Formare degli specialisti nell'azienda costituisce una delle nostre sfide più grandi. Per noi è molto importante la formazione professionale e lo dimostra l'esempio di Basilea, dove in seguito ad una piccola ristrutturazione abbiamo inaugurato un nuovo tratto per il sezionamento destinato agli apprendisti. Desideriamo offrire ai nostri collaboratori la possibilità di uno sviluppo sul lungo termine che sia piacevole ed abbia un potenziale.

Non dobbiamo farci illusioni: fare il macellaio-salumiere non è il sogno di tutti. Spesso si sottovaluta il potenziale della professione. Un macellaio-salumiere non dovrà sempre rimanere nella macelleria: esistono molte altre attività appaganti, ad esempio essere responsabile dell'assortimento nel commercio al dettaglio.

Nell'agricoltura svizzera la tendenza va verso l'attività estensiva, soprattutto nella produzione animale. Come fa Bell ad assicurarsi un approvvigionamento sufficiente di materia prima a lungo termine?
Una buona domanda! In questo ambito siamo molto attivi insieme alla Coop; inoltre Coop è stata insignita del titolo di miglior commercio al dettaglio sostenibile dalla Protezione Svizzera degli animali.

Nei primi tempi Naturabeef suscitava sorrisini di compatimento, mentre ora costituisce un pilastro del nostro programma di carne di manzo poiché è di alta qualità ed è prodotta in modo sostenibile.

Dobbiamo il nostro successo ai veri partenariati con i produttori. La collaborazione con i contadini si basa sui contratti e sulla fiducia. Le garanzie d'acquisto e i prezzi d'acquisto fissi sono importanti per i contadini, ma aiutano anche noi. Ad esempio il partenariato tra Vacca Madre Svizzera, Bell e Coop comporta dei benefici per i tre partner, ma anche per i consumatori, i quali profittano dell'ottima offerta di carne di manzo. Si tratta di una storia di successo sia dal punto di vista della continuità che della soddisfazione.

Quest'anno la Bell era rappresentata per la prima volta alla Anuga di Colonia come gruppo internazionale. Come valuta le possibilità nel commercio d'esportazione?
La nostra presentazione alla Anuga ha avuto molto successo. I clienti hanno compreso chi fa parte della Bell; al nostro stand avevamo responsabili di tutti i Paesi e si vedeva l'ampiezza del nostro assortimento con specialità regionali da Ungheria, Polonia, Francia, Germania, Spagna e Svizzera. Poche imprese possono vantare altrettante specialità sotto un unico tetto! Per noi è stato un bene anche il fatto che, per la prima volta, tutti i nostri venditori disponessero di una piattaforma sotto il tetto «Bell».

Fintanto che le frontiere della Svizzera rimarranno chiuse, non possiamo però farci delle illusioni. Abbiamo delle opportunità unicamente per la carne secca dei Grigioni e per alcuni altri classici della trasformazione. Qua e là vi sono delle promozioni con dei dettaglianti esteri, presso i quali vendiamo ad esempio salsicce da arrostire di vitello.

Bell è già ben rappresentata negli scaffali della Coop. Avete delle possibilità d'intensificare l'attività in tal senso?
Certo, lo credo. Abbiamo ancora delle potenzialità, prima di tutto nella carne fresca, poi nelle linee del valore aggiunto. Vogliamo ad esempio concentrarci sul «Bell-Würstli», che l'anno prossimo compirà 90 anni. Si tratta di un'icona che dobbiamo promuovere. Ciò consente inoltre alla Coop di distinguersi dagli altri commercianti al dettaglio.

A scapito di chi avverrà questa intensificazione?
In primo luogo ne faranno le spese i marchi propri, in seconda battuta gli altri concorrenti.

Bell Svizzera rinuncia sostanzialmente alle riduzioni per il colore della carne di vitello. Ciò comporta degli svantaggi in merito alla qualità, alla soddisfazione dei clienti o alla cifra d'affari?
Abbiamo deciso di trattare le deduzioni per il colore nell'ambito della soluzione settoriale. Oltre alla qualità, alla tradizione ed al sapore, la sostenibilità è uno dei quattro pilastri della nostra strategia di marketing. Forse la rinuncia alla deduzione per il colore comporta una riduzione parziale in alcuni canali. Ma soltanto in questo modo si può vendere la carne di vitello con la coscienza a posto.

Nel commercio al dettaglio la carne di vitello rossastra è stata accettata da tempo. La vera sfida è costituita dalla ristorazione. Dal punto di vista qualitativo, la carne di vitello rossastra è persino migliore di quella chiara.

Intervista: ew (ic)

Dati personali:

Lorenz Wyss è nato nel 1959, presidente della direzione del gruppo Bell (CEO) e capo delle divisioni Bell Svizzera e Bell Europa dell'est/Benelux. Al termine dell'apprendistato come macellaio-salumiere egli ha svolto diverse tappe professionali presso Jenzer (Arlesheim), Mérat, Gehrig (Klus) e Coop.

Novità dal 1° gennaio 2014

La tassa di macellazione per la prevenzione delle epizoozie sostituisce la tassa sul commercio di bestiame

A partire dal 1° gennaio 2014, in base all'articolo 56a (*) della riveduta legge sulle epizoozie, su incarico della Confederazione tutti i macelli svizzeri dovranno riscuotere una tassa di macellazione su ogni animale condotto al macello (**) che sarà destinata alla prevenzione delle epizoozie. I ricavi saranno impiegati in sostituzione della tassa sul commercio di bestiame. Con l'introduzione della tassa di macellazione non sorgeranno ulteriori costi per i commercianti di bestiame.

I macelli fattureranno la tassa di macellazione direttamente ai loro fornitori e indicheranno sulla fattura la voce «Tassa di macellazione per la prevenzione delle epizoozie secondo l'articolo 56a della legge sulle epizoozie». La tassa di macellazione non sarà soggetta all'imposta sul valore aggiunto (ai sensi dell'articolo 24 capoverso 6 lettera b LIVA non è parte integrante della base di calcolo dell'VA).

La Confederazione dedurrà la tassa di macellazione dai contributi per lo smaltimento versati ai macelli.

I ricavi della tassa di macellazione (circa 3 milioni di franchi) saranno interamente utilizzati, in modo vincolato, dalla Confederazione per finanziare i programmi di sorveglianza (prevenzione delle epizoozie).

Il programma di sorveglianza 2014 comprende controlli a campione per provare l'assenza di IBR, leucosi bovina, Brucella melitensis degli ovini e dei caprini, malattia di Aujeszky, PRRS e della malattia della lingua blu. Rientrano nel programma di sorveglianza anche le analisi necessarie per la rilevazione ed eradicazione della BVD e il programma di analisi della BSE.

Grazie al finanziamento dei programmi di sorveglianza la Confederazione rafforza il proprio ruolo nella prevenzione e nel riconoscimento precoce delle epizoozie. La prevenzione è uno strumento centrale della Strategia per la salute animale in Svizzera 2010+ e comprende tutti i provvedimenti necessari a impedire o a ridurre il rischio di comparsa e diffusione delle epizoozie, delle malattie animali e delle zoonosi (infezioni trasmissibili dall'animale all'uomo). Il sì del Popolo svizzero del 25 novembre 2012 alla revisione della legge sulle epizoozie consente alla Confederazione di esercitare il proprio ruolo nella prevenzione.

La sorveglianza nazionale e lo status di «Indenne da diverse epizoozie» sono finalizzati a proteggere gli animali da reddito svizzeri e a garantire l'elevata qualità dei nostri prodotti.

Per maggiori informazioni: www.animalidareddito.ch

UFV

*** Art. 56a Legge sulle epizoozie**

[1] Chi conduce al macello animali delle specie bovina, ovina, caprina e suina deve versare una tassa per ogni animale.

[2] Il Consiglio federale determina le tasse tenendo conto del valore di macellazione, graduandole a seconda della categoria di animali. Disciplina la riscossione.

[3] La Confederazione utilizza il ricavato delle tasse per la prevenzione delle epizoozie.

**** Art. 38a Ordinanza sulle epizoozie**

[1] Il macello riscuote dal fornitore degli animali da macello la tassa di macellazione di cui all'articolo 56a capoverso 1 LFE.

[2] Gli importi della tassa di macellazione percepita sono i seguenti:

per ogni animale macellato della specie bovina	2.70
per ogni animale macellato della specie suina	–.40
per ogni animale macellato della specie ovina	–.40
per ogni animale macellato della specie caprina	–.40

Editoriale

Finalmente chiarezza sulla tassa di macellazione!

Avevamo già fornito ampie informazioni (vedi «Carne e Commestibili» 24/2013) in merito alla nuova tassa di macellazione in vigore dal 1. 1. 2014 destinata alla prevenzione delle epizoozie sulla base della Legge federale sulle epizoozie, che viene prelevata dai fornitori di bestiame da macello (commercio del bestiame, contadini) ma non dalle imprese di macellazione (Fr. 2.70 per ciascun bovino, 40 centesimi per ciascun maiale, ovino risp. caprino). La suddetta tassa sostituisce la precedente tassa sul commercio di bestiame e ammonta in tutta la Svizzera a ca. 3 milioni di franchi all'anno. L'incasso avviene tramite le imprese di macellazione le quali sono ora autorizzate a dedurre i relativi importi dalla fattura dei fornitori; la Confederazione, a sua volta, riduce di conseguenza i contributi di smaltimento alle imprese di macellazione. Questo gioco aritmetico ad impatto nullo sulle imprese di macellazione, è stato preceduto da trattative intense ad aprile e a maggio del 2013.
A maggior ragione sorprende ora il fatto che a metà dicembre, cioè appena due settimane prima dell'esecuzione concreta, i produttori abbiano improvvisamente preteso un'eccezione per il bestiame da macello dei mercati pubblici. Inoltre si chiede che gli acquirenti del bestiame (cioè i macellai) i quali provvedono ad organizzarne il trasporto, siano considerati come fornitori di sé stessi, evidentemente con lo scopo di far loro pagare la tassa di macellazione. Vista l'urgenza della tematica, poco prima dell'inizio dell'anno le parti in causa hanno discusso la questione, ma senza giungere ad una soluzione. Al nuovo Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) abbiamo dunque chiesto, sulla base delle posizioni scritte inoltrate dalle singole parti, di chiarire la problematica dal punto di vista giuridico e di elaborare una regolamentazione in merito.
La richiesta è stata prontamente soddisfatta dall'USAV, il quale ha redatto in pochi giorni un manuale d'interpretazione. In base ad esso, gli acquirenti di bestiame (i macellai) che acquistano bestiame da macello per le loro aziende, non sono considerati i fornitori di sé stessi. Inoltre la tassa di macellazione per il bestiame dei mercati pubblici va decisamente fatturata tra l'impresa di macellazione e il fornitore. Grazie al chiarimento da parte dell'USAV, l'accordo originario conserva la sua validità, mettendo definitivamente a tacere le richieste poco pertinenti avanzate da alcuni ambienti dei produttori!

Ruedi Hadorn, direttore dell'UPSC

I partecipanti alle giornate informative si sono aggiornati ed hanno appreso le ultime novità. *(Foto: ew)*

Ma ciò che ha fatto maggiormente arrabbiare Büttiker, e non è la prima volta, è la televisione svizzera, la quale non ha dedicato nemmeno una parola ai successi delle nuove leve ai concorsi internazionali dei mestieri artigianali. Il suo consiglio agli studi televisivi: diminuire le trasmissioni sui presunti VIP come «Glanz & Gloria». Il pubblico deve rendersi conto che i macellai-salumieri e le macellaie-salumiere non si limitano a vincere il campionato di lotta svizzera.

Cassa AVS/Pensioni tuttora in buona salute

Hanspeter Käser, direttore della cassa pensioni e AVS, ha intitolato la sua relazione «gäng wie gäng»: questa espressione svizzero-tedesca indica che le suddette organizzazioni di previdenza stanno bene come negli anni passati e, secondo le previsioni, staranno bene anche negli anni a venire.

Per il 2013 la cassa AVS si aspetta un risultato equilibrato ed il contributo ai costi amministrativi potrà rimanere invariato. La cassa pensioni si trova in una situazione confortevole e può guardare al futuro con serenità. Nel 2014 sia i depositi obbligatori sia quelli sovraobbligatori verranno remunerati con un tasso del 2,25%; inoltre verranno abbassati i contributi 2014 per gli assicurati di età compresa tra 18 e 54 anni.

Comunicazione 2014 per Carne Svizzera

Il capo del marketing della Proviande Marcel Portmann è intervenuto per così dire in veste di ospite. Egli ha presentato le attività di comunicazione 2014 per Carne Svizzera. Proviande intende ampliare le proprie attività soprattutto nell'ambito della gastronomia e delle PR dove vi è indubbiamente il maggior potenziale di miglioramento: troppo spesso i gestori dei ristoranti si affidano alla carne d'importazione, mentre i giornalisti non conoscono il lavoro che si cela dietro ad un Bratwurst.

Portmann ha ringraziato ripetutamente i macellai-salumieri per il loro lavoro. Infatti la miglior pubblicità per la carne svizzera non è quella che passa alla TV, ma è costituita dal lavoro quotidiano nelle oltre 1000 macellerie del Paese.

Il direttore UPSC Ruedi Hadorn ha infine toccato alcuni punti dell'attualità che riguardano la politica della carne. Un approfondimento è previsto nella prossima edizione di «Carne e Commestibili».

ew (ic)

Unione europea

Consumo di carne basso come 11 anni fa

Nel 2013 nell'UE la quantità di carne consumata è stata così bassa come lo era stata soltanto 11 anni fa.

Lo scorso anno la popolazione dell'UE ha consumato 64,7 kg di carne pro capite; per trovare un consumo altrettanto basso occorre andare indietro di 11 anni; è quanto riferisce agrarheute.com citando la Commissione UE. Quest'ultima presume tuttavia che nei prossimi dieci anni il consumo di carne riprenderà a crescere; in futuro verrà richiesta soprattutto carne di pollo e di maiale. Dal 2011 al 2013 la produzione di carne di maiale nell'UE è diminuita del 3,4 percento. I motivi sono da ricercare nell'aumento dei prezzi dei mangimi, nei margini esigui e nell'inasprimento delle condizioni di detenzione. ***lid (ic)***