



L'alimentazione è un tema che sta diventando sempre più attuale e i professionisti di questo settore si sono dovuti adattare alle nuove esigenze della clientela. È il caso anche dei macellai-salumieri, le cui attività sono fortemente evolute negli ultimi decenni. Oltre alla produzione e alla lavorazione di diversi tipi di carne, essi si occupano sempre di più della preparazione di prodotti pronti o semipronti nell'ambito del catering o del cibo da asporto, dal semplice menu da riscaldare all'occorrenza per banchetti o buffet. Alcune attività variano secondo l'indirizzo professionale: chi lavora nella «produzione» si occupa anche di acquistare e macellare il bestiame oltre a sezionare e disossare le mezzene. Nell'indirizzo «trasformazione», dalle materie prime si ricavano prodotti a base di carne o di salumeria pronti per essere venduti. I macellai-salumieri con indirizzo «commercializzazione» producono e vendono articoli di gastronomia, allestiscono il banco e i locali di vendita, accolgono e consigliano i clienti.



MACELLAIO-SALUMIERE

AFC/CFP

MACELLAIA-SALUMIERA

Curare la presentazione

Mandy Francey, 19 anni

**Al 3° anno di formazione
come macellaia-salumiiera AFC, indirizzo
professionale commercializzazione**

Ritratto

Verso la fine della scuola dell'obbligo, Mandy Francey ha fatto uno stage presso la macelleria dove oggi svolge la sua formazione professionale. «Mi è piaciuto molto: ho potuto svolgere svariate attività», racconta la ragazza. «Per il mio AFC ho scelto l'indirizzo commercializzazione perché mi piace il contatto con la clientela.»

Mandy Francey lavora in una grande macelleria che impiega una decina di persone, tra cui quattro apprendisti. La sua giornata di lavoro inizia alle sette: per prima cosa sostituisce o completa i piatti che si trovano dietro le vetrine del bancone e rifornisce il frigo con gli articoli in self-service. In seguito si occupa delle ordinazioni per i ristoranti, i negozi di alimentari e i clienti privati. «Adesso sto preparando un vassoio di spiedini per una grigliata a cui parteciperà una trentina di persone. Devo tagliare la carne, infilarla sui bastoncini, marinarla e disporla con cura sul vassoio», spiega Mandy. Fra un cliente



e l'altro la ragazza impana i cordon bleu, prepara i paté e li mette nel forno, realizza composizioni gastronomiche in contenitori di vetro o prepara salse per la fondue chinoise seguendo le ricette.

L'importanza della pulizia

Nel pomeriggio rifornisce gli scaffali, serve i clienti e dà loro consigli per la preparazione dei prodotti, affetta la pancetta, taglia il prosciutto per le pizzerie, imballa ed etichetta salsicce, ecc. «Preparo anche piatti per il servizio catering. Di recente abbiamo dovuto realizzare delle sfoglie e delle supreme di faraona per 900 pompieri e i loro invitati», racconta Mandy. A fine giornata l'apprendista pulisce i macchinari quali il tritacarne o l'affettatrice, disinfetta gli utensili (coltelli, taglieri, ecc.), lava il pavimento e lucida i vetri del negozio.

Esami in vista

Mandy ha appena terminato la parte teorica dei suoi esami di fine tirocinio. L'esame sulle conoscenze professionali riguardava in particolare le norme d'igiene, le cotture, i nomi dei tagli di carne e i tipi di prodotti. Anche la matematica faceva parte del programma, con i calcoli legati al prezzo d'acquisto, di costo, di vendita o alla resa di macellazione.

L'esame pratico si svolgerà nella macelleria: Mandy dovrà preparare diversi prodotti tra cui spiedini misti e involtini, lardellare un arrosto di manzo, allestire un vassoio di charbonnade, uno di chinoise e un piatto freddo. I periti d'esame controlleranno l'igiene e anche il modo in cui i pezzi sono tagliati e sistemati sul vassoio. «Devo curare la presentazione, facendo attenzione che i tagli siano ben allineati e raggruppati secondo il colore», precisa la ragazza «I periti guarderanno anche come me la cavo nel servire i clienti, come gestisco un'ordinazione per telefono e come tratto i reclami. Dovrò anche dimostrare di essere brava nella consulenza: quanto tempo occorre per cuocere un collo di maiale allo spiedo? Quale salsa accompagna bene un determinato pezzo di carne? Che cosa offre il nostro servizio catering? Sono fiduciosa per questo esame: si tratta perlopiù di compiti che svolgo tutti i giorni. Ho anche partecipato a un concorso nazionale di preparazione di piatti freddi a squadre; so quindi come gestire la pressione.»



Salumi e altri prodotti nostrani

Andrea Scapin, 21 anni

Macellaio-salumiere AFC,
indirizzo professionale trasformazione

Ritratto

In qualità di macellaio-salumiere nel laboratorio di una macelleria artigianale, Andrea Scapin svolge una vasta gamma di attività nell'ambito della trasformazione della carne, dalla lavorazione delle mezzene fino alla preparazione del prodotto finito che andrà poi consegnato ai punti vendita.

Nel laboratorio in cui lavorano i cinque macellai-salumieri e i due apprendisti l'aria è umida e la temperatura si aggira attorno ai 12°C. Nelle celle frigorifere invece il termometro segna +2°C e in quelle di congelazione -25°. «È importante che la carne sia mantenuta a una certa temperatura per non interrompere la catena del freddo», precisa Andrea Scapin che, dopo il tirocinio in una grossa azienda, ha deciso di fare esperienza in una macelleria di dimensioni più ridotte. La ditta produce salumi e altri prodotti a base di carne per il negozio affiliato, ma anche per supermercati, ristoranti, ospedali o scuole.

A inizio settimana, di regola, alla macelleria sono consegnate circa 50 mezzene da macelli esterni. Andrea e i suoi colleghi le sezionano, disossano, sgrassano, snervano e tagliano fino ad ottenere i prodotti desiderati, alcuni dei quali sono confezionati per la vendita (p. es. carré di maiale o di vitello). Altri invece sono lavorati ulteriormente per ricavarne insaccati, prosciutto cotto o crudo, coppa, carne secca, lardo, pancetta arrotolata o piana, ecc. I prodotti che richiedono un periodo di stagionatura sono lasciati in apposite celle per il tempo necessario.

Una tradizione artigianale

Nella seconda metà della settimana si prepara l'impasto per salami, salametti (di maiale, cinghiale, cervo, asino o cavallo), luganighe, zamponi, cotechini, mortadelle, ecc. utilizzando ritagli di carne. «Lavoriamo secondo ricette della tradizione ticinese tramandate da generazioni. Usiamo carni che derivano da



allevamenti svizzeri, condimenti senza additivi e budelli naturali che leghiamo a mano», afferma Andrea. «La ricetta base per un buon salame consiste nel preparare un impasto con l'80% di carne magra di prima qualità (coscia o spalla) e il 20% di lardo, il tutto amalgamato con sale, pepe, aglio e vino rosso. L'impasto sarà poi insaccato nei budelli e lasciato stagionare per un paio di mesi, tre settimane per i salametti.»

Anche le ditte artigianali, benché non nella stessa misura delle ditte industriali, impie-

gano diversi macchinari: segaossa, scotennatrice, impastatrice, macchina per il sottovuoto, ecc. «Per fare il prosciutto cotto, ad esempio, con la siringatrice si inietta nel pezzo di carne una miscela di acqua, sale e aromi, dopodiché lo si massaggia in una zangola per far penetrare bene la miscela e lo si cuoce nel forno a vapore per 7-8 ore.»

Garantire la sicurezza e l'igiene

Il trasporto e la lavorazione della carne spesso richiedono parecchia forza fisica. Le mezzene di maiale, ad esempio, pesano sui 40 kg ciascuna. Quelle di vitello anche più di 60 kg. Inoltre bisogna usare sempre estrema cautela, in particolare nel maneggiare i coltelli e la segaossa circolare. «La pettorina e i guanti a maglia metallica nonché le scarpe di protezione servono a evitare alcuni possibili incidenti, ma non tutti», spiega il giovane macellaio-salumiere. «Per quanto riguarda l'igiene, invece, indossiamo sempre il grembiule e il berretto. A fine giornata puliamo e disinfettiamo tutti gli strumenti, i locali e le macchine.»



Responsabilità verso animali e clienti

Christian Rietmann, 18 anni

Al 1° anno di tirocinio come macellaio-salumiere CFP, orientamento produzione e trasformazione

Ritratto CFP

Tra le varie attività che Christian Rietmann svolge nell'ambito del suo lavoro, vi è anche la macellazione del bestiame. Ciò non gli crea problemi in quanto ritiene che quello che fa sia importante e affronta il suo lavoro con rispetto nei confronti dell'animale.

Il giovane toro di quasi un anno viene condotto fuori dal rimorchio con tranquillità. Se si ferma, il contadino e il macellaio-salumiere gli lasciano tempo. Il veterinario esamina brevemente ma con attenzione l'animale. È sano e può essere macellato. Nel locale per la macellazione il macellaio porta l'animale nella posizione giusta, in maniera rapida e sicura. Poi punta lentamente, in modo quasi impercettibile, la pistola a proiettile captivo: quando preme il grilletto, la punta di ferro frantuma il cranio e stordisce l'animale. Ora il macellaio-salumiere recide i grandi vasi sanguigni tra il petto e il collo. L'animale si dissangua velocemente ed è subito morto.

Prudenza ma anche velocità

Fino a qui Christian Rietmann è stato solo spettatore. L'uccisione dell'animale deve infatti essere effettuata da un macellaio-salumiere qualificato. Adesso però l'apprendista può rimuovere la testa dell'animale insieme al suo formatore professionale. Anche le zampe anteriori vengono asportate. Poi, con un coltello speciale i due uomini scuoiano l'animale, con prudenza affinché la carne non venga danneggiata e al contempo velocemente così da impedire che l'animale morto sviluppi troppi germi. Entrambi lavorano in silenzio e sincronicamente. Dopodiché l'apprendista pulisce la carcassa con l'acqua e la taglia a metà con una sega. In seguito la carne viene messa nella cella frigorifera per alcuni giorni prima di poter essere lavorata ulteriormente.



Settimana variegata

La macellazione è solo una parte del lavoro di Christian. «Il lunedì mi occupo della macellazione. Il martedì produciamo salsicce. Il mercoledì lavoriamo ulteriormente gli animali macellati, ovvero separiamo la carne dalle ossa e la tagliamo in pezzi adatti alla vendita. Il giovedì prepariamo la pancetta per l'affumicatura oppure salmistrriamo i prosciutti. Il venerdì è dedicato nuovamente alla produzione di salsicce. Ogni giorno è quindi diverso dall'altro», spiega il ragazzo. La sua azienda formatrice offre anche un servizio catering. Di tanto in tanto Christian prende quindi posto anche dietro al grill.

L'apprendista sottolinea: «Devo lavorare con molta concentrazione e precisione. Per ogni fase di lavoro nella produzione della carne vi sono procedure ben definite che devo rispettare scrupolosamente. In fondo ho delle responsabilità nei confronti dell'animale e del cliente.» Se possibile, Christian svolgerà la formazione per conseguire l'AFC. Però aggiunge: «Al momento i macellai-salumieri sono così richiesti che anche solo con il CFP non avrei problemi nel mercato del lavoro.»

Macellaio-salumiere/ Macellaia-salumiiera CFP

Se per imparare ti occorre un po' più di tempo o se le tue note scolastiche non sono sufficienti per iniziare la formazione di 3 anni di macellaio-salumiere o macellaia-salumiiera AFC, puoi seguire la formazione di base di 2 anni per diventare macellaio-salumiere o macellaia-salumiiera CFP (orientamento «produzione e trasformazione» o «preparazione e vendita»). I requisiti pratici e le materie alla scuola professionale sono un po' meno esigenti che per la formazione triennale. Una volta terminato il tirocinio sarai titolare di un certificato di formazione pratica (CFP) valido in tutta la Svizzera. Questa qualifica ti consente di iniziare a lavorare oppure, se hai ottenuto buoni risultati, di accedere al secondo anno della formazione che porta all'ottenimento dell'attestato federale di capacità (AFC).

Cercasi personale qualificato

Prospettive



In Svizzera le macellerie indipendenti, escluse le filiali, sono circa un migliaio. La maggior parte di queste sono piccole aziende a conduzione familiare, ma esistono anche macellerie industriali oppure i reparti di macelleria dei centri commerciali. Benché il numero di macellerie oggi sia in diminuzione, chi vuole intraprendere la formazione di macellaio-salumiere o macellaia-salumiera ha buone probabilità di trovare un posto di tirocinio. Ogni anno vengono rilasciati quasi 200 attestati federali di capacità (AFC) e circa 40 certificati federali di formazione pratica (CFP), tuttavia diversi posti di formazione rimangono comunque vacanti.

Anche il mercato del lavoro per chi ha terminato la formazione professionale di base è favorevole: numerose macellerie artigianali cercano potenziali successori per la loro attività, pertanto vi è una forte richiesta di personale qualificato.

Tre settori di specializzazione

I professionisti che lavorano nell'ambito della produzione si occupano sia dell'acquisto e della macellazione del bestiame, sia della lavorazione delle mezzene (taglio dei pezzi di carne ed eliminazione di ossa, grasso e nervi). L'indirizzo professionale trasformazionale è quello che accoglie il maggior

numero di apprendisti: l'attività è incentrata sulla trasformazione della materia prima in prodotti finiti. Oltre a lavorare le mezzene, i professionisti fabbricano e confezionano prodotti a base di carne pronti per essere venduti in negozio o consegnati a grandi magazzini, ristoranti, mense, ecc. Nel settore della salumeria producono salami, carne secca, lardo, prosciutti, luganighe, cotechini o altre specialità regionali. I professionisti che si occupano della commercializzazione preparano una vasta gamma di prodotti pronti per essere consumati o cucinati ed espongono gli articoli nel negozio. Lavorano a stretto contatto con la clientela fornendo informazioni sulla provenienza della carne nonché consigli per la conservazione e la preparazione degli alimenti.

Una professione che si è evoluta

Negli ultimi decenni la professione di macellaio-salumiere e macellaia-salumiera ha subito numerosi cambiamenti. Al giorno d'oggi molti consumatori dedicano meno tempo alla preparazione dei pasti e prediligono alimenti già pronti o semipronti, senza però dover rinunciare alla qualità. Inoltre la richiesta di prodotti a chilometro zero è aumentata costantemente. Pertanto, le macellerie si sono orientate sempre di più

verso la messa a disposizione di prodotti locali e cibi già cucinati, come pure verso il servizio gastronomia e catering per banchetti, aperitivi, meeting aziendali e altri eventi.

Possibilità di sviluppo professionale

Il settore della carne, a seconda del datore di lavoro, offre l'opportunità di specializzarsi in diversi ambiti: salumeria, salatura, affumicatura, acquisti, vendita, catering, ecc. Nelle grandi aziende, i macellai-salumieri qualificati possono fare carriera e assumere la funzione di capo macellaio/a, capo vendita, capo reparto, responsabile degli acquisti, gerente di filiale, ecc. Per i professionisti qualificati esistono diverse possibilità di formazione continua, ad esempio l'esame di professione di capo d'azienda economia carnea, l'esame professionale superiore di maestro/a macellaio/a-salumiere/a o il diploma di scuola specializzata superiore (SSS) di tecnico/a in tecnologia alimentare. Con la maturità professionale è inoltre possibile accedere a una scuola universitaria professionale (SUP) per conseguire il bachelor in tecnologia alimentare.

Questa professione è adatta a me?

Ecco alcuni spunti di riflessione:

Possiedo una buona manualità

La carne destinata alla vendita deve essere selezionata e preparata con estrema cura. I pezzi di carne vanno tagliati con precisione e le parti non commestibili scartate. Occorre quindi essere abili manualmente.

Ho una buona resistenza fisica

I macellai-salumieri lavorano prevalentemente in piedi e maneggiano pezzi di carne che possono anche essere molto pesanti. Questo richiede una certa forza e resistenza.

Presto molta attenzione all'igiene, alla qualità e alla sicurezza

Il rispetto delle norme igieniche è fondamentale nel settore alimentare, così come l'attenzione per la deperibilità e la tracciabilità degli alimenti, in particolar modo della carne. I macellai-salumieri, inoltre, devono saper maneggiare coltelli o macchinari potenzialmente pericolosi.

Mi interessa alla gastronomia e alla presentazione dei prodotti

Oggi la vendita di cibi pronti è sempre più richiesta. Le pietanze preparate dai macellai-salumieri devono avere un aspetto invitante sia nei locali di vendita, sia durante il servizio catering.

Amo il contatto con la gente e sono cortese

Nelle macellerie-salumerie il lavoro si svolge anche in team, pertanto occorre sapersi coordinare nella preparazione dei vari prodotti. Al banco vendita il contatto con la clientela è continuo e richiede professionalità e cortesia.



© Proviande

IMPRESSUM

1ª edizione 2017

© 2017 CSFO, Berna. Tutti i diritti riservati.

Editori:

Centro Svizzero di servizio Formazione professionale | orientamento professionale, universitario e di carriera CSFO
Edizioni CSFO, edizioni@csfo.ch, www.csfo.ch
Il CSFO è un'istituzione della CDPE.

Interviste e redazione: Alessandra Truatsch, Peter Kraft, Jean-Noël Cornaz, CSFO
Traduzione: BFB Traduzioni **Revisione testi:** Roberto Luisoni, responsabile della formazione per l'AMMS; Beatrice Tognola-Giudicetti, UOSP Ticino; Alessia Schmockler, CSFO **Foto:** Viola Barberis; Maurice Grünig; Thierry Porchet; Proviande **Realizzazione:** Roland Müller, CSFO **Stampa:** Salvioni arti grafiche

Distribuzione, servizio clienti:

CSFO Distribuzione, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen.
Tel. 0848 999 002, distribuzione@csfo.ch, www.shop.csfo.ch

Numero articolo: FE3-3065 (esemplare singolo), FB3-3065 (plico da 50 copie)
Il pieghevole è disponibile anche in francese e in tedesco.

Ringraziamo per la collaborazione tutte le persone e le aziende coinvolte.
Con il sostegno della SEFRI.

Formazione professionale di base

Per maggiori informazioni sulla **formazione professionale di base biennale** di macellaio-salumiere o macellaia-salumiera CFP, si veda la pagina «Ritratto CFP».

Requisiti: assolvimento della scolarità obbligatoria.

Durata: 3 anni.

Indirizzi professionali: produzione, trasformazione, commercializzazione.

Formazione pratica: 4 giorni a settimana in una macelleria.

Formazione teorica: 1 giorno a settimana presso la Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI).

Materie professionali: competenze di base; produzione e protezione degli animali; trasformazione della carne; commercializzazione; calcolo professionale / economia aziendale / organizzazione aziendale; igiene; sicurezza sul lavoro e protezione della salute; impianti, macchine, attrezzi e utensili; protezione dell'ambiente.

Corsi interaziendali: 9 giornate nell'arco dei tre anni di formazione.

Titolo: Attestato federale di capacità (AFC) di macellaio-salumiere o macellaia-salumiera.

Maturità professionale

In caso di buoni risultati scolastici è possibile preparare la maturità professionale secondo modalità che variano da un cantone all'altro. La maturità permette di accedere direttamente o con procedura d'ammissione alle scuole universitarie professionali (SUP).

Formazione continua, perfezionamento

- **Corsi di perfezionamento** presso il Centro di formazione per l'economia carnea svizzera (ABZ) di Spiez (BE)
- **Tirocinio supplementare** come cuoco o cuoca
- **Esame di professione** per conseguire l'**attestato professionale federale (APF)** di capo d'azienda economia carnea
- **Esame professionale superiore (EPS)** per conseguire il diploma di maestro/a macellaio/a-salumiere/a o di tecnico/a alimentarista
- **Scuola specializzata superiore (SSS)** per conseguire il diploma di tecnico/a in tecnologia alimentare
- **Scuola universitaria professionale (SUP)** per conseguire il bachelor, ad esempio in tecnologia alimentare



© Proviande

Per saperne di più

www.orientamento.ch, la piattaforma per tutte le domande riguardanti le professioni, le formazioni e il mondo del lavoro

www.upsc.ch, Unione professionale svizzera della carne (UPSC)

www.macellerieticinesi.ch, Associazione mastri macellai salumieri Ticino e Mesolcina (AMMS)



© Proviande

Acquistare il bestiame

Prima di acquistare gli animali che saranno macellati, i macellai-salumieri verificano il loro stato di salute e la loro provenienza.



© Proviande

Stordire e macellare gli animali

I professionisti specializzati nella produzione stordiscono e macellano gli animali osservando scrupolosamente le norme etiche e igieniche.



Sezionare e disossare

Dopo il controllo della qualità, la carne viene tagliata e disossata con precisione e gli scarti eliminati facendo attenzione a non inquinare.



Fabbricare salumi

I macellai-salumieri producono salumi, prodotti salmistrati e specialità regionali impiegando particolari tecniche nonché spezie e altri additivi.

Imballare ed etichettare

Molti prodotti sono imballati o messi sotto vuoto per essere meglio conservati. I dati sull'etichetta ne garantiscono la qualità e la tracciabilità.



Preparare prodotti pronti

Sono sempre più numerosi i professionisti che preparano, in base a ricette interne all'azienda, prodotti pronti per essere cucinati o consumati.



Allestire il banco di vendita

Nei locali di vendita anche l'occhio vuole la sua parte: oltre ad essere gustose e di buona qualità, le pietanze esposte devono avere un bell'aspetto.



Consigliare i clienti

Nelle macellerie-salumerie diversi clienti chiedono consiglio per la scelta dei prodotti e per conservarli e cucinarli nel miglior modo possibile.





Manlio Rossi-Pedruzzi, 38 anni,
direttore di produzione

In qualità di direttore di produzione presso una grossa azienda, Manlio Rossi-Pedruzzi inizia la settimana con un giro di controllo nei locali di lavorazione. Le sue giornate sono scandite da riunioni interne con la direzione, con i quadri di produzione o per progetti vari (ad es. valutazione di nuove tecnologie) e da incontri con i fornitori di materia prima o di impianti e macchinari. Un'altra grossa parte del suo lavoro si svolge invece in ufficio. «Dopo il tirocinio in una

Crescere professionalmente nel settore della carne

piccola macelleria e un anno di maturità professionale ho conseguito il titolo di ingegnere in tecnologia alimentare presso la SUP del Vallese», racconta Manlio. «Questa formazione bilingue francese-tedesco abbraccia l'intero settore alimentare, ma alla fine sono «tornato alle origini» con un lavoro di diploma su come determinare se la carne è stata scongelata. Terminati gli studi ho iniziato a lavorare presso la mia attuale azienda, leader nazionale nella produzione di salumeria. Ho assunto funzioni sempre più esigenti nei settori ricerca e sviluppo, acquisto carni e gestione della produzione fino a diventare direttore di produzione. Oltre alla formazione di macellaio-salumiere, mi hanno sicuramente aiutato la conoscenza delle lingue nazionali e gli studi in tecnologia alimentare. Inoltre nel corso della mia carriera militare quale ufficiale, parallela a quella professionale, ho sviluppato altre importanti competenze, in particolare nella conduzione di un team e nella gestione dello stress.»

«I miei primi passi nel mondo del lavoro li ho fatti come apprendista nell'azienda di famiglia. In seguito ho lavorato per diversi anni in grandi aziende di lavorazione della carne a Basilea e a Zurigo. Durante questo periodo ho conseguito l'attestato professionale federale di capo d'azienda economia carnea, ho frequentato l'istituto per la formazione di capi azienda IFCAM e ho svolto l'esame professionale superiore di maestro macellaio-salumiere. Sono tornato a casa con questo bagaglio di conoscenze e da due anni gestisco l'azienda di famiglia. Offriamo l'intera gamma del commercio di carne,

Dalla produzione al marketing

dalla macellazione al servizio catering. Qui lavorano circa 20 persone. Nelle aziende di queste dimensioni è normale che anche il capo dia una mano. Alle cinque e mezza del mattino sono nel salumificio e più tardi aiuto ad allestire il negozio. Nel corso della mattinata mi occupo delle ordinazioni di ristoranti, hotel e ospedali. Quando ho finito, posso dedicarmi al lavoro vero e proprio di gerente. Ciò significa prendere in consegna le ordinazioni, preparare fatture, sviluppare azioni di marketing e definire i processi per la garanzia dell'igiene e della qualità. Ciò che mi piace maggiormente è lavorare a nuove idee di prodotti poiché questo richiede al contempo conoscenze specialistiche, fiuto per gli affari e creatività. L'unica attività che non svolgo è la macellazione. Non ho mai avuto un interesse particolare per questo aspetto della professione.



Daniel Hösli, 35 anni, gerente di una macelleria



Claudia Eichenberger, 43 anni, titolare di una macelleria

«Terminata la formazione professionale di base di macellaia-salumiere ho effettuato un secondo tirocinio come impiegata di commercio presso un macello. Dopo un soggiorno all'estero ho assolto l'esame di professione di capo d'azienda economia carnea e alcuni anni più tardi l'esame professionale superiore di maestra macellaia-salumiere. In seguito ho preso le redini dell'azienda di famiglia. Da noi lavorano circa 40 collaboratori distribuiti in quattro sedi, due delle quali si trovano all'interno di supermercati e una vende esclusivamente prodotti bio. Un pilastro importante della nostra azienda è il

Macelleria, catering e prodotti bio

catering, al quale dedico buona parte del mio tempo di lavoro. Discuto degli eventi con i clienti, organizzo il personale, pianifico i lavori e gestisco la preparazione degli alimenti. In occasione di eventi più grandi sono presente anch'io per dare una mano. Inoltre lavoro spesso nella vendita presso i nostri negozi e offro consulenza ai clienti. Non mi rimane molto tempo per i lavori d'ufficio, perciò ho un piccolo team che si occupa della contabilità. E naturalmente penso sempre a nuove creazioni di salsicce o ad altri prodotti innovativi. Il mio lavoro è sempre diverso, giorno dopo giorno. Sono contenta di potermi ancora dedicare al lavoro pratico anche in veste di titolare e mi piace vedere i volti soddisfatti dei clienti.»