

Intervista a Manuel Ruchti coordinatore del progetto

«Reload» per formare l'associazione del futuro

Il progetto «Reload» dovrebbe rendere adatta l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri PCS per il futuro. Panissimo discute gli obiettivi e le priorità con il coordinatore del progetto Manuel Ruchti.

Come spiega in parole semplici, per quale motivo occorre un «Reload» e perché la PCS sta investendo delle risorse finanziarie e di personale?

L'ambiente cambia rapidamente. Le esigenze della clientela aumentano, la pressione finanziaria pure. Ci aiutano i media, rapidamente si può informare la clientela.

La trasparenza è una necessità. Tutti dobbiamo cambiare e adeguarci. Le organizzazioni, le aziende, l'associazione della PCS, ogni singola panetteria. Chi non va incontro alla nuova sfida e si adegua alle nuove condizioni, perde d'importanza e scompare completamente a medio termine.

Il settore dei Panettieri-Confettieri è confrontato con grandissimi cambiamenti. Le aziende si uniscono, il margine è sotto pressione, le pretese per la qualità aumentano, arrivano nuovi concorrenti sul mercato. In breve, ogni singola azienda deve impegnarsi fortemente.

A causa del numero in diminuzione delle aziende, la PCS perde dei membri, di conseguenza si vede confrontata con meno personale e risorse finanziarie a risolvere degli impegni molto più complessi. Per questo occorre un'organizzazione efficace e potente che si occupa di questa sfida. Il progetto «Reload» è

stato creato per sviluppare esattamente queste basi.

Qual è l'obiettivo di questa riorganizzazione?

L'obiettivo è relativamente semplice, l'implementazione invece è più esigente. Vogliamo creare le condizioni, che la PCS in futuro – insieme alla Scuola Professionale Richemont – può essere percepita, a favore dei membri, come funzione potente, efficace e flessibile.

Quali sono gli argomenti principali nel progetto «Reload»?

Il progetto contiene 4 elementi con i settori organizzazione, finanze, formazione e perfezionamento, come anche il settore dei servizi.

Il lavoro di questi singoli progetti deve essere sempre orientato al miglior beneficio possibile per il membro dell'associazione. Tutti i gruppi (grandi/piccole aziende, varie regioni linguistiche, associazioni cantonali, ecc.) devono essere presi in considerazione. L'organizzazione del futuro, deve essere in grado di svolgere la sua funzione in modo professionale ed efficace per i vari gruppi esigenti. Da prendere in considerazione è che sono sempre meno le persone competenti a disposizione per questi incarichi e l'organizzazione è costretta a diminuire il tutto.

Le finanze devono essere presentate in modo trasparente e comprensibile. Solo allora i fondi disponibili possono essere utilizzati in modo appropriato.

Il lavoro del progetto mostrerà ciò che verrà offerto, in quale forma e a quali costi per i servizi principali dell'associazione. Da non dimenticare l'importante lavoro politico dell'associazione, che in futuro, nell'interesse del settore, deve influenzare in modo specifico le proposte politiche pertinenti.

Uno sguardo al futuro: la funzione della PCS continuerà ad esistere?



Il Coordinatore del progetto «Reload» Manuel Ruchti.

La funzione della PCS come punto chiave tra i membri e il lavoro dell'associazione ci sarà ancora con certezza. Il lavoro del progetto mostrerà come sarà la forma organizzativa esatta.

La concorrenza delle offerte di perfezionamento professionale aumenta. Qual è il futuro della Scuola Professionale Richemont?

Uno dei compiti più importanti dell'associazione è la garanzia delle offerte per la formazione e il perfezionamento che promuove i giovani del settore e aiuta nello sviluppo professionale a lungo termine i membri. Il lavoro del progetto farà vedere come procederà il tutto tra la PCS e la Scuola professionale Richemont.

Cosa si fa per informare e integrare la base di questo processo?

L'informazione e quindi la comprensione della base del progetto è importante per il successo. Il Comitato centrale e i membri del Consiglio d'amministrazione della Scuola Professionale Richemont sono stati informati da parte mia e dal Presi-

dente nel mese di febbraio. I rappresentanti del Team del progetto e della direzione dell'associazione, informeranno questa primavera tutte le associazioni cantonali durante le assemblee annuali. Troviamo anche regolarmente delle informazioni su questo argomento nella «Newsletter» di «panissimo» così come sul sito internet della PCS.

Dove vede delle difficoltà nel raggiungere l'obiettivo?

Come in ogni progetto che porta dei cambiamenti, ci saranno vari fattori di successo come anche dei problemi da risolvere. Come sempre, la singola persona gioca un ruolo decisivo. Desideriamo una grande lealtà per nuove idee da parte di ciascuno, un atteggiamento oggettivo per eventuali cambiamenti e la critica costruttiva.

Cosa succede se si rinuncia al progetto «Reload»?

Credo che tutti sono consapevoli che il settore necessita rapidamente di cambiamenti e che anche l'associazione dovrà accettare queste modifiche. Se non si elaborano delle

Manuel Ruchti

Il 55enne economista e imprenditore bernese Manuel Ruchti ha una grande esperienza nei progetti di riorganizzazione. Il suo mandato più importante è la presidenza nel Consiglio di amministrazione (CdA) della «Bank EEK AG» della città di Berna. E' inoltre il Presidente del Consiglio di amministrazione dell'agenzia viaggi «Ernst Marti AG» e della casa editrice «Haupt Verlag AG»

nuove idee e modifiche, probabilmente si perderà una buona opportunità. Il progetto «Reload» è soltanto uno strumento per strutturare in modo migliore il processo del cambiamento. La domanda è: vogliamo girare i pollici o vogliamo partecipare in modo attivo per uno sviluppo positivo?

Per alcuni membri, il progetto sta progredendo troppo velocemente. Cosa risponde loro?

La velocità è un fattore di successo in ogni progetto. Posso garantire che ci prendiamo il tempo necessario per soddisfare le richieste di ogni gruppo esigente. E per certi membri può essere troppo lento in questo modo.

Certi pretendono una versione morbida. Cosa risponde loro?

Chi dice invece che dobbiamo lottare con una dura versione? È importante, che il passo scelto sia abbastanza grande da posizionare correttamente l'associazione per i prossimi 5-10 anni. L'esperienza ha dimostrato che dei compromessi troppo grandi, richiedono relativamente dopo poco tempo di una nuova correzione.

L'aspettativa del settore è alta?

Riesce a soddisfarci come capo del progetto?

Il mio compito è la coordinazione dei vari lavori, l'introduzione di varianti, farmi delle domande, critiche e garantire il progresso del progetto. L'opera d'arte deve essere eseguita dal team del progetto e, in definitiva, da tutti i corpi coinvolti. Mi piace molto sostenere questo processo.

Non c'è ancora il grande entusiasmo per il progetto. Cosa si aspetta dai nostri membri?

Ogni membro pretende dall'associazione e dai suoi collaboratori, la migliore rappresentazione possibile e il miglior sostegno. Questo è legittimo, visto che ogni membro paga la quota associativa. In questo senso, ci si può anche aspettare che il singolo membro reagisca apertamente ai cambiamenti se l'associazione vuole soddisfare i requisiti futuri.

Intervista
Claudia Vernocchi

Grand Prix 2018

Una prima da coronare

Iscrivetevi al «Grand Prix des artisans boulanger-confiseurs 2018» a Berna con vari premi, Networking e alla partita di calcio della Coppa del mondo Svizzera-Brasile su maxi schermo.

Il 17 giugno, la sera prima del Congresso, la PCS organizza per la prima volta il «Grand Prix des artisans boulanger-confiseurs» con cena e varie premiazioni.

È un punto d'incontro per arricchire gli scambi con i partner del settore e per delle nuove idee per la propria azienda.

La corona del panettiere 2018

Per la settima volta, l'associazione svizzera del lievito e la PCS, premiano i «re» e le «regine» con la corona del panettiere 2018, per chi pensa e agisce in modo sociale, economico ed ecologico. Alla premiazione vengono presentati le tre aziende nominate per il titolo, poi viene «incoronato» il vincitore con il premio «Corona del Panettiere 2018» e riceve CHF 20.000.-.

Onore per i campioni professionali

Gli ospiti hanno occasione di vedere i campioni del 2017:

- Ramona Bolliger, medaglia d'oro WorldSkills 2017,
- Uthaya Umaparan, Medallion for Excellence WorldSkills 2017,
- Le due campionesse svizzere e il campione svizzero del 2017 per il settore Panetteria-Confetteria, Pasticceria-Confetteria e il Commercio al dettaglio.

Elezione del «Ambassadeur du pain et du chocolat 2018»

Inoltre, i partecipanti sperimenteranno una prima: Per la prima volta viene nominato il «Ambassadeur du pain et du chocolat 2018» – un ambasciatore del settore. Questo titolo lo ottiene una persona di spicco al di fuori del nostro settore, che ha dato un contributo speciale alle Panetterie-Confetterie.

Mondiali di calcio

La partita dei mondiali di calcio Svizzera-Brasile verrà trasmessa su



Berna, luogo d'incontro per due importanti eventi del settore.

un maxi schermo e gli ospiti potranno seguirla insieme agli amici dell'Associazione svizzera maestri panettieri-confettieri. PCS

Iscrizione

Fino al 18 maggio 2018 su www.swissbaker.ch/grand-prix

Entrata per soci PCS: CHF 50.-, senza IVA

Per partner del settore: CHF 150.-, senza IVA

Programma

Domenica 17 giugno 2018 Bernexpo AG

Entrata Congresso 1.3, secondo piano, Mingerstrasse 6, Berna

ore 17.00 – 17.30 Apertura con aperitivo di benvenuto

ore 17.30 – 19.00 Onorificenze e premiazioni

ore 19.00 Cena

ore 20.00 Proiezione su maxi schermo della partita dei mondiali di calcio Svizzera-Brasile



Da sinistra: Sascha Spielmann il vincitore del primo premio, accanto a Matthias Kuster della panetteria Schloss-Beck di Lyss Canton Berna.

«Fornai che amano il burro»

Oltre 47000 partecipanti all' iniziativa promozionale

Da novembre 2017 a fine gennaio 2018 i Produttori Svizzeri di Latte PSL e l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri PCS hanno organizzato la 10ª iniziativa promozionale «Fornai che amano il burro». Numerose panetterie, pasticcerie e confetterie hanno approfittato di quest'offerta eccezionale grazie alla quale hanno ricevuto, per ogni 30 kg di burro svizzero ordinato durante il periodo prenatalizio, 20 pratiche borse di stoffa per la spesa, che hanno poi potuto offrire,

assieme a una cartolina di partecipazione al concorso, ai loro clienti più affezionati, in segno di ringraziamento. L'interesse dimostrato dalle aziende affiliate alla PCS è stato molto positivo, così come l'eco raccolta presso la loro clientela: al concorso, infatti, hanno partecipato oltre 47000 persone.

Pacchetto wellness e buoni acquisto

Il primo premio – un fine-settimana wellness per 2 persone presso l'albergo 5 stelle Villa Orselina – è andato a Sascha Spielmann di Kappel. Il premio gli è stato consegnato dalla sua panetteria del cuore, la «Schloss-Beck» di Lyss (BE). Questa azienda, che conta due negozi, propone quotidianamente alla sua clientela pane e pasticceria di eccellente qualità, preparati con il migliore burro svizzero. 79 altre persone hanno vinto simpatici pacchetti sorpresa dal valore di 100 franchi l'uno e altrettanti buoni-acquisto da utilizzare in panetteria. com

FBK 2019: sconti fino al 30 aprile

Gli espositori beneficiano di uno sconto per prenotazioni anticipate di 10 CHF/m² sullo spazio espositivo. Riservazione: www.fbk-2019.ch, sezione «Espositori». Il team FBK è a disposizione per informazioni (Tel. 031 340 11 11, fbk@bernexpo.ch).

Best of Swiss Gastro 2018

Nuova etichetta «Pane svizzero»

I ristoranti che hanno scelto di dare risalto al pane svizzero devono avere la possibilità di comunicarlo più efficacemente ai loro clienti con la nuova etichetta.

Perché «Pane svizzero» è sinonimo di puro piacere per il palato, grazie alle materie prime della migliore qualità e a una catena del valore sostenibile, due aspetti a cui i clienti dei ristoranti sono sempre più attenti. Il termine per la presentazione della candidatura a «Best of Swiss Gastro» scade il 30 aprile 2018.

Riconoscimento

L'origine, la qualità e la freschezza degli ingredienti svolgono da sempre un ruolo fondamentale nella gastronomia. Questo è vero anche nel caso del pane, soprattutto perché è la prima cosa che colpisce quando ci si mette a tavola e diventa un vero e proprio biglietto da visita. Per dargli il riconoscimento che merita, l'Associazione Pane svizzero con «Best of Swiss Gastro», ha lanciato l'etichetta «Puntiamo sul Pane svizzero». Le aziende partecipanti potranno fare richiesta contemporaneamente anche di questo riconoscimento.

Cultura del pane

Stephan Scheuner, direttore dell'Associazione Pane svizzero osserva a tale riguardo: «Mantenendo viva la cultura del pane i ristoranti hanno la possibilità di distinguersi con professionalità, affrancandosi dal classi-

co noioso cestino del pane. Se un'azienda decide consapevolmente di dare risalto alla qualità del pane svizzero, è giusto che il suo impegno venga premiato e sia visibile ai suoi ospiti.»

Giuria specializzata

La giuria specializzata, formata da rappresentanti del mondo della gastronomia, della panificazione e della stampa, esamina le candidature e assegna le etichette. Elemento decisivo in tal senso è la dichiarazione di tracciabilità a garanzia dell'origine svizzera del pane.

com/cv

Altre informazioni

■ Associazione Pane Svizzero / schweizerbrot.ch

L'Associazione Pane svizzero è il centro di competenza per tutte le questioni che riguardano il pane, la farina e i cereali di origine svizzera.

■ Best of Swiss Gastro / bosg.ch

Best of Swiss Gastro è l'unico premio di gastronomia della Svizzera assegnato dal pubblico. Ogni anno, dal 2004, vengono premiate le migliori aziende gastronomiche. Il premio è un progetto di Kis-Com AG.

Assemblea generale della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane e della SMPPC

Sabato, 28 aprile si terrà l'assemblea generale della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane alle ore 16.00 e a seguire quella della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino alle ore 17.00 (prima parte riservata ai soci) e alle ore 17.45 la seconda parte aperta al pubblico, presso la nuova sala convegni «Vecchio granaio» del Mulino Maroggia a Maroggia. Durante l'assemblea della SMPPC, verrà esposta in forma ridotta, la strategia PCS «Reload». Le ampie informazioni sul progetto verranno invece presentate durante il Congresso di Berna, il prossimo 18 giugno. I Cavalieri e i membri della SMPPC sono invitati a partecipare attivamente alle assemblee in programma.

Tranci amarene-amaretti



Preparazione

4500 g Pasta lievitata dolce
lievitazione: 75–90 minuti.

Barre di amaretti (1525 g)

340 g Mandole bianche tritate
30 g Mandorle amare,
sbucciate, tritate
170 g Albume
775 g Zucchero
40 g Destrosio
80 g Albume
90 g Zucchero a velo; da
spolvero

Mandorle, mandorle amare e
albume miscelate nello Stephan-
mexer. Poi aggiungere zucchero,
destrosio, l'altra parte d'albume e
continuare per 3 minuti. Barre di
3×60 cm sprizzare su tappetino
di silicone. Con zucchero a velo
spolv. e lasciar riposare la notte.

Massa Cheesecake (3820 g)

2500 g Formaggio fresco doppia
panna
270 g Zucchero; miscelare
650 g Tuorlo; aggiungere

150 g Farina di frumento 400;
aggiungere
250 g Burro, liquido; aggiungere.

Massa di glassa (2750 g)

820 g Massa di mandorle 1 : 1
150 g Mandorle bianche,
macinate; e massa di
mandorle nel Stephan
370 g Amido di mais
370 g Olio di colza
1040 g Albume
Incorporare tutti gli ingredienti e
creare una massa omogenea.

Dichiarazione

Lista degli ingredienti

Formaggio fresco 17% (**latte**,
prepar. proteica del latte,
panna, sale da cucina, stabilizz.
[E410, E407], acidificante
[acido citrico]), amarene 17%
(amarene, zucchero, acqua),
farina di frum. (CH), zucchero,
albume, **latte**, **mandorle** 6%,
tuorlo, **burro**, amido di mais,
olio di colza, lievito, **uova** (CH),
acqua, zucchero a velo (CH),
amido di mais ceroso, olio di
palma, destrosio, agente
separatore [E470a, E341]),
sale da cucina iodato, destrosio,
mandorle amare, **malto**
d'orzo, zucchero vanigliato.

Valori nutritivi per 100 g

Valore ener. 1292 kJ / 309 kcal.
Lipidi 15,2 g, di cui acidi grassi
4,8 g; glucidi 35,4 g, di cui
zuccheri 18,4 g; proteine 7,8 g;
sale 0,6 g.

Tempo | Prezzo

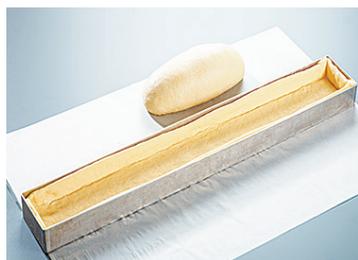
Tempo (140 pezzi): 90 min.
Prezzo per pezzo: CHF 3.20.

Dichiarazione, valori nutritivi e
calcoli si rapportano esclusiva-
mente a questa ricetta.

Ingredienti (2600 g)

2500 g Amarene, snocciolate
100 g Zucchero a velo da spolv.

Preparazione



Preparazione pasta

Porzionare la pasta dolce in 450 g,
lavorarla per lungo e lasciar
riposare brevemente. Spianare
12×68 cm, refrigerare per
15 minuti, rivestire in un contorno
di rame imburato (8×60×4 cm).
Lievitare: 20 minuti.



Barre di amaretti

Cuocere in un forno a media
temperatura lasciando aperti i
tiraggi.

Su ogni porzione adagiare una
barra fredda di amaretti.



Riempire

Su ogni barra di amaretti sprizzare
380 g di massa Cheesecake e
aggiungere 250 g di amarene.



Preparazione e cottura

Sprizzare 275 g di glassa; spolv.
con zucchero a velo. Cuocere in un
forno a medio calore con il tiraggio
aperto. Rimuovere lo stampo e
lasciar raffreddare bene.

Finitura

Tagliare ogni trancio in 14 pezzi e
a piacimento decorare con
amarene.