

LA RIVISTA DELLA POSTA PER CHI FA LA DIFFERENZA

YELLOW

A stretto giro di posta

All'Ente Ospedaliero Cantonale EOC di Lugano i campioni di sangue vengono trasportati con i droni.

Tic, tac, tic, tac

Un colloquio sulla percezione del tempo, sulla pressione che esercita e su libri senza tempo.

Al momento giusto

Un uomo rivoluziona la cultura del pane in Svizzera puntando sul lievito madre e una nuova filosofia.

Non c'è tempo!

Aprile 2019 | 01

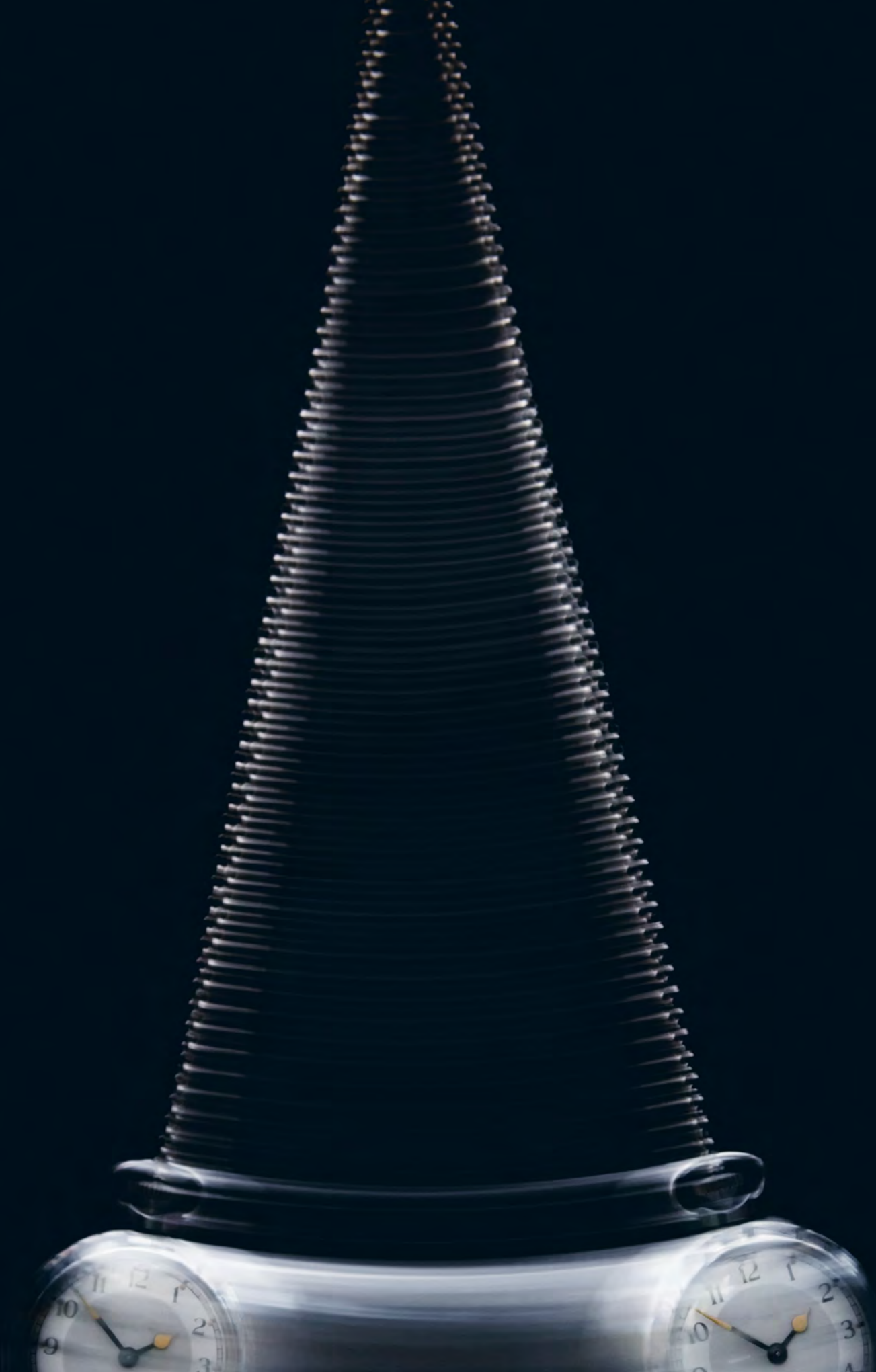


DOMANDA SUL TEMA

Prendetevi due minuti e rispondete alla domanda o parlatene
in ufficio quando avete un momento libero.

VI RIMANGONO
ANCORA OTTO
SETTIMANE
DI VITA.
COME LE
IMPIEGATE?

Un dato interessante: l'87% degli svizzeri le sfrutterebbe per viaggiare, in giro per il mondo o scegliendo una destinazione precisa. Il 63% trascorrerebbe più tempo con amici e famiglia. * Indipendentemente dalla risposta: speriamo che abbiate ancora tempo per realizzare ciò che avete in mente e che questa domanda provocatoria abbia suscitato il vostro interesse per il tema di questo numero. *Fonte: sotomo.ch





PIANTE SOTTO STRESS: LA FIORITURA PRECOCE

La fioritura precoce è un tipo di fioritura causata dallo stress cui è sottoposta una pianta. Lo scopo biologico della fioritura precoce risiede nella capacità di una pianta prossima a morire di produrre semi in grado di superare un periodo difficile in attesa di condizioni più favorevoli alla crescita.

EDI- TORI- ALE



Cara lettrice,
caro lettore

è prezioso. E quasi sempre ne vorremmo di più. Parliamo del tempo. Spesso, e in particolare per imprenditori e imprenditrici, è sinonimo di denaro. Alla Posta diamo ogni giorno il meglio di noi per mettere a punto nuove offerte e soluzioni che vi consentano di concentrarvi sul vostro core business.

Al tema del tempo – e della sua mancanza – dedichiamo anche il primo numero della nostra nuova rivista per i clienti commerciali. In questa prima edizione di «YELLOW» parliamo del tempo che i droni della Posta fanno risparmiare all'Ente Ospedaliero Cantonale EOC. Con l'editrice Annette Weber ci soffermiamo invece sulla pressione che il tempo esercita e su ciò che è senza tempo; l'imprenditore Jens Jung, infine, ci racconta la sua scelta coraggiosa di abbandonare un percorso professionale sicuro per sfidare il rischio e l'incertezza.

«YELLOW» è la rivista dedicata a chi fa la differenza. 28 pagine ricche di contenuti interessanti e sorprendenti il cui obiettivo è aiutarvi e ispirarvi nelle vostre decisioni, ma anche mostrarvi tanti validi motivi per collaborare anche in futuro con la Posta.

Vi auguro buona lettura e sono felice che abbiate deciso di dedicare tempo a questa nuova pubblicazione.

Stefan Regli

Responsabile Vendite e servizi clienti
Membro della direzione di PostLogistics

«
»
YELLOW
è la rivista
dedicata
a chi fa la
differenza.

NON C'È TEMPO!

Scriveteci!

*Attendiamo con piacere
i vostri riscontri.*

yellow@posta.ch



01

OGNI MINUTO CONTA

Ci sono pochi altri posti dove il fattore tempo è di importanza vitale come in un pronto soccorso. La Posta e l'Ente Ospedaliero Cantonale EOC lanciano un progetto pilota avveniristico.

PAGINA 8

02



IL TEMPO È QUELLO CHE SEGNANO LE LANCETTE DELL'OROLOGIO?

L'editrice Annette Weber (a sinistra nella foto) ci svela a cosa dedica volentieri il suo tempo, come riconosce le tendenze attuali e perché crede nel futuro del libro.

PAGINA 14

Domanda sul tema	02
Editoriale	05
Storia #01	08
Yellow Bites	13
Storia #02	14
Infotainment	18
Storia #03	20
Yellow Pages	24
Post Bites	26
Colophon	27

03

IL TEMPO: UNA RICETTA PER IL SUCCESSO

Lasciare una strada sicura rinunciando all'eredità paterna. Aprire una panetteria al posto di un forno discount andato in fallimento. Puntare su una filosofia invece che sulle mode e riscuotere un successo straordinario.

PAGINA 20



OGNI MINUTO CONTA

TESTO
Anita Suter

FOTO
Reto Albertalli

Ci sono pochi altri posti dove il fattore tempo è di importanza vitale come il pronto soccorso. All'Ente Ospedaliero Cantonale EOC di Lugano i campioni di sangue vengono trasportati al laboratorio per le analisi con un drone. Un risparmio di tempo di cui a beneficiare sono direttamente i pazienti.

Ogni sera un drone bianco sorvola fruscando i tetti di Lugano da dieci a 15 volte. A bordo trasporta dall'Ospedale Italiano al laboratorio dell'Ospedale Civico campioni di sangue destinati alle analisi. Prima questo percorso veniva effettuato in taxi e richiedeva, a seconda delle condizioni delle strade e del traffico, sino a 45 minuti. Grazie alla logistica con i droni, i tempi si sono ridotti a due minuti e mezzo. L'EOC è la prima struttura ospedaliera della Svizzera, se non del mondo, ad avvalersi da due anni dell'impiego di droni e a fungere così da apripista insieme con la Posta. Una realtà frutto dell'incontro, al momento giusto e nel posto giusto, di idee, esigenze e persone lungimiranti. Oppure, come sintetizza il direttore dell'ospedale Luca Jelmoni: «Da un problema è nata una visione. E ora abbiamo una soluzione».

Una soluzione che all'inizio è stata anche oggetto di critiche. Un ospedale, si diceva, non dovrebbe occuparsi di droni: si destinano risorse al posto sbagliato. Un modo di vedere che Luca Jelmoni semplicemente non ha accettato: «La logistica è una parte significativa del nostro servizio ai pazienti». Da qui la necessità di aderire allo sviluppo di nuove soluzioni in questo settore. Senza dimenticare l'importanza di dimostrare che l'Ente Ospedaliero Cantonale EOC è aperto alle innovazioni.

«
A beneficiare del tempo risparmiato sono direttamente i pazienti.
»

Dott.ssa Emanuela Zamprogno

«Il tempo che risparmiamo con il drone va tutto a beneficio dei pazienti», spiega la dott.ssa Emanuela Zamprogno, responsabile del pronto soccorso di entrambi gli ospedali. Si dice molto soddisfatta di questo collegamento, dato che nel suo lavoro il fattore tempo riveste sempre un ruolo centrale. Anche quando – contrariamente a quanto induce a credere la televisione – nella stragrande maggioranza dei casi non si tratta di vita o di morte. «L'elemento tempo è importante anche se la situazione non è critica». Non è la stessa cosa se per delle analisi che mancano un paziente deve attendere dieci, 20 o 30 minuti prima di essere curato. E non lo è solo per lui, ma anche per quelli che vengono dopo di lui. Da quando il drone è operativo, la dott.ssa Zamprogno ha la certezza che riceverà l'esito delle analisi già entro 30 minuti. «Questa prevedibilità è quasi altrettanto importante del tempo che si risparmia», spiega.

Nel suo lavoro ritiene fondamentale la comunicazione. «Per questo informo i miei pazienti su ogni fase del trattamento. E anche sul fatto che i loro campioni di sangue viaggeranno su un drone sino al laboratorio». A volte sono gli stessi pazienti ad anticiparla chiedendo se non vengano utilizzati dei droni. «Le persone sono al corrente che l'ospedale fa ricorso alla logistica con i droni e spesso reagiscono positivamente e con curiosità. Sanno inoltre che facciamo del nostro meglio e che

impieghiamo anche tecnologie d'avanguardia per aiutarli rapidamente». Il criterio di base è semplice e vale per tutte le cure mediche: trovare il prima possibile la soluzione a un problema. «Come medico curante desidero poter contare sul maggior numero di strumenti e metodi, e i droni sono fra questi».

«Certo che i droni fanno parte del mio lavoro!», conferma entusiasta Nathalie Dueri, tecnico di laboratorio presso l'ospedale. Anche se non ha a che fare direttamente con il drone, in quanto si limita ad affidare in laboratorio i campioni all'addetto che lo fa funzionare, è consapevole del guadagno di tempo: «Siamo molto contenti di questo nuovo servizio». La velocizzazione del trasporto è in linea con le esigenze sempre più complesse cui deve far fronte il settore sanitario. «In medicina tutto diventa più rapido, anche gli strumenti per le analisi, e i droni ci consentono di risparmiare ancora più tempo».

«Il fattore tempo da noi è sempre presente», aggiunge il dott. Franco Keller. Responsabile di EOLAB, che riunisce gli otto laboratori medici dell'EOC, Keller sa di cosa

«
**Da un problema
è nata una
visione.
E ora abbiamo
una soluzione.**
»

Luca Jelmoni



«
**Chi lavora in
laboratorio
vive di
innovazioni.**
»

Dott. Franco Keller

parla. In un'organizzazione decentralizzata la logistica ha un ruolo importante nella sua attività. «Chi lavora in laboratorio vive di innovazione, novità e nuove analisi. È per questo che il progetto dei droni ha suscitato così tanto entusiasmo», aggiunge.

Nonostante la fase test si sia svolta sinora senza contrattempi di rilievo, il passaggio da un sistema a cui si era abituati a uno completamente nuovo non è stato esente da problemi. Per esempio si era incerti sull'imballaggio, che ha dovuto essere appositamente modificato. «All'inizio è stato soprattutto il personale del pronto soccorso a essere un po' disorientato. Nel frattempo abbiamo optato per un triplice imballaggio compatibile con il trasporto aereo», spiega Luca Jelmoni. Il personale è stato istruito e informato che la procedura sarebbe rimasta invariata e che non avrebbe dovuto assumere nuove mansioni. I campioni vengono come sempre imballati e ritirati in laboratorio. A cambiare è solo il tipo di trasporto. Al pari della direttrice del pronto soccorso, anche il direttore dell'ospedale attribuisce moltissima importanza alla comunicazione. «Internamente abbiamo incluso sin dall'inizio tutte le parti coinvolte. Il laboratorio, il pronto soccorso, il personale infermieristico, i medici... quando si invitano tutti a un tavolo senza escludere nessuno, le chance di successo aumentano automaticamente, anche in un progetto innovativo come questo».





«
**È il sistema che
 salva le vite.
 I droni ne rappre-
 sentano una parte.**
 »

Luca Jelmoni

Da non sottovalutare per la riuscita del test è in ogni caso anche l'accettazione da parte della popolazione. Sin dall'inizio abbiamo informato insieme alla Posta gli abitanti delle aree lungo il tratto percorso dal drone nonché autorità e uffici su modalità e retroscena con comunicati e volantini. «Le persone sanno che non si tratta di droni a scopo di divertimento, bensì di velivoli impiegati per la salute della gente», precisa Luca Jelmoni. «Ecco perché accettano anche il disturbo a livello acustico che ne deriva, esattamente come fanno con gli elicotteri di soccorso». Tuttavia non se la sente di spingere oltre questo

confronto affermando che i droni sono strumenti salva-vita. «È il sistema che salva le vite, l'intera procedura. I droni ne rappresentano solo una parte».

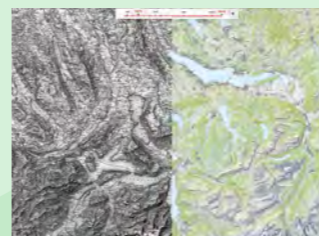
«Questo progetto era e rimane un progetto di squadra. Tutti lavorano con il medesimo obiettivo», riassume il co-iniziatore della logistica con i droni all'ospedale di Lugano. E aggiunge: «Sin dall'inizio ho sentito molto entusiasmo intorno a quest'idea: insieme abbiamo investito tempo per creare qualcosa di nuovo. Ospedale, laboratorio, servizio tecnico... e nella Posta abbiamo trovato un partner eccezionale». Nella Posta? Jelmoni sorride. «Certo. A dire il vero siamo clienti della Posta, ma in questo progetto ci siamo sentiti partner».

**Atterraggio di emergenza
 controllato di un drone a Zurigo**

A oggi la Posta conduce progetti sui droni presso tre sedi in Svizzera e ha già effettuato con successo oltre 3000 voli. Il 25 gennaio 2019 a Zurigo è stato eseguito l'atterraggio di emergenza controllato di un drone. Le misure di sicurezza previste sono state opportunamente adottate, il paracadute si è aperto e un segnale di allarme ha avvisato della sua discesa. La sicurezza ha la massima priorità, per questo la Posta aveva deciso – come misura precauzionale volontaria – di lasciare a terra i dro-

ni presso tutte le ubicazioni fino a quando non fossero state accertate le cause.

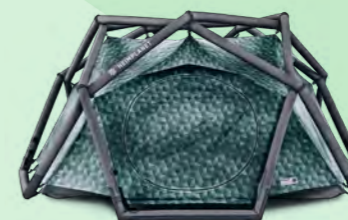
La Posta ha lanciato il progetto dei droni con l'etichetta early, il marchio che identifica quelle innovazioni che la Posta testa e sviluppa con i propri clienti.



**IL VIAGGIO NEL TEMPO CHE NON
 TI ASPETTI**

Nel 1844 viene pubblicata la prima cartina topografica, nel 1864 l'intero territorio svizzero è cartografato. Da allora sono trascorsi 175 anni. Oggi la lunga serie cronologica di geodati è patrimonio culturale nazionale. L'Ufficio federale di topografia swisstopo li rende accessibili a tutti online e consente di effettuare in un batter d'occhio un viaggio virtuale nel tempo.

[swisstopo.ch/viaggio nel tempo](http://swisstopo.ch/viaggio-nel-tempo)



ED È SUBITO CASA

Un oggetto di uso e consumo che oltre a sfoggiare un eccellente design si installa semplicemente e rapidamente: è la tenda «The Cave», frutto della piccola manifattura innovativa «Heimplanet». Si gonfia e si monta in un minuto senza bisogno di telaio, lasciando più tempo libero a chi già ne ha poco.

heimplanet.com



TUTTO FATTO

L'agenda di pelle appartiene al passato: oggi una giornata ricca di impegni si organizza tramite app. Per esempio con ATracker PRO, che aiuta a tenere traccia delle attività quotidiane. Il tutto in modo semplice e comodo: per avviare e bloccare l'applicazione basta un tocco.

apple.co/2TBfnQg



FAST GOOD FOOD

Attraversare in lungo e largo il mondo in un paio d'ore? È proprio questa l'idea alla base dello Streetfood Festival Tour 2019. Food truck e stand di ogni tipo sono pronti a servire il meglio del fast food in 14 località della Svizzera. Buon appetito!

Ecco tutte le date:

streetfood-festivals.ch

STORIA # 02

IL TEMPO È QUELLO CHE SEGNANO LE LANCETTE DELL'OROLOGIO?

INTERVISTA
Susanna Stalder

FOTO
Adrian Moser

Orologi, pressione del tempo e libri senza tempo: a colloquio con Annette Weber, titolare e direttrice della Werd & Weber Verlag AG. Il museo degli orologi e degli strumenti musicali meccanici di Oberhofen sul lago di Thun è una cornice ideale.

Annette Weber, intorno a noi ticchettano tanti orologi. Per lei il tempo è quello che segnano le lancette?

Sì assolutamente, faccio molto affidamento sull'orologio. È importante che sappia che ore sono.

Ciononostante, però, spesso l'ora dell'orologio non corrisponde alla nostra «percezione del tempo».

Quando ha l'impressione che il tempo voli?

Sul lavoro il tempo sfugge sempre di mano. E poi ci sono giorni in cui non si riesce proprio a tenere tutto sotto controllo, in cui per ogni cosa semplicemente serve più tempo. Nel privato, per esempio, accade quando si trascorrono bei momenti.

E quando è che il tempo non passa mai?

Durante le riunioni noiose e dal dentista.

Come direttrice di una casa editrice avrà sicuramente tante riunioni.

No, per quanto possibile le evito. Una volta al mese ho una riunione di redazione, in cui discutiamo tutti i progetti editoriali in corso e pianifichiamo l'assegnazione dei compiti. Altrimenti abbiamo colloqui bilaterali interni, spesso in piedi, che durano dai dieci ai 15 minuti. Naturalmente quando un autore collabora con noi la prima volta abbiamo bisogno di organizzare una riunione per discutere in modo più approfondito e chiarire tutti gli aspetti.

Come imposta la sua giornata di lavoro tipo?

Inizio sempre leggendo le nuove mail, smaltendole per quanto possibile, e occupandomi delle attività amministrative quotidiane. Poi ogni giorno trascorre in modo diverso dall'altro. Rispondo a richieste di appuntamenti e a domande di collaboratori, autori e partner commerciali che mi contattano il mattino.

A cosa dedica più tempo in modo particolare...

Alla scelta dei titoli di nuovi libri e alle analisi del ramo librario e delle riviste: andamento del fatturato, cosa «tira» di più e cosa meno, il nostro posizionamento rispetto al mercato.

... e per cosa pensa che il tempo sia sprecato?

Per il lavoro amministrativo. Adottiamo largamente la filosofia dell'«ufficio senza carta» e svolgiamo queste attività in modo quanto più possibile efficiente. Perché si fa presto a rimanerne sommersi.

Si serve delle soluzioni della Posta per essere più efficace?

Sì, per esempio del servizio di presa in consegna. Ogni giorno ci fa risparmiare circa due ore.



Quali sono gli aspetti più importanti della collaborazione con la Posta, in particolare per quanto riguarda il fattore tempo?

La sicurezza che i nostri invii – libri, riviste o altre pubblicazioni – arrivino puntualmente e in perfette condizioni al cliente. Per il settore editoriale la Posta è un partner importante. Oserei affermare che senza la Posta non potremmo esistere nella forma attuale. È affidabile e recapita gli invii stampati anche negli angoli più remoti della regione e della Svizzera. Abbiamo fatto esperienze positive e registrato tassi di ritorno elevati anche grazie alla distribuzione mirata di volantini con PromoPost.



Il museo degli orologi e degli strumenti meccanici MUMM è ospitato nei locali del podere storico «Wichterheer» di Oberhofen sul lago di Thun. Gli orologi esposti, grandi e piccoli e di epoche diverse, sono stati realizzati per lo più in fabbriche e laboratori svizzeri.

uhrenmuseum.ch

Dove potrebbe ancora migliorare la Posta?

Sono molto soddisfatta. Come PMI saremmo tuttavia notevolmente penalizzati da un forte aumento dei prezzi di spedizione dei giornali gratuiti.

Quali aspetti dell'argomento tempo la interessano in generale?

Il futuro: come pianifichiamo la nostra strategia e il nostro orientamento? Quanto tempo ci rimane ancora, la continuità è più importante del cambiamento? Cerco sempre di semplificare le procedure, di ridurre il superfluo secondo il motto «reduce to the max».

Molti si lamentano della pressione del tempo, altri la trovano motivante.

Lei come la pensa? Non mi crea problemi. Già quando ho iniziato a lavorare, ai grandi magazzini Loeb di Berna, lo stress era tanto, ma mi trovavo bene. Ancora oggi essere sotto pressione continua a rappresentare uno stimolo. Credo che per le persone creative come autori e illustratori sia difficile abituarsi ad avere poco tempo.

Perché?

Perché sono sempre costretti a fare piccole rinunce e il risultato – per lo meno ai loro occhi – non sarà mai perfetto. Mi accorgo anche che gli autori con più di 60 anni lavorano in modo diverso: considerano i loro testi definitivi, mentre i giovani li modificano continuamente.

La frequenza di pubblicazione della sua casa editrice è impressionante: oltre 120 nuovi titoli all'anno e in più riviste e giornali locali. Come fa?

Questa frequenza è necessaria alla luce dei ridotti margini di guadagno che offre il mercato dei libri. E inoltre devo fare in modo che tutti i miei collaboratori siano adeguatamente occupati.

Nel suo team chi è responsabile nell'ambito dei progetti delle procedure e chi delle tempistiche?

A ogni progetto editoriale viene assegnato un editor che si occupa della supervisione. Questa persona è presente al primo incontro con l'autore, si occupa degli aspetti contrattuali, coordina la redazione dei testi, sceglie le immagini e prende accordi con i correttori di bozze e la tipografia. E al momento della pubblicazione organizza il vernissage.

Quanto tempo passa dall'idea al libro finito?

Circa un anno. Nei due terzi dei casi siamo noi a occuparci della fase iniziale: cerchiamo temi e autori e prendiamo contatto con loro.

« Un libro rimane, molto più a lungo di noi. »

Sembra che abbia fiuto per le tendenze attuali, come dimostrano il successo della guida sui ristoranti di montagna e varie biografie. Come fa a sapere quando è il momento «buono» di pubblicare su un determinato argomento?

Dedico circa un'ora al giorno alla lettura: quotidiani, settimanali e giornali illustrati, online e cartacei. Per lo più li scorro rapidamente, ma mi accorgo subito quando un tema ricorre sempre più spesso. Anche le valutazioni del settore dell'editoria aiutano a individuare le tendenze.

In un servizio della SRF ha paragonato la genesi di un libro a una nascita.

Esatto. Il percorso vero e proprio di un libro inizia una volta che è «venuto alla luce», ossia dopo la stampa, con la sua commercializzazione. Ogni anno organizziamo una sessantina di vernissage: nessuna lettura, solo eventi dedicati ai libri. Inoltre realizziamo offerte per i lettori, mailing, volantini e via dicendo.

Pubblicare un libro richiede tempo, proprio come leggerlo. Se è in formato digitale si fa prima. I libri sono ancora adatti ai tempi?

Senza alcun dubbio. E poi c'è una cosa molto importante: un libro non viene sovrascritto. Rimane, molto più a lungo di noi. A proposito: un esemplare di ciascuno dei nostri libri viene conservato alla Biblioteca Nazionale Svizzera.

Quindi crede nel futuro del libro?

Sì, perché il libro è il prodotto stampato per eccellenza. E i libri hanno segnato la giovinezza di noi tutti, anche di coloro che leggono poco o non leggono affatto. Sono molto contenta di constatare che attualmente i giovani genitori si interessano ai classici della letteratura per bambini. Uno di questi libri «senza tempo» è a mio avviso «Heidi» di Johanna Spyri, del quale pubblichiamo la versione originale rilegata in lino con impressione in oro. Spesso sono proprio i giovani ad apprezzare nei prodotti stampati l'aspetto tattile. Lo dimostra l'attuale interesse per i libri impreziositi.

Di cosa si tratta?

Di libri realizzati fra l'altro con taglio oro, rilievi o materiali preziosi. Alle fiere di settore noto che i libri sono sempre più belli e voluminosi. Anche se costa di più e allunga il processo di produzione, per una casa editrice quella di impreziosire i libri è una scelta valida.

Per finire ancora una parola sul tempo libero: come si rigenera dal lavoro?

Non fisso appuntamenti in ambito privato. Così io e mio marito possiamo trascorrere il tempo libero come più ci piace in quel momento, senza aver pianificato nulla: fantastico! E rimaniamo sorpresi nel constatare che amici altrimenti sempre occupati accettano un invito spontaneo per una cena insieme.

Per fare cosa vorrebbe avere più tempo?

Per lo sport, il fitness e il golf, e per le passeggiate con i nostri due cani. Le attività sportive non devono tuttavia creare uno stato di tensione, ma rilassare.

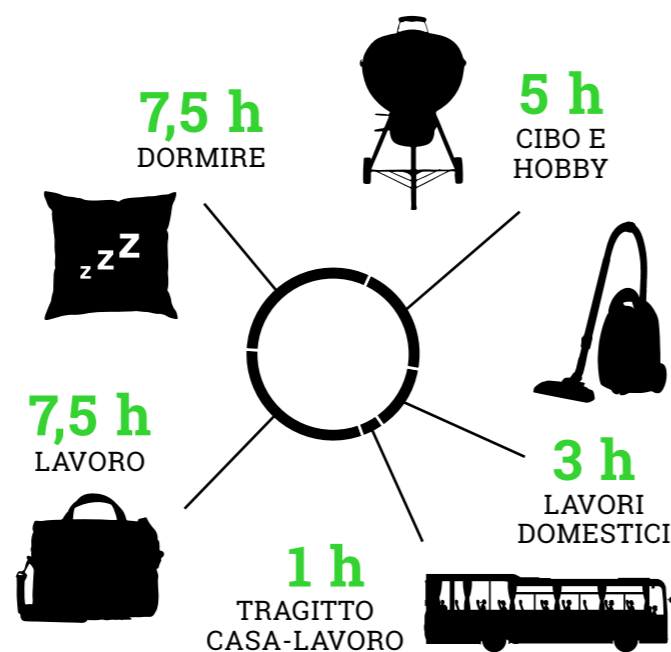


Annette Weber e la sua casa editrice

Annette Weber è titolare e direttrice della Werd & Weber Verlag AG, Thun, una casa editrice che dà lavoro a 25 dipendenti e alcuni liberi professionisti. L'azienda viene fondata nel 1991 come Weber AG Verlag e nel 2013 rileva la Werd Verlag di Zurigo. La Werd & Weber Verlag AG pubblica principalmente libri e riviste su benessere, tempo libero, escursioni, natura e personalità e alcuni bollettini ufficiali locali della regione dei laghi di Thun e Brienz.

AH, CHE TEMPI!

Il tempo è una primadonna. Sfugge o scappa via. Poi torna a incedere. Si fa desiderare. È prezioso. E a volte non si sa dove vada a finire. Passiamo cinque anni della nostra vita solo nell'attesa. Del bus? Del bel tempo? Di una proposta di matrimonio? Una selezione di dati e fatti interessanti sul tema del tempo.



COME PASSA IL TEMPO

Cosa facciamo in Svizzera tutto il giorno. A proposito: le ore indicate rappresentano valori medi.*

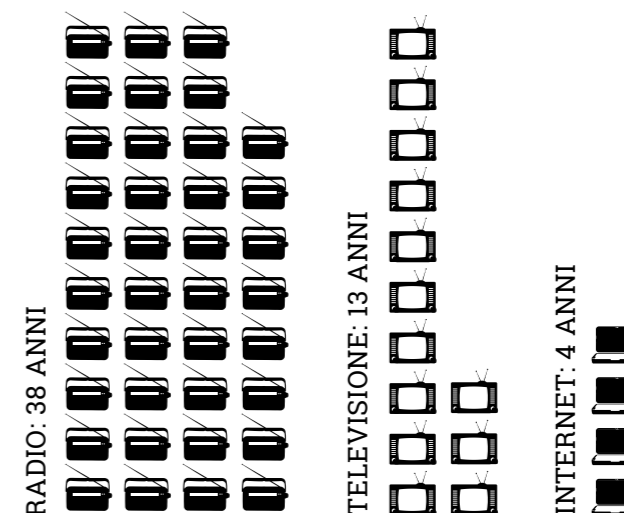
*Fonti: sotomo.ch, rivista fairkehr



IL MOMENTO È ADESSO!

È interessante vedere a cosa e a chi le persone che passano in rassegna la propria vita avrebbero dedicato più tempo.*

A proposito, a quando risale il suo ultimo viaggio?*

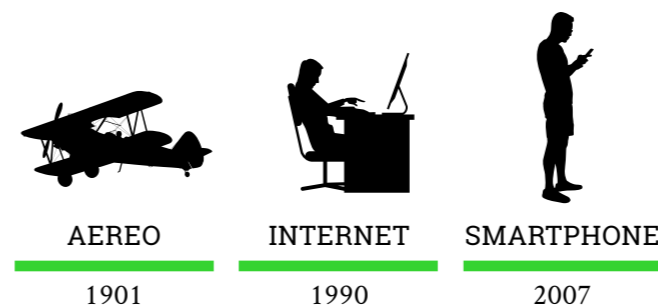
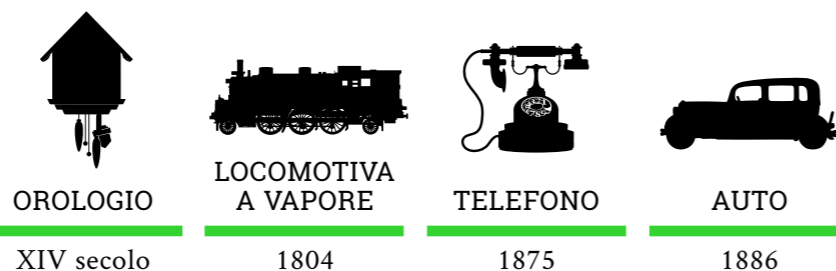


PRONTI, PARTENZA, VIA!

Oggi tutto avanza rapidamente, anche le tecnologie. Se la radio ci ha messo 38 anni prima di poter essere ascoltata da 50 milioni di persone, internet ne ha impiegati appena quattro.*

COME (SI) VA?

Abbiamo messo l'acceleratore: tra il 1994 e il 2009 la velocità del passo nelle città è aumentata del 10%. Gli abitanti di Singapore camminano addirittura il 30% più velocemente.*



UNA CORSA CONTRO IL TEMPO

Queste invenzioni non solo si sono succedute rapidamente, ma hanno anche fatto sì che oggi si possa essere presenti ovunque e in qualsiasi momento e che il mondo sembri girare sempre più velocemente.*

STORIA # 03

IL TEMPO: UNA RICETTA PER IL SUCCESSO

Sette panetterie e punti vendita, oltre 100 collaboratori e collaboratrici, un fatturato eccellente e una tendenza alla crescita. E questo perché dà al lievito madre tutto il tempo che gli serve. Chi è Jens Jung, capo di «John Baker», che ha abbandonato un percorso professionale al quale era predestinato per abbracciarne uno tutto suo? Una storia di successo iniziata con una disputa in famiglia.

TESTO
Kerrin Nausch

FOTO
Sven Germann



«
**Non potevo più aspettare.
Chi aspetta si accontenta e alla fine non ottiene nulla.**
»

Sono le 6.30 di un mattino di gennaio e fuori è ancora buio pesto. Nel locale della panetteria «Jung – inspiriert von John Baker» alla Klusplatz di Zurigo, la luce è già accesa. Nell'aria c'è un invitante profumo di pane appena sfornato. Nella vetrina, lunga cinque metri abbondanti, fanno bella mostra in attesa dei primi clienti tanti tipi di panini e pagnotte, brioche, bretzeli al burro e cornetti alle nocciole. A destra nell'angolo troneggia il pezzo forte della panetteria, sua maestà il forno a legna, realizzato in pietra grezza e con una superficie di cottura girevole di quattro metri quadrati. Al tavolo da lavoro, collocato al centro del negozio, Jens Jung, volto e co-fondatore della catena di panetterie di successo John Baker, sta lavorando all'ultima porzione di pasta lievitata che trasformerà nel suo leggendario pane scuro.

Ed è proprio questo uno dei segreti del grande successo di «John Baker»: dare ai clienti la possibilità di assistere alla cottura. Il secondo è il lievito madre, che riposa sino a 72 ore prima di diventare pane biologico di prima qualità. A tal punto che nel frattempo «John Baker» è diventato a Zurigo il fornaio per eccellenza.

ARIA DI TEMPESTA

Una storia di successo che a prima vista non sorprende. Jens Jung discende da una famiglia di fornai; la passione per il lievito madre gli è nata, per così dire, quando ancora era in fasce. Tutto quello che sa su questo mes-

tiere lo ha imparato dal padre, Bernd Jung. Per essere all'altezza delle sfide economiche dell'azienda paterna, che arrivava a contare sino a sei punti vendita, Jens segue un corso di specializzazione. Padre e figlio lavorano fianco a fianco per dodici anni. Nel 2013 Jens deve e vuole rilevare l'azienda. Per lui è venuto il momento di cambiare, di creare qualcosa di suo, ma il padre non è ancora pronto a passare la mano. Si arriva alla rottura. Jens Jung dà un taglio netto, abbandona un futuro sicuro e lascia l'azienda paterna: «Non potevo più aspettare. Chi aspetta si accontenta e alla fine non ottiene nulla».

Alcuni mesi più tardi ricomincia daccapo, con un concetto completamente nuovo, ma rimane nel mestiere. Insieme a tre soci, apre la prima panetteria «John Baker». In pieno centro a Zurigo, alla stazione di Stadelhofen, proprio là dove prima era fallita una grande catena di forni discount. Mette in pratica quello che suo padre gli ha insegnato: materie prime di qualità, tempi di lievitazione lunghi e un assortimento piccolo e artigianale. Ma non si ferma qui. Decide di utilizzare unicamente prodotti di base ecologicamente sostenibili e tutto è certificato biologico. Il quarantasettenne Jens, però, non lo grida ai quattro venti: «Non abbiamo bisogno di sbandierare il biologico, lo facciamo e basta».

«
**Non abbiamo
bisogno di sbandie-
rare il biologico,
lo facciamo
e basta.**
»

IL PANETTIERE DI TUTTI

Jens ha scelto il biologico per convinzione, non perché oggi è di moda. Prima di compiere 30 anni ha viaggiato in tutto il mondo raccogliendo numerose esperienze che hanno cambiato il suo approccio verso gli alimenti e il modo di nutrirsi. Come imprenditore sa di avere delle responsabilità nei confronti dell'ambiente e delle future generazioni. Ritiene che il biologico debba rappresentare la normalità, non qualcosa che solo pochi possono permettersi. «Non voglio essere un panettiere dai prezzi esorbitanti che si rivolge a un'élite, ma il panettiere di tutti», afferma.

L'idea di puntare sulla qualità e allungare i tempi produzione in un settore sempre più votato all'efficienza, funziona. Le persone che la pensano come Jens Jung sono in aumento e così la scommessa di «John Baker» si trasforma sin dall'inizio anche in un successo economico. Nel frattempo padre e figlio si riappacificano. Nell'estate 2017 Jung senior rimette nelle mani del figlio i suoi tre punti vendita. A convincerlo non sono solo i bilanci eccellenti. Ora ha capito che il figlio deve fare la sua strada. E oggi è molto orgoglioso di lui.



Ingredienti biologici regionali: la farina per John Baker è fornita dai mulini Meyerhans.



PAGES

Più nell'attività quotidiana si definiscono procedure e si lavora all'insegna dell'efficienza, più aumentano le probabilità del successo economico. Proprio per questo la Posta vi offre prodotti e servizi grazie ai quali potrete risparmiare tempo prezioso.

WOW FIFTEEN

Indirizzi aggiornati in un batter d'occhio

In occasione dell'apertura della seconda filiale, il Garden Center invia ai suoi clienti un mailing d'invito. Ma il 5% degli invii non sono recapitabili, ossia non arrivano ai potenziali ospiti. La banca dati dei clienti contiene indirizzi vecchi; numerosi clienti hanno nel frattempo traslocato. Per trattare gli invii di ritorno e rispedire le lettere con l'indirizzo corretto ci vuole tempo. Tempo che il Garden Center preferirebbe investire nella nuova filiale. Gli invii di ritorno si possono evitare: la Posta propone un'ampia gamma di soluzioni per la gestione degli indirizzi. Ma cosa può fare ora il Garden Center? Può utilizzare il servizio «Trattamento degli indirizzi online». Gli indirizzi errati vengono caricati e, dopo aver impartito l'ordine, corretti e aggiornati in pochi minuti. Così anche i clienti che hanno traslocato riceveranno l'invito in tempo utile.

posta.ch/gestione-indirizzi



Preso in consegna secondo necessità

L'ordine è imballato e pronto per essere spedito, ma è proprio difficile far rientrare nella pianificazione della giornata anche il passaggio alla filiale della Posta. Con il servizio «Preso in consegna secondo necessità» potete evitare di recarvi alla sportello guadagnando tempo. E per fare ancora prima il servizio può essere ordinato anche online con pochi clic. La Posta ritira presso la sede della vostra azienda tutti gli invii, dai pacchi alle lettere sino agli invii espresso e per l'estero all'orario desiderato. Basta ordinare il servizio di presa in consegna almeno due ore prima.

posta.ch/presa-in-consegna-online

Spedito oggi, consegnato oggi

A volte c'è bisogno di fare in fretta, ma in fretta davvero. La biografia autografata della libreria di Winterthur è il regalo di compleanno perfetto per l'appassionata di letteratura. Ma a Lucerna la festa inizia già oggi. Acquistato la mattina, recapitato il pomeriggio? Grazie ai servizi SameDay della Posta è possibile. Gli invii arrivano a destinazione in un lampo, il che spesso rappresenta un valore aggiunto per il successo negli affari. SameDay pomeriggio copre l'asse economico svizzero, mentre SameDay sera serve ulteriori destinazioni. A seconda dell'offerta, gli invii urgenti vengono recapitati al destinatario tra le 14.00 e le 17.00 o tra le 17.00 e le 20.00.

posta.ch/sameday





COME PASSA IL TEMPO

Esattamente 20 anni fa, con la costruzione di tre centri pacchi la Posta ha rivoluzionato la lavorazione e il recapito nel settore. Un motivo per festeggiare? Certamente, ma anche un'occasione per guardare al futuro. Alla luce del continuo aumento del volume di pacchi la Posta ha deciso di costruire altri tre centri regionali: nei Grigioni, in Vallese e in Ticino.



DIGITAL COMMERCE CONNECT

Il 22 maggio il commercio digitale è di scena a Zurigo. La giornata di conferenza è dedicata principalmente allo scambio di esperienze fra start-up, commercianti e operatori. La Posta, partner dell'evento, è presente con una lounge. Biglietti e informazioni:

digital-commerce-conference.ch

POST BITES

Novità e notizie interessanti dal mondo della Posta.



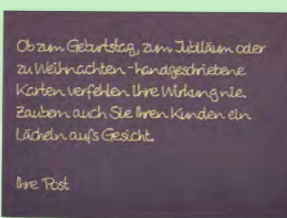
20 JAHRE
SDV AWARD 2019

SDV AWARD 2019

Ogni anno in occasione dell'SDV Award vengono premiate le migliori iniziative di marketing dialogico.

Il 6 giugno 2019 si terrà la 20^a edizione di quest'evento organizzato dall'Associazione Svizzera di marketing diretto. La Posta sarà anche quest'anno partner d'eccellenza.

sdv-award.ch/gala



ÉCRIRE COMME PAR MAGIE

Le lettere scritte a mano si notano già nella cassetta delle lettere. Grazie a RoboPen, il robot per la scrittura manuale della Posta, è possibile scrivere inviti per anniversari aziendali, biglietti di ringraziamento per la fedeltà dimostrata, mailing o buste come se fossero stati scritti a mano. I tassi di riscontro ottenuti arrivano a essere fino a dieci volte superiori rispetto a quelli dei tradizionali mailing cartacei o online.

posta.ch/roboopen



COLOPHON

EDITRICE:

La Posta Svizzera SA
Wankdorffallee 4
3030 Berna
yellow@posta.ch
posta.ch/yellow

GESTIONE EDITORIALE

Susanna Stalder
Anita Suter

DIREZIONE DI PROGETTO

Sandra Schindler

PROGETTO E LAYOUT

AVANCE, Stoccarda

TRADUZIONE E RILETTURA

Servizio linguistico Posta

PRESTAMPA

RTK Medientechnik AG
Kloten

STAMPA

Stämpfli AG, Berna

TIRATURA

38'000

MA DOVE VA A FINIRE?

IL TEMPO: CERCHIAMO SEMPRE DI RISPARMIALO,
MA NON NE ABBIAMO MAI ABBASTANZA.

«Il tempo non passa più rapidamente di prima, siamo noi a rincorrerlo più velocemente.»

George Orwell

«Non è vero che abbiamo poco tempo: la verità è che ne perdiamo molto.»

Lucio Anneo Seneca

«Ogni giorno vado al lavoro in bicicletta. Con l'auto ci metto troppo.»

Jens Jung, John Baker AG

A VOI LA PAROLA!

AUTOMAZIONE INTEGRALE: UN'IDEA GENIALE
O COMPLETAMENTE FOLLE?

Il prossimo numero di YELLOW sarà di colore blu e dedicato interamente al tema dell'automazione.

La vostra opinione ci interessa: pensate che l'automazione nell'industria e nella vita professionale quotidiana sia un'opportunità o una sfida?

Nel prossimo numero pubblicheremo una selezione delle risposte.

Fateci sapere cosa ne pensate e scrivete a: YELLOW@POSTA.CH

Yellow è destinata ai clienti commerciali della Posta. La rivista può essere richiesta su posta.ch/yellow.



MISTO
Carta da fonti gestite
in maniera responsabile
FSC
www.fsc.org
FSC® C005019

219.23.1 IT 04.2019

LA POSTA 