

Coronavirus – l'invisibile pericolo

## Armati grazie alla soluzione settoriale MSSL

Il Coronavirus ha raggiunto la Svizzera. Non c'è motivo di farsi prendere dal panico. I membri PCS sono preparati, grazie alla soluzione settoriale MSSL.

La situazione attuale in Svizzera non dà adito a isterismi. Tuttavia, è necessaria una grande attenzione. L'Ufficio federale della sanità pubblica ([www.bag.admin.ch](http://www.bag.admin.ch)) informa costantemente sugli sviluppi e rivela continuamente la situazione. Quello che ieri era attuale, oggi è acqua passata. Per i membri della PCS e i loro dipendenti, c'è uno strumento molto utile: la «soluzione settoriale MSSL».

Chi si organizza per tempo è armato in caso di necessità.

Il capitolo 6.8 (Preparazione alla pandemia) contiene, alla voce «Aiuti all'attuazione», il concetto di preparazione alla pandemia adattato al settore con la scheda 6.8.4. È importante che, alla luce della situazione attuale, i responsabili dell'azienda utilizzino questo piano pandemico per considerare la sicurezza dell'approvvigionamento e la tutela della

salute dei dipendenti. A causa della mancanza di personale, la produzione di prodotti da forno può essere rapidamente limitata. Come misura precauzionale, è quindi necessario considerare quali prodotti possono essere temporaneamente eliminati. Chi si organizza per tempo è armato in caso di necessità e può così contribuire in modo significativo a calmare la situazione in caso di emergenza.

La soluzione settoriale MSSL è disponibile all'indirizzo <https://service.swissbaker.ch/sbcpub/it/home.html>. Cogliamo l'occasione per ricordarvi ancora una volta l'importanza dell'igiene delle mani: pulizia e igiene!

Daniel Jakob/sf  
Responsabile GQ e MSSL

### Maggiori informazioni

- Info online dell'UFSP: [www.ufsp-coronavirus.ch](http://www.ufsp-coronavirus.ch)
- Infoline Ufficio federale: 058 463 00 00 – 24 ore

**Nuovo coronavirus** Stato al 2.3.2020

# COSÌ CI PROTEGGIAMO

Lavarsi accuratamente le mani.

Tossire e starnutire in un fazzoletto o nella piega del gomito.

Gettare il fazzoletto usato in un secchio della spazzatura chiuso.

Evitare le strette di mano.

In caso di febbre e tosse restare a casa.

Prima di andare dal medico o al pronto soccorso, annunciarsi sempre per telefono.

[www.ufsp-coronavirus.ch](http://www.ufsp-coronavirus.ch) Infoline coronavirus: +41 58 463 00 00

Art. 30.0851  
UFSP

## Nessuna limitazione per le materie prime



Pistor garantisce la consegna di materie prime e altri prodotti.

«I broker vedono problemi con l'importazione di semi di zucca e girasole a causa del Coronavirus». Questi e titoli simili, sono stati letti in rete negli ultimi giorni. Qual è la situazione nel settore della panetteria-pasticceria-confetteria? «panissimo» ha voluto saperne di più e ha chiesto a Pistor, la società di vendita al dettaglio e di servizi per l'industria del nostro settore.

### Materie prime

«Al momento non ci sono limitazioni di consegna per le materie prime e altri prodotti a causa del Coronavirus» ha spiegato l'addetta stampa Simone Burgener. Tuttavia,

ci sono delle limitazioni nel settore dei prodotti per l'igiene, come le maschere e i disinfettanti. «Pistor fa tutto il possibile per mantenere la disponibilità dei prodotti. Monitoriamo costantemente la situazione e prendiamo precauzioni per garantire la fornitura, a seconda del caso» ha sottolineato Burgener.

### Tenersi informati

Abbiamo ricevuto queste informazioni martedì, poco prima della scadenza editoriale.

Poiché la situazione può cambiare di ora in ora, si consiglia di tenersi informati direttamente tramite il sito [www.pistor.ch](http://www.pistor.ch). cv/sf

### Annullata la 14° edizione di Espoprofessioni 2020

Il Consiglio di Stato ha preso atto delle misure decise dal Consiglio federale per rallentare la diffusione del Coronavirus in Svizzera. Per questo motivo, in Ticino il Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport (DECS) ha inviato una comunicazione ufficiale. La 14° edizione di Espoprofessioni in programma dal 9 al 14 marzo 2020 presso il Centro esposizioni di Lugano, viene annullata.

Lo stesso Dipartimento (DECS) sta valutando tutte le possibili opzioni per poter rinviare ad altra data l'evento. sf

Trendreports 2020 in esclusiva per i membri PCS

# Il viaggio di tendenza continua

Il primo dei quattro rapporti di tendenza 2020 è online. E' tutta una questione di «piacere» ed è disponibile esclusivamente per i membri dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS).



Trendone

Il primo rapporto di tendenza disponibile online, riguarda il «piacere».

In occasione della FBK nel 2017, la PCS aveva pubblicato un ampio studio di tendenza sul futuro dell'industria svizzera dei panettieri-pasticcieri-confettieri. Riguardava i seguenti quattro scenari: piacere, salute, convenienza e valori.

## Un rapporto per trimestre

Il viaggio di tendenza ora continua nel 2020: da marzo in poi, ci sarà un rapporto trimestrale in esclusiva per i membri della PCS. In totale, entro la fine dell'anno ce ne saranno quattro. Il rapporto metterà in evidenza i cambiamenti del mercato e del comportamento dei consumatori con numerose ed entusiasmanti tendenze e innovazioni. Ogni rapporto esaminerà uno scenario in modo più approfondito.

## Più di un'esperienza di gusto

La prima pubblicazione è dedicata al tema del piacere. Perché: il piacere è molto più di una semplice esperienza del gusto. In passato, l'attenzione si concentrava sull'assunzione di cibo puro. Quest'area era riservata ai buongustai e a chi guadagnava di più. Dall'assunzione di cibo puro

al momento assoluto del piacere; questo sviluppo non è nuovo, almeno nel mondo occidentale, ma non è mai stato portato all'estremo come oggi. Il piacere nel contesto delle tendenze comprende molto di più della pura esperienza di straordinarie sensazioni del gusto. Si tratta di trovare un'esperienza unica che stimoli il maggior numero possibile di sensi: dall'acquisto, alla preparazione e al consumo. In questo numero descriviamo i cambiamenti sociali, politici, economici e tecnologici a lungo termine e più profondi all'in-

» Tendenze, innovazioni, e cambiamenti sono solo alcuni dei temi trattati nel 1° numero.

terno di specifiche culture alimentari. I rapporti di tendenza sono stati realizzati dalla società di consulenza internazionale Trendone. Questa società ha già preparato lo studio di tendenza del 2017.

[com/cv/sf](http://com/cv/sf)

[www.swissbaker.ch/fr/documents](http://www.swissbaker.ch/fr/documents)

## Nuova assicurazione collettiva complementare

L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) ha un nuovo partner per l'assicurazione collettiva complementare delle cure medico sanitarie a partire dal 2021: passerà dalla Cassa malati Intras, una consociata della CSS, all'Organizzazione sanitaria Swica. Le altre società del Gruppo CSS non concedono ai membri della PCS uno sconto. L'accordo quadro terminerà il 31 dicembre 2020.

La PCS raccomanda ai suoi membri di prendere in considerazione un cambiamento nell'assicurazione malattia complementare di gruppo e di richiedere una consulenza competente. Per un'offerta non vincolante, i membri PCS possono contattare il partner dell'associazione, Maurer & Pizzimenti AG, Belpstrasse 11, 3007 Berna, telefono 031 378 14 44, [contact@pizzimenti.ch](mailto:contact@pizzimenti.ch).

PCS/sf



Infortunati

## Dipendenti sani, aziende sane

Le statistiche degli infortuni parlano di un minimo storico: nel 2017 ci sono stati 255 490 infortuni sul posto di lavoro, pari a una media di 63,9 dipendenti ogni 1000.

A seconda del settore, il rischio di incidenti varia, può essere fino a 20 volte superiore. Nel settore ricreativo dell'arte e dell'intrattenimento, 165 persone hanno subito un incidente nel 2017, ovvero un dipendente ogni 1000. Nel settore dell'informatica invece, è di soli 9,5 per 1000 dipendenti. Nel settore alimentare, incluso il settore della panetteria-pasticceria-confetteria, la cifra è del 70,9 per 1000 dipendenti. Il Commercio al dettaglio, con 47,9 dipendenti ogni 1000, è ben al di sotto della media. La tendenza si sta muovendo in modo incoraggiante nella giusta direzione.

### Salute e sicurezza

Queste cifre incoraggianti non sono un motivo per sedersi e rilassarsi. Dopo tutto, le conseguenze economiche di un infortunio o di una malattia hanno un impatto importante sia sul datore di lavoro che sulla persona colpita. Al fine di migliorare ulteriormente la sicurezza e la protezione della salute sul lavoro, la Commissione per i valori limite ha apportato per il 2020 modifiche all'elenco. Questi cambiamenti non riguardano però il nostro settore. Tuttavia, ha senso ricordare i valori

guida esistenti per le sostanze sensibilizzanti (S). Per le polveri di farina di cereali, si dovrebbe comunque puntare ad una concentrazione nell'intervallo  $< 1 \text{ mg/m}^3$  di polvere inalabile (e-polveri), o misurata su un periodo di 15 minuti, di  $2 \text{ mg/m}^3$ . Le polveri della farina di cereali come le polveri della farina di grano o di segale (ma anche gli enzimi come l'amilasi), hanno un effetto sensibilizzante e possono avere un effetto irritante sulle vie respiratorie. Queste sostanze sono contrassegnate con (S) nell'elenco delle concentrazioni massime sul posto di lavoro (elenco MAK), in quanto queste sostanze portano spesso a reazioni di ipersensibilità (malattie allergiche).

### Fenomeni allergici

Dopo la sensibilizzazione, ad esempio della pelle o delle vie respiratorie, i fenomeni allergici possono essere scatenati da tali sostanze a ritmi diversi e in misura diversa a seconda dell'indole personale. Anche il rispetto dei valori guida non fornisce alcuna certezza contro il verificarsi di tali reazioni. Poiché l'elevata esposizione a breve termine alla polvere di farina gioca un ruolo impor-



Bäckerei-Konditorei Hächler AG

Statistiche d'infortunio: i risultati sono incoraggianti.

tante nella sensibilizzazione, le esposizioni di picco dovrebbero essere evitate per quanto possibile. Se ciò non può essere realizzato con mezzi tecnici e organizzativi sul posto di lavoro, si dovrebbero applicare misure di protezione personale (indossando una maschera antipolvere

fine della classe di filtro FFP2). Alla fine del 2019, la PCS aveva ricevuto 30 questionari per l'esposizione professionale alla farina, segno che le persone responsabili non lasciano nulla al caso quando sorgono incertezze.

Daniel Jakob/sf

## Costi e procedure di sollecito a partire da marzo

Oltre all'esecuzione e all'interpretazione del CCL, la cpc è responsabile della riscossione dei contributi delle spese di esecuzione (art. 40 CCL). Le aziende inerenti il settore dei panettieri-pasticcieri-confettieri sono state pertanto invitate a dichiarare e a versare i Contributi alle spese di esecuzione per il 2019.

Secondo l'ultima riunione della cpc, il responso è buono, ma diverse dichiarazioni sono ancora in sospeso. A partire da marzo 2020, la

procedura di sollecito sarà avviata con gli interessi di mora. La PCS raccomanda ai suoi membri di rispettare l'obbligo di dichiarare e trasferire in anticipo i contributi per le spese esecutive, al fine di evitare lavori e costi aggiuntivi, nonché una determinazione discrezionale dei contributi (art. 41b bis CCL).

### Eccezioni

In linea di principio, tutti i dipendenti soggetti alla CCL (cioè coper-

ti dal campo di applicazione personale) sono responsabili del contributo del dipendente. In via eccezionale, il contributo del dipendente non è dovuto per i dipendenti che non raggiungono il basso reddito secondo l'AVS di 2300 CHF all'anno o che hanno raggiunto l'età ordinaria di pensionamento. Nota bene: i suddetti dipendenti sono comunque soggetti al CCL.

Per le eccezioni nel campo d'applicazione del personale, si rimanda

al CCL o all'Ordinanza del Consiglio federale del 6 novembre 2018 sulla dichiarazione di applicabilità generale e al foglio informativo cpc.

### Servizio giuridico

In caso di domande o di chiarimenti, anche il servizio giuridico sarà lieto di aiutarvi.

cpc/sf

pkbc.ch/it/ccl/promemoria.

Indicazioni per una partenza con successo nell'imprenditoria

## Un approccio mirato e sistematico è importante

Chiunque abbia appena avviato un'attività in proprio o sta pianificando di rilevare o aprire un'attività si trova spesso ad affrontare una montagna di compiti. I passi e le considerazioni più importanti sono stati riassunti da «panissimo»:

La lista degli impegni riguardanti i giovani imprenditori è molto lunga. Il pericolo principale è che la grande intensità di compiti faccia perdere di vista l'obiettivo. Al momento di un'apertura o una ripresa di attività è fondamentale un procedere sistematico e lungimirante. Per non dimenticare nulla, la Proback SA consiglia di procedere in quattro fasi. In questo articolo «panissimo» si orienta soprattutto sulla prima fase.

### Motivazione e personalità

Il passo verso l'indipendenza dev'essere ben studiato. Prima di procedere a scelte importanti è meglio farsi alcune domande:

- Chi sono?
- Cosa voglio?
- Sono un imprenditore?
- Sono creativo?
- Sono un organizzatore?
- Sono un comunicatore e un trascinatore?

### L'idea come fondamento

La progettualità dell'azienda crea la base per un futuro di successo. Per resistere alle difficoltà di mercato occorre distinguersi. È anche importante riconoscere per tempo le tendenze e le nicchie di mercato da poter sviluppare. Ulteriori informazioni su [swissbaker.ch](http://swissbaker.ch) o nei vari siti internet. Doveroso è pure l'essere informati su tutto quanto ruota attorno alla professione a livello di regolamentazioni politiche e legislative.

**Prevedere rischi e conseguenze**  
Non tutte le sedi sono adatte per un'attività di panetteria-pasticceria. Prima di ritirare un'attività bisogna guardare con attenzione i bilanci degli ultimi tre anni, eventuali clausole contrattuali, l'impostazione tecnica e l'andamento aziendale. Osservare con attenzione che non ci siano pretese da parte di terzi. Tene-

» Prima di ritirare un'attività bisogna guardare con attenzione ai bilanci.

re sotto controllo lo sviluppo del piano regolatore e commerciale. Procurarsi un rapporto dell'ultimo controllo del Laboratorio cantonale e dell'Ufficio della sicurezza sul lavoro per verificare se vi sono importanti lacune. Guardare anche la possibilità di intervenire sull'oggetto per eventuali modifiche strutturali e tenere sotto controllo l'idoneità dell'inventario.

### Know-how e connessioni

Se è disponibile una rete ben funzionante, deve assolutamente essere utilizzata. Inoltre, non fa male consultare esperti del settore o aderire a un gruppo Erfa nell'associazione.

Fonte: Manuale «Start-up» di Proback SA



AdobeStock, wutzikon

L'elenco dei doveri, dei compiti e dei requisiti è ampio. Affinché non si dimentichi nulla, Proback SA raccomanda di procedere in quattro fasi.

#### Pacchetto «Start-up»

Il pacchetto Start-up è stato realizzato dalla Scuola Professionale Richemont e Proback SA. Nei primi cinque anni di lavoro autonomo – questo vale anche per un'acquisizione di imprese – i giovani imprenditori beneficiano di una consulenza individuale o di una formazione a condizioni speciali. Questo pacchetto può essere prenotato per un massimo di due anni ed è supportato dal Fondo Pistor.

#### Prezzi e condizioni

- 6 giorni di formazione individuale e/o di consulenza 3000 CHF
- 9 giorni di formazione individuale e/o di consulenza 5000 CHF

#### Maggiori informazioni

[www.proback.ch/de/dienstleistungen/start-up-kit-fuer-jungunternehmer](http://www.proback.ch/de/dienstleistungen/start-up-kit-fuer-jungunternehmer)  
[www.richemont.online/dienstleistungen/jungunternehmer/](http://www.richemont.online/dienstleistungen/jungunternehmer/)

Annuncio



SBC  
Schweizer Bäcker-Certifikate  
Bäckerinnen-Certifikate  
Pâtisseries-Certifikate  
Pâtisseries-Certifikate



**Start-up-partner**



SBC TREUHAND  
nahe. kompetent.



panvica  
| AUSGLEICHSKASSE





**CORONA DEL FORNAIO**

INDOSSATE LA  
«CORONA DEL  
FORNAIO» 2020!

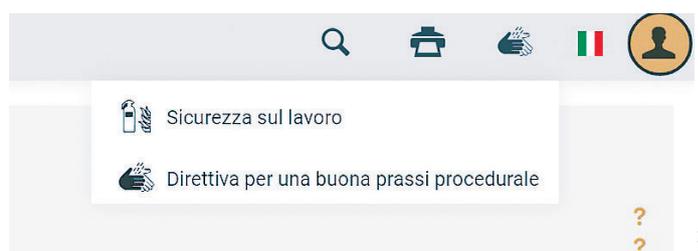


coronadelfornaio.ch

Direttive per una buona prassi procedurale

## Sono online!

La versione italiana delle Direttive per una buona prassi procedurale è stata completata. Si possono consultare da subito sul sito della PCS.



Siamo lieti di annunciare che le persone responsabili della sicurezza alimentare potranno utilizzare da subito la versione italiana delle Direttive per una buona prassi procedurale per il settore dei panettieri-pasticcieri-confettieri. Tutti i dati dei clienti che sono stati inseriti

o registrati dalle aziende, sono stati memorizzati nel nuovo sistema. Ciò vale anche senza restrizioni per la soluzione settoriale MSSL.

Desideriamo ringraziare Annie Schirmeister e Massimo Turuani per l'ottimo lavoro svolto.

Daniel Jakob/sf



Nel 2018 al CM in Francia, Philip Müller (davanti) è salito sul podio.

## 33° Campionato mondiale di ciclismo del settore

Il Campionato mondiale di ciclismo del nostro settore (panettieri-confettieri e mugnai) si svolge regolarmente in un altro paese europeo. Il prossimo raduno si terrà dal 4 al 6 settembre a Wieselburg (A). Il numero di partenza verrà dato venerdì, per i ritardatari sabato mattina presto. La gara si svolge sabato 5 settembre e viene suddivisa in nove categorie su un circuito di 10,3 km in base all'età e al sesso (a seconda della categoria tra tre e otto giri).

Tutto è regolato tramite registrazione per i partecipanti svizzeri e i loro accompagnatori.

I siti Web citati alla fine dell'articolo, forniscono tutto il necessario: informazioni sulla gara, viaggio, alloggio, costi e registrazione. Quest'ultima per gli svizzeri, deve essere fatta entro e non oltre il 25 maggio direttamente al direttore regionale Ernst Kobel.

ce/sf

www.radwm.at | www.ig-radsport.ch

Editoriale

## Come se stessi mangiando carta

Mi ricordo ancora molto bene, le visite cordiali e calorose dai parenti nel Friuli e nella regione di Milano. La gioia di rivedersi era sempre enorme. Non vedevo l'ora di gustare il gelato, gli Amaretti, il Chinotto, il salame, il prosciutto e tante altre prelibatezze.

I miei parenti invece aspettavano il «buon pane» della Svizzera. Quello con la crosta croccante, seducente fragranza, di lunga durata e gustoso-salato. Il loro pane, contrariamente al nostro, era bianco, spesso con una consistenza gommosa, alla sera già duro e secco e un effetto come se stessi mangiando carta, non aveva sapore. Era ovvio: oltre alle notevoli differenze qualitative nella produzione, questo pane conteneva poco o nessun sale.

I tempi sono cambiati, ma la preferenza dei miei parenti è rimasta. Quando ho ospiti dall'Italia mi dicono tutti quanto è buono il pane dei nostri Panettieri-Confettieri e che siamo fortunati ad avere una scelta così vasta. In più mi fanno notare che non c'è paragone al pane precotto che si trova dal benziaino o dai tanti grossisti.

In tutta la discussione sulla riduzione del sale, in quanto consumatrice e conoscitrice del nostro pane artigianale, sono inorridita di guardare ai tempi italiani, (quasi) senza sale. Come responsabile della comunicazione nell'Associazione, ho fiducia che i responsabili a livello federale, esercitino il buon senso. I vari sapori danno un'importante gioia alla vita.

Claudia Vernocchi /ap



Claudia Vernocchi

Daniel Jakob/Johann Ruppen

Campagna per la demenza #deltuttopersonale

## Un sentito ringraziamento

La campagna per la demenza #deltuttopersonale di Pro Senectute e Alzheimer Svizzera ha richiamato un grande interesse soprattutto nei social media.

Il 22 gennaio è stata lanciata la seconda fase della campagna per la demenza #deltuttopersonale. Circa 200 punti vendita in tutta la Svizzera, tra cui panetterie-confetterie, caffè, chioschi e negozi di distributori di benzina, hanno partecipato alla campagna. Quando acquistavano un caffè da asporto, i clienti ricevevano una fascetta antiscottatura fatta a maglia. Innumerevoli volontari hanno sferruzzato oltre 50.000 fascette antiscottatura. Con questa campagna, Pro Senectute e Alzheimer Svizzera, in collaborazione con diverse panetterie-confetterie, hanno voluto richiamare l'attenzione sulla demenza e sulle sue conseguenze nella vita quotidiana.



Pro Senectute

### Campagna simpatica

La campagna è stata ben accolta dai clienti. «Sin da quando abbiamo affisso il poster sulla vetrina del nego-

zio ed esposto i bicchieri con le fascette antiscottatura, i passanti ci hanno chiesto informazioni al riguardo. Il giorno del lancio della campagna sono poi tornati per

prendere un caffè da asporto con la fascetta antiscottatura» racconta Nadine Roos, vicedirettrice di filiale della Panetteria Reinhard in Bubenberplatz a Berna. Nei media

sociali, soprattutto su Instagram, sono stati postati molti messaggi al riguardo.

### Lanciato importante segnale

Attraverso foto simpatiche, lavori manuali effettuati con cura e passione e soprattutto conversazioni personali, la campagna ha raggiunto le persone e ha saputo trasmettere gioia e informazioni. «Vogliamo ringraziare di cuore tutti coloro che hanno sostenuto questa campagna», dichiara Peter Burri Follath di Pro Senectute. «Punti vendita, clienti e le persone che hanno lavorato a maglia, hanno contribuito a modo loro al successo della campagna per la demenza #deltuttopersonale e lanciato così un segnale importante per attirare maggiormente l'attenzione sul tema della demenza nella vita di tutti i giorni».

com/gue