

UN CROISSANT-BAR PER GLI URBANI

Margrit e Gérald Saudan hanno aperto a Friburgo un secondo punto vendita: un croissant bar con circa cinquanta prodotti di pasticceria fine ripieni. Situato vicino alla stazione, nella zona pedonale, crea un contrasto con la panetteria-confetteria della città alta. L'obiettivo è, con un'organizzazione snella, conquistare nuovi clienti giovani e urbani.

Il Croissant-Bar by Saudan ha aperto i battenti a febbraio in Rue de Romont a Friburgo. Secondo Gérald Saudan, in uno spazio di 70 m² vengono servite in media 400 persone al giorno. Il suo concetto si basa su un assortimento di viennoiserie standard, farcite al momento su richiesta. «Volevamo assolutamente un secondo punto vendita che fosse completamente diverso dalla nostra panetteria-confetteria con tea-room, per non cannibalizzare i nostri clienti.»

QUARANTANOVE VARIANTI DI VIENNOISERIE

La particolarità della loro boutique nel centro città è l'offerta di sette diversi tipi di piccola pasticceria da forno, che possono essere abbinati a sette ripieni diversi, tra cui una variante salata. Il che dà un totale di 49 varianti.

Il ripieno viene preparato à la minute, sotto gli occhi dei clienti. Per gli impasti a temperatura controllata vengono utilizzati quattro iniettori meccanici in acciaio inossidabile, acquistati presso un panificio francese. Un impianto sviluppato autonomamente gestisce i ripieni freddi. È composto da tre erogatori collegati a dei frigoriferi. Dopo tre mesi di attività, il negozio vende ogni giorno circa 160 prodotti da forno di pasticceria fine ripieni. «L'entusiasmo supera le nostre aspettative», commenta Gérald Saudan.

Questo riorientamento permette alla coppia di liberarsi da alcuni incarichi di catering. «Ne avevamo molti. Richiedono un grande impegno in termini di amministrazione e di personale. Abbiamo quindi cercato di spostare questo fatturato sui prodotti di base a basso costo: che si producano 330 croissant invece di 180 a notte fa poca differenza.»



Allo stesso tempo, i clienti hanno accesso a circa la metà dell'assortimento dell'azienda, che si concentra sui prodotti standard. «Abbiamo anche limitato i formati. Ad esempio, offriamo un'unica dimensione per le trecce e due per le torte.» Gli entremets, tra l'altro, vengono surgelati. «Dato che ci troviamo in una zona pedonale, questo riduce i rischi legati al trasporto e al calore.» In caso di ordini più complessi, il personale indirizza i clienti alla panetteria-confetteria-tea-room sulla Route de Villars. Lì, a meno di due chilometri di distanza e raggiungibile in auto, si trovano lo stabilimento di produzione e il negozio. Il Croissant-Bar non dispone praticamente di alcun back-office, a parte un mini-magazzino e un impianto di cottura.

EVITATA LA CONCORRENZA INTERNA

Ciascuno dei due punti vendita ha una propria identità, per evitare che i clienti si spostino dalla sede principale a quella nuova. «Questo ha avuto addirittura un effetto leggermente contrario. Abbiamo registrato un aumento del numero di visitatori nel

tea-room. Quindi le persone ci hanno sicuramente conosciuto grazie al bar.» La concorrenza interna preoccupava i due operatori del settore. «Ci abbiamo riflettuto a lungo durante la fase di progettazione, iniziata ad agosto.» Il Croissant-Bar dispone di 26 posti a sedere all'interno e 35 all'esterno quando il tempo è bello. Non è previsto però il servizio al tavolo: le ordinazioni vengono effettuate al bancone. Analogamente a quanto avviene in alcune catene, gli ospiti preparano autonomamente una parte delle bevande. «Abbiamo lavorato su specialità che piacciono alle giovani generazioni, in particolare bevande a base di latte vegetale al prezzo di circa otto franchi.»

In media, Margrit Saudan e il team del Croissant-Bar preparano ogni giorno circa 160 viennoiserie su ordinazione.



LA SCELTA DEL NO CASH

Un altro dettaglio di tendenza: non si accetta più il contante. A chi se ne stupisce, Gérald Saudan risponde: «Questo sicuramente dà fastidio ai professionisti che vogliono guadagnare molto denaro in nero!» Il titolare del locale, invece, vi vede solo vantaggi, tra cui la riduzione dei furti. «In vent'anni di attività abbiamo denunciato alla polizia furti per un valore di oltre 87 000 franchi», precisa. La fine delle invidie sulle mance, degli errori

«ABBIAMO VOLUTO CREARE CONSAPEVOLMENTE UN SECONDO PUNTO VENDITA, DIVERSO, PER NON CANNIBALIZZARE I NOSTRI CLIENTI.»

GÉRALD SAUDAN

di cassa o dei versamenti in banca a fine giornata completa la sua lista. Il pasticciere-confettiere non nasconde che, nelle prime settimane dopo l'apertura, ci siano state comunque alcune discussioni su questo argomento. «La preoccupazione maggiore riguarda il funzionamento dei pagamenti senza contatto. Molte persone di una certa età non sanno come procedere. Rimangono quindi sorprese quando scoprono che la loro carta di debito consente di effettuare questo tipo di pagamento.»

GLI OBIETTIVI RAGGIUNTI DEVONO TROVARE CONFERMA NEL LUNGO PERIODO

Margrit e Gérald Saudan si dicono molto soddisfatti di questi primi mesi. Si erano prefissati l'obiettivo di raggiungere, entro tre anni, il 30 % del fatturato della loro attività principale. «Oggi ci siamo già riusciti», sottolinea il proprietario, che tuttavia rimane cauto. «C'è stato l'effetto novità, che ha attirato

«ABBIAMO LAVORATO SU SPECIALITÀ CHE PIACCIONO ALLE GIOVANI GENERAZIONI...»

GÉRALD SAUDAN

molti curiosi e ha portato a un forte aumento. Riusciremo a trasformarli in clienti abituali? Questa è la grande domanda». Consapevoli del fatto che alcuni prodotti si venderanno meno bene con l'arrivo delle giornate calde, i coniugi stanno mettendo a punto un nuovo menu. «Stiamo lavorando a un'offerta per l'aperitivo con e senza alcol. Questa è la nostra prossima sfida.» ■



Oltre alle viennoiserie da farcire, il negozio propone circa la metà dell'assortimento della panetteria Saudan-Zurbuchen.



Il punto vendita dispone di 26 posti a sedere all'interno. Un design essenziale e ridotto crea un'atmosfera urbana, rafforzata dalla storica vetrata.

Johann Ruppen/sf



LA PCS AL SERVIZIO DEI SUOI MEMBRI



- Rappresentanza politica ed economica
- Partenariati nazionali e internazionali
- Partenariato sociale (Contratto collettivo di lavoro)
- Immagine e promozione di giovani talenti
- Logo Beck e Confiseur
- Accordo settoriale – promozione della qualità
- Rivista settoriale «Panissimo» in tre lingue
- Portale online offerte di lavoro swissbaker-jobs.ch
- Portale online swissbaker.ch
- Newsletter PCS/Richemont
- Social Media (Facebook, Youtube, Instagram, LinkedIn, Twitter, TikTok)
- Contatti con i media, richieste dei consumatori
- Campagne promozionali nazionali
- Promo-Shop con materiale pubblicitario POS come cartelloni pubblicitari, cartelloni, rotairs, buoni per il pane
- Servizio stampa per manifesti individuali in ridotta tiratura
- Pubblicazione «Calendario del gusto»
- Consulenza legale
- Partenariato con CAP Assicurazione di protezione giuridica
- Consulenza tecnica e formazione in materia di sicurezza sul lavoro, protezione della salute, garanzia della qualità, igiene
- Partecipazione ai campionati professionali (SwissSkills, WorldSkills) in collaborazione con Richemont
- Premi e riconoscimenti come la «Corona del fornaio», l'«Ambassadeur du pain et du chocolat» e il «Concours du Praliné à l'eau-de-vie»
- Gestione dei membri
- Strutture democratiche con diritto di parola (Congresso, Comitato centrale, Comitato direttivo)

Tel. 031 388 14 14 | info@swissbaker.ch



- Cassa di compensazione (AVS/AI/IPG/indennità parentale)
- Cassa di compensazione per gli assegni familiari (AF)
- Cassa pensioni (CPP/Pplus)
- Gestione della salute in azienda
- Assicurazione indennità giornaliera in caso di malattia, infortuni e complementare contro gli infortuni

Tel. 031 388 14 88 | info@panvica.ch



- Formazione professionale di base per la produzione e il commercio al dettaglio per tutto il settore della panetteria-pasticceria-confetteria.
- Programmi di formazione continua – corsi giornalieri, formazione professionale superiore, ecc.
- Corsi individuali di gruppo e aziendali per professionisti del settore nazionali e internazionali
- Formazione in loco per la produzione, vendita e comunicazione
- Corsi per lavoratori non qualificati e per cambio indirizzo professionale
- Consulenza per la produzione e il commercio al dettaglio – controllo e ottimizzazione dei processi, ottimizzazione delle vendite, controllo dei punti vendita, ...
- Gestione della qualità: analisi dei cereali e delle farine, prove cottura ed etichettatura dei prodotti (dichiarazione)
- Controllo qualità: igiene aziendale, test e sviluppo prodotti.
- Promozione dei giovani talenti – formazione e preparazione dei concorrenti professionisti, fino al campus di preparazione per i WorldSkills
- Portale online «progetta-il-tuo-futuro.ch» (formazione professionale di base) e «flv-grmc.ch» (associazione degli insegnanti specializzati)
- Editore di materiale didattico per l'istruzione di base
- Libri specialistici stampati e digitali in varie lingue
- Segretariato Richemont Club Svizzera e supporto ai paesi del Club
- Cooperazione con le istituzioni di formazione in patria e all'estero
- Partenariati internazionali e nazionali con varie aziende e associazioni del settore
- Organizzatore di conferenze specializzate ed eventi del settore, ad esempio il Congresso internazionale del lievito naturale
- Ristorazione pubblica e Hotel

Tel. 041 375 85 85 | info@richemont.swiss



- Analisi settoriale con indicatori (profilo settoriale)
- Finanza e contabilità
- Amministrazione del personale
- Consulenza fiscale
- Consulenza previdenziale
- Piano di successione
- Valutazione della proprietà e vendita beni immobili
- Consulenza aziendale
- Stima dell'inventario
- Piani aziendali
- Informatica
- Revisione limitata e ordinaria
- A Berna, Coira, Friburgo, Lucerna, Sion, San Gallo e Zurigo

Tel. 031 340 66 44 | bern@sbctreuhand.ch

EDITORIALE

STRATEGIA 2030: È TEMPO DI PASSARE ALL'AZIONE



PCS

Care lettrici, cari lettori,

La Strategia 2030 è stata approvata dal Comitato centrale (CC). Ora si passa alla sua attuazione. Uno dei pilastri di tale strategia è una maggiore partecipazione femminile nel CC. Attualmente, con Lisa Frunz come unica donna, il comitato è composto prevalentemente da uomini. Una situazione che al giorno d'oggi non è più al passo con i tempi e che danneggia l'immagine della nostra associazione. Eppure le donne caratterizzano il nostro settore a tutti i livelli, in qualità di imprenditrici, professioniste, formatrici e figure dirigenziali. Da notare che oltre l'80% dei lavoratori del nostro settore sono donne!

Le associazioni cantonali svolgono un ruolo fondamentale. Conoscono bene le imprenditrici e le dirigenti impegnate che fanno parte delle loro file. Questi esempi dimostrano che si può fare diversamente: a Neuchâtel, ad esempio, alla guida c'è un duo femminile composto dalla presidente Nathalie Suter e Roxane Zappella del Segretariato. Anche nel Cantone di Nidvaldo si dà il buon esempio, dove Regina Gut ricopre con successo la carica di presidente. Esempi come questi infondono coraggio e dimostrano che è possibile.

Già al momento dell'approvazione dell'ultima strategia nel 2018, una maggiore rappresentanza femminile era un obiettivo dichiarato. Da allora, però, si è fatto troppo poco. Il fatto che l'aumento della quota femminile sia ora nuovamente sancito nella Strategia 2030 ne sottolinea l'urgenza. Speriamo che questa volta alle parole seguano i fatti. L'occasione è a portata di mano: in occasione del prossimo Congresso sono previsti cambiamenti di personale nel Comitato centrale. È tempo di cambiare rotta. La palla passa ora alle associazioni cantonali e regionali, che devono promuovere donne impegnate. Sono chiamati a partecipare tutti, uomini e donne.

P.S.: Sarebbe ancora meglio se questo comportasse anche un certo ricambio generazionale all'interno del comitato.

Claudia Vernocchi,
Vicedirettrice PCS



Altre notizie d'attualità, si possono leggere su: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

ATTUALITÀ

TORTA DI PANE: SI ATTENDE LA FINALE



SMPPC

Grande interesse e partecipazione hanno dimostrato i residenti del Canton Ticino per il primo Campionato ticinese di torta di pane organizzato dalla Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) con la Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane e in collaborazione con la Sagra dell'uva di Mendrisio. Dopo le due selezioni svoltesi con successo a Mendrisio per il Sottoceneri e a Cugnasco per il Sopraceneri sono stati decretati i 12 finalisti (sei per ciascuna selezione) tra le 60 torte di pane ammesse alla valutazione. La finale, che vedrà confrontarsi le migliori interpretazioni del dolce per eccellenza della tradizione ticinese, si terrà domenica 27 settembre nell'ambito della Sagra dell'uva di Mendrisio. Il podio verrà premiato dalla SMPPC con i buoni dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) da spendere nelle panetterie-confetterie affiliate, mentre la Sagra dell'uva premierà il vincitore. SMPPC/sf

La Sagra dell'uva di Mendrisio è un evento che si svolge ogni anno in settembre e che ha come tema principale la valorizzazione del prodotto uva. In occasione di questa sagra si svolge anche il Campionato ticinese di torta di pane. La finale si terrà domenica 27 settembre nell'ambito della Sagra dell'uva di Mendrisio. Il podio verrà premiato dalla SMPPC con i buoni dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) da spendere nelle panetterie-confetterie affiliate, mentre la Sagra dell'uva premierà il vincitore. SMPPC/sf

FOCUS SULLE FIBRE ALIMENTARI

Durante il Focus Food Save a Berna il 24 giugno, United Against Waste ha discusso soprattutto del pane, dei suoi costi reali e della promozione del pane integrale. È stata presentata anche l'Alleanza per i cereali integrali e diverse innovazioni del settore. L'evento ha riunito attori di agricoltura, trasformazione e commercio con l'obiettivo comune di ridurre lo spreco alimentare. Maggiori informazioni sulle pagine 10 e 33. com/sf

IN CALO I PREZZI INDICATIVI

Nell'anno di raccolta 2026/27 i prezzi indicativi dei cereali panificabili diminuiranno in media di circa CHF 2.50 per 100 kg. Fa eccezione il prezzo del farro, che rimane invariato. La Commissione per la qualità del mercato dei cereali di swiss granum ha preso la decisione dopo trattative senza accordo, definendo il risultato un compromesso. L'obiettivo è sostenere la produzione svizzera di cereali, farine e pane e contrastare il continuo aumento delle importazioni di pane e di prodotti da forno di pasticceria fine. com/sf

UNA GIORNATA COME PANETTIERE-CONFETTIERE/-A

La Giornata Nuovo Futuro (GNF) offre ad allieve e allievi delle scuole medie uno sguardo pratico sulle professioni della panetteria-confetteria. Con un progetto speciale le aziende possono rivolgersi a un gruppo più numeroso di ragazze e ragazzi. La GNF è un progetto degli Uffici e delle Commissioni per le pari opportunità e sostenuta dalla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI). Come e perché un'offerta di questo tipo sia importante viene spiegato nel video informativo: bit.ly/Giornata-Nuovo-Futuro com/sf

Maggiori informazioni: nuovofuturo.ch