

Comunicato per i media

Gli specialisti dei settori interessati dalla crisi trovano spesso un'occupazione sicura nell'industria della carne

Un porto sicuro durante la pandemia di coronavirus: le professioni minacciate possono approfittare di posti di lavoro a prova di crisi nel settore della carne

Zurigo, 12 maggio 2021 – Le esperienze maturate negli ultimi decenni dalla società fiduciaria MT Metzger-Treuhand AG, vicina all'UPSC, lo dimostrano chiaramente: le professioni nell'industria della carne sono a prova di crisi. Le cifre e le esperienze dei fiduciari di MT confermano che il settore si comporta spesso in modo aciclico rispetto alla situazione economica imperante. In concreto, ciò significa che le aziende attive nel commercio della carne subiscono limitatamente i tracolli congiunturali e sono in grado di conseguire una crescita stabile anche in tempi di crisi. Ciò si è verificato anche nel corso dell'attuale pandemia di coronavirus. Soprattutto nella vendita al dettaglio, in questi tempi difficili numerose aziende di trasformazione della carne sono riuscite a realizzare significativi aumenti di fatturato, mentre la situazione in molti settori della ristorazione fuori sede permane drammatica nella maggior parte dei casi. Proprio in questi tempi eccezionali, le aziende del settore della carne costituiscono un porto sicuro per le professioni affini minacciate dalla pandemia di coronavirus.

Il profilo professionale cambia: si cerca competenza culinaria al banco di vendita e nella ristorazione fuori sede

Contro ogni pessimistica previsione, le macellerie moderne sono un modello di successo su cui si può costruire a lungo termine. Ciò è dimostrato dalle numerose aziende dislocate in tutto il territorio elvetico nonché, contro ogni pessimistica previsione, dall'andamento stabile delle cifre di consumo negli ultimi anni. Questo modello si basa sulla focalizzazione dell'azienda verso la propria clientela e le peculiarità regionali nonché sulla volontà di puntare su una qualità e un servizio clienti senza compromessi.

Di riflesso, nel corso degli ultimi decenni l'offerta e l'assortimento delle aziende di trasformazione della carne e i profili professionali sono cambiati fortemente. Le macellerie «vecchia scuola» sono diventate negozi di specialità gastronomiche con un assortimento ampio, su misura e soprattutto regionale, con teche self-service, innovative prestazioni supplementari e un'offerta variegata per la ristorazione fuori sede. Per cui, anche i profili professionali sono stati adattati alle nuove condizioni. I consumatori non si sono praticamente accorti di questa importante trasformazione del settore.

Queste aziende al passo coi tempi vengono gestite sempre più spesso da professionisti che vantano, da un lato, una formazione nel settore della trasformazione della carne, dall'altro una formazione come cuoco ad esempio. Questa formazione supplementare può essere ottenuta con una procedura abbreviata poiché si tratta di una professione affine. La trasformazione strutturale delineata ha però influenzato anche il profilo di impiego delle imprese. Le aziende di trasformazione della carne e i produttori di carne impiegano e cercano sempre più anche cuochi qualificati, tecnici alimentaristi e persone provenienti da altre professioni del settore alimentare: oggi, ciò può rappresentare un'occupazione sicura quanto meno temporanea con una relazione diretta all'effettiva formazione professionale. Con sempre maggiore frequenza, i clienti cercano una consulenza specialistica riguardo alla preparazione, alla provenienza e alla composizione degli alimenti da essi richiesti. Solo chi è in grado di offrire tutto ciò ha qualche possibilità nel panorama altamente competitivo del commercio al dettaglio e può sfruttare il potenziale offerto.

Per questo motivo, specialisti qualificati ed esperti provenienti da altre professioni alimentari sono perfetti nelle attività a stretto contatto con i clienti, nella vendita e nella consulenza oppure nella ristorazione fuori sede. Oggi non sono più una rarità le aziende attive nel commercio della carne, il cui organico è composto, ad esempio fino al 20%, da cuochi qualificati.

Grande offerta e potenziale anche per gli apprendisti

Oltre per coloro che cercano lavoro, le possibilità offerte sono grandi anche per i ragazzi e le ragazze alla ricerca di un posto di apprendistato. Il settore della carne offre loro un ampio portafoglio di [percorsi formativi](#) a prova di crisi, con interessanti possibilità di carriera che possono estendersi fino alla scuola media professionale, allo studio presso una scuola universitaria professionale e alla mansione di Responsabile aziendale o del Gruppo industriale. Secondo Philipp Sax, Responsabile formazione e Vice Direttore dell'Unione Professionale Svizzera della Carne (UPSC), dei potenziali 400 attualmente si riescono a occupare, con candidati adatti, solo 250 posti di apprendistato all'anno. Quindi, anche questo settore offre grandi possibilità non sfruttate in termini di scelta di una professione con un futuro roseo.

Contatti per i media:

Philipp Sax, Vice Direttore / Responsabile formazione Unione Professionale Svizzera della Carne (UPSC), Tel.: 077 504 57 71, E-mail: p.sax@sff.ch

Ufficio stampa: Huber & Partner PR AG, Peter Zimmermann,
Tel.: 044 385 99 99, Fax: 044 385 99 95, E-mail: contact@huber-partner.com