

# I PANETTIERI-CONFETTIERI SVIZZERI SI INCONTRANO



Il 138° Congresso dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri si terrà quest'anno martedì 4 giugno, presso il Centro congressi Bernexpo AG. Dopo il successo iniziale, la sera precedente la PCS organizza nuovamente un evento networking per i delegati e i membri.



Il Comitato centrale della PCS vi invita cordialmente al Congresso che si terrà martedì 4 giugno, presso il Centro congressi Bernexpo AG. Oltre alle trattande dell'assemblea dei delegati, la presentazione stimolante «Cosa rende speciale la Generazione Z?» sarà l'argomento principale e sarà collegata alla campagna PCS giovani leve. Il relatore Nico Schmid, responsabile del settore creativo e della produzione di Neoviso AG, fornirà inoltre preziosi suggerimenti sul tema della gestione dei dipendenti. Nella seconda parte, saranno invitati sul palco i Campioni svizzeri in carica e i candidati ai WorldSkills. Verrà inoltre svelato il segreto di chi diventerà «Ambassadeur du pain et du chocolat 2024». Infine, il momento culminante sarà la consegna della «Corona del fornaio», che onorerà per la dodicesima volta un faro del nostro settore.

## LUOGO D'INCONTRO PER I MEMBRI

I partecipanti potranno inoltre beneficiare di interessanti discussioni con i partner del settore, sia durante il Congresso che durante l'evento networking sulla terrazza dell'iconico pub Bierhübeli nella città di Berna. Dopo il

successo del primo evento, la PCS organizza nuovamente questo incontro networking per i delegati e i soci. (Si arriva al Bierhübeli in 5 minuti con l'autobus o 10 minuti a piedi dalla stazione ferroviaria principale).

## PROGRAMMA, TRATTANDE E ISCRIZIONE

Il programma e il link per l'iscrizione sono disponibili su [swissbaker.ch/kongress](http://swissbaker.ch/kongress) oppure su [swissbaker.ch/fr/congres](http://swissbaker.ch/fr/congres). L'ordine del giorno e i documenti correlati saranno online 30 giorni prima del Congresso. Tutti i soci della PCS, in particolare i soci onorari, sono invitati a registrarsi online entro il 3 maggio. (L'iscrizione all'evento networking è possibile anche senza partecipare al Congresso). ■

PCS

Info e iscrizione  
al Congresso e al  
networking





# SERVIZIO COMPLETO E PROFESSIONALE

TESTO: SANDRA FOGATO  
FOTO: CONFISERIE AL PORTO

I punti vendita della Confiserie Al Porto di Ascona (foto) e Bellinzona, hanno vinto il premio per il miglior servizio 2023.

Due sedi della Confiserie Al Porto SA, Ascona e Bellinzona, vantano il miglior servizio per l'anno 2023. «Panissimo» ne ha voluto sapere di più rivolgendosi alcune domande a Patrizia Roder, responsabile della vendita della Confiserie Al Porto.

#### **COSA RAPPRESENTA PER VOI QUESTO PREMIO?**

E una bella soddisfazione per il nostro settore vendita, che tutti i giorni si impegna con diligenza e passione nella consulenza preziosa sui nostri prodotti e le nostre specialità.

#### **NELLA VALUTAZIONE DEI CLIENTI, PER QUALI CATEGORIE AVETE RICEVUTO IL MIGLIOR PUNTEGGIO?**

Diversi Mystery shopper di SmartConcept AG ci hanno attribuito il miglior punteggio nelle seguenti categorie:

- Per l'aspetto esterno e interno del negozio: allestimento vetrine e una esposizione mirata sui prodotti.
- Per l'accoglienza da parte del personale: saluto e tempi d'attesa per il servizio.
- Per l'impressione generale: esperienza di acquisto positiva in un ambiente ben organizzato e prodotti di alta qualità.

#### **SECONDO LA VALUTAZIONE, IN COSA POTRESTE ANCORA MIGLIORARE?**

Valorizzare ancora di più le nostre specialità e i nostri prodotti fatti artigianalmente. Spesso nella frenesia giornaliera viene dimenticato di proporre oltre ai servizi e le novità anche le vendite complementari.

#### **COME AVETE COMUNICATO L'AVER RICEVUTO QUESTO PREMIO?**

Sul nostro sito internet, sul nostro profilo Instagram e abbiamo posizionato il premio all'interno dei punti vendita.

#### **PERCHÉ È COSÌ IMPORTANTE OFFRIRE IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILE NELLA VENDITA?**

Nel nostro settore il cliente si aspetta giustamente un servizio completo e professionale. Rendere la visita del cliente nei nostri negozi e Café un'esperienza piacevole, non solo lo fidelizza a tornare, ma valorizza e rende il nostro lavoro vario e soddisfacente.

#### **A COSA BISOGNA FARE ATTENZIONE IN MODO PARTICOLARE?**

Di rimanere credibili e fedeli ai propri valori, in quello che si fa e si propone come azienda, sia all'interno che verso l'esterno, senza dimenticare che il cliente determina l'assortimento e la richiesta dei prodotti e delle tendenze, come per esempio proposte vegane, confezioni sostenibili ecc.

#### **COSA RENDE INTERESSANTE QUESTO LAVORO?**

Tutti i giorni impariamo e scopriamo qualcosa di nuovo sia nell'aspetto di merceologia, ad esempio le novità alimentari, sia nell'interagire con le diverse tipologie di cliente e culture. Non ci si annoia mai.

#### **Premi Confiserie Al Porto**

2019 – 2023

**Vari premi Swiss Bakery Trophy per le specialità**

—

2021

**Oscar della pasticceria «Marktkieker» il più importante premio imprenditoriale/**

—

2023

**Best Service Award**

**Confiserie Al Porto – Ascona e Bellinzona premio assegnato da Proback AG e da Smart Concept AG**

—

*Maggiori informazioni*



Per Patrizia Roder il diretto contatto con le persone e la varietà di una giornata lavorativa rendono interessante la sua professione.

#### **ATTUALMENTE, QUANTI APPRENDISTI AVETE NEL COMMERCIO AL DETTAGLIO?**

Abbiamo due apprendiste. Una sta frequentando il secondo anno di formazione e l'altra il terzo.

#### **COME MAI MANCANO GLI APPRENDISTI IN QUESTA CATEGORIA PROFESSIONALE?**

Purtroppo, la vendita viene sottovalutata ed è spesso l'ultima scelta per i ragazzi che non trovano un posto di tirocinio. Penso però che con la nuova riforma Vendita 2022+ abbiamo fatto un grande passo in avanti e possa valorizzarla e renderla più interessante ed attraente come scelta per i nostri giovani.

#### **COSA SI POTREBBE FARE PER CAMBIARE LA SITUAZIONE?**

Informare i giovani, i genitori e i datori di lavoro. Fare un tirocinio nel nostro settore nella vendita può dare tanti vantaggi e soddisfazioni per tutti.

#### **COSA LE PIACE DEL SUO LAVORO?**

Il diretto contatto con le persone e la varietà di una giornata lavorativa, rende questa professione interessante.

#### **QUAL È UN SUO DESIDERIO PER IL SETTORE?**

Valorizzare il nostro settore sia nella vendita che nella produzione artigianale. Mi piacerebbe che giovani imprenditori riescano con piccole – grandi idee, con tanta creatività e passione, a trovare la loro unicità ed entusiasmare anche il cliente più esigente. ■