

Il calendario del gusto 2019

Un prodotto autentico per il nostro mestiere artigianale

Come immagine di copertina del calendario del gusto 2019 vediamo un croccante pane di segale. Da subito lo si può ordinare.

Il pane di segale che troviamo come immagine di copertina è invitante e decorativo. È un pane a lunga lievitazione, saporito. Adatto alla nostra filosofia, un prodotto che ci distingue dai supermercati e dei grandi distributori. «Un prodotto che mostra la nostra vera arte», sottolinea il responsabile Daniel Jakob. «Un buon pane ha bisogno di tempo» - sotto questo titolo si presentano le virtù del pane artigianale nelle prime pagine del calendario. Si è prestata molta attenzione per presentare tutto l'assortimento del settore Panetteria-Confetteria, dal pane alla michetta fino al cioccolato e alla pasticceria.

Circa 50 immagini

Più di 100 prodotti sono stati fotografati, 28 sono i prodotti illustrati. Il calendario ha 25 pagine stampate, 14 invitanti ricette, un pratico pianificatore famiglia, circa 50 immagini

con brevi testi informativi sulle specialità del nostro mestiere.

Ringraziamento ai clienti

Il 50% dei nostri membri beneficia di questo oggetto promozionale. La quantità di calendari ordinati per azienda aumenta annualmente. Non c'è da meravigliarsi, è un prodotto di alta qualità fatto con immagini ben scelte che rappresentano i nostri eccellenti prodotti. Tutto questo per ringraziare i fedeli clienti. Il nostro calendario, nei tempi della digitalizzazione, è un segno di tradizione e del buon gusto.

Ordinarlo adesso

Tutti i membri hanno ricevuto per posta il calendario 2019. Da subito lo si può ordinare, come pure le cartoline postali abbinata al calendario, tramite il modulo d'ordine o su www.genusskalender.ch.

Daniel Jakob, PCS



Gzim Shala della Kyburz AG è soddisfatto della qualità di stampa.



30 tonnellate di carta vengono stampate, piegate, perforate e compilate per il calendario del gusto.



Da sinistra: Markus Vögeli (grafico e fotografo) e Simon Nussbaum (PCS), mettono a punto i colori.

Sale: a cosa credere?



S. Fogato

Un nuovo studio smentisce il dogma degli effetti dannosi del sale. La più alta mortalità è stata riscontrata anche nelle persone con basso apporto di sale. Il messaggio è stato inculcato dentro di noi per anni: troppo sale aumenta la pressione sanguigna, che inevitabilmente porta a più infarti e ictus aumentando il rischio di morte prematura. La gente mangerebbe troppo sale, circa 9 g al giorno. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e la Fondazione svizzera di Cardiologia raccomandano solo 5 g.

Più o meno sale?

Questo dogma distrugge una recente ricerca condotta dal team di ricerca guidato da Andrew Monte e Salim Yusuf della McMaster University di Hamilton, in Canada, sulla rivista medica *The Lancet*. Secondo lo studio, l'assunzione di sale è innocua per la salute anche in grandi quantità fino a 12 g al giorno. Sì, la tendenza punta anche nella direzione opposta: l'assunzione di sale più alta è associata ad un minor rischio di infarto e un minor rischio di morte prematura. Il rischio di subire un ictus aumenta solo con un elevato apporto di sale giornaliero con più 13 g. Tuttavia, questo riguarda soprattutto le persone in Cina, dove la dieta è tradizionalmente molto ricca di sale.

Il parere della PCS

Deve essere capovolto tutto a causa di questo studio? Daniel Jacob, responsabile PCS per la garanzia della qualità e sicurezza, non vede alcun

motivo nel discostarsi dalla strategia di sale approvata dell'associazione: L'OMS ha lasciato in passato, la sua impronta salata nel settore dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri. La PCS sulla base dei risultati ha messo a punto una strategia. Uno dei risultati positivi è stato quello di evidenziare ed evitare grandi quantità di sale.

Nessuna modifica

In base al nuovo studio i panettieri-confettieri svizzeri non hanno bisogno di modifiche. Il settore assieme all'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) hanno sempre preso in modo ragionevole le decisioni sul quantitativo. Il credo: sale quanto basta ma il meno possibile.

Pane gustoso

Assieme al Centro di competenza Richemont a Lucerna, la PCS ha emesso delle raccomandazioni in relazione alla strategia sul sale: controllare e adattare le ricette. Per garantire un buon pane gustoso, è stata calcolata e raccomandata una riduzione di sale ragionevole dall'1,8% al 2% sulla farina.

Nessun pane insipido

In passato la PCS aveva chiaramente comunicato che ulteriori riduzioni avrebbero prodotto un pane insipido e insapore non adatto al commercio. In questo senso, il nuovo studio conferma che le decisioni del passato sono valide anche per il futuro.

Daniel Jakob, PCS

Maja Fahrni è Vicepresidente

Il Comitato direttivo dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri PCS, ha eletto all'unanimità Maja Fahrni nella veste di Vicepresidente. In questa funzione, assume anche la vicepresidenza del Consiglio di amministrazione PCS/Richemont, per il progetto «Reload» ed è responsabile della gestione strategica dell'intera organizzazione PCS/Richemont. La 48enne è comproprietaria della Panetteria Confetteria Konditorei Lebensmittel E. Fahrni a Merligen (BE) e da oltre un anno fa parte del Comitato strategico per il Commercio al dettaglio. Ha una vasta esperienza nelle finanze e nelle risorse umane. Tra le altre cose, è stata per tre anni a capo dei salari e delle assicurazioni sociali presso il Comune bernese di Köniz. Come attività accessoria gestisce la contabilità e i salari per una PMI a Thun.



J. Ruppen

Maja Fahrni

Il Presidente del Consiglio di amministrazione è Silvan Hotz di Baar (ZG).

cv/sf

Svizzera

Importanti tagli alla Groba di Zurigo

Denner, il più grande cliente della Groba di Zurigo, non ha rinnovato il contratto di fornitura di pane fresco per il nuovo anno. La panetteria industriale si vede costretta a sacrificare ben 60 posti di lavoro presso la propria azienda e altre 15 nella logistica in aziende esterne. La catena di supermercati Denner intende puntare maggiormente alla cottura nei singoli negozi di prodotti surgelati. All'inizio dell'anno la Groba impiegava 115 persone e il fatturato di Denner era del 75%.

Importazione: aumento significativo di merce per prodotti di panetteria e pane

Negli ultimi dieci anni vi è stato un incremento del 28% sulle importazioni di merci per prodotti di panetteria: preparazioni a base di cereali, di farine, di amidi, di fecole e di latte (CHF +170 mio). Nel 2017 il valore della merce importata è stata di CHF 783 mio per 237 000t. Per la metà di questo volume d'importazioni si tratta di prodotti di panetteria che è stata addirittura leggermente superiore (58%) per un valore di CHF 455 mio. Quest'ultimi sono stati importati dalla Germania al 41% seguono Francia 14%, Austria 13% e Italia 13%.

L'incremento maggiore ha interessato le importazioni di pane e di altri prodotti destinati alla vendita al minuto. Dieci anni fa si trattava di 2569t mentre nel 2017 si è raggiunta quota 10 067t che corrisponde a un incremento quantitativo del 292%. Nel 2017 si è importato dall'Austria il 77% di pane. Maggiori informazioni con tabelle e grafici si possono trovare sul sito della Confederazione Svizzera Ufficio federale dell'agricoltura UFAG: www.blw.admin.ch/blw/it/home/markt/marktbeobachtung/brot-und-getreide.html

Una proficua trasferta a Lucerna



L'esposizione finale del corso con apprendisti e docenti alla Scuola Professionale Richemont.

Lo scorso 3 settembre, gli apprendisti del settore pasticceria del terzo anno del Centro Professionale di Trevano, hanno partecipato al corso interaziendale 4 di una giornata – organizzato in collaborazione con la SMPPC e la DFP – presso la Scuola Professionale Richemont di Lucerna.

L'abbinamento delle classi panettieri-confettieri

D'intesa con la direzione della Scuola Richemont, si è riusciti da qualche anno ad organizzare in un solo giorno i due corsi interaziendali dedicati ai due indirizzi professionali, sincronizzando secondo la necessità i lavori in uno o due laboratori distinti. La giornata di corso impostata sugli esami di fine tirocinio con la presentazione di differenti esempi di prodotti, è iniziata con il piacevole e motivante benvenuto del vicedirettore Markus Zimmerli. Successivamente, vi è stato il primo momento formativo per le due classi abbinata con prodotti del campo della pasticceria e con articoli di panetteria di piccolo formato. In seguito, i pasticceri-confettieri hanno approfondito i temi della confetteria in un altro laboratorio e i panettieri-pasticcieri hanno continuato l'approfondimento degli articoli panari. Dopo il pranzo, le classi si sono congiunte per completare il programma

di pasticceria. I giovani hanno notevolmente apprezzato il lavoro pratico che sono stati coinvolti a realizzare acquisendo così nuove competenze manuali e tecniche, rispetto al passato dove il corso era da seguire stando seduti tra i banchi.

Un salto di qualità

Da ormai oltre 30 anni seguono gli sperimentati corsi per i nostri giovani in formazione di base. Negli anni ottanta, ho anche lavorato nei corsi stessi sia a Lucerna che a Pully. Ho di continuo constatato un'incessante e opportuna evoluzione dei prodotti dimostrati. Vale la stessa cosa per i relativi metodi di fabbricazione innovativi e nella didattica dei corsi stessi. Però, il corso di quest'anno è sembrato molto più approfondito, curato nel suo contenuto e soprattutto vi è stato un notevole e apprezzato miglioramento nell'ambito della creatività degli articoli proposti e nelle decorazioni. Tutte le presentazioni di prodotti o concetti sono state eseguite in modo esemplare e sempre sostenute da supporti didattici cartacei oppure digitali molto accurati. L'esperienza accumulata negli anni e la semplicità delle presentazioni dei differenti relatori intervenuti, hanno avuto un'ottima rispondenza da parte degli apprendisti, catalizzando il loro interesse.

Esemplare esposizione finale, il giudizio degli intervenuti

Alla fine del corso è stata fatta una bella esposizione, dove i nostri giovani hanno potuto apprezzare tutto quanto fatto per loro durante la giornata di corso. Dopo le molteplici foto e la successiva degustazione, il giudizio di tutti sulla qualità di quanto proposto, è stato unanime: gusto e strutture eccellenti. Le suggestioni e gli accorgimenti trasmessi nei settori panetteria-pasticceria-confetteria per la pianificazione del lavoro, la pulizia in fase esecutiva, le diversificate e avvincenti idee trasmesse durante le dimostrazioni, saranno di sicuro un valido aiuto per inventare nuovi prodotti per la procedura di qualificazione pratica. Una sollecitazione: introdurre questi singoli elaborati nella produzione

quotidiana a compiacimento degli apprendisti ma anche dei loro maestri di tirocinio e datori di lavoro.

Ringraziamenti e complimenti

Un ringraziamento particolare va alla Direzione e a tutti i collaboratori della Scuola Richemont per l'ottima qualità del corso e al collega e istruttore dei corsi interaziendali, Daniel Ricigliano, per le traduzioni effettuate con il sottoscritto durante il corso. Un grande complimento lo devo ai nostri giovani che hanno avuto un eccellente comportamento nonché interesse e motivazione non comuni. Ora spetta a loro mettere a frutto tutto quanto visto e acquisito! E...auguri di cuore per gli esami del prossimo anno!

Marco Pasotti
Docente professionale



Si rischiano perdite di guadagno

Il Comitato direttivo e il Comitato centrale hanno deciso all'unanimità di respingere le due iniziative «per alimenti equi» e «per la sovranità alimentare».

Le iniziative «per alimenti equi» e «per la sovranità alimentare» andranno alle urne il prossimo 23 settembre. Le due iniziative sono ideologiche e mal pensate. Insinuano agli altri paesi di essere senza regole e senza principi. Sono pure pericolose, in quanto danneggiano direttamente la Svizzera e il nostro settore. Si dovrebbe creare una commissione che controlli sia la Svizzera che l'estero. Un esempio: per ogni pomodoro importato, bisognerebbe con-

trollare che sia a norma svizzera. Per i prodotti lavorati tutto questo diventerebbe ancora più complicato. Tutte le aziende impegnate nella catena di produzione dovrebbero subire delle ispezioni, creando una burocrazia infinita.

Prezzi in aumento

Tutte le spese create da questo nuovo processo andrebbero a carico dei clienti delle nostre panetterie-confetterie nella misura del doppio; a

carico delle aziende addirittura il triplo, con delle tasse molto alte per finanziare i costi. Si alzerebbero anche i prezzi generali degli alimenti per poter avere i più elevati requisiti. Cosa succederà nel commercio al dettaglio se i prezzi continueranno ad aumentare? Di sicuro ancora più persone si recherebbero oltre confine a fare i propri acquisti a prezzi nettamente più vantaggiosi. La gente si recherebbe all'estero in quanto, a causa di queste nuove leggi, ri-

schierebbe di non più trovare sul nostro mercato questi prodotti.

Impedire l'aumento del turismo degli acquisti

La conclusione è chiara: Abbiamo bisogno di due chiari NO dalle urne. Impedire una maggiore burocrazia, un aumento dei prezzi e che gli acquisti oltre frontiera diventino ancora più pesanti. Invitiamo i nostri membri a votare un doppio NO.

Urs Wellauer, Dir. PCS

Contratto collettivo 2019

Eventi informativi

Dal 2019 entra in vigore il nuovo CCL dei panettieri-confettieri svizzeri. Previsti eventi informativi.

Il CCL 2019 è stato oggetto di trattative per molto tempo. Le parti sociali PCS con l'Associazione svizzera del Personale Panetteria e Pasticceria (ASPPP) e l'Hotel & Gastro Union con il Sindacato Syna hanno concordato alla fine del 2017, i termini del nuovo accordo. Le parti sociali puntano all'entrata in vigore del nuovo CCL per il 1° gennaio 2019. Dall'entrata in vigore, tutti i datori di lavoro affronteranno la sfida di implementare il nuovo CCL, riesaminando i loro contratti e apportando le dovute modifiche.

Cosa c'è nel nuovo CCL 2019?

L'estensione su tutti i dipendenti è una delle più grandi innovazioni. Ma anche le modifiche riguardanti la durata del contratto, il periodo di prova, la tredicesima, l'indennità giornaliera, ecc. È importante prestare attenzione all'inizio e, se necessario, prendere provvedimenti. La PCS supporta i datori di lavoro per l'attuazione del CCL nel 2019, al fine di evitare inutili dispute con i dipendenti ed eventuali differenze con la Commissione paritetica Pa-

nettieri-Confettieri svizzeri. I cambiamenti, il loro significato e la corretta implementazione del CCL 2019, saranno presentati dalla PCS in occasione di eventi informativi e più precisamente dalle ore 13.30 alle ore 15.30 il 16 ottobre 2018 c/o la Scuola Professionale Richemont a Lucerna (termine d'iscrizione: 10. 10. 2018), il 18 ottobre 2018 c/o Stade de Suisse a Berna (termine d'iscrizione: 11. 10. 2018) e il 24 ottobre 2018 c/o Hotel Banana City, Winterthur (termine d'iscrizione 17. 10. 2018). I soci PCS interessati sono pregati di registrarsi su www.swissbaker.ch/gav2019. Il numero di partecipanti è limitato.

Contributi alle spese di esecuzione 2018

In risposta a molte richieste, la Commissione paritetica Panettieri-Confettieri svizzeri ha deciso di lasciare invariata la deduzione mensile dei contributi dei dipendenti. Info su www.pkbc.ch. Per domande il Servizio giuridico della PCS è sempre volentieri a disposizione.

PCS

Incontro dei capo periti Garanzia di qualità per il futuro

Nel corso dell'incontro annuale dei capo periti presso la Scuola Professionale Richemont a Lucerna, presieduta da Esther Wehren Presidente B&Q (Commissione per lo sviluppo e la qualità professionale), sono stati confrontati e analizzati i risultati, chiarite e discusse le domande, cercato soluzioni per situazioni difficili e, ove necessario, corrette le direttive per la procedura di qualificazione 2019.

Queste indicazioni si possono trovare in lingua italiana su www.forme-deine-zukunft.ch nella finestra delle notizie «Direttive per la procedura di qualificazione 2019».

Sessioni d'informazione 2019

Gli apprendisti riceveranno durante i Corsi interaziendali (presso la Scuola Richemont) il modulo con le direttive di procedura di qualificazione 2019. Avranno una panoramica delle nuove tecniche e potranno porre domande. Le informazioni saranno disponibili presso i capo periti e i docenti professionali.

Mancanza di conoscenza

I capo periti hanno trattato anche vari argomenti sulle sfide della formazione. Uno tra questi è la «conoscenza linguistica tedesca» in cui gli

studenti, a volte un po' carenti, non riescono a seguire le lezioni presso la Scuola Professionale. Una possibile soluzione dal punto di vista della PCS è il progetto pilota «Pre-tirocinio d'integrazione». A tale scopo, è stato creato un profilo di competenze. Durante l'incontro sono state trattate le esperienze e le valutazioni di ExpertAdmin, come pure le prospettive di SwissSkills 2018/19. Daniel Nyfeler (Presidente della Commissione per le competizioni) ha dato informazioni di prima mano e ha ringraziato per il supporto dei capo periti. Senza le tempestive e corrette informazioni e la cura dei partecipanti, nessuna competizione potrebbe essere svolta.

Prossimo incontro

Gli esperti cantonali si incontreranno di nuovo a Lucerna il 29. 8. 2019.

Impegno importante

Esther Wehren ha ringraziato tutti i partecipanti nonché gli esperti e formatori per il grande lavoro: «Solo se formiamo buoni giovani professionisti avremo anche buoni professionisti in futuro. Ecco perché un grande impegno per la formazione è molto importante».

Markus Zimmerli, Richemont