

# Ritratto

## **CENTRO DI COMPETENZA RICHEMONT - Panetteria-Pasticceria-Confetteria**

Richemont è un centro di competenza completamente indipendente, nazionale ed internazionale per l'intero settore panetteria-pasticceria-confetteria e si compone di due società giuridicamente indipendenti.

La Fondazione Richemont comprende la scuola professionale con formazione e perfezionamento professionale completi, il settore alberghiero e della ristorazione, nonché la gestione della qualità delle materie prime e dei prodotti.

La Richemont Dienstleistungs AG è composta dalla propria casa editrice con edizione di libri, materiale didattico, la rivista specializzata Richemont, opuscoli, agenzia fotografica, software ed un ampio servizio di consulenza per la produzione e per il commercio al dettaglio.

Sia il capitale della fondazione, che il capitale azionario sono di proprietà al 100% dell'Associazione Svizzera dei maestri panettieri e pasticceri (SBC) di Berna

## **AZIENDA**

Dal 1945, la Scuola Professionale Richemont, offre programmi educativi per l'intero settore della panetteria, della pasticceria e della confetteria. Fin dalla sua fondazione, l'offerta comprendeva corsi sulle tecniche di produzione e di vendita, nonché seminari sulla tecnologia e sulla gestione aziendale.

All'interno del sistema formativo Svizzero, Richemont è responsabile dello sviluppo di corsi interaziendali di formazione professionale di base. Questi corsi servono ad acquisire competenze professionali di base. Altri ambiti comprendono una serie di corsi di formazione orientati al lavoro, come i corsi, i seminari, i corsi di diploma, i corsi e seminari individuali e specifici per i clienti, nonché corsi di preparazione agli esami professionali e all'esame professionale superiore completo. Inoltre, si tengono seminari giornalieri e modulari sul marketing, sulla gestione aziendale e dei dipendenti o sulla nutrizione.

Dal 1948 si tengono anche corsi individuali di gruppo e corsi di formazione per specialisti dell'industria nazionale ed internazionale. Queste si svolgono presso la sede del cliente o da noi alla Seeburgstrasse 51 a Lucerna.

Dal 2004 il Centro di Competenza Richemont è certificato da eduQua nel campo dell'istruzione. Questo marchio certifica che la scuola offre una gamma di corsi moderni, di alta qualità e orientati alla pratica e garantisce ai partecipanti lo standard richiesto per gli istituti di formazione continua.

Il Centro di Competenza Richemont fornisce consulenza e supporto alle aziende anche in questioni professionali e di vendita. Lo spettro di queste consultazioni comprende tra l'altro i seguenti punti: ottimizzare i processi di produzione, identificare le fonti di errore e attuare misure correttive, introdurre nuove tecnologie, sviluppare ed implementare nuove idee di prodotto, nonché il supporto tecnico e la formazione nei settori della vendita, del marketing e dell'amministrazione.

I servizi di gestione della qualità comprendono l'analisi dei cereali e delle farine, l'analisi e lo sviluppo dei prodotti, le prove di cottura e l'etichettatura dei prodotti (dichiarazione). Richemont fornisce consulenza alle aziende per la progettazione di ricette, l'igiene, i processi e le tecnologie specifiche e l'introduzione di una garanzia di qualità completa.

Dal 1945, la rivista specializzata Richemont fornisce informazioni su eventi importanti e fornisce informazioni specialistiche e professionali. La casa editrice di proprietà dell'azienda, pubblica libri specializzati di fama internazionale e materiale didattico in varie lingue, per l'intero settore della panificazione e della pasticceria.

Il ristorante Richemont dispone di 70 posti a sedere ed è noto per la leggendaria "Baker's Breakfast" (buffet di pane con circa 40 tipi diversi di pane). L'albergo dispone di 14 camere con 35 posti letto ed è aperto, non solo ai partecipanti ai corsi nazionali e stranieri, ma anche a tutti i viaggiatori e visitatori. Il ristorante e l'albergo Richemont Centre of Excellence sono aperti al pubblico.