

**Contadine
& contadini**
svizzeri



Passo per passo

Manuale per un'ottima organizzazione
del Brunch del 1° agosto

**Brunch del
1° agosto**

Indice

Quattro importanti punti preliminari 3

1. Definire il posto	3
2. Assicurare la collaborazione	3
3. Riservare la mobilia	3
4. Permessi	3

Organizzazione e distribuzione del lavoro 4

A Direzione della manifestazione	5
B Amministrazione	6
Pubblicità	6
Sponsorizzazione e ulteriore materiale	6
Iscrizioni degli ospiti	7
Cassa	8
C Allestimento	9
Preparare dello spazio e dei posti	9
Soluzioni tecniche	9
Sicurezza	9
Servizi igienici	9
Traffico	10
Decorazione	10
D Cucina e servizio	11
Definire l'offerta	11
Acquisti e rifornimenti	12
Cucina	12
Servizio	12
Ecologia	13
E Assistenza agli ospiti	14
Persona di contatto	14
Presentazione dell'azienda	14
Attività collaterali	14
Bambini	14
Coordinamento delle offerte	14

Quattro importanti punti preliminari

1. Definire il posto

Riflettete quanti ospiti intendete invitare e in quale punto della vostra fattoria volete far loro gustare il Brunch. Il posto dovrebbe essere attrattivo, ma anche facilmente accessibile e pratico per il servizio. Pensate sia alla variante bel tempo che alla variante pioggia! Esiste inoltre un posto dal quale si possono tener d'occhio i bambini (il parco giochi) senza dover abbandonare la vostra postazione a tavola?

Posto per la variante bel tempo:

Numero massimo di ospiti:

Posto per la variante pioggia:

Numero massimo di ospiti:

3. Riservare la mobilia

Vi servono tavoli, panchine, stoviglie e frigoriferi? Dove andate a prenderli? Se volete affittarli o prenderli in prestito, riservateli per tempo. Infatti, normalmente per il 1° agosto sono molto richiesti.

Riservare tavoli e panche da:

Prendere a prestito stoviglie et pasate da:

2. Assicurare la collaborazione

Assumete un numero sufficiente di persone che aiutino durante il Brunch, in modo che sia per voi che per i vostri ospiti sia un bel giorno, senza frenesia. Il numero di collaboratori dipende dal numero di ospiti. Chi fra parenti e amici può collaborare? È possibile organizzare il Brunch assieme ad un'altra famiglia di contadini (un anno in un'azienda e l'altro anno nell'altra)? Le Donne Contadine, la Gioventù Rurale o un'altra associazione potrebbero dare una mano? Assicuratevi i vostri collaboratori per tempo!

Queste persone aiutano durante il Brunch:

.....

4. Permessi

Per servire degli ospiti nella vostra azienda vi serve un permesso. Anche se si tratta solo di un evento unico come il Brunch del 1° agosto in fattoria. Informatevi presso il vostro comune sul tipo di permesso che vi occorre.

Il responsabile cantonale del Brunch è a disposizione per rispondere alle vostre domande. Trovate le informazioni di contatto alla fine di questo prospetto oppure su www.brunch.ch

Organizzazione e distribuzione del lavoro

Chi pianifica bene il Brunch del 1° agosto e dà dei compiti chiari ai collaboratori può godersi meglio il giorno dell'evento. La guida sottostante è stata pensata come una proposta utile per l'organizzazione.

Compiti	Responsabili
A) Direzione
Persone aiutano
B) Amministrazione
Persone aiutano
C) Allestimento
Persone aiutano
D) Cucina e servizio
Persone aiutano
E) Assistenza agli ospiti
Persone aiutano

A Direzione della manifestazione

Supervisione prima e durante il Brunch

Siete responsabili per la distribuzione delle responsabilità e dei compiti tra le collaboratrici e i collaboratori così come per la coordinazione. La distribuzione del lavoro dipende dall'offerta, dalla situazione dell'azienda e dal numero di ospiti.

Formate un buon gruppo di collaboratori che abbia piacere di lavorare. Idealmente l'immagine del gruppo dovrebbe essere visibile anche dall'esterno, per esempio indossando la maglietta con lo stemma dell'azienda o quella con la scritta «Contadini svizzeri», oppure portando un cappellino uguale per tutti.

Siete responsabili per il quadro generale. Ufficialmente il Brunch del 1° agosto si svolge dalle ore 9 alle 13. Definite il numero di ospiti così come l'eventuale programma delle attività (visita dell'azienda, concorso, ecc.).

Se dovessero sorgere delle domande, potete sempre rivolgervi al vostro responsabile cantonale. Egli saprà assistervi, sostenervi e consigliarvi.



B Amministrazione

Pubblicità, iscrizione degli ospiti e finanze.

Pubblicità

Sul piano nazionale il gruppo di lavoro Brunch dell'Unione Svizzera dei Contadini (USC) è responsabile per l'informazione e la pubblicità. A questo si aggiunge la pagina web brunch.ch, e dalla metà di giugno, una rivista Brunch con informazioni sull'agricoltura e tutti gli indirizzi delle aziende ospitanti.

La rivista Brunch è disponibile presso la Landi, la Migros, in diversi uffici postali e del turismo. Anche voi ricevete 20 esemplari da distribuire nelle vostre vicinanze.

Appena vi sarete annunciati, i vostri dati saranno pubblicati sulla pagina web www.brunch.ch e, solo se vi annuncerete tempestivamente, anche nella rivista Brunch.

Annunciati in tempo all'USC per il Brunch

Inoltre a partire da metà giugno vi invieremo gratuitamente manifesti pubblicitari del Brunch del 1° agosto. Potete completare i manifesti con i vostri dati e appenderli nella vostra regione.

Se necessario, potete ordinare ulteriori manifesti e delle copie della rivista Brunch direttamente all'Unione Svizzera dei Contadini.

Per e-mail: info@brunch.ch

Numero di telefono a partire dal 1° luglio:

056 462 51 67 (i giorni lavorativi 08.00 – 12.00 e 14.00 – 17.00).

Sponsorizzazione e ulteriore materiale

Il Brunch del 1° agosto viene sponsorizzato a livello nazionale da diverse organizzazioni e aziende. Alcune di queste mettono a disposizione anche del materiale, che deve essere visibile presso la vostra azienda. Per diversi prodotti riceverete a metà giugno i documenti per l'ordinazione. Potete ordinare i set da tavola e i tovaglioli con le Edelweiss così come le tovaglie Landi già al momento che vi annunciate.

I manifesti li appendiamo in questi punti:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Iscrizione degli ospiti

Gli ospiti si iscrivono direttamente presso di voi. A questo scopo avete indicato i vostri dati di contatto al momento del vostro annuncio. Quale termine d'iscrizione vi consigliamo il 30 luglio. Purtroppo molti visitatori si iscrivono troppo tardi. Se il vostro Brunch è già al completo, dovrete assolutamente comunicarlo al più presto sulla vostra pagina web.

- Potete aggiornare voi stessi lo stato tramite il vostro login
- Potete scrivere un'e-mail a info@brunch.ch oppure chiamare al numero di telefono 056 462 51 67
- Potete annunciarlo direttamente al vostro responsabile cantonale

Così facendo, evitate un Brunch sovraffollato che causerebbe un inutile stress per voi e per i vostri collaboratori.

Alcuni ospiti arriveranno il 1° di agosto anche senza essersi iscritti. Se non avete più posti disponibili, vi invitiamo a rifiutarli gentilmente ma con fermezza. Gli ospiti che hanno prenotato hanno priorità.

Preparare la lista degli ospiti

Il gruppo di lavoro del Brunch distribuisce ogni anno dei buoni Brunch (per una persona) che possono essere riscossi in ogni azienda ospitante.

Avete ricevuto questi buoni?

Allora spediteli (al più tardi entro fine settembre) con una vostra polizza di versamento e indicando il prezzo del vostro Brunch a:

Unione Svizzera dei Contadini, Brunch del 1° agosto, Laurstrasse 10, 5201 Brugg

Per favore non accettate buoni fotocopiati!

Cassa

È consigliabile incassare il prezzo del Brunch all'arrivo degli ospiti. La cassa dovrebbe essere indicata chiaramente. Chi ha pagato riceve una ricevuta ben riconoscibile. Vi mettiamo gratuitamente a disposizione degli adesivi di stoffa (4x4 cm) con la sigla del Brunch. Gli adesivi vi saranno recapitati per posta all'inizio di giugno. Ci sono anche altre idee: timbro sulla mano, biglietti d'entrata, ecc.

L'offerta standard del Brunch per gli adulti costa dai 25 ai 40 CHF. Se doveste fare delle offerte aggiuntive straordinarie e non incluse nel prezzo di base, siete tenuti ad avvertire gli ospiti.

Per i bambini consigliamo i seguenti prezzi: fino a 14 anni per ogni anno di età Fr. 1.50.

Il nostro sistema di quitanza:

- Materiale ordinato
- Materiale pronto



Allestimento

Preparazione dello spazio e dei posti, soluzioni tecniche, sicurezza, servizi igienici, decorazione e traffico

Preparazione dello spazio e dei posti

- Sgomberare, ordinare e pulire lo spazio previsto per il Brunch
- Eventualmente preparare una protezione in caso di pioggia (copertura, tenda, ecc.)
- Trasportare e disporre i tavoli e le panchine
- Preparare le infrastrutture per il servizio (buffet, cassa, ecc.)

Soluzioni tecniche

- Energia elettrica (p. es. per il buffet, la cucina)
- Apparecchi (p. es. scaldapiatti, frigorifero)
- Illuminazione
- Altro

Sicurezza

- Rendere sicuri tutti i potenziali pericoli per gli ospiti (scale, macchinari, ecc.) presenti all'interno e all'esterno della casa e dell'azienda.

Il tema della sicurezza lo trovate nel prospetto «Consigli utili».

Servizi igienici

- Definire i servizi igienici previsti per gli ospiti (separati da quelli per il personale)
- Segnalare i servizi igienici
- Durante il Brunch garantire la pulizia e il materiale necessario (carta igienica)

Vi servono altre spiegazioni?

Rivolgetevi al

Servizio prevenzione infortuni in agricoltura (SPIA)

Stefano Antonioli

6721 Ludiano

Tel. 079 653 34 76

Fax 091 606 56 03

www.spia.ch

Bisogna rendere sicuro:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Traffico

- Segnalare la direzione per raggiungere l'azienda con dei cartelli a partire dalla strada principale, dall'inizio del villaggio, dalla stazione o dalla fermata del bus (dei cartelli con il look Edelweiss possono essere ordinati presso il servizio d'informazione agricola LID)
- Definire i parcheggi, indicarli ed eventualmente delimitarli con delle barriere
- Se necessario organizzare un servizio di parcheggio per i veicoli

Facilitate agli ospiti l'orientamento ed evitate le incomprensioni, indicando e segnalando tutto il possibile con adeguati cartelli. Inoltre, sbarrate tutto quello che non è accessibile agli ospiti.

eseguito

Decorazione

Decorazione del posto assegnato al Brunch:

.....

.....

.....

.....

Decorazione dei tavoli:

.....

.....

.....

.....

.....

D Cucina e servizio

Scelta del menù, definizione dell'offerta standard, buffet e servizio

Definire l'offerta

Il Brunch del 1° agosto è un'ottima opportunità per presentare i prodotti svizzeri nella loro diversità.

Preparate un'offerta con prodotti della vostra azienda e regionali. Rinunciate a prodotti esteri come succo d'arancia o frutti tropicali.

Preparate un'offerta standard che sia compresa nel prezzo totale. Definite un'offerta supplementare (solo se strettamente necessaria), per

la quale gli ospiti pagano un supplemento. I prezzi dell'offerta supplementare devono essere ben visibili (lavagna, cartello, carta del menù sul tavolo).

Il prezzo raccomandato per un Brunch per gli adulti è stato fissato, a livello nazionale, dai 25 ai 40 CHF. Consigli per un'offerta standard li trovate nel prospetto «Consigli utili».

Per evitare reclami, il prezzo dovrebbe corrispondere all'offerta. Se avete dubbi rivolgetevi al vostro responsabile cantonale.

Offerta standard:

- vari tipi di pane
- burro
- fromaggio
- marmellata
- miele
- latte
- caffè
- tè
- succo di mele
- affettato misto
- müsli
- frutta
- uova
- yogurt
- prosciutto
- rösti
- ecc.

Offerta supplementare ad es. terrine, vino ecc.

prezzo CHF



Alcuni consigli per il buffet

- Una bella e pulita presentazione degli alimenti è molto importante come biglietto da visita per voi e per l'agricoltura svizzera! È meglio non caricare troppo il buffet.
- Descrivete bene i prodotti (diversi tipi, se propri dell'azienda, ecc).
- Organizzate il buffet in modo tale che per gli ospiti sia facilmente riconoscibile: all'inizio mettete i piatti e alla fine le posate (se non si trovano già sui tavoli). Le offerte supplementari (se con supplemento di prezzo) devono essere chiaramente indicate oppure presentate su un tavolo separato.
- Il buffet deve apparire ancora pulito e appetibile anche per gli ultimi ospiti. Per cui deve essere sorvegliato e seguito in continuazione da una persona (rifornimento e pulizia). È meglio scegliere dei piatti di portata non troppo grandi e sostituirli frequentemente. Soprattutto i prodotti come formaggi e affettati, con le temperature estive, si deteriorano rapidamente e diventano poco appetitosi.
- Fate attenzione alle disposizioni cantonali in materia di igiene (vedi opuscolo «Consigli utili» e autocontrollo per il Brunch del 1° agosto).
- È meglio servire direttamente al tavolo il latte e il caffè, questo permette di avere dei contatti diretti con gli ospiti. Le bibite fredde si possono servire su un tavolo separato (self-service) in modo da diminuire l'afflusso al buffet principale.

Acquisti e rifornimenti

Fate una lista completa di tutti i prodotti necessari, sia quelli della vostra azienda che quelli da acquistare. Delle proposte per quanto riguarda i quantitativi sono indicate nell'opuscolo «Consigli utili».

OK

Verificate in anticipo se esiste la possibilità di rifornirsi in un secondo tempo presso dei fornitori.

OK

Cucina

Pianificate quali alimenti possono essere preparati in anticipo, quali devono essere preparati in cucina e quali direttamente al buffet (p.es. uova fritte, rösti, ecc.).

Fate attenzione alle disposizioni cantonali in materia di igiene (vedi opuscolo «Consigli utili» e autocontrollo per il Brunch del 1° agosto). È possibile che il Laboratorio Cantonale per la sicurezza alimentare si presenti inaspettatamente nella vostra azienda prima del Brunch.



Servizio

Per il Brunch si presta molto bene un buffet self-service (tavoli, assi, carrelli). Per evitare che gli ospiti formino delle lunghe code di attesa è opportuno creare diversi punti di accesso al buffet o addirittura creare diversi piccoli buffet. Naturalmente anche altre forme di servizio sono possibili, come il servizio con dei piatti già predisposti. La forma scelta per il servizio dipende molto dal numero di ospiti attesi e dalla disponibilità di personale. Se non siete sicuri, chiedete dei preziosi suggerimenti a degli esperti che offrono Brunch nella vostra regione.

Naturalmente, sparecchiare i tavoli e lavare le stoviglie sono dei compiti che appartengono alla cucina. Per far sì che il servizio degli ospiti e la disponibilità delle stoviglie funzionino bene, organizzate degli aiutanti che si possano occupare di queste mansioni.

Per evitare sprechi inutili, vi consigliamo di mettere a disposizione del personale per il buffet, che può aiutare nel servire la carne e il formaggio.

pianificato

Ecologia

Indicate agli ospiti che le stoviglie (anche usa e getta) possono venir usate dalla stessa persona più volte.

Unione Svizzera dei Contadini

Laurstrasse 10

5201 Brugg

Tel. 056 462 51 11

Fax 056 441 53 48

www.brunch.ch

**Contadine
& contadini**
svizzeri



Per voi.