



1885



1910

PÂTISSERIE
HEINZ

1920





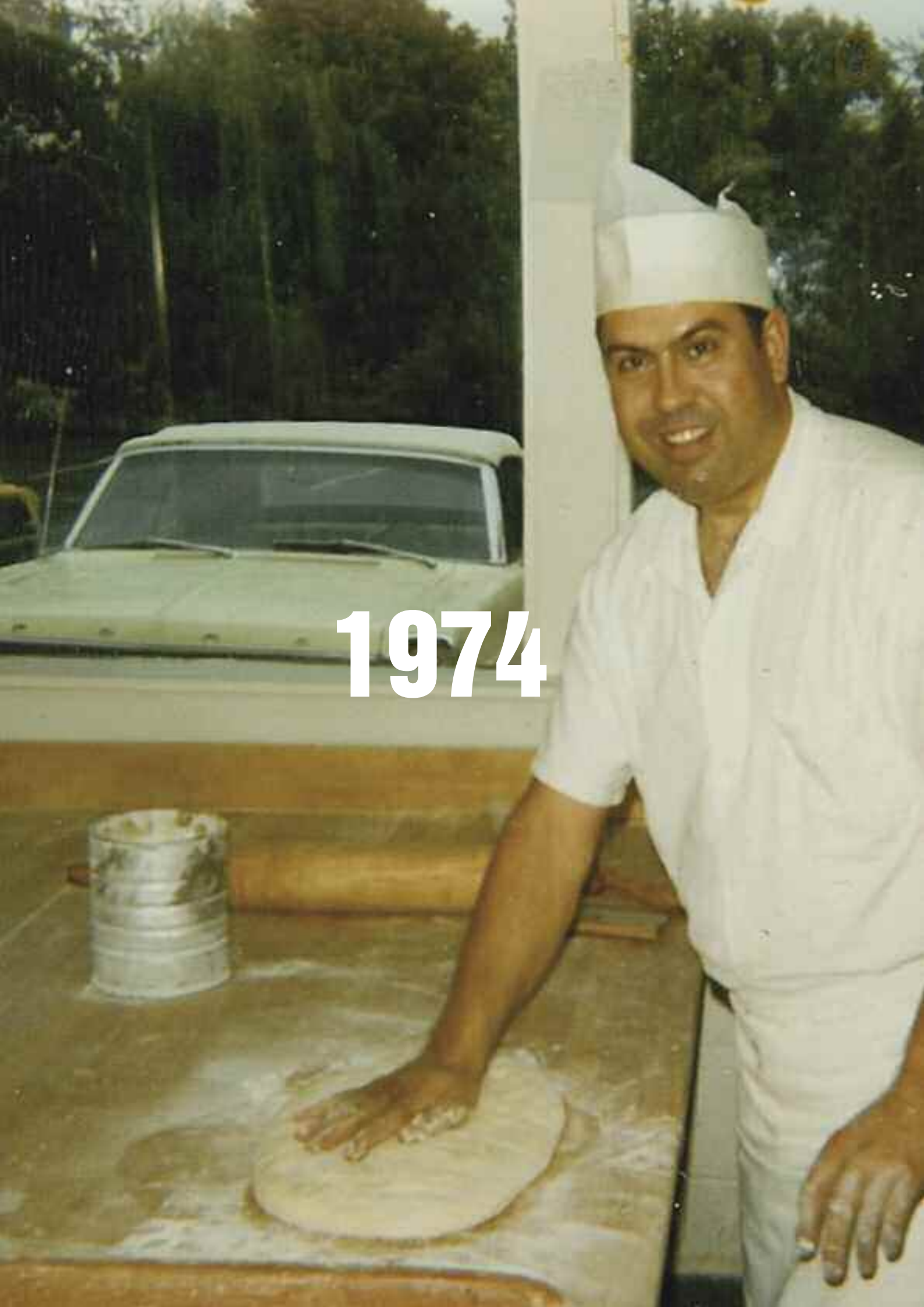
1950



1960

1969

dan
la amuzamentul
la pescă
devenit
patrim



1974



2008

2010

**L'Association
suisse des patrons
boulangers-
pâtisseries célèbre
ses 125 ans.**

Participez et démarquez-vous!

Madame, Monsieur,

L'Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries (ASPBP) fêtera ses 125 ans l'année prochaine. Vous et vos entreprises êtes au cœur des activités que nous avons élaborées pour l'occasion avec les responsables cantonaux de la publicité.

Nous vous proposons trois différentes activités publicitaires pour fêter dignement cette année anniversaire:

- des supports publicitaires gratuits pour les jours de fête de l'année, arborant le slogan «**Chaque jour est une fête**»;
- une opération «**pain clown**», en collaboration avec la Fondation Théodora, prévue en mai 2010;
- la «**Nuit des boulangers suisses**» en septembre 2010.

Vous trouverez les formulaires de commande du matériel promotionnel relatif à chaque action à la fin de la présente brochure. Nous vous remercions d'ores et déjà de votre collaboration!

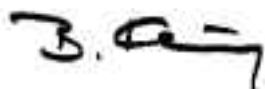
Au demeurant, l'ASPBP soutient ses membres depuis de nombreuses années dans le domaine de la publicité, moyennant du matériel publicitaire gratuit, des auxiliaires de vente et différentes actions valorisant l'image de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

Nous souhaitons profiter de l'anniversaire de l'association pour vous aider à susciter l'intérêt des consommateurs, cette année unique nous permettant d'occuper le devant de la scène au niveau national et de nous positionner sous notre meilleur angle.

Nous comptons donc sur votre participation et vous en remercions d'avance.

Démarquons-nous!

Cordiales salutations



Beat Kläy
Directeur



Aperçu de la publicité en 2010



Voici un aperçu des actions prévues par l'ASPBP. Des informations supplémentaires se trouvent sur le site www.swissbaker.ch, dédié à la boulangerie-pâtisserie artisanale.

**Chaque jour
est une fête**



Objectif

L'objectif de cette action est de booster l'activité commerciale à l'occasion de journées bien spécifiques, et de conférer aux jours de fête une saveur particulière, sachant que chaque jour est un jour de fête chez l'artisan boulanger!

Echéances

Chacune de ces six fêtes: Fête des Rois, Saint-Valentin, Pâques, fête des Mères, 1^{er} août et Saint-Nicolas.



Fête des Rois, 6 janvier



Saint-Valentin, 14 février



Pâques, 4 avril



Fête des Mères, 9 mai

Moyens publicitaires

Les affiches et les rotairs sont gratuits. Le formulaire de commande se trouve à la fin de la présente brochure.

Concours des Rois

Participez à ce concours permettant à vos clients de gagner des prix d'une valeur totale de CHF 10'000.-.

Important

Vous trouverez sur le site www.swissbaker.ch des informations sur les jours de fête et les produits de boulangerie traditionnels. Nous vous ferons également parvenir de nombreuses idées d'événements et d'animations via une check-list en même temps que les moyens publicitaires.

Infos

www.swissbaker.ch



1^{er} août



Saint-Nicolas, 6 décembre



**Pain clown,
offrir des sourires
en collaboration
avec la Fondation
Théodora**



Objectif

Contribuer à égayer le séjour des enfants hospitalisés et leur offrir des moments de bonheur, tout en mettant en avant l'engagement social de notre artisanat.

Des artisans boulangers fribourgeois ont lancé l'action «pain clown» l'année dernière. Outre la belle somme de CHF 12'000.–, elle a suscité beaucoup de réactions positives et de sympathie.

Fondation Théodora

53 clowns de la Fondation Théodora visitent chaque semaine des petits patients hospitalisés dans plus de 47 hôpitaux et institutions spécialisées de Suisse, pour les entraîner un instant dans un monde gai, coloré et magique. Les parents, les proches et le personnel profitent également de ces visites.

Dates

La vente du «pain clown» est prévue du 1^{er} au 31 mai 2010.



«Pain clown»

La mise en œuvre est simple pour les boulangers! Le choix de la recette du «pain clown» est libre. Vous transformez la miche de pain en un visage de clown à l'aide d'un chablon et d'un nez rouge en massepain. Les chablons – d'un diamètre de 8 et 17 cm – peuvent être obtenus auprès du promo-shop de l'ASPBP.

Moyens publicitaires

Vous pouvez également commander au promo-shop des affiches, des dépliants, des autocollants et des nez de clown rouges – pour votre personnel de vente ou vos jeunes clients.

La Fondation Théodora diffuse des communiqués de presse à l'échelle suisse. Un projet de communiqué aisément adaptable à vos besoins est également disponible sur notre site web.

Autres idées

Conférez une «ambiance clownesque» à votre magasin en motivant votre personnel de vente à se déguiser. Vous pouvez également fabriquer d'autres produits affublés d'un nez rouge, offrir des ballons, organiser un concours de dessin et décorer votre vitrine avec les chefs-d'œuvre réalisés, lancer un projet au sein des écoles, engager un clown ou un magicien, etc.

Important

Vous définissez vous-même le prix du «pain clown». Nous vous recommandons de verser à la Fondation Théodora entre CHF -.50 et 1.- par pain vendu, le don pouvant être fait par vous pour une moitié et par votre clientèle pour l'autre. Les boulangers fribourgeois ont eu la générosité de lui reverser 50 % du prix de vente. Nous vous recommandons également de prévoir une tirelire munie d'autocollants de l'action pour y déposer immédiatement les montants encaissés.

La transparence crée la confiance et incite à donner plus, sous forme d'argent ou en achetant des nez de clown. Une fois l'action terminée, vous versez la somme récoltée directement à la Fondation Théodora.

Infos

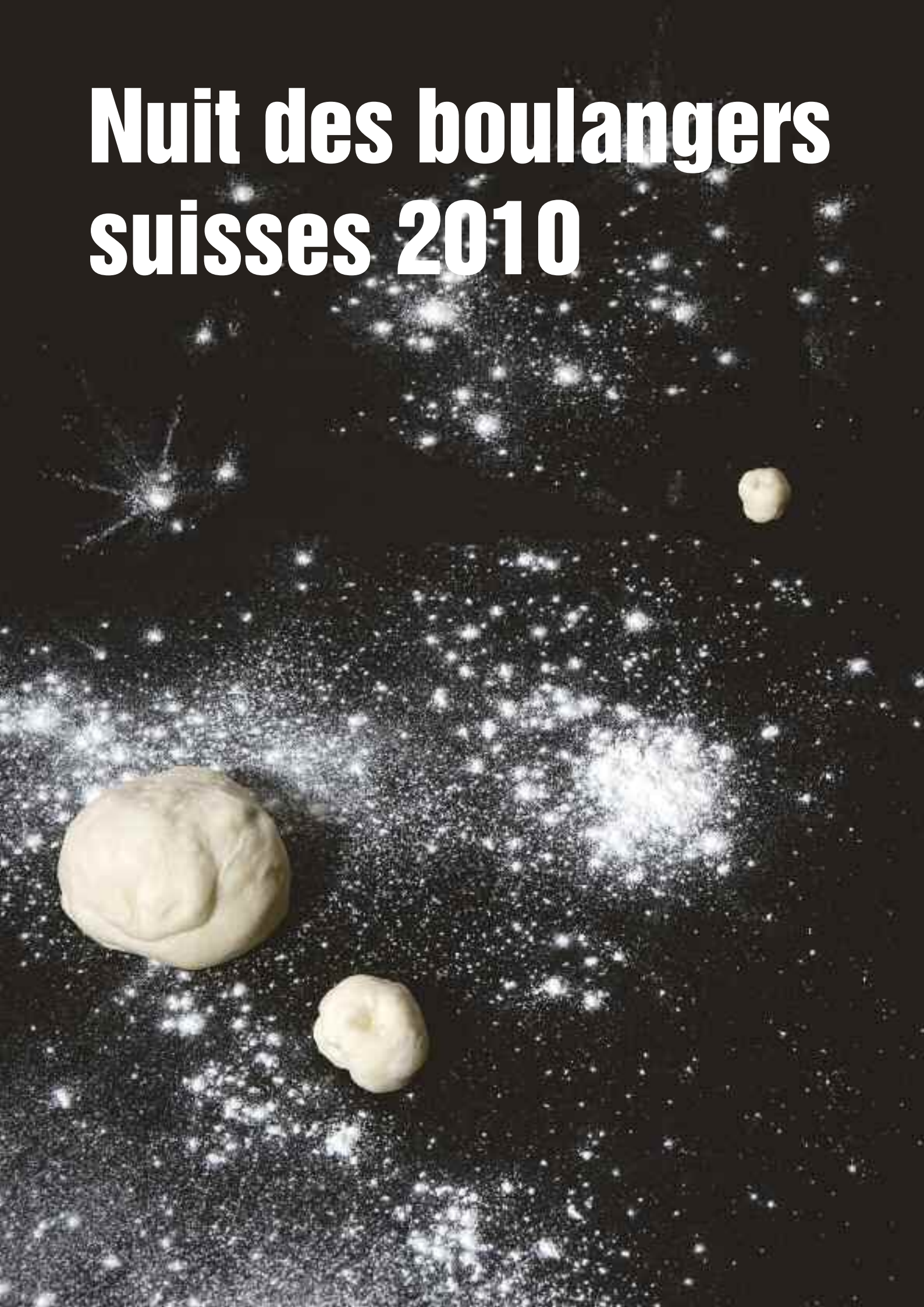
www.theodora.ch

www.swissbaker.ch





Nuit des boulangers suisses 2010



Objectif

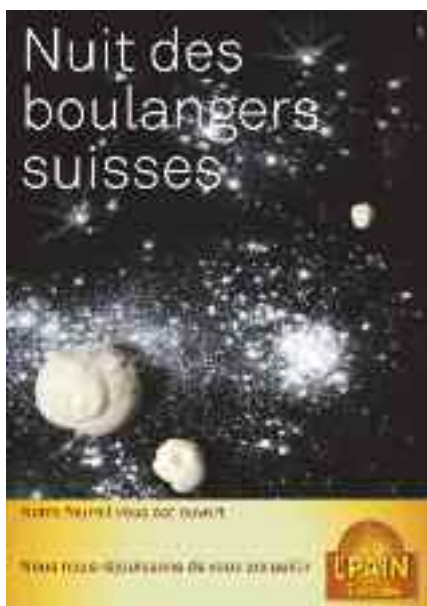
L'objectif de cette première nuit des boulangers suisses est d'attirer le plus grand nombre possible de clients – fidèles ou nouveaux – dans les laboratoires et boulangeries. Dans les coulisses de la fabrication de produits de boulangerie, les hôtes découvrent le travail exigeant et créatif des artisans boulangers, tout en mettant la main à la pâte.

L'action devrait faire comprendre l'importance du secteur au public et consolider l'image positive des artisans boulangers.

Dates

Vous êtes invité à ouvrir les portes de votre boulangerie une ou plusieurs nuits, **entre le 9 et le 12 septembre 2010.**





Moyens publicitaires

L'ASPBP met gratuitement à votre disposition des affiches et flyers, sur lesquels vous n'avez plus qu'à inscrire manuellement la/les date/s de votre choix.

Vous trouverez sur notre site web un modèle de communiqué à adresser à la presse locale ou aux autres hôtes importants que vous souhaitez inviter.

L'ASPBP diffusera préalablement des communiqués de presse pour promouvoir l'évènement.

Important

Vous recevrez une check-list en même temps que les moyens publicitaires. Votre responsable cantonal de la publicité se tient à votre entière disposition pour vous aider. Vous pouvez également envisager de collaborer avec un collègue.

Infos

www.swissbaker.ch



Votre fantaisie est la bienvenue!

Idées de restauration

Produits de boulangerie frais du four pendant la visite guidée, spécialités maison à déguster, «buffet de pains», sandwiches au mètre, pains Party, grillades et plateaux de fromages en coopération avec des bouchers ou des fromagers, etc.

Programme cadre

- Les petits et les grands peuvent s'essayer à la boulangerie en fabriquant des tresses ou des bretzels, en façonnant des figurines en massepain, etc.
- Concours de dessin pour les jeunes hôtes, concours et musique live – groupe local – pour les moins jeunes.
- Les photographies de la nuit des boulangers exposées dans la vitrine ou le magasin attireront les regards lors des prochaines visites.

Organisation

- Le temps d'attente précédant la visite guidée du laboratoire permet des échanges personnels, dans une «tente de réception» (tente de fête louée) ou dans un secteur de restauration. Les grands garages ou entrées peuvent également être aménagés pour l'occasion.
- Le créneau horaire de 21 h 00 à 5 h 00 a fait ses preuves en pratique. Vous pouvez également envisager un brunch dès 6 h 00 – à prix coûtant.
- Prévoyez des couvre-chefs – pouvant arborer le logo de votre entreprise – pour vos visiteurs, de façon à satisfaire aux prescriptions d'hygiène.

2010 – 125 ans de l'ASPBP!

L'ASPBP est une entreprise de services moderne qui s'engage pour une évolution positive de l'ensemble du secteur dans les domaines de la formation professionnelle et continue, de la politique, de l'économie, de l'information, de la communication et de la publicité notamment. Une grande partie de ces travaux se font en amont, le lobbying politique permettant notamment de créer les meilleures conditions cadres possibles pour les artisans.

Des questions?

Nous sommes là pour y répondre et pour vous aider.

Association suisse
des patrons boulangers-pâtisseries
Seilerstrasse 9, case postale, 3001 Berne
tél. 031 388 14 14
e-mail sbkv@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch

Suisse romande:
Monsieur Jean-Pierre Mathys
e-mail jean-pierre.mathys@swissbaker.ch
tél. 078 744 66 08

Suisse alémanique:
Madame Sarah Stettler
e-mail sarah.stettler@swissbaker.ch
tél. 031 388 14 14

Tessin:
Monsieur Alain Philipona
membre de la commission de la publicité
e-mail alain.philipona@ticino.com
tél. 091 797 19 29

