

20 % di nuovi clienti grazie a Swiss Bakery Trophy (SBT)

La corsa per il miglior pane della Svizzera

A SBT 2018 la Panetteria-Pasticceria Krenger di Bolligen (BE) ha vinto il premio speciale per il miglior prodotto da forno con il suo «Feuersteinbrot». L'inizio di un'impressionante storia di successo.

Si avverte la gioia e l'orgoglio professionale di Stephan Krenger per aver vinto il premio per il miglior pane della Svizzera a SBT nel 2018. Il «Feuersteinbrot» è una pagnotta scura e a lunga lievitazione, del peso di due chilogrammi e mezzo, con una crosta spessa, che viene venduta a peso e anche a pezzi.

«Swiss Bakery Trophy mette in rilievo le aziende innovative.»

Questo premio significa molto per Stephan Krenger: «Riflette il successo del nostro lavoro quotidiano e dimostra che siamo sulla strada giusta».

L'ispirazione per questa creazione Stephan Krenger l'ha avuta in Germania, dove sono in voga le grandi pagnotte di pane. Dopo sei mesi di prove e di assaggi è nato il «Feuersteinbrot». I fattori vincenti sono la pasta morbida, il tempo di lievitazione di almeno 24 ore e la giusta cottura. Il lievito naturale ag-

giunto, gli conferisce un gusto più marcato.

Grande riscontro mediatico

Il successo di SBT ha portato ad un grande riscontro mediatico. Quando le notizie sono apparse anche sul notiziario televisivo «10 vor 10» e su «20 Minuti», non c'era modo di fermare l'assalto. «Sono stati momenti di pazzia, siamo stati letteralmente sopraffatti», sottolinea Stephan Krenger, «da allora il pane che prima era disponibile solo una volta alla settimana è stato prodotto ogni giorno. All'inizio la produzione è aumentata fino a 120 kg al giorno, per poi stabilizzarsi ad un alto livello di 24-30 kg».

Grazie a molti nuovi clienti siamo stati in grado di generare anche preziose vendite aggiuntive, la nostra base clienti è cresciuta di circa il 20% grazie alla pubblicità». Per il «Feuersteinbrot» è stata creata un'etichetta speciale che viene pubblicizzata anche sui social media, nei due negozi, sul materiale d'imballaggio e sui camion per le consegne.



Il «Feuersteinbrot» ha ricevuto il punteggio più alto da parte della giuria.



Stephan Krenger (d) ha ricevuto il premio per il miglior pane svizzero durante l'ultimo Swiss Bakery Trophy.

Importante determinazione

La partecipazione attiva a questo concorso di qualità della panetteria-pasticceria artigianale fornisce a Stephan Krenger preziosi indizi per capire se la qualità dei prodotti presentati è corretta e come vengono giudicati dalla giuria di esperti e dai consumatori. E' quindi naturale che partecipi nuovamente alla prossima edizione di SBT, che si terrà dal 28 ottobre al 1° novembre 2020, con tre prodotti di panetteria e tre di pasticceria. Verranno presentate specialità comprovate dalla produzione giornaliera. La selezione è discussa nel team, ma la partecipazione non comporta molti sforzi aggiuntivi.

Stephan Krenger ha partecipato finora ad ogni SBT e ha vinto numerose medaglie, ma è anche andato via a mani vuote: «Se non vinco una medaglia quest'anno, sarebbe

una delusione, perché voglio usare i successi che ho ottenuto attraverso la pubblicità». Stephan Krenger

«È importante descrivere in dettaglio i prodotti presentati, in modo che i membri della giuria possano prestare la massima attenzione ai criteri più importanti.»

consiglia ad ogni membro dell'associazione di partecipare a SBT.

«È un'occasione unica per distinguersi dalla grande concorrenza e mostra ad ogni azienda come ci si confronta con i colleghi professionisti».

Markus Tscherrig/sf

Le conseguenze del mite inverno

Polline e molto altro

A seconda della posizione, ci sono già carichi iniziali di polline. La causa è l'inverno mite.



AdobeStock, Robert Kneschke

Se siete a rischio e in zone ricche di polline o polvere, si consiglia di indossare una maschera protettiva.

In particolare i fiori di nocciolo e di ontano sono i principali responsabili del fatto che si verificano già lamenti in chi soffre di atopìa (allergia). Nel nostro settore lavorativo sono le polveri di farine, lieviti in polvere, spezie così come le sostanze di uovo che vengono spruzzate sui prodotti, che come i pollini sensibilizzano il sistema immunitario. A seconda della predisposizione, può portare a reazioni allergiche.

Sintomi come occhi che lacrimano, starnuti continui e tosse e in casi estremi fino a difficoltà respiratorie sono i primi segni di reazione allergica che prima o poi mettono a dura prova la salute e influiscono sulla qualità della vita. L'anno scorso, il nostro settore, riguardando le malattie professionali, ha nuovamente occupato una posizione di vertice. Tuttavia, cambiare questo sembra difficile.

Responsabilità personale

È noto che una seria valutazione del rischio per un'esposizione professionale alla farina può ridurre notevolmente il rischio di una malattia professionale prima di iniziare un apprendistato. Tuttavia, si consiglia alle persone che già soffrono di una

forte atopìa di polline d'erba o asma durante la fase di sviluppo della carriera di agire sotto la propria responsabilità e mettere in discussione criticamente la propria scelta professionale. Se il formatore professionale e il tutore legale sono consapevoli del rischio e il giovane vuole iniziare la formazione nonostante le preoccupazioni mediche specialistiche, (cosa che succede abbastanza spesso), allora questa decisione deve essere accettata, anche se è difficile da capire.

Il tratto respiratorio è protetto da un attento lavoro indossando una maschera antipolvere con filtro classe FFP2. Il responsabile della sicurezza dell'azienda si assicura inoltre che le maschere antipolvere non inefficaci, ma efficaci, vengano acquistate e indossate correttamente.

Anche nel tempo libero

Le misure precauzionali sopraindicate devono essere prese in considerazione anche durante il tempo libero. Se si è a rischio in zone ricche di polline e polvere, si consiglia di indossare una maschera antipolvere. Così si è protetti anche nel tempo libero.

Daniel Jakob/ap

Dai viaggi nello spazio alla vita quotidiana

Cibo dalla capsula

A Hollywood e nei viaggi spaziali questa tendenza è arrivata da tempo. Alcune aziende l'hanno adattata ai nostri tempi «panissimo» presenta alcune invenzioni innovative.

Il sistema a capsule è ben noto nei film di Hollywood e nei viaggi nello spazio. I singoli alimenti o i pasti vengono trasformati in una massa e consumati direttamente dalla capsula. Diverse aziende hanno messo in pratica questa tendenza. Qui di seguito alcuni esempi:

Home Bar

Cocktail e birra possono essere preparati facilmente e con poco sforzo. Questo almeno è assicurato da «drinkworks» sul loro sito web. L'azienda americana Keurig ha inventato il Drinkmaker. Le bevande vengono riempite in piccoli contenitori pronti per l'uso. Basta premere il pulsante d'avvio dell'apparecchio e il gioco è fatto. Una vasta scelta per ogni esigenza: dal Gin Tonic al Moscow Mule, dal Cosmopolitan al Mojito e dalla birra fredda a molti altri drink.

www.drinkworks.com

Self-made Ice Cream

Il caffè dalla capsula non è più una novità: la giovane azienda «Solo Gelato» in Israele ha sviluppato anche il gelato. La corrispondente macchina per il gelato è in grado di produrre sorbetti, gelato yogurt o gelati da bar. L'azienda promette sul suo sito web non solo risparmi sui costi di produzione, di trasporto e

risparmi energetici, ma anche che le capsule siano addirittura riciclabili.

www.solo-gelato.com

Gemme d'olio d'oliva

Con lo sviluppo dell'azienda italiana Revoilution, l'olio d'oliva può essere spremuto a casa. Con un processo innovativo, le olive vengono pressate a freddo poco dopo la raccolta. La corrispondente macchina EVA trasforma le gemme in olio d'oliva in cinque minuti.

www.oliofresco.it
gue/sf



AdobeStock, deniskarpentkov

Alcune aziende hanno messo in pratica la nuova tendenza: nelle capsule non più solo caffè ma anche altri alimenti.

Trendone – Studio sulle tendenze dell'industria svizzera

Come annunciato su «panissimo» Nr. 3 del 7 febbraio scorso, la PCS ha preparato in esclusiva per i suoi membri un rapporto trimestrale sulle tendenze dell'industria svizzera dei panettieri-pasticcieri-confettieri. Ogni relazione è accompagnata da un podcast tematico di circa 30 minuti (trasmissione radio diffusa via internet). Si rende noto che il primo rapporto verrà posticipato di 14 giorni e quindi pubblicato su «panissimo» Nr. 5 del 6 marzo. Il podcast sarà invece online il giorno seguente (7 marzo) sul sito www.swissbaker.ch/fr/documents. sf

Buoni acquisto PCS: la miglior pubblicità

Per tutti un guadagno, a condizione che ...

Il buono acquisto del panettiere-pasticciere-confettiere è un regalo molto apprezzato dai clienti, di cui approfittano anche le aziende membri della PCS. Affinché l'offerta possa continuare ad avere successo, tutti devono essere coinvolti e i dipendenti devono essere adeguatamente informati.

La PCS riceve regolarmente richieste di buoni spesa dal panettiere-pasticciere-confettiere. È un regalo molto apprezzato dai clienti o dai collaboratori delle aziende svizzere: un modo piacevole e semplice per regalare piacere. Dimostra che la reputazione delle panetterie-pasticcerie-confetterie è alta.

Clienti scontenti

Purtroppo, i clienti non sempre fanno buone esperienze. Non tutte le aziende accettano i buoni. Le conseguenze negative: i clienti delusi o



Buono acquisto del panettiere/confettiere
Attrirate nuovi clienti.

Informazioni:
www.swissbaker.ch/bon

SBC
Schweizer Bäcker-Confiseurs
Boulangers-Confiseurs suisses
Panettieri-Confettieri svizzeri

vengono accettati. Tuttavia è essenziale che il personale di vendita venga informato.

Acquisizione di nuovi clienti

Il fatto è che ogni azienda associata beneficia di questa offerta: oltre all'acquisizione di nuovi clienti, vi è la possibilità di generare vendite aggiuntive. È anche la migliore pubblicità d'immagine per la singola panetteria-pasticceria-confetteria, così come per l'intero settore commerciale.

PCS/sf

Tuttavia è essenziale che il personale di vendita venga informato.

disperato: aveva ricevuto un buono regalo e i diversi tentativi, con reazioni in parte sprezzanti del personale di vendita, l'hanno portato alla disperazione.

Mancanza d'informazione

Purtroppo la PCS si è resa conto che il personale di vendita è sempre più all'oscuro dei buoni acquisto. Uno dei motivi per cui, i buoni non

arrabbiati contattano regolarmente la PCS. Ciò va a discapito dell'immagine dell'azienda in questione e dell'intero settore commerciale. Recentemente ha chiamato un cliente

Semplice procedura

La procedura per i buoni acquisto è molto semplice:

- i clienti acquistano i prodotti dalla panetteria-pasticceria-confetteria del valore minimo del buono acquisto
- il personale di vendita accetta il buono
- i buoni vengono restituiti alla PCS insieme a una polizza di versamento
- la PCS rimborsa l'intero valore del buono acquisto.

Maggiori informazioni e una scheda per il personale di vendita, si possono trovare sul sito www.swissbaker.ch > infos clients > bon d'achat.

Marzo: mese dei corsi SMPPC



Sandra Fogato

ha in programma per il mese di marzo diversi corsi professionali. Oltre al Corso di aggiornamento professionale in collaborazione con la Scuola Professionale Richemont, è in programma il Corso aerografo con Mario Romani (stimato collega conosciuto in tutto il mondo) e il Corso sulla Colomba e i prodotti di prima colazione con il Maestro Giambattista Montanari (grande esperto di prodotti a base di lievito naturale). Tutti i corsi si terranno presso il CPT a Canobbio.

La SMPPC desidera offrire ai propri membri corsi professionali di alto livello che sono l'occasione non solo per ampliare le proprie cono-

scenze professionali ma anche di avere la possibilità di scambiare le proprie esperienze con i colleghi.

Corsi e termini d'iscrizione:

- **5.3.2020** Corso aggiornamento professionale
termine d'iscrizione 24.2.2020
- **23.3.2020** Corso aerografo
termine d'iscrizione 16.3.2020
- **25.3.2020** Corso sulla Colomba e prodotti di prima colazione
termine d'iscrizione il 13.3.2020

SMPPC

Iscrizioni e informazioni: SMPPC
info@smppc.ch; www.smppc.ch;
Tel. 091 923 38 28

Alternative ecologiche

Entro la fine del 2020, tutti gli articoli per la tavola monouso in plastica Migros, saranno sostituiti con alternative ecologiche. Oggi, il 60% dei prodotti monouso è già costituito da alternative ecologiche come la canna da zucchero, le foglie di palma, la carta o il legno che possono essere smaltiti nel compost domestico (rifiuti vegetali). Il passaggio ha luogo su base continuativa, per cui nessun materiale esistente verrà distrutto. Grazie a questo passaggio, Migros può evitare ogni anno 560 t di materiale plastico. Se però non si dovesse trovare un'alternativa ecologica, il prodotto verrà rimosso dalla gamma.

La Società Mastri Panettieri Pasticieri Confettieri del Canton Ticino

com/sf



CORONA DEL FORNAIO

INDOSSATE LA «CORONA DEL FORNAIO» 2020!



coronadelfornaio.ch

9° edizione de «La Corona del fornaio»

Chi sarà incoronato nel 2020?

Da inizio gennaio si sta svolgendo il concorso la «Corona del fornaio» 2020. Oltre a potersi fregiare dell'illustre titolo di «Regina o Re dei fornai», il vincitore riceverà un premio di 15 000 CHF. Ultimo termine d'iscrizione: 27 marzo 2020.

Il concorso la «Corona del fornaio» 2020 è aperto. È già la 9° volta che si premierà una panettiera-confettiera innovativa o un panettiere-confettiere straordinario che succederà alla vincitrice dell'anno scorso, la Panetteria-Pasticceria Weber di Davos.

Candidature

Al concorso potranno candidarsi singole persone e aziende affiliate all'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri. I candidati possono essere nominati dai titolari delle aziende o dai clienti che in tal modo onorano particolarità, caratteristiche e punti straordinari.

I criteri di partecipazione

La giuria della «Corona del fornaio» premia le competenze tecniche e le prestazioni straordinarie. Uno dei criteri seguenti potrebbe per esempio essere preso in considerazione:

- prodotti particolarmente innovativi
- rinnovamenti molto creativi in azienda
- impegno a favore dell'ambiente
- promozione straordinaria di collaboratori/trici o concittadini
- ulteriore sviluppo tecnico del settore panario a livello nazionale

■ responsabilità sociale.

Come nominare la candidata o il candidato alla «Corona del fornaio» 2020

Il formulario per nominare la candidata o il candidato può essere compilato online nel sito www.coronadelfornaio.ch entro e non oltre il 27 marzo 2020. La giuria, dopo aver fatto visita alle aziende nominate ed aver parlato con i rispettivi titolari, deciderà chi parteciperà alla finale. Il vincitore o la vincitrice della «Corona del fornaio» 2020 sarà comunicato/a solennemente dalla giuria l'8 giugno 2020 in occasione del «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs» a Berna. La «Corona del fornaio» è conferita dall'Unione svizzera dei fabbricanti di lievito (SHV) in collaborazione con l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS).

[com/pan](http://www.coronadelfornaio.ch/pan)

Formulario per la nomina
[coronadelfornaio.ch/nomina](http://www.coronadelfornaio.ch/nomina)
ultimo termine d'invio:
27 marzo 2020

Vincitori della «Corona del fornaio»

La «Corona del fornaio» è stata finora vinta dalle aziende seguenti:

- 2012: Panetteria-Pasticceria Aebersold, Murten
- 2013: Panetteria-Pasticceria Zenhäusern Frères, Sion
- 2014: Panetteria-Confetteria-caffè «kunz the art of sweets», Frick
- 2015: La Conditoria Sedrun-Switzerland, Sedrun
- 2016: Fleischli-BackShop, Niederglatt
- 2017: Panetteria Füger Handmade, Steinach
- 2018: Panetteria-Cioccolateria Gerber Wyss Sàrl, Yverdon-les-Bains
- 2019: Panetteria-Pasticceria Weber, Davos

LA PCS AL SERVIZIO DEI SUOI MEMBRI

L'associazione svizzera mastri panettieri-confettieri PCS, con i suoi circa 1400 membri attivi, opera su vasta scala con le sue istituzioni e i suoi specialisti del ramo a favore del nostro settore professionale. La PCS si impegna con tutti i mezzi a disposizione per soddisfare le esigenze dei suoi membri a livello economico e politico, come pure in ambito pubblico.



- Rappresentanza degli interessi in ambito politico ed economico
- Partenariati a livello nazionale e internazionale
- Partenariato sociale (Contratto collettivo di lavoro)
- Cura dell'immagine e promozione della successione
- Logo dei panettieri e dei confettieri
- Accordo settoriale; promozione della qualità
- Rivista settoriale «panissimo» in tre lingue
- Portale online offerte di lavoro swissbaker-jobs.ch
- Portale online swissbaker.ch
- Newsletter PCS/Richemont
- Social media (Facebook e Instagram)
- Relazione con i media; richieste dei consumatori
- Campagna promozionale nazionale
- Promoshop con materiale pubblicitario POS come lavagne promozionali, manifesti, rotair, carte fedeltà
- Servizio di stampa in piccola tiratura di manifesti personalizzati
- Pubblicazione del «Calendario del gusto»
- Consulenza legale
- Consulenza tecnica e corsi di formazione in materia di sicurezza sul lavoro, tutela della salute, garanzia di qualità, igiene
- Partecipazione a campionati delle professioni (SwissSkills, WorldSkills) in collaborazione con Richemont
- Organizzazione della fiera settoriale FBK
- Organizzazione di manifestazioni come il «Grand Prix des boulangers-confiseurs»
- Premi come: la «Corona del fornaio» e «Ambassadeur du pain et du chocolat»
- Gestione dei membri
- Strutture democratiche; diritto di partecipazione (Congresso, Comitato centrale, Comitato direttivo)

Tel. 031 388 14 14 | info@swissbaker.ch



Con altre prestazioni di servizio come:

- Cassa svizzera assegni familiari
- Cassa pensione
- Indennità per malattia e infortunio

Tel. 031 388 14 88 | info@panvica.ch

Richemont

- Formazione professionale di base per l'intero ramo della panetteria-pasticceria-confetteria
- Programmi di formazione continua, dai corsi di un giorno fino alla formazione professionale superiore
- Corsi singoli per gruppi e aziende/corsi per esperti del ramo nazionali e internazionali
- Corsi per personale non qualificato e persone che cambiano indirizzo professionale
- Consulenze in materia di produzione e commercio al dettaglio, come: controllo dei processi, ottimizzazione dei processi, ottimizzazione delle vendite, controllo dei punti vendita, ecc.
- Prestazioni di servizio in relazione con le prove di laboratorio, come: analisi dei cereali e delle farine, verifica e evoluzione del prodotto, prove di panificazione e etichettatura dei prodotti (dichiarazione)
- Promozione delle nuove leve: addestramento e coaching di candidati che partecipano a campionati delle professioni fino al campo di addestramento per i «WorldSkills»
- Portale internet «progetta-il-tuo-futuro.ch» e pagina web per i formatori in azienda
- Ristorazione aperta al pubblico con albergo
- Editore per il materiale didattico della formazione di base
- Stampa e digitalizzazione di libri specialistici in diverse lingue
- Segretariato del Richemont Club Svizzera e assistenza ai paesi che fanno parte del club
- Collaborazione con istituti di formazione del ramo in Svizzera e all'estero
- Partenariati nazionali e internazionali con varie società e associazioni del ramo
- Organizzatore di simposi ed eventi settoriali come il «Congresso internazionale del lievito madre»

Tel. 041 375 85 85 | info@richemont.cc



- Analisi settoriale con i dati riguardanti l'andamento del mercato
- Finanze e contabilità
- Amministrazione del personale
- Consulenza fiscale
- Consulenza in materia di previdenza professionale
- Regolamento della successione
- Valutazione e vendita di immobili
- Consulenza aziendale
- Stima dell'inventario
- Business plan
- Informatica
- Revisione limitata e revisione ordinaria
- Sedi a Berna, Pully, San Gallo, Coira, Lucerna e Zurigo

Tel. 031 340 66 44 | bern@sbctreuhand.ch