

Cassa Pensione Panvica

## Un cambio con vantaggi

I circa 1500 membri della Cassa pensione Panvica hanno ricevuto recentemente posta. Gli argomenti delle informazioni: qual'è il modo di procedere per il cambio alla Fondazione di previdenza Panvicaplus, come consigliato dalla PCS, e quali sono gli effetti sui costi?

Dapprima breve riassunto degli an-  
tefatti! Come noto, lo scorso giugno,  
le direzioni centrali delle associazio-  
ni fondatrici della Cassa di compen-  
sazione Panvica hanno deciso all'unanimità di disdire per la fine  
dell'anno l'accordo di affiliazione  
con la «proparis Fondazione di pre-  
videnza arti e mestieri Svizzera». Il  
motivo erano i diversi punti di vista  
sulla collaborazione; le associazioni  
fondatrici vedevano minacciate la  
possibilità di influenza come anche  
la flessibilità e la vicinanza al ramo  
della Panvica. Perciò il 29 settembre  
2017, i membri della Cassa pensio-  
ne Panvica hanno ricevuto ampie  
informazioni circa il cambio nella  
Fondazione di previdenza Panvi-  
caplus.

### Che cosa è il «nocciolo» delle informazioni?

A prima vista le informazioni non  
sono affatto di facile digestione. Nel  
caso di un cambio di cassa pensione

– nel caso concreto da Panvica alla  
Fondazione di previdenza Panvi-  
caplus – si devono adempiere asso-  
lutamente delle disposizioni di leg-  
ge (ad es. diritto di partecipazione  
dei collaboratori). Ma si è lavorato  
duramente, per rendere queste in-  
formazioni il meglio comprensibili  
possibile: di quali vantaggi si tratta?  
Come procedere? Quali informazio-  
ni ricevono i collaboratori?

### Nessuna necessità di riassicurazione

Un argomento particolare delle in-  
formazioni è la riassicurazione. La  
Cassa pensione Panvica comprende  
attualmente 14000 assicurati e si  
annovera quindi tra i 50 più grandi  
istituti di previdenza della Svizzera.  
Visto il grande numero di assicurati  
e il buono stato finanziario, gli  
esperti ci confermano, tra l'altro, la  
piena capacità di rischio. In breve:  
nel caso di un cambio degli assi-  
curati dalla Panvica alla Pan-

vi-caplus in futuro è possibile rinun-  
ciare alla riassicurazione costosa – la  
Fondazione di previdenza stessa  
sostiene in futuro i rischi per la vec-  
chiaia, l'invalidità e la morte, il che  
significa contributi di spese di am-  
ministrazione inferiori. Questa  
«piena autonomia» è molto diffusa  
in Svizzera: circa 2,2 milioni di assi-

### «Un cambio senza alcun effetto sulle prestazioni.»

curati (55%) sono assicurati in Sviz-  
zera in una soluzione con piena au-  
tonomia.

### Approfittare dei costi più bassi

E si aggiunge anche un ulteriore  
vantaggio. Da anni la Cassa di compen-  
sazione Panvica gestisce con  
successo la Fondazione di previden-  
za Panvicaplus con 2400 assicurati.  
In questo contenitore si possono  
integrare e continuare a gestire sen-

za problemi in un istituto di previ-  
denza separato i membri della Cassa  
pensione Panvica. Questo cambio  
non sviluppa alcun effetto sulle  
prestazioni della cassa pensione deg-  
li assicurati; anche per gli assicurati  
della Fondazione di previdenza  
Panvicaplus non cambia niente. Il  
membro interessato evince il cambi-  
amento esatto dei contributi delle  
spese di rischio e di amministrazione  
dalle informazioni inviate il 29  
settembre.

### Avete delle domande?

È comprensibile che le informazio-  
ni tecniche generino domande.  
Queste saranno raccolte al numero  
di telefono 031 388 14 88 o all'indi-  
irizzo [pensionskasse@panvica.ch](mailto:pensionskasse@panvica.ch) e  
nelle edizioni successive di panissi-  
mo riceveranno risposte senza indi-  
cazione di nomi. Il team della cassa  
pensione attende con piacere le  
vostre domande!

Panvica

## Eco positivo



Silvan Hotz, Presidente PCS.



Peter Lyner, Presidente ZHBC.



C. Mural, Presidente BC Berna.



J.-F. Leuenberger, membro DC.

«In qualità di Presidente per me è  
molto importante poter offrire ai  
nostri membri una soluzione previ-  
denziale buona e ottimale. Questo è  
ciò che guadagnamo con il passo  
dell'integrazione nella Panvicaplus.»

«Distribuirò le informazioni riguar-  
do al cambio della cassa pensione  
unitamente al conteggio salariale. In  
questo modo i miei collaboratori  
hanno la possibilità di studiare con  
calma e poter fare ev. domande.»

«Ritengo sensato il cambio alla  
Fondazione di previdenza. L'elimi-  
nazione della riassicurazione è com-  
prendibile. Ho consegnato ai miei  
collaboratori il foglio informativo.  
Hanno fiducia nella procedura.»

«Vedo grandi vantaggi, in particola-  
re il rafforzamento della competi-  
tività e i percorsi decisionali e di co-  
municazione abbreviati. Sono orgo-  
gioso, che la Panvica rientrerà tra le  
50 grandi casse della Svizzera.»

Sostegno agli apprendisti con il club degli sponsor della PCS

## Investite nel futuro del nostro ramo

Il club degli sponsor della PCS sponsorizza la partecipazione dei giovani nei campionati svizzeri ed internazionali della professione (WorldSkills e UIBC). Anche lei potrebbe partecipare!

I successi nelle gare professionali sono uno stimolo per i giovani talenti e contemporaneamente un'ottima immagine e pubblicità per il settore lavorativo verso i media ma anche verso la propria clientela.

Per raggiungere una prestazione di alto livello sul podio, serve sicuramente tanto talento, un allenamento intenso e l'appoggio di preparatori esperti. Tutto questo comporta costose risorse finanziarie.

### Club degli sponsor della PCS

Lo scopo del club degli sponsor dei panettieri-confettieri svizzeri è promuovere e sostenere finanziariamente i giovani talenti durante le gare nazionali ed internazionali. I fondi ricevuti vengono investiti al 100% nelle gare.

Non perda quest'importante occasione: investa anche lei nei futuri specialisti e dirigenti del nostro settore.

### Sponsor individuali

Membri della PCS, conoscenti e parenti dei concorrenti come tutti gli interessati possono partecipare come sponsor individuali nel club degli sponsor della PCS – questo tramite un'offerta libera o un contributo annuale.

### Sponsor di aziende

Gli sponsor aziendali possono investire a partire da 500 CHF all'anno

e possono approfittare di varie piattaforme di presentazione e di eventi di Networking.

### Iscrizione

La scheda informativa e il formulario per l'iscrizione al club degli sponsor della PCS si trovano sul sito [www.swissbaker.ch/sponsorenclub](http://www.swissbaker.ch/sponsorenclub). Per ulteriori informazioni: Tel. 031 388 14 14, [info@swissbaker.ch](mailto:info@swissbaker.ch)

PCS

## Nuove tariffe IVA dal 1.1.2018

Il risultato della votazione sulla «Previdenza di vecchiaia 2020» del 24 settembre 2017 scorso, che è stata respinta dal popolo, è la causa dei cambiamenti della tassa dell'imposta sul valore aggiunto.

### I principali cambiamenti

- La tariffa normale sarà del 7,7% (fino al 31.12.2017 l'8,0%).
- La tariffa speciale per l'industria alberghiera sarà del 3,7% (fino al 31.12.2017 il 3,8%).
- La tariffa ridotta resta al 2,5%.

### Cambierà anche l'aliquota fiscale netta

- L'aliquota fiscale netta per le pre-

stazioni della gastronomia sarà il 5,1% (fino al 31.12.2017 il 5,2%).

- L'aliquota fiscale netta per l'albergheria sarà il 2,0% (fino al 31.12.2017 il 2,1%).
- La tariffa ridotta per le panetterie ed i generi alimentari resta lo 0,6%.

### Il Parlamento ha già deciso in anticipo alcuni cambiamenti

La revisione parziale dell'imposta sul valore aggiunto non crea cambiamenti per gran parte delle aziende all'interno della nostra nazione (soltanto le modifiche delle tasse sopra indicate).

Tramite la riduzione dello svantaggio competitivo del condizionamento della tassa sul valore aggiunto verrebbe migliorata in modo indiretto la situazione delle aziende svizzere.

### Le modifiche per lei e la sua azienda

Sulle fatture si deve elencare la data della prestazione. Lavori cioè prestazioni fino al 31.12.2017 vengono ancora fatturati con il vecchio tasso dell' 8,0% (o 3,8% per l'industria alberghiera).

Le prestazioni dal 1.1.2018 vengono fatturate con il nuovo tasso del 7,7% (o 3,7% per l'albergheria).

Prestazioni con la tassa ridotta del 2,5% restano invariate. Importante ricordarsi di riprogrammare le casse registratrici con le nuove tariffe dell'imposta sul valore aggiunto per l'inizio dell'anno.

I debitori (fatture scoperte della clientela) e lavori in corso devono essere rilevati in modo preciso entro la fine dell'anno. La PCS consiglia di fatturare il più possibile entro il 31.12.2017.

Le prestazioni che non sono state fatturate entro il 31.12.2017, per evitare delle compensazioni di tasse, sarebbe meglio tenerle documentate in modo dettagliate.

PCS

### WorldSkills 2017 – Medaglia d'oro per la Svizzera

A Ramona Bolliger vincitrice della medaglia d'oro per la Svizzera, vanno i più meritati complimenti per il grande risultato ottenuto! WorldSkills 2017 si è tenuto ad Abu Dhabi, capitale degli Emirati Arabi Uniti e capoluogo omonimo. Le rigide regole di preparazione non hanno fermato Ramona che ha dato il massimo ottenendo uno

splendido primo posto. Sul prossimo numero di panissimo, sulle pagine italiane, dedicheremo uno spazio all'intervista. Molti complimenti vanno anche a Uthaya Umbaran che ha ricevuto un diploma e a tutti i giovani apprendisti che in questi anni hanno permesso alla Svizzera di ottenere il secondo posto nella

classifica nazionale dopo la Cina. Un risultato storico da record! Non dimentichiamoci l'importante ruolo dei datori di lavoro e degli istruttori che preparano questi giovani professionisti a scalare le vette del successo. Sulle pagine 27 – 29 sono state pubblicate le fotografie di WorldSkills 2017.

sf

### Lugano «Città del gusto» 13.–23.9.18

Tra le molte città svizzere candidate, ogni anno la Fondazione per la promozione del gusto sceglie un'ambasciatrice. Per il 2018 è stata scelta Lugano. Obiettivo dell'evento: sensibilizzare i consumatori sulla qualità degli alimenti.

Spagna

# Miglior croissant artigianale al burro

Non solo politica ma anche artigianato professionale al centro dell'attenzione in Catalogna.

Mercoledì 4 ottobre la Catalogna non è stata al centro delle attenzioni solo per la voglia di secessione che si respirava in quei giorni a Barcellona, ma anche per il concorso del miglior croissant artigianale al burro di Spagna giunto alla decima edizione.

## Grande partecipazione

Nella cornice della EPGB (suola di pasticceria del Gremio di Barcellona) che, come solo gli architetti della città di Gaudì sanno fare, coniuga la storia alla modernità si è svolto uno dei concorsi più rappresentativi di Spagna in ambito artigianale del nostro settore.

Ho avuto la fortuna di far parte della giuria chiamata ad esprimersi sui tantissimi prodotti giunti nella sede della scuola, provenienti da tut-

to il territorio nazionale. L'esame si è svolto seguendo il protocollo messo a punto dai docenti della scuola che comprendeva un giudizio visivo, passando dalla struttura al profumo e al sapore.

## Severa selezione

Oltre cinquanta i partecipanti, una prima selezione la si è effettuata passando in rassegna i croissant, 12 pezzi per ogni partecipante, di cui uno tagliato a metà per poter controllare la struttura interna. Proprio la struttura sfogliata del prodotto era uno dei parametri per poter continuare la degustazione. Poi si è proceduto individualmente alla degustazione dei prodotti rimasti in gara. Al termine ogni giudice ha consegnato i suoi risultati controllandoli

assieme al notaio che fungeva da supervisore e che ha poi presentato la classifica finale, che ha dovuto ricevere il consenso dei giudici per decretare chi fosse il «re del croissant» spagnolo 2017.

## Impatto mediatico

Il nome del vincitore viene svelato solo durante la conferenza stampa che viene organizzata appena terminata la valutazione e coinvolge i media locali, TV, radio e giornali che danno subito molto risalto all'evento, e da un folto pubblico. Il vincitore ha poco tempo a disposizione per rallegrarsi della vittoria perché deve poi correre a casa a preparare i prodotti in quanto il giorno dopo viene preso letteralmente d'assalto dai buongustai spagnoli in cerca del

miglior che il mercato artigianale possa offrire attraverso il quale deliziarsi.

## Media molto alta

Devo confessare che non è stato facile scegliere quale fosse il migliore, perché erano almeno una decina i prodotti che avrebbero potuto aggiudicarsi il concorso e vi assicuro che erano di una qualità molto alta.

In attesa di una prossima convocazione spagnola mi chiedo, se non sarebbe il caso di organizzare anche da noi dei confronti su dei prodotti artigianali di consumo quotidiano che ci possono distinguere dalla concorrenza. Aspetto volentieri suggerimenti da parte dei soci.

Giuseppe Piffaretti

Consulente Professionale SMPPC



La giuria durante l'esame dei croissant artigianali al burro.

Ticino – SMPPC

# 100 anni di panettone

Lo scorso 10 ottobre, si è svolto nel laboratorio del Centro professionale tecnico di Trevano l'atteso corso dal titolo: «100 anni di panettone». Mai come in quest'occasione possiamo dire che gli assenti hanno avuto torto pensando: «sono sempre le solite cose», in primis per i contenuti del corso, sicuramente il primo in assoluto a mettere a confronto in una sola sede 4 tipi di lievito madre differenti, di seguito per la dimostrazione del collega spagnolo, giunto appositamente da Barcellona, Toni Vera che ha stupito tutti con il sistema innovativo di involgere il «pastone» dei croissant. Questo sistema era stato usato in occasione del concorso miglior croissant di Spagna da lui vinto nel 2016.

## Ottimi istruttori

Durante la giornata condotta dal consulente professionale SMPPC Giuseppe Piffaretti, dal padrino del panettone ticinese Beniamino Bazzoli e dal Professor Carlo Gronchi, si sono toccate tutte le fasi di lavorazione dei vari lieviti madre passati in rassegna. Molto interessanti, anche per la modalità di comprensione messa in atto dal Professor Gronchi, i suoi approfondimenti sulle varie differenze che possono passare nell'uso di lieviti naturali diversi. Beniamino Bazzoli, con la solita semplicità, che cela comunque una grande competenza sia di conoscenze professionali che di abilità manuale, ha presentato in veste rivisitata un tipico dolce Bresciano che assomiglia molto al pandoro ma con una percentuale di materia grassa inferiore, che potrebbe fungere da allenamento per poi cimentarsi con il più impegnativo pandoro. Della partita anche due pani a lievitazione naturale.

Grande spazio è poi stato dato all'utilizzo dei vari tipi di lievito madre, passandoli in rassegna e soffermandosi sui vantaggi e gli svantaggi di ognuno. Un accento particolare lo si è dato al lievito naturale liquido. La pausa è giunta quasi senza ren-



Nel laboratorio del Centro professionale di Trevano, i partecipanti del corso.

dersene conto. Dopo il pranzo consumato al ristorante Belvedere, che fedele al suo nome dava dalla sala pranzo una sfavillante vista della città invasa dal sole quasi estivo, si è passati al confronto dei panettoni realizzati con i 4 lieviti. Per gli impasti si sono usati gli stessi parametri, quantità tempo di impasto, fermentazione e cottura. I lieviti presi in considerazione erano i tre classici più uno.

Lievito legato nel sacco, il lievito mantenuto in acqua (il più usato attualmente) e il lievito liquido (tipo pouliche) mantenuto in macchina, il quarto tipo era una variante del lievito liquido.

## Giudizi sorprendenti

I degustatori erano circa una cinquantina così come i partecipanti del corso tra i quali una quindicina di apprendisti molto attenti. I prodotti dovevano venir giudicati per la sofficità-scioglievolezza, per il profumo e per il sapore (profumo e sapore venivano conteggiati 2 volte). Abbastanza sorprendente l'esito

della degustazione che ha accomunato nelle preferenze professionisti navigati ad apprendisti alle prime armi. Il preferito è stato il panettone prodotto con lievito liquido con un rinfresco di 4 ore, al secondo quello con il lievito legato nel sacco, al terzo la variante del lievito liquido al quarto il lievito mantenuto nell'acqua. Un dato emerso dalla degustazione abbastanza significativo, gli apprendisti sono più severi nei giudizi rispetto ai professionisti.

Durante il corso è stata testata anche la nuova dotazione tecnica del centro senza incappare nei soliti litigi mediatici: beamer, video camera e microfoni hanno dato il loro contributo alla buona riuscita del corso.

## Ad onor del vero

La giornata si è poi conclusa con una degustazione dei prodotti proposti e con una considerazione finale che deve far riflettere sulla lungimiranza avuta dai vertici SMPPC nel cercare una forma di difesa verso il panettone che rimane in assoluto

il prodotto che sistema i conti economici di buona parte degli artigiani: «Re panettone» che è la manifestazione più conosciuta in Lombardia, festeggia quest'anno la sua decima edizione, i responsabili per distinguere il panettone artigianale da quello industriale hanno pensato di introdurre a partire dal Natale 2017 un sigillo di garanzia. La SMPPC con «Panettone d'autore» è giunta alla 13ma. edizione, il Marchio garanzia di qualità registrato lo abbiamo dal secolo scorso 1999.

## Sarebbe utile e bello

Sarebbe bello poter iniziare un interessante dialogo con quei professionisti che non fanno parte del Marchio garanzia di qualità SMPPC ma che producono un panettone di alto livello, accompagnato anche da un'ottima considerazione di mercato.

Il prossimo appuntamento sarà a dicembre dal PAPA. Sul prossimo numero si spiegherà come.

Giuseppe Piffaretti