60 m (LxAxP) Faretti		Tavolo in acciaio cromato 2 x 1 m Tavolo 0,50 m x 0,50 m Grafico 2 m x 2 m Roll-up e scaffale porta-prospetti Urna per il concorso TV e filmato su chiavetta USB Quadro elettrico e cavi Spina multipla Contenitore per rifiuti

* Prezzi IVA e spese escluse.

Lo stand standard è disponibile gratuitamente. La richiesta concernente il coordinamento e la fatturazione viene presentata all'espositore. L'UPSC non si assume i costi per i servizi sopra menzionati, i quali devono essere coperti con il budget assegnato.