

Effetti collaterali del Coronavirus in Ticino

Artigiani ticinesi con le spalle al muro!

«panissimo» ha contattato alcune panetterie-pasticcerie-confetterie del Canton Ticino in merito agli effetti collaterali del Coronavirus. Le testimonianze raccolte parlano chiaro: la situazione degli artigiani ticinesi è molto grave ma non smettono di impegnarsi per non lasciare le persone «senza pane».

Attraverso le testimonianze telefoniche raccolte e le e-mail ricevute, traspare da subito in tutti la grande incertezza e preoccupazione in merito alla situazione economica attuale e futura della propria azienda. Ma non solo... molti sono anche i pensieri su come si evolverà la situazione una volta abolita l'emergenza Coronavirus. Viene percepita naturalmente anche dell'apprensione per i propri dipendenti. Molti sono stati lasciati a casa per vacanze arretrate, altri sono stati annunciati per il lavoro ridotto e altri purtroppo addirittura licenziati.

Fatturato

La chiusura di filiali, di Tea-Room e delle mancate ordinazioni da parte della clientela, hanno inciso notevolmente sul fatturato che è drasticamente diminuito: parliamo in media del 60/90%. Nonostante tutti gli sforzi da parte degli abili artigiani nel poter comunque servire la clientela per non lasciarli «senza pane» attraverso le consegne a domicilio o gli invii postali, non ha comunque migliorato molto la situazione. Le richieste non sono poi così tante.

Colombe pasquali

Con la produzione e vendita delle colombe di Pasqua, si spera di aver potuto incrementare gli incassi. A tale proposito un sentito ringraziamento va a Claudia Vernocchi, Vice direttrice della PCS e Capo redattore di «panissimo», che ha avuto la brillante idea di voler pubblicare sul sito della PCS (www.swissbaker.ch) e sui vari social media, gli indirizzi dei siti degli artigiani ticinesi che vendono colombe online. Al fine di permettere al resto della Svizzera di poter ordinare e gustare a casa propria un'ottima colomba pasquale prodotta con perizia e impegno da parte dei nostri instancabili artigiani.

Le testimonianze raccolte

Abbiamo chiesto agli intervistati come stanno affrontando l'emergenza Coronavirus e come sono cambiate le abitudini dei loro clienti. Ecco cosa ci hanno risposto:

Anton Froschauer, Confiserie Al Porto, Tenero

Già dal 25 febbraio sono state adottate le prime misure. Oltre al modo di vendita, anche le abitudini d'acquisto e i flussi della clientela sono cambiati ulteriormente e in modo radicale, con la chiusura allargata dal 16 marzo di quasi tutte le attività. Abbiamo dovuto chiudere la maggior parte dei nostri esercizi. La nostra struttura organizzativa non avrebbe permesso una gestione economicamente sostenibile per un rimanente negozio e l'e-shop. Rimane unicamente il servizio di fornitura alle Case per anziani.

Laura Tabacchi, Panetteria Pellanda, Intragna

L'emergenza Coronavirus è stata una bella batosta... Nel nostro piccolo abbiamo cercato di applicare tutte le direttive emanate dal Medico cantonale Dott. Merlani. Il nostro Tea-Room ad Intragna è chiuso da sabato 14 marzo, rimangono invece aperti i negozi di Intragna e Losone. Gli orari di apertura sono stati chiaramente ridotti, a Intragna siamo aperti solo al mattino, a Losone al mattino e 2 ore al pomeriggio. In collaborazione con il Comune di Losone faccio le consegne a domicilio alle persone che ne richiedono il servizio. Non sono moltissimi, ma è molto apprezzato. Mi fa veramente male al cuore vedere tutti questi anziani che mi salutano dal balcone o da dietro una finestra e non finiscono mai di ringraziarmi. Chiaramente abbiamo mantenuto il servizio di consegna nelle Centovalli. La gente chiama per riservare il pane che viene lasciato o nelle borse



La Panetteria-Pasticceria Eredi E. Mürger SA ha messo in pratica tutte le normative di sicurezza per la vendita nell'unico negozio tenuto aperto a Paradiso. Le filiali in centro a Lugano è stata chiusa.

Sandra Fogato

o nella buca delle lettere. Alberto ed io siamo attrezzati con guanti e disinfettante, mentre le mascherine le lasciamo al personale sanitario. Non vediamo mai nessuno da vicino durante i nostri giri. Abbiamo anche potenziato gli invii per posta. Molti clienti ne hanno usufruito volentieri specialmente per le colombe.

Roberto Gatti, Artebianca Sagl, Lugano

Noi per ora e per fortuna stiamo tutti bene. Il lavoro è calato a picco, facciamo qualcosa a domicilio ma

veramente molto poco perché non abbiamo neanche molta richiesta.

Daniel Ricigliano, Ricigliano SA, Lugano

Siamo aperti con il negozio ma non con il Tea-Room. Questo ci fa perdere una bella fetta d'incasso giornaliero. L'orario è stato leggermente ridotto ma chiudiamo la domenica pomeriggio. Abbiamo praticamente perso tutte le forniture esterne di brioches, gipfel e pane per ristoranti, bar e alberghi. Qui si parla di una grande fetta. L'incasso equivale al

30% (il 70% in meno). Ma per garantire la fornitura a quelle poche strutture come una Clinica e il negozio, i dipendenti sono praticamente quasi gli stessi e l'orario effettivo è solo leggermente ridotto. Siamo sempre attivi sul nostro sito per la vendita online oppure per posta se la gente gradisce. Ci siamo mossi anche per delle consegne private (tanto traffico non ce n'è e il lavoro è poco), ma è pur sempre poca cosa.

Giuseppe Piffaretti, La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl, Mendrisio

Abbiamo ridotto gli orari d'apertura del 25%: apriamo più tardi e chiudiamo in anticipo. Il servizio gratuito a domicilio è solo per gli over 65, chiaramente nel raggio di pochi km da dove ci troviamo noi. Si vende qualcosa online (non cose da capogiro), anche per i clienti ticinesi che abitano lontano e sono impossibilitati ad arrivare al nostro negozio. Il personale si muove solo con guanti e mascherine. Le cassette di consegna vengono pulite ogni giorno e si utilizza un nuovo telo di plastica tutti i giorni.

Gianluigi Marina, Panetteria Marina SA, Lugano

Il negozio in centro città ha orari ridotti: dalle ore 07.00 alle ore 14.30. E' situato nel bel mezzo di molti uffici e banche e da quando sono chiusi, il quantitativo di produzione di gipfel e brioche è diminuito quasi totalmente. Il pane è il prodotto più richiesto e ritirato in

negozio nonostante abbiamo offerto un servizio gratuito per le consegne a domicilio. Solitamente abbiamo tre autisti. Ma in questi tempi di magra ne abbiamo uno solo che con le consegne a domicilio e la consegna di colombe, fa fatica a tenere il giro. Ordini importanti di colombe non ne abbiamo ricevuti visto che le ditte sono praticamente tutte chiuse.

Luca Danesi, Panetteria Danesi, Melano

Abbiamo sempre effettuato consegne a domicilio. Ora sono aumentate soprattutto per le persone sopra i 65 anni che non possono uscire di casa. I prodotti vengono lasciati davanti alla porta, non abbiamo nessun contatto con la clientela. Teniamo aperti a orari ridotti i negozi di Melano e Mendrisio dove gli acquisti si possono fare al mattino. Lo spazio presso il Serfontana a Morbio lo abbiamo chiuso in quanto le persone fanno acquisti solo presso i grandi magazzini al suo interno. Davanti all'entrata di ogni negozio abbiamo messo a disposizione dei clienti il disinfettante per le mani, che devono usare prima di toccare la porta d'entrata. Essendo i nostri negozi piccoli, entra solo una persona per volta. A Melano facciamo entrare i clienti in negozio e li facciamo uscire dal Tea-Room (chiuso) così facendo applichiamo correttamente le norme di sicurezza per i nostri clienti. Tutto il personale è ben fornito di guanti e mascherine. I nostri dipendenti vengono tutti a lavorare perché non se la sentono di lasciare



Roberto Gatti della Panetteria-Pasticceria Artebianca di Lugano è pronto per effettuare le consegne: mascherina e guanti sono all'ordine del giorno.

le persone «senza pane». Per quanto riguarda il fatturato della pasticceria è calato dell'80%. I clienti ordinano solo torte per un massimo di 4 o 5 persone e non più per 10 o 15. Le nostre colombe vengono consegnate con il servizio a domicilio o inviate per posta.

Gianandrea De Giovanetti, Panetteria Bordoli SA, Viganello

Il nostro negozio a Viganello ha orari ridotti: dalle ore 07.00 alle ore 12.30. Non effettuiamo consegne a domicilio. Le colombe vengono

consegnate solamente nella nostra zona. La chiusura di asili, scuole, bar e ristoranti ci ha messo in grande difficoltà. Il nostro fatturato ha mediamente una perdita del 90%. Per quanto riguarda i dipendenti abbiamo dovuto lasciare già da un mese a casa uno dei panettieri e l'autista fa vacanza. Il personale di vendita porta mascherine e guanti. Abbiamo applicato in negozio le dovute regole di distanza per la clientela che è molto attenta e diligente.

Sandra Fogato

Coronavirus: la situazione nel resto della Svizzera e le comunicazioni PCS

Già prima dello scoppio della crisi Coronavirus, i panettieri-pasticcieri-confettieri dovevano tenere duro in un mercato altamente insidioso. Il virus Corona è una grande sfida per i nostri membri, scatena timori di sopravvivenza. Il lavoro di una vita è minacciato dalla distruzione. Ma la maggior parte degli imprenditori del nostro settore non si lascia abbattere. Al contrario: agiscono in modo creativo e flessibile. In pochissimo tempo sono stati offerti servizi di consegna anche in collaborazione con altri produttori e

commercianti di generi alimentari. Sono stati creati prodotti umoristici, come la torta a forma di rotolo di carta igienica o il coniglietto pasquale Corona, che, per esempio, ha portato il panificio Richner di Veltheim (AG) ad un enorme successo. Solidarietà e gratitudine hanno caratterizzato il settore nelle ultime settimane. Diversi progetti senza scopo di lucro sono stati lanciati con successo da pasticcerie e associazioni cantonali. Tutto questo è stato diligentemente comunicato, divulgato e condiviso

sui social media. I consumatori sono molto grati per i servizi forniti dai dipendenti nel settore della produzione e del commercio al dettaglio, nonché dai proprietari d'azienda (che non possono essere dati per scontati). I messaggi sui social media e nei negozi ne sono la testimonianza. Vedi la galleria fotografica su swissbaker.ch. In questa fase, la PCS ha rafforzato in modo massiccio la sua comunicazione online. Diverse newsletter speciali Corona sono state inviate settimanalmente in tedesco e

francese. Su swissbaker.ch e soprattutto sull'Intranet sono stati pubblicati e costantemente aggiornati volantini e documenti informativi. La SBC ha avuto anche un'intensa presenza sui social media: i post sono stati pubblicati praticamente ogni giorno su Instagram, Facebook, Twitter e LinkedIn con l'obiettivo di promuovere il nostro settore commerciale, dimostrare ai consumatori l'importanza e la presenza di pasticcerie commerciali e offrire modelli pubblicitari ai membri. cv/sf

Prodotti delle festività

Pasqua in Ticino: maestria e creatività

I nostri artigiani hanno preparato come ogni anno varie prelibatezze per grandi e piccini. Non solo colombe ma



Sandra Fogato

Tra i molti articoli in vendita, la Panetteria-Confetteria Eredi E. Münger SA di Paradiso ha realizzato un'originale colomba e un «primaverile» uovo di Pasqua.



La deliziosa classica colomba appena sfornata di Renato Schröder di Chiggiogna.



pgc

Dalle parti della Panetteria-Pasticceria Gorma-Food Sagl di Arogono, si mangia metà colomba per volta.

non sono state fermate dal Covid-19

anche tanto buon cioccolato. Gli ingredienti di qualità e molta fantasia hanno fatto la differenza.



Un mezzo uovo di cioccolato al latte con biscottini fatti con zucchero di canna e farina di farro integrale, è un'autentica idea regalo della Panetteria-Pasticceria Artebianca Sagl di Lugano.



La Panetteria-Pasticceria Danesi di Melano ha realizzato coniglietti dalle guance dorate.



Simpatici coniglietti, sono stati realizzati dalla Panetteria-Pasticceria Peri Fausto di Verscio (s) e dagli Eredi E. Mùnger di Paradiso con vari tipi di cioccolato.



Sandra Fogato

FBKplus – Intervista con il Dir. della PCS Urs Wellauer e il Resp. del progetto Christian Rudin

Il luogo d'incontro per la produzione alimentare

FBKplus, la nuova fiera per la produzione alimentare a Berna (dal 16 al 19 gennaio 2021), rimarrà il luogo d'incontro per i panettieri-confettieri svizzeri e sarà ulteriormente arricchita dai rami del settore alimentare. «Una situazione Win-Win» è la conclusione del direttore della PCS Urs Wellauer.

Il segreto è stato svelato in occasione di una manifestazione informativa a fine gennaio e i dettagli di FBKplus, la nuova fiera per la produzione alimentare a Berna, sono stati presentati ai media e ai potenziali espositori. Alcune cose potrebbero essere chiarite, alcune domande sono comprensibilmente rimaste aperte. Da allora sono passati due mesi – due mesi di duro lavoro per ulteriore sviluppo del progetto e di intense discussioni con gli operatori del settore. Il Direttore della PCS Urs Wellauer (U.W.) e Christian Rudin (C.R.), Responsabile del progetto FBKplus di Bernexpo, guardano con fiducia al futuro in un'intervista con «panissimo», ma sanno, che ci sono ancora uno o due compiti importanti da risolvere.

Domanda provocatoria: in questo mercato fieristico altamente competitivo, è ancora necessario organizzare un evento supplementare come l'FBKplus?

U. W.: i formati fieristici sono in continuo mutamento. Dal 2017 lavoriamo all'ulteriore sviluppo della FBK. Nel 2019 siamo riusciti a presentare un concetto grezzo presso la FBK, che poteva finalmente essere presentato a dicembre come FBKplus. Nei chiarimenti preliminari abbiamo riscontrato un grande interesse per l'ulteriore sviluppo di una fiera alimentare.

C. R.: il nuovo FBKplus offre non solo aree espositive ben strutturate, ma anche condizioni interessanti. Si tratta di una fiera, di un evento informativo e di una piattaforma di contatto allo stesso tempo. Siamo convinti che questo sia un mix attraente per espositori e visitatori.

Praticamente tutti i rappresentanti importanti sono presenti alla Igeho. Perché la FBK non è stata integrata?

U.W.: l'FBK è stata e rimarrà il luogo d'incontro dell'industria Svizzera



Il Dir. della PCS Urs Wellauer e il Responsabile del progetto FBKplus Christian Rudin.

della panificazione e della pasticceria – e lo stesso vale sia per la Svizzera tedesca che per la Svizzera francese e il Ticino. Per noi è importante mantenere questo luogo d'incontro. L'Igeho è una fiera di gastronomia pura. Vogliamo posizionarci in modo diverso, il che è centrale anche per i nostri espositori specifici del settore.

C.R.: in primo luogo, l'Igeho è una fiera indipendente. D'altra parte, è caratterizzato da un pubblico numeroso che non è il fulcro degli espositori. L'FBKplus è una fiera del settore, proprio come lo è sempre stata. È semplicemente più ampio e copre una parte notevolmente più ampia

del settore alimentare. La perdita di diffusione è quindi molto minore.

Cosa non è chiaro ad alcune persone del settore: chi è il proprietario della FBKplus? Ancora i Panettieri-Confettieri Svizzeri o la Bernexpo?

U.W.: Come ho sottolineato in precedenza, volevamo sviluppare ulteriormente l'FBK. A tal fine, dopo intense trattative con diversi rappresentanti del settore fieristico, abbiamo rafforzato la nostra collaborazione con la Bernexpo SA. Questa società è responsabile dell'ulteriore sviluppo, dell'organizzazione e dell'implementazione. La PCS è stata coinvolta in modo significativo

nello sviluppo del concetto e possiede ancora il marchio FBK. In qualità di partner di patrocinio, continua a svolgere un ruolo centrale nel comitato consultivo della fiera.

C. R.: vogliamo continuare a costruire sulle forti radici dell'FBK e

Domande?

Ci sono altre domande? Si prega di inviarle a panissimo@swissbaker.ch. Il Dir. della PCS Urs Wellauer e Christian Rudin, Responsabile del progetto FBKplus di Bernexpo, saranno lieti di rispondere.

per questo abbiamo mantenuto il nome principale.

Quali decisioni importanti sono state prese dopo la presentazione di fine gennaio?

C. R.: attualmente stiamo lavorando sulla base, sugli espositori. Abbiamo inviato la documentazione per gli espositori e siamo in contatto con molte aziende. Siamo già riusciti a prenotare uno stand per diverse decine di aziende. Gli incontri ci rendono fiduciosi.

Quali argomenti adotta per un espositore ancora indeciso?

U. W.: l'FBKplus sarà il luogo d'incontro più importante per la produ-

zione alimentare. È una fiera per il nostro settore, dove i contatti nel settore alimentare possono essere ampliati. Una situazione vantaggiosa per tutti!

Alla presentazione di gennaio, lei ha parlato di una fiera «caotica». Questo è stato frainteso da alcuni dei presenti. Può spiegare brevemente cosa intendeva dire?

C. R. (sorridente): il «caotico» non ha nulla a che vedere con il caos, anzi, «caotico» qui significa dinamico e arricchente. Gli stand non sono distribuiti per settori, ma vengono mescolati in base alle esigenze individuali degli espositori, in modo che i visitatori possono farsi un'idea an-

che di altri settori. Il nostro caos ha certamente un sistema!

Vi aspettate 20 000 visitatori, un po' più che alla FBK 2019...

C. R.: ...ci concentriamo consapevolmente sulla qualità piuttosto che

sulla quantità e ci rivolgiamo in primo luogo ai responsabili delle decisioni nelle aziende. Questo è anche nell'interesse di tutti degli espositori.

Intervista:
Claudia Vernocchi/ap

Dalla FBK alla FBKplus

La fiera per i Panettieri-Confettieri svizzeri sta diventando il punto d'incontro centrale della produzione alimentare. La FBKplus si svolgerà dal 16 al 19 gennaio 2021 nei padiglioni di Bernexpo (BE). In futuro gli espositori copriranno l'intera catena alimentare, ovvero, come in passato, le panetterie-confetterie e ora anche le macellerie, i caseifici, i trasformatori del latte, i produttori di bevande, l'industria dei cibi pronti e il settore dell'imballaggio.

■ www.fbkplus.ch



Il nuovo centro romando di Richemont a Yverdon-les-Bains, dovrebbe essere operativo a partire da settembre.



Didier Ecoffey

Un posto per tutti i panettieri-confettieri della Svizzera romanda

Il nuovo centro di formazione per la Svizzera romanda a Yverdon-les-Bains (VD) è un progetto a lungo termine. Siamo vicini al traguardo e tutto procede bene. Stiamo allestendo il panificio e la costruzione del primo piano. Abbiamo anche trovato diversi partner affidabili che vogliono affittare parti dell'immobile. Questo ci permette di lavorare bene insieme a loro.

Benvenute le associazioni cantonali

La proposta di costruire questo centro a Yverdon-les-Bains risale al 2018 e siamo soddisfatti di questa

decisione: siamo convinti di aver fatto la scelta giusta. Il luogo è ben posizionato all'interno dei Cantoni della Svizzera occidentale. Questo permette ai professionisti di partecipare ad eventi di formazione senza dover viaggiare troppo. Incoraggiamo tutte le associazioni cantonali ad utilizzare i locali per i loro Corsi interaziendali. Friburgo è già coinvolto, e speriamo che altri seguano l'esempio e formino i loro apprendisti sulle rive del Lago di Neuchâtel.

Le prossime tappe

Entro la fine di maggio il panificio dovrebbe essere completamente ar-

redato e pronto. Ciò consente di effettuare i test prima del nuovo anno scolastico e di effettuare gli eventuali adeguamenti necessari. I primi Corsi interaziendali si svolgeranno a settembre. I pochi mesi che intercorrono tra una lezione e l'altra garantiranno che i primi corsi possano iniziare nelle migliori condizioni possibili.

Importante solidarietà

Non è una sorpresa per nessuno che un mestiere qualificato non sia sempre facile. La professione di panettiere-confettiere non fa eccezione. Anche se scopriamo che i clienti

vogliono fare acquisti in modo più consapevole e, se possibile, da produttori locali, l'industria si trova ad affrontare delle sfide.

Come Presidente dell'Associazione regionale, non posso che incoraggiarvi a essere solidali con noi. Il nostro impegno comune ci permetterà di garantire la continuazione della nostra bella professione. Per questo motivo attendo con ansia questo nuovo centro di formazione per tutti i panettieri e i pasticciere della Svizzera romanda, nonché per i professionisti del commercio al dettaglio. Non vedo l'ora che arrivi settembre.

Didier Ecoffey/sf

Fatturato PCS e Richemont 2019

Guardando ad un anno di successo

La PCS e la Scuola Professionale Richemont hanno potuto riportare buone notizie in occasione dell'ultima riunione del Comitato centrale: nel 2019 entrambe le istituzioni chiuderanno con un'eccedenza.

«Possiamo guardare ad un anno di successo in tutti i settori», ha dichiarato soddisfatto il responsabile delle finanze alla presentazione del Bilancio 2019 della PCS e della Scuola professionale Richemont ai membri del CC. Dopo la sua elezione al Congresso del 2018, il pasticciere Martin Schnyder (SG), ha elaborato con grande entusiasmo i bilanci della PCS e della Scuola professionale Richemont. Con lo sguardo sul fatturato della PCS dichiara alla sessione del CC: «Si vede che le leve che abbiamo messo in moto stanno lentamente iniziando a funzionare!» Mentre il conto annuale 2018 presentava un saldo negativo di CHF 320'056, quest'anno si può annunciare un aumento di CHF 309'234.45 (compreso la rettifica di valore). Questo risultato è stato possibile solo grazie al risparmio in diversi settori. Le disponibilità liquide ammontano a circa 1 Mio di Franchi. Alla fine del 2019 il Capitale proprio ammontava a CHF 472'7589. Si tratta del 47% degli attivi dichiarati pari a CHF 10'052'694. «Questa è una situazione finanziaria sana», ha commentato Schnyder. Il Comitato centrale ha approvato all'unanimità il Conto economico e il Bilancio della PCS all'attenzione del Congresso. Schnyder si è detto soddisfatto anche del rendiconto finanziario della Richemont (Fondazione e SA cumulate). L'utile dopo la costituzione di riserve e gli ammortamenti pari a CHF 511'878 ammonta a CHF 5463. Per quanto riguarda il fatturato, Schnyder ha sottolineato in particolare «l'ottimo risultato nel settore della ristorazione», con un aumento di CHF 193'642. Sono stati approvati anche i conti della Fondazione della Scuola professionale Richemont e della SA.

Claudia Vernocchi/ap

Notizie in breve del CC ora online su www.swissbaker.ch/panissimo



Claudia Vernocchi

Martin Schnyder: «Si vede che le leve che abbiamo messo in moto stanno lentamente iniziando a funzionare!»

Elezioni delle Commissioni

Il Comitato centrale ha eletto i membri delle seguenti Commissioni:

Commissione formazione di base nel commercio al dettaglio

Presidente Lisa Frunz (membro del CC e responsabile del commercio al dettaglio, Lucerna), rappresentante della Svizzera occidentale Marie Perriard (Neuchâtel), rappresentante dei concorsi Marie-Anna Schmidiger (Rafz), rappresentante della Commissione del commercio al dettaglio Andrea Wehren (Schönried), rappresentante CI/DPQ/ FPS Monika Wick (Weesen), rappresentante dei Cantoni Barbara Adrizzon (Emmenbrücke), rappresentante della Scuola professionale Richemont Markus Zimmerli (Lucerna), amministrazione Matias Cacic (Scuola professionale Richemont).

Commissione della formazione professionale superiore (FPS)

Presidente Peter Signer (membro CC e responsabile della formazione nella produzione, Zizers), rappresentanti dell'indirizzo panetteria Esther Wehren (Weggis) e Marco Pasotti (Sementina), rappresentanti dell'indirizzo confetteria Ludwig Caderas (Glarona) e Gérald Saudan (Friburgo), rappresentanti del commercio al dettaglio Patrizia Roder (Arcegno) e Monika Wick (Weesen), rappresentante della Scuola professionale Richemont Reto Fries (Lucerna), rappresentante ASPPP Markus Eugster (Buchrain), rappresentante SEFRI Hanna Schrieverhoff (Berna), amministrazione Markus Zimmerli (Scuola professionale Richemont Lucerna).

Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità (P&Q)

Presidente Peter Signer (membro CC e responsabile della formazione nella produzione, Zizers), vicepresidente Esther Wehren (Weggis), rappresentanti dell'indirizzo panetteria Peter Signer, Esther Wehren, Gabriel Schaad (Volketswil), rappresentanti dell'indirizzo confetteria Nicolas Tailens (Montana-Vremala), Adrian Studer (Wil), Regina von Däniken (Dietikon), rappresentante dei docenti professionali Marco De Col (Kerns), rappresentante ASPPP Markus Eugster, rappresentante Scuola professionale Richemont Markus Zimmerli, rappresentanti dei Cantoni Gabriela Bischof (San Gallo), Daniel Hug (Losanna), rappresentante SEFRI Nicoletta Gullin (Berna).

Ricordo di Elena Münger



Elena Münger (1924 – 2020)

Nasce a Lugano nel 1924. Frequenta le scuole elementari e il ginnasio nella sua città natale e prosegue poi gli studi commerciali a Menzinen (ZG).

Alla fine della seconda guerra mondiale, appena terminati gli studi, si unisce immediatamente all'azienda di famiglia, dove inizia a lavorare al fianco dei genitori e del fratello Ernesto. Alla morte del padre Elena ed Ernesto prendono le redini dell'azienda con la supervisione della madre. Quando a sua volta anche la mamma centenaria è venuta a mancare, i due fratelli proseguono con la conduzione dell'azienda affiancati dai figli di Ernesto, dando delle responsabilità importanti alla figlia maggiore Isabella.

Elena Münger si è occupata in modo ineccepibile dell'amministrazione della ditta di famiglia, portando avanti personalmente anche il reparto confezioni. Nell'ambito della categoria professionale ha partecipato a tutte le assemblee cantonali e ai congressi nazionali.

Amava la musica e suonava il pianoforte e la fisarmonica. Padroneggiava parecchie lingue e aveva intrapreso non pochi viaggi per il mondo.

Fino ai 90 anni si è vista quotidianamente sul lavoro, occupando interamente la sua giornata. Negli ultimi anni si era deflata da certe incombenze, rimanendo però costantemente a conoscenza di quanto avveniva in azienda.

E' venuta a mancare lo scorso 14 marzo. Se ne va così uno degli ultimi capisaldi che hanno caratterizzato la storia della nostra professione. Eleganza, signorilità e saggezza sono stati gli elementi che hanno contraddistinto la sua vita, accompagnati da non poca simpatia.

La Società Mastrì Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino e la Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane sono vicini ad Ernesto, Isabella, Alessandro ed Alberto manifestando grande partecipazione.

Massimo Turuani
Presidente SMPPC

Durante l'emergenza Covid-19: stage sì, ma ...

Nella maggior parte dei Cantoni, gli studenti hanno le vacanze di primavera. Anche se quasi tutti i contratti di apprendistato sono già stati firmati, la situazione attuale del mercato del lavoro fa sì che ci siano giovani che si stanno riorientando a breve termine e che sono in ritardo nel completare un apprendistato di prova nel settore della panetteria-pasticceria-confetteria. Ma questo è attualmente possibile con il Coronavirus? «Fondamentalmente sì» è la risposta di Daniel Jakob, responsabile della sicurezza della qualità e della sicurezza sul lavoro presso l'Associazione svizzera maestri panettieri-confettieri (PCS). Tuttavia, devono essere soddisfatte alcune condizioni:

- Prima che il tirocinante inizi l'apprendistato di prova, gli si deve chiedere se si sente in buona salute. «Una domanda che si pone ad ogni persona che entra in un impianto di produzione alimentare» sottolinea Daniel Jakob.
- Se una persona non si sente in salute o a sua agio, non deve presentarsi sul posto di lavoro o in un'azienda, per la protezione dei dipendenti.
- È indispensabile rispettare le disposizioni di protezione della Confederazione svizzera in materia di Coronavirus. Vedi Intra-

net swissbaker.ch (con login) + MSSL/igiene (con login).

- Se la distanza minima prescritta di due metri non può essere mantenuta, una maschera di protezione igienica di tipo II deve essere indossata per rispetto reciproco e per la protezione di tutti gli interessati.
- Se tutti si attengono alle misure preventive raccomandate, come starnuti e tosse nell'incavo del braccio, lavare e disinfettare accuratamente le mani, può ridurre il rischio di infezione al minimo assoluto.

Se un giovane inizia uno stage in una pasticceria, è indispensabile informarsi su eventuali allergie come il raffreddore da fieno, irritazioni cutanee ecc. Il questionario per l'esposizione professionale alla farina serve come base di riferimento. Inoltre, se è previsto il lavoro notturno, è obbligatorio il test attitudinale medico specialistico obbligatorio (vedi soluzione settoriale/ service. swissbaker.ch/sbcpub/it/home). «È importante che ogni formatore professionale si prenda il tempo necessario per compilare questi questionari insieme all'interessato», sottolinea Daniel Jakob.

Daniel Jakob, specialista
Qualità e Sicurezza sul lavoro /sf

Annuncio

Rinviata l'Assemblea generale SMPPC

Visto le pesanti circostanze che affliggono tutti noi a causa dell'emergenza Coronavirus, siamo costretti a rinviare l'Assemblea generale ordinaria della SMPPC 2020 (che sarebbe stata programmata per il 25 aprile) in data da stabilire. Non appena avremo la possibilità di organizzarla sarà nostra premura avvisarvi tempestivamente.

Segretariato SMPPC

Panettiere-Pasticciere diplomato AFC

Cerchiamo panettiere-pasticciere, età minima 25 anni, diplomato AFC, esperienza minima 5 anni, capacità ed esperienza con lieviti, capace di lavorare con il lievito madre, al laminatoio per tirare i pastoni, la sfoglia, la frolla e tutti i prodotti da forno (lavoro autonomo). Sono richiesti padronanza e conoscenza della pasticceria.

Gant SA
Francesco Gabbani
Via Roncaglia 22
CH-6883 Novazzano
Tel. 0041 79 263 96 19