

Lutto

Consuelo Valsangiacomo, 1913 – 2017



Consuelo Valsangiacomo

Sarebbe stata una delle cose più particolari e alla quale ci avremmo tenuto molto. Quella di poter avere Consuelo Valsangiacomo come ospite d'onore durante i festeggiamenti per il centenario della nostra associazione, sarebbe stata una vera chicca. Infatti la signora Valsangiacomo era già bambina quando la nostra associazione è stata creata. Ha tenuto le redini del nostro segretariato per quasi mezzo secolo con una diligenza e una partecipazione attiva al di fuori del comune. Abbiamo avuto il piacere di salutarla poco più di un mese fa durante la giornata «Panettone d'Autore», e anche in quell'occasione distribuiva sorrisi e saluti a tutti i presenti con un senso di calore tipico di chi ha respirato a pieni polmoni l'attività. Durante le eseguie ha voluto avere con se il collare con cui venne intronizzata dalla Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane ad ulteriore dimostrazione di quanto ci amasse. Alla figlia Consuelo, al genero Paolo e ai famigliari tutti, la nostra associazione si stringe con affetto.

> SMPPC e Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane

L'importanza di un ruolo

Una nuova esperienza

Dal 1° settembre 2016 sono il nuovo ispettore per la formazione professionale per il settore panetteria-pasticceria-confetteria. Sarà un impegno difficile ma stimolante.

Effettivamente sono solo 4 mesi che sono impegnato in questa nuova funzione, ma posso vantare diversi anni di impegno nella formazione dei nostri giovani sia attraverso i Corsi interaziendali, sia attraverso la formazione dei ragazzi in azienda e per due anni anche come docente professionale a Trevano.

Il vantaggio di tutto questo è proprio di poter vedere le cose a tutto tondo e poter fare delle piccole ma importanti riflessioni e avere il piacere di condividere con i datori di lavoro e con le persone in formazione.

Aziende formatrici

E' stato già riportato più volte il fatto che le aziende nel nostro cantone sono diminuite come anche il numero delle aziende formatrici e di conseguenza anche le persone in formazione. Se ne è anche parlato sui media che il numero delle persone in formazione in tutta la Svizzera compreso le venditrici è per la prima volta finito sotto le 1000 unità e che il numero delle persone che interrompono la formazione sono anche aumentate.

Questo mi ha portato a fare delle riflessioni; innanzitutto la scelta della persona che vorrebbe iniziare la formazione. Sono consapevole del fatto che le mail e le telefonate che si ricevono durante l'anno per la ricerca di un posto di apprendistato sono infinite e talvolta esasperano.

Si, proprio la ricerca di un posto di apprendistato. «Non è importante quale professione, probabilmente il ragazzo in questione non ha un libretto eccellente, comunque mandiamolo a fare un apprendistato qualsiasi.»

A questo punto bisogna mettere le carte sul tavolo, organizzare degli stage per presentare la professione, il posto di lavoro e soprattutto che cosa si tratta nel lavoro. Spiegare gli orari, il fatto che si lavora anche nei giorni festivi. In poche parole bisogna presentare la realtà alla quale si va incontro e non solo il momento gratificante dell'esecuzione di una bella decorazione su una torta.

Quando si arriva ad avere un paio di candidati motivati e convincenti, bisogna proporre loro di effettuare ancora uno stage di una settimana o più, per verificare la volontà



Daniel Ricigliano

e la decisione del candidato di intraprendere questa formazione.

Protezione dei giovani

Un calo di assunzioni nelle panetterie è dovuto al fatto che gli apprendisti (dai 15 ai 18 anni) non possono iniziare prima delle 05.00 (protezione dei giovani) e quindi non possono seguire tutte le fasi di produzione. Capita sempre di più che loro intraprendano una scuola secondaria come commercio o liceo ma dopo un paio di anni si rendono conto che una formazione professionale, magari come pasticcere, gli avrebbe soddisfatti di più. Ecco che si può trovare un candidato/a quasi maggiorenne molto motivato e soprattutto deciso sulla sua scelta. Ricordo infatti che i maggiorenni non sottostanno alla legge sulla protezione dei giovani.

E' chiaro che il tempo a disposizione in azienda è sempre meno, ma investendo qualcosina in più nella scelta di un valido apprendista, può col tempo portare a delle belle sod-disfazioni e soprattutto può essere un buon collaboratore sia durante che dopo la formazione.



Un'apprendista durante la produzione.

Daniel Ricigliano

37 (((

Dal 22 al 25 gennaio 2017

Punto d'incontro e scambio delle idee FBK

Su una superficie superiore a 22 000 m² presenta l'FBK tutto per la Panetteria, Pasticceria, Confetteria, Cioccolata, Gelati e Take-away. Una fonte irrinunciabile per le informazioni, impulsi e contatti.



Al FBK a Berna si presentano dal 22–25 gennaio, 210 espositori ad un pubblico esperto con una vasta offerta nei vari stand per le Panetterie, Pasticcerie e Confetterie. Tanti stand si presentano con le proprie dimostrazioni e vi invitano alla degustazione dei loro prodotti. Sulle pagine 10–17 e 31 si presentano i vari espositori con i loro prodotti esposti.

Attraenti vertici della fiera

Insieme a varie ditte presenti, offre anche la nostra associazione svizzera dei mastri Panettieri-Pasticceri-Confettieri (PCS) delle interessanti innovazioni

- «Rendez-vous FBK»: Il sabato 21 gennaio dalle ore 18.00 alle ore 21.30 nella sala congressi 1: Presentazione sullo studio «il futuro del settore svizzero della Panetteria-Confetteria» e «Trendfood Corner». Gli info si trovano sul ultimo «panissimo» o su www.fbk-2017.ch.
- Forum FBK: Con una dimostrazione professionale (parzialmente con degustazione) per i temi:

- caffè, pasta acida, cioccolata e la presentazione «come migliorare il giro d'affari per i nostri mestieri» nel padiglione 3.2 allo stand 144. L'ultimo tema verrà spiegato con concreti esempi per il nostro mestiere. Dettagli su pagina 3–9 e 28 29.
- La zona innovativa: Si presenta allo stesso stand con nuove idee per il nostro mestiere; prodotti e presentazioni appena arrivati sul mercato.
- L'aperitivo della fiera: Per i membri del PCS e CafetierSuisse apre giornalmente dalle ore 16.00 il bar gestito da Cafetier-Suisse, allo stand dell'PCS (padiglione 3.2, stand 144).

Per una pausa rilassante o una conversazione di Networking vi invita la CafetierSuisse a godervi un eccellente caffè presso il loro bar. Come punto d'incontro dopo la chiusura della fiera vi consigliamo il «Jungfrau-Bar» nel Foyer con un apertura fino alle ore 19.30.

Info per la fiera su: www.fbk-2017.ch

Ulteriori Info

- La maneggevole e pratica guida della fiera con i piani dei vari padiglioni è stata allegata al ultimo «panissimo» e si trova anche gratuitamente all'entrata dell'FBK e nel ufficio della fiera.
- Informazioni dettagliate sulla dimostrazione professionale sul forum e i relatori, si trovano sulla pagina 3–9 e 28–29.
- Un assaggio sul «Rendez-vous FBK» e lo studio presenti nel forum offre la pagina 2 e 31 nel ultimo numero.
- Su www.fbk-2017.ch trovate tutte le indicazioni utili per la fiera, come pure la distinta online della stessa. Così si trova con facilità gli espositori o i prodotti per crearsi una lista dei preferiti. I Flyer per i visitatori e i piani dei padiglioni sono scaricabili.
- Per avere un'idea di quanto la FBK offre vi invitiamo a leggere «panissimo» N° 1 alle pagine 8-21 in tedesco e pagine 34-41 in francese.

Editorial



FBK 2017 – una fonte d'ispirazione

Ha inizio la 33° fiera per la Panetteria, Pasticceria e Confetteria a livello svizzero ed è pronta con varie «leccornie»; ca. 210 espositori svizzeri ed esteri presentano le loro novità ed offerte varie su una superficie lorda superiore a 22 000 m² ad un pubblico di ca. 27 000 visitatori.

L'FBK 2017 – l'unica fiera svizzera con i temi panetteria, pasticceria, confetteria, cioccolata, gelati, caffè e take-away – è una fonte d'ispirazione ed un punto d'incontro per il nostro mestiere. Grazie ad un programma espositivo di alta qualità, si trovano anche delle innovazioni ed ispirazioni per la Gastronomia e l' Albergheria.

Novità alla FBK; la sera prima dell'apertura avrà luogo il «Rendez-vous FBK». Al centro dell'interesse sta la presentazione di come migliorare il giro d'affari per i nostri mestieri, con concreti esempi.

Venite a trovarci allo stand per partecipare al «Forum del FBK». Abbiamo creato un interessante e vario programma insieme alla scuola professionale Richemont, Foodsensoriker Patrick Zbinden e CafetierSuisse.

Venite a trovarci!

Urs Wellauer, Direttore PCS

Nuova ordinanza sulle derrate alimentari in vigore da maggio 2017

In breve i principali cambiamenti

Il Consiglio federale ha deciso il 16 dicembre 2016 di mettere in vigore la nuova ordinanza sulle derrate alimentari a partire dal 1° maggio 2017.

Il Parlamento aveva deciso di archiviare la nuova ODA nell' estate 2014 fino alla messa in vigore. Le decisioni inerenti la salute, vengono messe in pratica da maggio 2017.

Per il regolamento delle dichiarazioni vale una proroga di 4 anni, per limitare i costi dell' adattamento del materiale d'imballaggio. Un importante modifica consiste nel cosiddetto principio positivo. Finora gli alimenti non menzionati nell' ODA necessitavano di un permesso. Adesso possono essere messi sul mercato a condizione che siano sicuri e brevettati.

Dichiarazione

Di principio le leggi diventano sempre più severe sulle dichiarazioni dei generi alimentari e degli oggetti d'uso comune. Questo riguarda soprattutto i generi alimentari preconfezionati sui quali devono essere dichiarati i valori nutritivi; sulla carne e sul pesce bisogna indicare la provenienza. Per il nostro mestiere è rilevante che possiamo ottenere delle eccezioni sulla dichiarazione nella vendita diretta, per quanto riguarda i valori nutritivi e le allergie. È d'obbligo la dichiarazione verso le allergie, mentre i valori nutritivi non devono essere scritti sui prodotti



preconfezionati nel proprio negozio o filiale.

Autocontrollo

È previsto, che le piccole imprese fino a 9 collaboratori vengano sgravate nell' autocontrollo. Per le piccole imprese, nell'ambito dell'autocontrollo, verrà raccomandato di far analizzare i prodotti di genere alimentare.

Nell' ordinanza sulle derrate alimentari si sono aggiunte anche delle specie d'insetti. La Svizzera adeguerà le sue regolamentazioni a quelle della UE per evitare contrasti economici. Il Consiglio federale dice che con questa legge creeranno dei vantaggi per la professione e il commercio. Per tutte le informazioni: www.blv.admin.ch.

Conclusione

Positivo è, che il BLV include anche la nostra associazione nella sua realizzazione. La PCS è d'accordo con questa proposta. Un primo incontro è stato fissato per il 30 gennaio

> Urs Wellauer, Direttore PCS

Annuncio

ANCHE LEI PUÒ SEPARARE IL GRANO DALLA PULA.

Con un'offerta di lavoro nel «panissimo» può raggiungere tutti coloro che desidera raggiungere. Contatto: Christoph Spörri, panissimo@staempfli.com, tel. 031 300 63 83



panissimo | 20 gennaio 2017 | Nº 2

39 (((

Solo con uno spirito sinergico marcato possiamo ambire a spazi di considerazione

Cambiamo marcia

L'anno del centenario mi ha fatto pensare a qualche possibile soluzione da inserire nella vita della nostra associazione. Il tutto con il solo scopo di acquistare spazio di considerazione presso tutti coloro che ruotano attorno al mondo economico.

Eccoci di nuovo al fronte. E'appena iniziato il nuovo anno e subito il pensiero corre su tutto quello che sarà l'enorme lavoro organizzativo per festeggiare al meglio il primo secolo di vita della nostra associazione.

Due saranno gli appuntamenti ufficiali. Il primo il 22 aprile al Padiglione Conza di Lugano come «Assemblea del Centenario» e il secondo il 2 settembre al Teatro Sociale di Bellinzona con la giornata dei festeggiamenti «Cent'anni di pane», cui farà seguito la cena di gala presso Castelgrande.

Testimonianze

Tra qualche giorno inizierà la promozione dei due prodotti che si è pensato di preparare per l'occasione. Il Pan100 e il Dol100. Si è cercato di poter trovare una soluzione che tenesse in grande considerazione il nostro territorio, soprattutto dal lato farine. A questo punto confidiamo molto sulla diligente operosità dei nostri soci per poter promuovere il più possibile questi prodotti. E' in fase di partenza anche il materiale promozionale che abbiamo deciso di mettere a disposizione dei nostri associati affinchè questo avvenga nei migliori dei modi.



SMPPC 100 dal 1917 Maestri di bontà.

Presenza attiva

Siamo di nuovo in campo per cercare di recuperare il più possibile quel terreno di considerazione che negli ultimi anni abbiamo gradatamente perso senza capire bene il perchè. Ne fa stato il fatto che spesso quando veniva dato il via a qualche progetto economico dove anche la nostra professione avrebbe potuto (e dovuto) trovare tranquillamente posto secondo una logica di ruoli, questo lo si trovava spesso occupato da realtà che poco avevano da spartire con una corretta filosofia del mondo del lavoro.

Si cercherà quindi una volta per tutte di presentare delle legittime recriminazioni marcando affidabile presenza in quei contesti ufficiali dove spesso chi è più furbo riesce ad occupare i posti migliori. Grande sarà quindi il nostro impegno per riuscire a far entrare il nostro mestiere in quei gruppi di lavoro che riescono a colloquiare amichevolmente con il mondo economico.

Continuità

Un altro capitolo molto importante, per non dire decisivo, è quello delle cessioni delle attività. Siamo riusciti ad entrare in collaborazione con la Camera di Commercio della Svizzera Italiana, dove la nostra società è inserita da molti anni, per preparare un corso per lo scopo detto prima. Troppe volte è capitato di sentire casi in cui le cessioni di attività sono avvenute in maniera selvaggia, incompetente e senza il benché minimo senso di lungimiranza. Questo sarà probabilmente il più importante appuntamento al quale si invitano tutti i soci a partecipare e si svolgerà presso la sede della Camera di Commercio di Lugano verso fine maggio inizio giugno. Anche da qui parte il futuro della nostra professione. Il poter tenere in mano le redini dei nostri contesti aziendali



Massimo Turuani

cercando di adattarli e aggiornarli alle esigenze contemporanee costituisce una delle migliori garanzie per il proseguio delle nostre attività. Per di più verrà offerto il tutto gratuitamente e sarà presentato da esperti in materia con il quale ci siamo già incontrati per mettere in campo i punti principali che dovranno essere trattati. Quindi carne al fuoco ce n'è ancora molta. Ciò che dobbiamo fare è convincerci che dobbiamo continuamente essere presenti attivamente nella quotidianità economica. Se iniziamo a diventare vittime di mentalità perdenti o di culture minimaliste non facciamo altro che scavarci una fossa dalla quale non usciremo più.

La SMPPC vi attende quindi con grande convinzione ad essere paladini della propria causa con la speranza di poter avere la giusta corrispondenza da parte del prossimo.

> Massimo Turuani, Presidente SMPPC

Agenda 2017

Centenario SMPPC

22 aprile 2017: Assemblea generale – Padiglione Conza Lugano.

«Cent'anni di pane»

2 settembre 2017: Festeggiamenti – Teatro Sociale Bellinzona.

Panettone d'Autore

2 dicembre 2017: ex asilo «Il Ciani» Lugano.

Online

Tutte le date note alla PCS le trovate aggiornate su www. swissbaker.ch nella barra laterale a destra sotto il titolo «Kalender SBC» e «Calendrier de la BCS».