



Kombination von Technologie und Lebensmittel: sensorische Desserts aus essbarer Robotik.

Rapporto di tendenza Nr. 1: Piacere

## Emozioni sensoriali

Il primo rapporto di tendenze, esclusivo per i membri dell'associazione panettieri-confettieri svizzeri è arrivato. Il tema: il piacere.

Il piacere – significa molto di più che sentire il gusto. In passato, l'attenzione era rivolta soltanto all'assunzione del cibo. Nel contesto di tendenza, il piacere comprende l'esperienza unica di acquisto, preparazione e consumo. Vengono stimolati il maggior numero possibile di sensi.

Un esempio: Le crescenti richieste dei clienti nei confronti del cibo si riferiscono non solo al prodotto e alla sua presentazione, ma possono anche essere pensate molto più come un'esperienza. Il rapporto di tendenza nr. 1 si occupa della curiosità di informazioni della società di oggi, della conoscenza dei consumatori per l'artigianato, la qualità e la regione.

Lo scopo di questo rapporto di tendenza è ispirare i nostri panettieri-confettieri. Chissà, forse con un input di tendenza a qualcuno arriva una nuova idea.

Durante il 2020 swissbaker.ch prende sotto la lente quattro scene di cibo. La prima è dedicata al piacere. Seguono i temi salute, valori e convenienze. Ogni trimestre si dedica ad un tema. Questi rapporti di tendenze sono la continuazione dello studio delle tendenze della PCS, che è stata pubblicata nel 2017 per l'evento FBK. I rapporti sulle tendenze sono stati sviluppati dalla società di consulenza Trendone, attiva a livello internazionale.

Claudia Vernocchi/ap

## Coronavirus: Drammatica sorpresa



Piazza della Riforma a Lugano – praticamente deserta.

In una realtà sociale come la nostra, è difficile trovarsi mentalmente pronti al momento in cui si è confrontati con pesanti situazioni. In un caso come questo il tutto viene accentuato dalla convivenza con i lavoratori frontalieri che nel nostro cantone costituiscono una fondamentale realtà. In questi giorni la nostra professione attendeva di ora in ora gli eventuali risvolti che venivano decisi dall'alto. Si stanno vivendo momenti di grande tensione, proprio per il fatto che se si dovesse limitare o impedire l'entrata dei lavoratori d'oltre confine, il nostro settore sarebbe brutalmente penalizzato. Per quanto riguarda il sottoceneri, pur senza avere numeri precisi alla mano reputo che la presenza frontaliera ci riguardi in misura superiore al 50%. Ovviamente non tutte le attività sono regolate allo stesso modo. Chi è impegnato nella vendita al dettaglio, riesce a distribuirsi più agevolmente di chi ha nelle forniture esterne il proprio maggior

mercato. Comunque sia, il lavoro ha iniziato a diminuire in modo assai marcato. Soprattutto per quanto concerne scuole, alberghi e ristoranti. Sarà difficile una volta terminata questa preoccupante pandemia, riuscire a salvare il salvabile senza venir toccati pesantemente dal lato economico. Vedremo se ci sarà qualche via d'uscita per cercare di rendere il tutto il meno gravoso possibile. Forse in questi momenti riusciamo a guadagnare considerazione sociale in quanto si rimette in gioco la definizione classica che il pane è un alimento di prima necessità. Dobbiamo tener duro rispettando tutte le indicazioni che ci vengono date per riuscire ad essere toccati nel modo il meno traumatizzante possibile. Ancora una volta onoreremo i nostri impegni verso una società che al momento è messa in ginocchio da questa drammatica sorpresa.

Massimo Turuani,  
presidente SMPPC

### Informazioni on line

Sul net, la PCS e i suoi partner propongono molti consigli:

- [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)
- [www.swissbaker-jobs.ch](http://www.swissbaker-jobs.ch)
- [www.patrimonioculinario.ch](http://www.patrimonioculinario.ch)

- [www.progetta-il-tuo-futuro.ch](http://www.progetta-il-tuo-futuro.ch)
- [www.panvica.ch](http://www.panvica.ch)
- [www.richemont.online](http://www.richemont.online)
- [www.sbc-fiduciaire.ch](http://www.sbc-fiduciaire.ch)
- [www.painsuisse.ch](http://www.painsuisse.ch)

Pistor SA

## Risultato positivo grazie alla nuova espansione

Pistor SA ha generato un fatturato di 646 milioni di franchi nel 2019 e cresce del 2,5%. Nel suo comunicato stampa di questa settimana, l'azienda attribuisce questo sviluppo all'ampliamento della varietà nell'area dei prodotti alimentari freschi e ad ulteriori affari grazie al nuovo modello di condizioni.

Le vendite di magazzino della Pistor SA sono aumentate di 15,8 milioni di franchi, raggiungendo i 646 milioni di franchi rispetto all'anno precedente. L'incremento dello 0,5% nel segmento dei prodotti da forno è incoraggiante. Con

Con 352 milioni di franchi, il segmento proprietario rappresenta il 54% del commercio totale di merci.

352 milioni di franchi, la parte proprietaria rappresenta ancora il 54% del commercio totale di merci. Il settore della gastronomia è cresciuto del 5% e ha raggiunto un fatturato di 294 milioni di franchi.

### Più freschezza, nuove condizioni

La crescita è evidente in tutti i settori e può essere spiegata dall'ulteriore aumento delle vendite nell'area fresca e surgelata. Pistor ha ampliato il suo nuovo assortimen-



Il centro distribuzioni merci di Rothenburg.

to in base alle esigenze dei clienti. A tal fine, il centro di movimentazione automatizzata delle merci

Mitte è entrato in funzione nel 2019. La maggiore crescita del 14,1% è stata nel settore delle car-

ni. L'alto livello di accettazione del nuovo modello di condizioni, in cui i clienti beneficiano di bonus migliori e prezzi più interessanti, ha permesso di guadagnare ulteriori affari.

## Nessuna limitazione per le materie prime

«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



Pistor garantisce la consegna di materie prime e altri prodotti.

### Successi in partnership

Pistor fornisce al gruppo di cliniche private Hirslanden merci secche e coloniali come grossista nazionale selezionato dal 2019. I contratti esistenti con Bürgenstock Selection e IG Saanenland sono stati prorogati di altri due rispettivamente tre anni. Pistor offre notevoli miglioramenti dei processi ai clienti domestici e ospedalieri grazie alla collaborazione unica con la società di logistica sanitaria Cosanum per una gamma di materiali di consumo alimentari, non alimentari e medici. 2019 ha avuto inizio la collaborazione con l'ospedale di Winterthur con le consegne in tutti i vari reparti. com/pan/ap

Un inizio sicuro al lavoro autonomo

## Mai creare la tua nave del futuro con del legname marcio!

Chiunque entri nel settore della Panetteria-Confetteria come giovane imprenditore deve prestare particolare attenzione alla sicurezza alimentare, alla sicurezza sul lavoro e alla protezione della salute oltre a un gran numero di To-do's.



Il percorso verso il lavoro autonomo non deve diventare un incubo o addirittura un «viaggio di sopravvivenza» per l'intera azienda.

Affrontare qualcosa, fare qualcosa, partire per nuovi orizzonti, seguire i propri sogni, intuizioni e visioni – sii il tuo padrone. È un piano che spesso è maturato nel corso degli anni ed è associato a nuove dimensioni e sfide sconosciute per molti. È importante un ancoraggio solido, materiale, teorico e anche professionale. Come una nave che deve essere guidata nel porto sicuro dal capitano anche in mari tempestosi.

### Evitare il «Survival-Trip»

Affinché il percorso verso il lavoro autonomo non diventi un incubo o addirittura un viaggio di sopravvivenza per l'intera azienda, si consiglia di prendere a bordo partner affidabili prima di firmare un contratto. Partner che conoscono il settore e l'ambiente economico alla

perfezione, gente che sa quando alzare le vele. Qualche centinaio di franchi investiti in consulenza, ti riporteranno migliaia di franchi in contanti nel lungo periodo e spesso impediranno che un imprenditore si incagli. Oltre al personale qualificato, devono essere rispettate anche le condizioni spaziali, essenziali per la produzione di alimenti in modo sicuro.

### Sicurezza alimentare

Ogni società deve essere registrata online presso l'ufficio cantonale per la tutela dei consumatori su un modulo di domande. Tutte le società sono tenute a svolgere l'autoregolamentazione in conformità con la legislazione alimentare e a nominare un responsabile della sicurezza alimentare. L'ambito dell'autocontrol-

lo dipende dalle dimensioni dell'azienda, ma deve essere documentato per iscritto in ogni caso. Il settore della panetteria-confetteria ha a disposizione «le linee guida per le buone pratiche procedurali», che tolgono all'imprenditore o alla persona responsabile molto lavoro.

### Sicurezza sul lavoro e per la salute

Chiunque abbia già dipendenti dall'inizio deve pensare alla sicurezza e alla protezione della salute all'interno dell'azienda. La legge sull'assicurazione infortuni, così come la legge sul lavoro con i regolamenti di attuazione, stabiliscono i requisiti. I dipendenti devono essere consapevoli dei pericoli sul luogo di lavoro ed essere istruiti correttamente. Questo deve essere docu-



Daniel Jakob

mentato per iscritto. Al fine di progredire rapidamente ed efficacemente, il settore della panetteria-confetteria dispone di una pratica soluzione sul lavoro e la protezione della salute. Chiunque abbia completato con successo l'attestato federale in passato, di solito ha già le qualifiche, sia come persona responsabile della sicurezza alimentare, sia come responsabile della sicurezza. In caso contrario sono disponibili i moduli per le formazioni adeguate.

Daniel Jakob/ap

## Nuova nel team della PCS: Gisela Chopard



Johann Ruppen

Gisela Chopard lavora da dicembre come responsabile delle finanze e assistente della direzione presso la sede dell'associazione panettieri-

confettieri svizzeri (PCS). Dopo un periodo di introduzione, sostituirà Brigitte Müller che andrà in pensione.

### 13 anni nella famiglia dei panettieri-confettieri

Il settore della panetteria-confetteria è tutt'altro che un mondo nuovo per la nuova collaboratrice della PCS. Ha lavorato da marzo 2002 fino ad aprile 2015 presso la Fiducaria SA della PCS a Berna. Come assistente della direzione della Fiducaria SA della PCS era la responsabile del segretariato dell'associazione cantonale di Berna. Prima di tornare nell'associazione, Gisela Chopard ha lavorato nel settore privato per cinque anni.

### Soggiorni linguistici a Losanna e in Francia

Gisela Chopard è cresciuta nel cantone Argovia e ha frequentato la scuola commerciale a Baden. Durante i suoi soggiorni linguistici a

Losanna e al sud della Francia ha conosciuto suo Marito, uno svizzero romando. Dopo sei anni di attività presso grandi banche a Zurigo nel settore prestiti societari e Privat Banking, ha cambiato attività per due anni e mezzo, presso la Swissair come Flight Attendant.

### Il prodotto preferito ...

Gisela Chopard è sposata, mamma di due maschi-Teenager ed abita a Murten. I suoi hobby sono la sua famiglia, il giardinaggio e le escursioni in montagna. Alla domanda su quale sia il suo prodotto preferito della panetteria-confetteria rispose a «panissimo»: «un croccante pane scuro, ben cotto, tipo torciglione!»

Claudia Vernocchi/ap

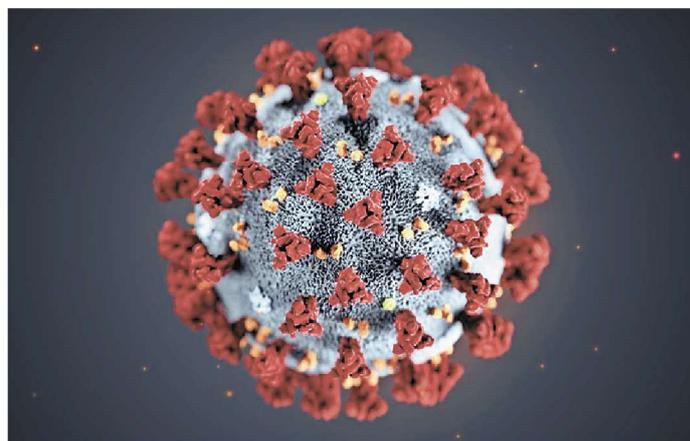
## Nuova assicurazione collettiva complementare



L'Associazione svizzera maestri 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



wfpd

## Chiusura di tutte le attività eccetto quelle essenziali

A seguito, alcune informazioni a riguardo della gestione delle panetterie in caso di chiusura di attività non essenziali in Ticino:

- Le panetterie come punti vendita di pane e prodotti simili sono da considerarsi fornitori vitali e quindi rimangono aperte.
- Le nuove norme igieniche accresciute e di distanza sociale devono essere assolutamente rispettate.
- I bar/café e i bar/café annessi non fanno invece parte dell'offerta

vitale. Si deve evitare l'inutile affollamento di persone.

■ In tutte le comunicazioni ai membri SBC è gradito un riferimento alle linee guida dell'autorità cantonale (in questo caso il Ticino) ([www.ti.ch/coronavirus](http://www.ti.ch/coronavirus)).

Le informazioni attuali le potete trovare sul nostro intranet [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch) (accesso tramite login).

Vi ringraziamo per la vostra comprensione. SMPPC