

L'arte che onora il «re» della tavola



Instagram, goodkneads

Sfornata in Olanda, l'invitante pagnotta decorata.



Instagram, blondeandrye

Semplici forbici per realizzare un'originale e croccante pane di qualità.



Instagram, artisan_bread_monkey

Farina macinata al momento dell'utilizzo, per un pane al farro integrale.



Instagram, sourdough_nouveau

California: pane con lievito madre e succo di yuzu (agrumo giapponese).

Importazioni di pane e prodotti da forno

Il paese di produzione deve essere dichiarato

La Commissione della scienza, dell'educazione e della cultura del Consiglio degli Stati (CSEC-S) desidera introdurre l'obbligo per il paese di produzione di dichiarare il pane e i prodotti da forno venduti sfusi nella lotta contro le importazioni di pane e prodotti da forno. Con una mozione incarica il Consiglio federale di modificare di conseguenza la legge.

Alla fine dello scorso anno, Peter Hegglin (UDC) di Zugo, membro del Consiglio degli Stati, ha presentato una mozione che chiede una migliore dichiarazione nella vendita sfusa di pane e prodotti da forno per combattere le sempre crescenti importazioni. Esigeva che i nostri negozi che vendono o forniscono pane e prodotti da forno direttamente o in forma trasformata (ad esempio panini nei ristoranti) esponessero l'origine delle materie prime e il luogo di lavorazione in una zona visibile ai clienti.

» L'industria sta lavorando alla creazione di un marchio comune per il pane svizzero.

L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), la Federazione mugnai svizzeri (FMS), l'Associazione svizzera dei produttori di cereali (FSPG) e Pane svizzero hanno sostanzialmente appoggiato le proposte della mozione, ma hanno chiesto che la proposta non venga accettata nella sua forma originale, ma che venga attuata in forma modificata: la dichiarazione obbligatoria dell'origine delle materie prime dovrebbe essere abbandonata e dovrebbe invece essere introdotta l'indicazione del paese di produzione per il pane venduto sfuso e i prodotti da forno – anche in forma trasformata come i panini. Queste informazioni devono essere fornite ai consumatori già oggi, per iscritto o verbalmente su richiesta. Sarà ora obbligatorio fornirle per iscritto.

«Noi del settore, stiamo sviluppando ulteriormente la strategia comune di valore aggiunto, creando un marchio comune per il pane svizze-



Sebastian Derungs

Legale o illegale che sia – le importazioni di prodotti da forno danneggiano l'industria svizzera.

ro, in modo che l'origine del grano sia resa visibile anche nel punto vendita come parte di Swissness»,

» Deve essere introdotto il paese di produzione del pane e dei prodotti da forno venduti sfusi.

hanno scritto le associazioni ai membri della CSEC-S. Un'esposizione di questo tipo in un negozio di una stazione di benzina, ad esem-

pio, renderebbe consapevoli della provenienza del pane che hanno acquistato (appena sfornato e in certi casi ancora caldo).

La Commissione si è occupata della mozione di Hegglin il 26 giugno. Le era stata assegnata dal Consiglio degli Stati per un esame preliminare. La CSEC-S è consapevole del fatto che, in considerazione delle crescenti importazioni di prodotti da forno, l'importanza della loro rintracciabilità è in aumento e desidera pertanto introdurre l'obbligo di dichiarazione del paese di produzione per il pane e i prodotti da forno

venduti sfusi. La dichiarazione deve essere affissa in un luogo visibile al cliente. Tuttavia, rifiuta l'indicazione scritta obbligatoria dell'origine delle materie prime. La Commissione raccomanda pertanto di respingere la mozione di Peter Hegglin con nove voti contro uno e di accettare all'unanimità la propria mozione appena presentata. La mozione incarica il Consiglio federale di modificare di conseguenza la legge in vigore.

Consigli per formatori e apprendisti

La preparazione è tutto

Tra qualche settimana (vedi riquadro) verrà dato il segnale ufficiale di partenza per i giovani in una panetteria-confetteria commerciale. Per molti sarà un cambiamento radicale – dalla scuola alla panetteria, al «laboratorio del cioccolato» o dietro il bancone di vendita.

Inizia una nuova fase della vita. Nuove sfide, nuove speranze, nuovi obiettivi. Per rendere l'inizio un successo sia per gli apprendisti che per i formatori professionali, «panissimo» ha messo insieme alcuni suggerimenti.

Consigli per i formatori

Preparazione

- **Informazioni:** fate una lista di tutte le informazioni di cui avete bisogno in tempo utile.
- **Scuola professionale:** informatevi sulla scuola professionale e sulla procedura d'iscrizione.
- **Inizio della formazione:** informare l'apprendista dell'ora e del luogo esatto dell'accoglienza per il primo giorno, come anche dell'abbigliamento e dell'attrezzatura necessaria.
- **Programma:** preparare un programma per le prime settimane con le prime nozioni per entrare maggiormente in confidenza con la professione e per ottenere i primi risultati.
- **Persona di contatto:** assegnare un membro del personale come persona di riferimento.
- **Luogo di lavoro:** preparare il guardaroba e il futuro posto di lavoro.
- **Discorsi di feedback:** programmare le riunioni in modo da poter porre domande e approfondire i contatti personali.



Presto molti giovani si trasferiranno dalla scuola alla panetteria, al «laboratorio del cioccolato» o dietro il bancone di vendita.

Il primo giorno e le prime settimane

- **Procedura:** spiegare il corso della formazione, soprattutto durante le prime settimane e i primi mesi, prepararsi ad eventuali problemi e difficoltà.

- **Giro introduttivo:** presentare tutti i collaboratori con i quali probabilmente avrà a che fare all'inizio del periodo dell'apprendistato.
- **Diritti e doveri:** fare riferimento ai doveri e ai diritti derivanti dal contratto di lavoro: orari di lavoro, pause, assenze, ferie, festività, ritardi, uscite anticipate, norme disciplinari, reclami.
- **Regolamento:** informare sulle norme interne dell'azienda per i servizi di messaggeria, il fumo, l'igiene, l'uso del telefono e altre questioni.
- **L'azienda:** mostrare com'è strutturata e organizzata l'azienda, spiegare lo sviluppo, le prestazioni e gli obiettivi da raggiungere.

- **Servizi:** far vedere il guardaroba, i servizi igienici e le strutture di ristorazione.
- **Sicurezza:** spiegare le regole generali di sicurezza e mostrare come comportarsi in caso di incidenti o di incendio.

In generale

- **Dare il buon esempio:** i formatori dovrebbero essere consapevoli che il loro carattere sia da modello. Se esigono buone maniere dai loro apprendisti, devono comportarsi di conseguenza. Utilizzo di telefoni privati durante l'orario di lavoro? Nessuno dev'essere perfetto, ma se si verificano degli errori, questi devono essere ammessi.
- **Comunicare:** comunicare chiaramente, come si comporta l'apprendista, spiegare cosa va bene e cosa no. Altrimenti non cambierà nulla. Lo sviluppo personale dei tirocinanti può essere promosso solo se vengono evidenziati i punti di forza e di debolezza. Un feedback regolare è importante. Si dovrebbe ottenere anche un feedback sulla supervisione.
- **Mostrare l'apprezzamento:** mostrare apprezzamento e rispetto a tutti è l'essenza delle buone maniere. Gli apprendisti devono essere valorizzati nella loro individualità e trattati con rispetto. È importante prenderli sul serio e mostrare interesse per loro. Un trattamento equo e la lode sono parte di questo, come la formazione e il lavoro su compiti reali.

Consigli per gli apprendisti

- **Abbigliamento:** presentarsi al lavoro con un abbigliamento adeguato e seguire il codice d'abbigliamento. Un aspetto ben curato garantisce la sicurezza nelle vendite. L'abbigliamento uniforme dimostra la vostra appartenenza, è l'immagine dell'azienda e fa una prima impressione molto importante verso il cliente.

Periodo di applicazione prolungato

Covid-19 ha un impatto anche sul mercato dell'apprendistato. Non tutti i contratti d'apprendistato per inizio agosto 2020 sono stati firmati. La Task-Force federale è quindi intervenuta in aiuto. La decisione su quando può essere avviato un apprendistato sta nella competenza dei Cantoni e può variare. Fino a nuovo avviso, nel Canton Ticino, ad esempio, i contratti d'apprendistato possono essere stipulati fino alla fine di ottobre. Ulteriori informazioni sono disponibili presso gli Uffici cantonali della formazione professionale.

■ **Puntualità:** essere puntuali, anche se all'inizio è difficile alzarsi presto ogni giorno. La mancanza di puntualità lascia una cattiva impressione.

■ **Orario di lavoro:** coordinare gli orari di lavoro con il formatore professionale.

■ **Pianificazione del tempo:** i compiti a casa e l'apprendimento si aggiungono al lavoro e alla scuola professionale. L'equilibrio personale nel tempo libero non deve essere trascurato. Si consiglia pertanto di redigere un calendario.

■ **Perseveranza:** anche il luogo di lavoro può essere stressante e la pressione può essere grande. Il coraggio e la perseveranza sono importanti in questi momenti. Dopo tutto, non tutto andrà liscio – come nella normale vita lavorativa.

■ **Parlarne:** se ci sono delle difficoltà sul lavoro, può essere utile parlarne con amici, fratelli o genitori. Possono aver vissuto situazioni simili e possono essere d'aiuto sulla base delle loro esperienze. Oppure anche i servizi pubblici di consulenza sul lavoro e sulla carriera sono una buona soluzione.

■ **Chiarire i problemi:** non sopprimere i problemi, ma cercare la discussione chiarificatrice il più rapidamente possibile. Non tenere incontri delicati in modo spontaneo. È consigliabile prendere un appuntamento e considerare in anticipo quali sono i problemi più importanti. Evitare di dare le colpe. Annotare i passi o le regole per il futuro.

■ **Regole di galateo:** la cordialità nei confronti dei dipendenti, indipendentemente dalla posizione che occupano, dovrebbe essere una cosa ovvia. Questo inizia con il saluto al mattino. Lo stesso vale per i rapporti con i clienti. Rimanete sempre educati, anche se a volte è difficile.

■ **Con impegno:** affrontare nuovi compiti con entusiasmo. Questo fa una buona impressione e mostra la motivazione ad imparare cose nuove. Offrire attivamente la collaborazione e non aspettare sempre di essere interpellati.

■ **Prendi nota:** per gestire la marea di informazioni, prendere gli appunti è molto utile.

■ **Fare domande:** non trattenere le domande, ma affrontare immediatamente le incertezze. [com/gue/ap](https://www.com.gue.ap)

Campionati SwissSkills 2020

Formazione e allenamento per i partecipanti

La Scuola Professionale Richemont offre ora a tutte le associazioni cantonali una formazione speciale nel campo della panetteria-confetteria e del commercio al dettaglio, per i partecipanti a SwissSkills dall'11 al 13 novembre.



Novità della Scuola Professionale Richemont: formazione speciale per i partecipanti a «SwissSkills 2020».

Dopo la giornata informativa e di squadra, che si terrà rispettivamente il 27 e il 28 agosto 2020, le associazioni cantonali possono prenotare un'offerta di allenamento Richemont per i loro candidati in preparazione ai campionati SwissSkills. Costo per candidato: 600 CHF.

Varie possibilità

Nell'ambito di questo allenamento sono possibili vari tipi di consultazioni: online, informazioni telefoniche e richieste via e-mail nel mese successivo:

■ Panetteria-Pasticceria: dal 1° al 26 settembre.

■ Pasticceria-Confiserie: dal 1° al 16 settembre.

■ Commercio al dettaglio: dal 1° al 17 settembre.

Le sessioni di «skill training» si svolgeranno nei giorni successivi nelle strutture di gara di Richemont:

■ Panetteria-Pasticceria: sabato 26 settembre + venerdì 16 ottobre, dalle 13.00 alle 17.00.

■ Pasticceria-Confiserie: sabato 19 settembre + sabato 10 ottobre, entrambi dalle 12.00 alle 16.00.

■ Commercio al dettaglio: giovedì 17 settembre + martedì 13 ottobre, dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 13.30 alle 17.30.

Termine d'iscrizione

Per poter stimare il numero approssimativo dei partecipanti, la Scuola Professionale Richemont chiede ai responsabili delle associazioni cantonali di segnalare il loro interesse entro il 10 agosto: [Matias Cacic, cacic@richemont.swiss](mailto:Matias.Cacic@richemont.swiss).

Campagna-Video PCS

Apprendisti promuovono la futura professione

La PCS lancia un'iniziativa a favore della formazione: «apprendisti promuovono apprendisti». La campagna sostiene quindi anche la futura categoria professionale attraverso le giovani leve.



Chiara Chitpagna, è al suo secondo anno di formazione nel commercio al dettaglio presso la Bebié Konditorei Confiserie GmbH a Lucerna.

Da metà luglio, i futuri panettieri, pasticceri, confettieri e assistenti o impiegati del commercio al dettaglio, promuovono la loro professione con brevi video nelle storie di Instagram e Facebook sulla pagina [swissbaker.ch](https://www.swissbaker.ch).

Promuovere la formazione

Il numero di apprendisti è in calo in tutta la Svizzera – come in quasi tutti i mestieri. Soprattutto ora, nei tempi del COVID-19, è ancora più importante promuovere la

formazione di panettieri-confettieri e rivenditori. La campagna è stata ben accolta dalle aziende di formazione e dai loro apprendisti, e l'impegno è grande.

Maggiori informazioni

Per maggiori informazioni potete rivolgervi direttamente all'assistente delle comunicazioni della PCS Nathalie Güntert: 031 388 14 15, nathalie.guentert@swissbaker.ch.

PCS/sf

Svizzera – Festa nazionale

«Brunch» del 1° agosto: ritiro o consegna?

Il primo giorno d'agosto, la Svizzera festeggia il suo compleanno. Per questa speciale occasione, uno squisito «Panino del 1° agosto» dei panettieri-confettieri è semplicemente quello che ci vuole.



Il «panino del 1° agosto» non può mancare sulla tavola della popolazione svizzera per la festa nazionale.

La festa nazionale è sicuramente un appuntamento unico e speciale. E' l'occasione per grandi e piccini di festeggiare all'aperto il compleanno della Svizzera.

Ritiro o consegna

Perché non invitare i clienti ad uno speciale «brunch» del 1° agosto? E per chi invece preferisce fare colazione a casa, può essere ritirata dal bancone di vendita o consegnata direttamente al loro domicilio.

La colazione del panettiere

Alcune aziende associate alla PCS, propongono la «Colazione del panettiere»: la Bäckerei-Restaurant Fäger GmbH di Mörschwil (SG) e la Bäckerei-Konditorei-Café Signer di Zizers (GR), offrono la possibilità di un Pick-up-Service per gli amanti della colazione.

Non lasciatevi sfuggire l'occasione di far conoscere i vostri squisiti prodotti... buon 1° agosto!

Nathalie Güntert/sf



AdobeStock, Maridav

Una vacanza all'estero può creare complicazioni...

Tra i collaboratori un caso Covid-19 – cosa fare?

Fino ad ora l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) non è venuta a conoscenza di casi Covid-19 in nessuna delle aziende associate. Tuttavia, l'aumento dei viaggi durante queste settimane estive, amplia il pericolo.

Schede informative

La PCS ha quindi deciso di pubblicare due nuove schede informative per aiutare i propri associati, su Intranet.

■ Cosa fare se un dipendente o un membro del personale deve andare in quarantena? Esiste un diritto al risarcimento per la perdita di guadagno o l'obbligo di continuare a pagare il salario?

■ Di cosa si deve tener conto nella comunicazione ai dipendenti in caso di test positivo al Covid-19?

I membri della PCS possono trovare le informazioni e i consigli più recenti su Intranet collegandosi su swissbaker.ch. PCS

Puntare sulla «qualità»

E' piacevole entrare in un negozio di categoria dove tutto è ben presentato e ogni cosa è al suo posto. Dai fragranti articoli di panetteria, alle squisite torte decorate e alle dolci tentazioni dei prodotti di confetteria.

L'impiegata di vendita che ti accoglie con un sorriso, con gentilezza e con tono pacato ed è pronta a rispondere alle tue domande, è sicuramente la ciliegina sulla torta. Si vede subito dal modo in cui ti serve che è ben preparata. Non da ultimo trovo che le vetrine decorate abbiano il loro fascino e sono un vero e proprio biglietto da visita per l'attività.

Il prodotto pronto per la vendita nella sua perfezione fa la differenza. La qualità e la bellezza delle proprie creazioni rispecchiano veramente l'anima dell'artigiano. La cura, la ricerca e l'innovazione dimostrano il



Sandra Fogato

vero amore per la professione. Queste sono le qualità che conquistano i clienti. Torneranno ad acquistare eccellenti prodotti laddove sono stati trattati con gentilezza e professionalità.

Sandra Fogato

FBKplus in continua crescita

Il nuovo formato espositivo FBKplus è stato lanciato alla fine di gennaio. Questo nuovo punto d'incontro per la produzione alimentare copre l'intera produzione commerciale e industriale di alimenti e bevande. Poco dopo il suo lancio, il blocco Covid-19 ha comportato un arresto di diverse settimane nella comunicazione e nell'acquisizione.

Tuttavia, i gestori delle fiere hanno riscontrato una valutazione intermedia positiva e sono fiduciosi sul futuro di FBKplus. «L'interesse di tutti i settori per il nuovo formato espositivo è in costante aumento. Questo è un forte segnale che una fiera leader congiunta per l'intera industria alimentare soddisfi un'esigenza», afferma Christian Rudin,

project manager di FBKplus. Nel frattempo, sono stati conquistati partner importanti: Pistor sostiene il formato live «Treffpunkt Zukunft», l'Unione Professionale Svizzera della Carne diventa socio sostenitore e la Società svizzera di produttori di formaggio a pasta molle e semidura porta in fiera la mostra speciale «Cheese 21». Anche Swiss Food Research presenta soluzioni per l'industria alimentare di domani.

Molto è già stato fatto, ma c'è ancora molto da fare. «Con grande impegno e fiducia, il nostro team sta preparando la strada per una fiera di successo», sottolinea Christian Rudin.

com/sf

www.fbkplus.ch

Consigli sulla votazione

Il Comitato centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) ha redatto i seguenti consigli per la votazione del 27 settembre:

- Congedo di paternità: **NO**
- Iniziativa UDC «Per un'immigrazione moderata» (iniziativa di limitazione): **NO**
- Detrazione minorile per maggiore giustizia fiscale e promozione delle donne: **SÌ**

Fornitori

Sostenibilità e frutto di cacao al 100 %

La nuova copertura a base di fave di cacao boliviane è addolcita con succo di cacao dal Ghana. La start-up svizzera-ghanese Koa è riuscita a estrarre la polpa inutilizzata in collaborazione con i piccoli agricoltori. La polpa che prima avvolgeva la fava di cacao era precedentemente considerata un prodotto di scarto.

«Oltre a questo significativo aumento del valore aggiunto nella coltivazione del cacao, una nuova componente aromatica arricchisce la copertura del frutto del cacao», scrive Felchlin nel suo comunicato stampa. I piccoli proprietari ghanesi saranno in grado di aumentare le loro entrate del 30%. «L'innovazione con la nuova materia prima comporta sfide. Per prima cosa siamo riusciti a produrre questa novità



Max Felchlin AG

mondiale». La Confiserie Sprüngli è stata la prima azienda a sviluppare due prodotti da questa nuova copertura: Luxemburgerli e Truffles.

com/cv/sf