

## L'invenzione a colazione

Nel tentativo di prelevare ordinatamente il burro dalle moderne confezioni utilizzando un coltello convenzionale, e di spalmarne sul pane uno strato più sottile possibile, mi ricordavo di mio padre che si irritava in continuazione per il fatto che nelle stoviglie di cristallo il coltello si fermasse contro il bordo, trattenendo sempre un angolo della fettina di burro. Quando nel negozio di casalinghi trovò finalmente un portaburro piatto, fu molto contento. Mi ha sempre stupito il fatto che, malgrado la varietà di utilissimi utensili da cucina, ancora nessuno avesse pensato alle nuove confezioni per burro e formaggio fresco.

### Prototipi

Cominciai per gioco ad occuparmi dei gesti pratici e complicati al tavolo della colazione. Essendo insegnante di lavori manuali mi risultò facile costruire primitivi prototipi di cartone e plexiglas, ovviamente per il divertimento della mia famiglia. Presto però ho scoperto che sarebbe stato possibile realizzare anche un coltello da formaggio dalla forma particolare per tagliare il formaggio dal piatto al centro della tavola senza prenderlo in mano.

### Protezione legale del modello

I passi successivi mi portarono a recarmi da un esperto in brevetti e presso diverse aziende e produttori. La delusione: la fabbricazione in Svizzera è troppo cara! Dopo essermi persuasa, a conclusione di diversi test, della forma definitiva, un mio buon amico si è seduto al computer con me e ha disegnato il coltello con tutte le misure. Egli conosceva un'officina che poteva ricavarmi le lame in vero acciaio che ho poi dovuto far temprare ed affilare in un'altra azienda. Sono stata spesso sommersa da consigli sia utili che inutili. Feci i passi successivi secondo la mia convinzione personale e in modo da poter affrontare finanziariamente la situazione.

### Materiale per impugnatura e tagliere

Ai prototipi vennero applicate delle impugnature di residui di Corian (pietra acrilica). Riflettendo sulla confezione di vendita adatta, ho avuto l'idea di aggiungere un piccolo tagliere. Li ho fatti realizzare e ho regalato i set con il coltello per Natale 2003 a parenti e conoscenti. Hanno superato il test praticamente ovunque.

Gli appassionati di formaggi desideravano una versione in legno e, nel museo di una latteria, in mezzo a tanti turisti, mi è venuta l'idea dell'impugnatura rossa con la croce svizzera.

### Costi di sviluppo

Fino a questo punto avevo dovuto sostenere parecchie spese ma sono stata continuamente ricompensata con contatti interessanti e buone esperienze nel mondo del commercio. Un giorno ho trovato l'indirizzo dell'azienda che oggi produce i miei coltelli a Solingen. Nell'autunno 2004 mi sono recata sul posto e gli esperti hanno esaminato i miei prototipi. Mi sono decisa ad ordinare 2000 pezzi con impugnature diverse, ero dunque obbligata a venderli.

### Confezione di vendita

Ho cercato tra gli scaffali, visitato fiere e guardato in molti negozi alla ricerca di una confezione conveniente. In una cartoleria trovai delle custodie per carte di credito che casualmente avevano la stessa dimensione delle mie lame, che potevano servire per proteggerle e in cui potevo inserire anche il foglietto ripiegato delle istruzioni per l'uso.

In un piccolo angolo di un mercatino di Natale ho fatto i primi tentativi come venditrice.

### La Olma 05 è stata una prima grande occasione di vendita e poco dopo ho ottenuto uno Stand sponsorizzato per le Giovani Imprese Innovative alla Fiera di Winterthur 05.

Grazie alla mia socievolezza e ai contatti fatti, diverse aziende mi hanno chiesto di fornire loro dei coltelli con il loro logo inciso sulla lama per farne omaggio a clienti o dipendenti.

### Circoli di esperti di formaggi

L'apice delle vendite è stato raggiunto nel 2006 con il Swiss-Cheese-Award e il Mercato del Formaggio a Huttwil. I coltelli sono ora esposti in pratici dispenser di vendita in molte latterie e negozi al dettaglio.

Il design del coltello è depositato presso l'Istituto Federale della Proprietà Intellettuale e presso l'Ufficio per l'armonizzazione nel mercato interno ed è così protetto dalla legge.