

Comitato centrale in breve

## Numerosi i temi trattati

I seguenti temi sono stati trattati dal Comitato centrale durante SwissSkills 2018 a Berna.

Alla riunione del Comitato centrale (CC) a Berna erano presenti come ospiti, i membri del Consiglio di amministrazione della Scuola Professionale Richemont, Ernst Hotz (Dübendorf/ZH), Franz Willi (Sempach/LU) e Jean-François Leuenberger (Courtelary/JU), che aveva contemporaneamente anche la funzione di delegato del CC.

### Diversi

■ **Delegato ginevrino CC:** invece di Stéphane Oberson (Bernex/GE), subentra Joël Mérigonde per l'Associazione cantonale di Ginevra nel CC.

■ **CCL/DOG 2019:** il dir. della PCS, Urs Wellauer informa il CC sullo stato attuale dei Contratti collettivi di lavoro (CCL) 2019, della relativa Dichiarazione di obbligatorietà generale (DOG) e dei relativi eventi informativi in programma.

■ **Convenzione settoriale:** il segretariato centrale della PCS sta attualmente preparando una bozza per una possibile convenzione settoriale. Verrà presentata durante la riunione del CC a novembre.

■ **Commissione paritetica MSSL:** al posto di Bruno Ghilardi (Urdorf) è stato eletto Franz Willi (Sempach) come presidente della Commissione paritetica MSSL.

■ **PCS Fiduciaria SA:** anche la PCS Fiduciaria SA si trova in un processo di strategia, spiega il Presidente della PCS Silvan Hotz. Il dir. Bernhard Zihlmann informa i membri del CC, che è stato sviluppato un nuovo «strumento per il rilievo degli orari» che è conforme con il CCL.

### Politica

■ **CdA USAM:** il 4 luglio ha avuto luogo la riunione dell'Unione svizzera delle arti e mestieri (USAM). È composto come segue: Presidente Jean-François Rime (CN/UDC), Vice-Presidente André Berdoz, Daniela Schneeberger (CN/PLR) così come i membri del Consiglio Ivo

Bischofberger (CdS/PPD, nuovo), Hansjörg Brunner (CN/PLR, nuovo), Sylvia Flückiger-Bäni (CN/UDC), Gian-Luca Lardi, Toni Lenz, Ruedi Lustenberger, Olivier Mark, Casimir Platzer, Werner Scherrer (nuovo), Pierre Daniel Senn, Georg Staub, Andrea Züllig.

■ **Aziende industriali:** l'assoggettamento delle aziende industriali sta impegnando l'associazione da un po' di tempo. È in corso un'iniziativa politica a livello nazionale. «L'obiettivo sarebbe di presentarne uno nella sessione invernale o primaverile», dice Urs Wellauer. Però qui servono alleanze politiche. «È un articolo del Codice del lavoro che non è più aggiornato.»

■ **Congedo di maternità:** il tema verrà trattato dalla Commissione per la sorveglianza del mercato del lavoro dell'USAM. Accade che certi medici non mettono più in malattia le donne in maternità, ma solo di non più eseguire certi lavori. Così non può essere ottenuta l'indennità di malattia. «Le Casse malati saranno sollevate e gravata l'economia», critica Urs Wellauer. Vengono anche colpite la gastronomia e l'industria alberghiera.

■ **Importazione prodotti da forno:** «Le cifre sulle importazioni fornite dalla Confederazione per i prodotti da forno non sono corrette», critica il dir. Urs Wellauer. Si parla di 120000 tonnellate di prodotti da forno, che vengono importati. Si parla solo di pane. Questo non è corretto, perché una statistica dovuta ai numeri doganali è molto difficile da capire.

■ **Votazioni del 25 novembre 2018:** il CC ha deciso di votare le tre proposte che andranno alle urne il 25 novembre 2018. Sono: l'iniziativa popolare «Per la dignità degli animali da reddito agricoli (iniziativa per vacche con corna)», l'iniziativa popolare «Il diritto svizzero anziché giudici stranieri (iniziativa per l'autodeterminazione)» e la modifica della legge federale sulla parte gene-

rale del diritto delle assicurazioni sociali (LPGA) (base legale per la sorveglianza degli assicurati).

■ **Iniziativa prezzi equi:** Urs Wellauer informa sullo stato attuale dell'iniziativa, che viene supportata dalla PCS. La procedura di consultazione al controprogetto del Consiglio federale durerà fino al 22 novembre 2018. Il messaggio sull'iniziativa popolare e la controproposta indiretta devono essere deferiti entro l'11 giugno 2019 dal Consiglio federale al Parlamento.

■ **Mozione LOCCL:** insieme ad altre associazioni, la PCS presenterà una mozione, in modo che la dichiarazione di responsabilità generale dei contratti collettivi (LOCCL) non può più essere disciplinata da disposizioni cantonali, così com'è successo per esempio nel Canton Neuchâtel: Dal mese di luglio 2017, dopo un verdetto controverso della Corte federale, il salario minimo è stato fissato a CHF 20 all'ora. «Questo salario minimo si scontra con gli accordi collettivi nazionali universalmente vincolanti e indebolisce inutilmente il partenariato sociale» critica Urs Wellauer.

■ **Riforma AVS:** la PCS (con l'USAM), richiede una riforma AVS semplificata e attuata rapidamente. Dovrebbe essere limitata ad un'età di 65 anni e ad un aumento dell'IVA moderato. «L'aumento (IVA) dell'1,5% proposto dal Consiglio federale è troppo alto», ha dichiarato Urs Wellauer. «Rifiutiamo anche qualsiasi misura compensativa che riduca i risparmi.»

### Processo riorganizzativo Reload

■ **Modello-PCS:** il Consiglio di amministrazione ha approvato il modello PCS. Questo è stato presentato al CC. Il modello ha lo scopo di stabilire gli obiettivi strategici e quindi di dare alle linee operative le linee guida più concrete per il loro quotidiano, ma dovrebbe anche essere la base per l'attività strategica. Info:

www.swissbaker.ch>documenti.

■ **Organizzazione:** Manuel Ruchti, Reload-Coach, ha presentato ai delegati del CC cos'era stato intrapreso finora nel processo Reload. Ha descritto il significato, lo scopo e gli obiettivi di Reload e ha spiegato compiti e competenze del Consiglio di amministrazione. La presentazione è stata annotata con voti positivi.

■ **Finanze:** Il nuovo responsabile delle finanze Martin Schnyder (San Gallo), dopo la sua presentazione, ha ricevuto applausi dai membri del CC.

■ **Comunicazione:** nel processo Reload, il Consiglio di amministrazione e la Direzione del gruppo stanno attenti ad una chiara, trasparente e tempestiva comunicazione di questo tema molto complesso verso i membri della PCS, i loro collaboratori e la Scuola Professionale Richemont. Claudia Vernocchi, responsabile della comunicazione, ha sottolineato quali misure sono state attuate finora e cosa è pianificato fino alla fine dell'anno.

### Eventi

■ **FBK 2019 e 2019+:** il 70% della superficie alla FBK 2019 sono già affittati. «Ma siamo già all'FBK 2019+», spiega il Direttore della PCS Urs Wellauer. Nel 2021, l'FBK si svolgerà a giugno e sviluppato ulteriormente come evento del settore che ospiterà anche eventi quadro come il Congresso della PCS.

■ **Congresso 2019:** il prossimo Congresso si terrà martedì 18 giugno 2019. Grazie alla prima di successo del «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs» con più di 150 partecipanti, si svolgerà anche nel 2019.

■ **Swiss Bakery Trophy:** Didier Ecoffey, Presidente dell'Associazione cantonale della svizzera romanda, ha invitato i delegati del CC, a partecipare a Swiss Bakery Trophy (SBT) a Bulle (dal 31 ottobre al 4 novembre). Allo stesso modo, dovrebbero motivare anche i loro mem-

bri. Info: [www.swissbakerytrophy.ch](http://www.swissbakerytrophy.ch)

### Istruzione e formazione

■ **Gastronomia Richemont:** il dir. della Richemont Reto Fries ha informato i membri del CC che la ristrutturazione del ristorante è stata completata. A metà giugno è stato avviato il nuovo concetto «colazione del fornaio». «La risposta dei clienti è estremamente positiva», ha detto Fries. «Sulla base dello sviluppo delle vendite, anche questo era urgentemente necessario».

■ **Congresso lievito madre:** la Scuola Professionale Richemont, in collaborazione con l'internazionale Richemont Club, ha in programma un congresso internazionale sul lievito madre a Lucerna il 9 maggio 2019. Questo sarà il più grande

evento che Richemont abbia mai organizzato. «L'evento coprirà i costi» ha confermato Reto Fries. «Irradierà un'immagine positiva per il pane e i prodotti da forno con lunga lievitazione e lievito madre».

■ **GastroVaud:** ha rescisso il contratto di locazione con Richemont romandia sulla proprietà a Pully il 31.3.2019. In una udienza di conciliazione è stata decisa una proroga dell'affitto fino al 31.7.2020. L'Associazione della Svizzera occidentale sta lavorando con un gruppo di lavoro per trovare una nuova sede adatta per i cantoni della Svizzera occidentale.

■ **Esami professionali APF-EPS:** il 17 ottobre prossimo, il nuovo «Esame professionale superiore» (EPS) inizierà secondo le nuove

normative in collaborazione con gli Esperti macellai del Centro di for-

mazione ABZ a Spiez.

Claudia Vernocchi

## Nuovo membro del team

Dall'inizio di settembre, Nathalie Güntert è la nuova assistente di comunicazione presso l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri e si occupa in particolar modo delle notizie «panissimo-news» su [swissbaker.ch](http://swissbaker.ch), della newsletter settimanale «panissimo» e delle piattaforme social online di Facebook e Instagram. Inoltre coordina le pagine in lingua italiana assieme alla responsabile della redazione ticinese Sandra Fogato.



Johann Ruppen

Claudia Vernocchi

Nathalie Güntert

### Brot-Chef 2018

## L'idea della birra ha acceso lo spirito creativo dei finalisti

Durante il concorso professionale «Brot-Chef», i finalisti hanno realizzato creative idee con la birra. Un appenzellese di Adelboden, così come difendere un titolo, hanno caratterizzato la competizione.

Sarah Stadler del canton Argovia e il ticinese Duilio Gorla si sono affrontati nella categoria degli apprendisti. I finalisti dovevano creare, in cinque ore, dieci prodotti con il tema «idee sulla birra». «E' stata una gara testa a testa e soltanto di poco ha vinto Sarah Stadler» ha raccontato il Presidente della giuria Stefan Kogler. Duilio Gorla ha presentato delle squisite specialità ticinesi e ha mostrato in modo convincente, la vasta scelta della panetteria svizzera. Per la categoria dei qualificati ha vinto l'appenzellese Maurus Signer.

Il secondo posto è andato a Jonas Walter di Basilea che ha ricevuto il premio da parte del pubblico per il più bel prodotto espositivo. Maurus Signer lavora attualmente ad Adelboden, ma tra qualche anno prenderà in consegna l'attività dei genitori a San Gallo. «Il concorso promuove l'importanza delle nostre professioni di panettiere. Grazie a tali competizioni, possiamo mostrare l'artigianato e fare pubblicità per il nostro lavoro. Questo serve alla nostra categoria» ha dichiarato il dir. asppp, D. Affentranger.

com



Hotel & Gastro Union

Da sinistra: Duilio Gorla, Sarah Stadler, Maurus Signer e Jonas Walter.



I prodotti realizzati da Duilio Gorla per la categoria «Brot-Chef Junior».

### Classifica:

#### Categoria apprendisti «Brot-Chef Junior»

- 1° posto: Sarah Stadler, 3. anno, Panetteria-Confetteria Café Ruckli, Sarmenstorf
- 2° posto: Duilio Gorla, 3. anno, La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl, Mendrisio

#### Categoria qualificati «Brot-Chef»

- 1° posto: Maurus Signer, Panetteria-Confetteria Café Haueter, Adelboden
- 2° posto: Jonas Walter, Sutter Begg, Basilea

## Originali festeggiamenti per i 10 anni del negozio a Pregassona

Per festeggiare il 10° anniversario dell'apertura del negozio a Pregassona, la Panetteria-Pasticceria Bignasca SA di Sonvico ha avuto la brillante idea di preparare e cuocere in un forno a legna proprio davanti allo stesso negozio, il «Pain Paillasse». Grande è stata l'affluenza della clientela che ha potuto ammirare l'abilità di Lucien Peppicelli e acquistare i prodotti appena sfornati. Durante tutta la giornata sono stati preparati ca. 200 pani (bianchi e rustici). Il forno a legna, trasportato su un comodo carrello, ha diffuso per tutto il quartiere il fragrante profumo di pane.

### Opportunità

Le attività del settore stanno attraversando momenti non facili ma dimostrazioni come queste, sono sicuramente un'importante vetrina promozionale. A volte basta poco, senza dover spendere grandi capitali, per mostrare l'arte e la passione del proprio lavoro artigianale in modo originale catturando l'attenzione della clientela. Aprire il proprio laboratorio, essere presenti ai mercati, presentare nuovi prodotti, essere sensibili alle esigenze della clientela (celiaci, vegetariani, vegani, ecc...) e non da ultimo l'utilizzo dei social come Facebook e Instagram, sono opportunità uniche da non perdere!

Sandra Fogato



Lucien Peppicelli durante la produzione del pane davanti al negozio di Pregassona.

Bignasca SA



Il forno a legna, trasportato su un comodo carrello, è stato oggetto di curiosità ed ammirazione di passanti e clienti della panetteria Bignasca SA.

Paolo Loraschi – esperto pasticciere-confettiere di SwissSkills 2018

## «La lingua non è più una barriera»

Insieme ad altri colleghi, presso lo stand della PCS di SwissSkills 2018, ha esaminato, pianificato, pubblicizzato con competenza e passione. «panissimo» ha raccolto la sua testimonianza.

«E' stata una giornata intensa, meravigliosa come sempre! I candidati

» E' stata una grande pubblicità per la nostra categoria professionale.

hanno lavorato in modo mirato. Il livello era alto e abbastanza equilibrato. Questo mi ha sorpreso molto.

Fino ad ora i primi tre/quattro classificati si distinguevano molto dagli altri partecipanti.

Come rappresentante del Ticino, non mi sento più come un pesce fuori dall'acqua. La lingua non è più una barriera. Funziona!

Abbiamo avuto una folla eccezionale che era molto interessata. Durante la settimana sono arrivati molti studenti mentre nel fine settimana molti genitori con figli. Attenti, interessati e meravigliati han-

no potuto osservare la realizzazione dei prodotti di pasticceria. Alcune persone hanno verificato se i prodotti erano veramente in cioccolato...

E' stata una grande pubblicità per la nostra categoria professionale. Sarebbe peccato se perdessimo questo mezzo di comunicazione.

Tutto quanto mostrato e sentito, viene riportato mille volte per tutta la Svizzera e rimane impresso nella mente.»



cv Paolo Loraschi

Patrizia Roder, esperta a SwissSkills

## «È stato rinfrescante, interessante ed educativo»

Ticinese con radici argoviesi, Patrizia Roder (Confiserie Al porto Locarno), ha partecipato per la prima volta come esperta del commercio al dettaglio a SwissSkills. «panissimo» le ha chiesto le sue impressioni.



Confiserie Al Porto

Patrizia Roder responsabile del negozio della Confiserie Al Porto di Locarno.

Quale ricordo porta da SwissSkills? L'entusiasmo delle giovani donne nel commercio al dettaglio ed essere venuta a conoscenza di tutto quello che devono fare i panettieri-pasticcieri.

Come ha vissuto questa esperienza? E' stato molto rinfrescante, interessante ed educativo. Ho davvero apprezzato lo scambio reciproco. È un arricchimento personale e professionale.

Qual è stato il suo punto forte? Sono semplicemente elettrizzata dall'energia, dalla gioia e dal coraggio dei ragazzi. Questo è stato il mio punto forte.

Cosa l'ha sorpresa? L'atmosfera amichevole tra tutti i candidati.

C'è qualcosa che l'ha delusa in modo particolare? No, niente.

Cosa migliorerebbe?

Ci sono sempre cose che puoi o devi migliorare. Se ne discute e si impara costantemente.

Qual è la sua opinione?

La mia opinione è molto positiva. L'evento è stato organizzato molto bene dagli organizzatori di SwissSkills e dallo stand PCS.

Perché qualcuno dovrebbe partecipare come candidata/o?

È un arricchimento per tutti. Lavorare in questo ambiente speciale e scoprire dove sono i propri limiti. Ottieni nuovi contatti e crei una rete preziosa che ti porta lontano.

Perché la vendita al dettaglio è così importante?

Buona domanda! Sfortunatamente, quest'ultima viene fatta raramente nel nostro settore. Nella produzione è possibile produrre prodotti di alta qualità - non aiuta se non vengono presentati e venduti in modo professionale orientando il cliente. Questo deve ancora essere imparato dalla nostra categoria professionale.

Qual è il suo prodotto preferito della nostra professione?

Amo davvero tutto, dal dolce al salato - sì, adoro tutto!

Claudia Vernocchi

### Patrizia Roder

L'esperta del commercio al dettaglio a SwissSkills, Patrizia Roder, ha completato l'apprendistato di vendita triennale presso la Migros AG/SO. Dal 2000 lavora presso la Confiserie Al Porto. Dal 2004 è «Specialista del Commercio al dettaglio (APF)» per la panetteria-confetteria e da allora lavora come responsabile del negozio a Locarno. Ha partecipato a SwissSkills 2018 per la prima volta nella veste di esperta del commercio al dettaglio.

Diritto dei marchi

# Evitare problemi con i marchi

La creatività può avere dei limiti: chi imita oggetti con diritto di marchio, può andare incontro a grossi problemi. Anche le panetterie-confetterie, come un recente caso successo in Austria.



Le gallerie di immagini su Internet sono piene di prodotti alimentari che copiano illegalmente prodotti di marca.

La tentazione è grande: grazie ad Internet ed alla possibilità di stampare con colori alimentari, produrre del plagio commestibile è cosa facile.

## Denuncia da parte di Louis Vuitton

Gettando lo sguardo sulla galleria delle immagini di Google e Co. scopriamo un gran numero di artisti di pasticceria che danno il meglio di sé creando del plagio commestibile. La gioia di queste prelibatezze è stata di breve durata, dopo la denuncia di Louis Vuitton contro le pasticcerie austriache. Queste aziende hanno

prodotto in modo molto preciso delle torte a forma di borsette a mano con il logo di Louis Vuitton. Quanto è successo in Austria, può quindi capitare anche da noi.

## Il diritto dei marchi

Il diritto del marchio può beneficiarne solo il titolare, come riferimento ai propri oggetti di produzione o alle relative prestazioni di servizio. È vietato a terzi l'utilizzo del loro logo in qualsiasi situazione, anche su qualunque confezione venga messa in commercio. Il titolare dei diritti resta sempre il proprietario, anche per importazione, espor-

tazione e utilizzo da commerciale a privato.

## Anche le figurine della Disney

Se viene utilizzato uno dei famosi marchi come Louis Vuitton o le figure della Disney per delle torte, questo cade sotto la protezione dei diritti del marchio. Tuttavia, può anche essere violato contro il diritto di negoziazione equo. La differenza tra diritto d'autore e diritto del marchio non è meglio specificata. Va notato che, contrariamente al diritto d'autore, la legge sui marchi non fa un'eccezione esplicita per l'uso privato. Tuttavia, i diritti sui marchi,

sono fondamentalmente orientati all'uso commerciale e all'utilizzo a fini privati (ad eccezione dell'importazione, esportazione o transito). Si dovrebbe anche fare attenzione nell'uso privato, pubblicando su siti web le immagini di torte fatte in casa con il logo di Louis Vuitton.

## Ottenere l'approvazione

Privatamente o commercialmente per l'uso di un marchio, deve essere ottenuta una licenza dal proprietario dello stesso. Senza una licenza, prima o poi si avranno problemi, che alla fine nessuno vuole veramente.

Daniel Jakob

# Cybersecurity: affinché nessun virus paralizzi l'azienda

Oggi gli attacchi informatici fanno parte della vita di tutti i giorni. Un test rapido sulla sicurezza informatica per le PMI fornisce subito un primo risultato e una diagnosi. Gli hacker stanno concentrando sempre più i loro attacchi informatici sulle PMI che non sono sufficientemente protette, scrive ICTswitzerland in un comunicato stampa. Lo studio pubblicato a dicembre 2017, parla da sé: circa un terzo delle stesse è già stato colpito da virus o trojan. La

perdita di dati e la rete di ricatti si sono già verificati nel 4% delle società intervistate. Molte aziende affronterebbero il problema solo in caso di danni. Tuttavia, la maggior parte si sente ancora ben protetta e solo il 4% dei CEO delle PMI vedono un grande pericolo di un attacco informatico in atto. Questi risultati inquietanti provengono da dall'Istituto mercato e ricerca sociale gfs-zürich. L'obiettivo dell'iniziativa è fornire uno strumento di autova-

lutazione, in particolare per le PMI. Lo sviluppo del «test rapido» è stato effettuato su iniziativa dell'Associazione Svizzera per Sistemi di Qualità e di Management (SQS), condotto dall'Accademia svizzera delle scienze tecniche (SATW) in un gruppo ad ampia base di esperti con rappresentanti dell'Ufficio federale per l'approvvigionamento economico del Paese (UFAE), la Commissione di esperti sull'elaborazione e la sicurezza dei dati di ICTswitzer-

land. «Forniamo un importante contributo all'attuazione, alla realizzazione della nuova strategia informatica e fornire alle PMI uno strumento che li aiuta a meglio valutare il proprio rischio», ha dichiarato Pascal Lamia, capo della Centrale d'annuncio e d'analisi per la sicurezza dell'informazione (Melani).

com/cv/sf

«test rapido» sulla sicurezza informatica per le PMI e altre info: [www.cybersecurity-check.ch](http://www.cybersecurity-check.ch)