

Renato Schröder – panettiere-pasticciere

Amore e sacrifici per la professione

Chiggiogna è una frazione di 380 abitanti del Comune di Faido. Qui si trova, a conduzione familiare, la panetteria-pasticceria Schröder dal 1963. «panissimo» ha intervistato Renato Schröder,

La panetteria-pasticceria Schröder, rinomata in tutta la Valle Leventina, ha sede a Chiggiogna. E' stata fondata da Bruno e Martha Schröder nel 1963 ed attualmente è gestita dal figlio Renato con la moglie Crocetta. Oltre alla produzione di pane, diverse sono le loro specialità tra cui la «Spampezia». Renato Schröder è stato intervistato da «panissimo».

Sacrifici e amore per la professione sono stati gli ingredienti che vi hanno permesso di creare e portare avanti la vostra attività. Ce ne vuole parlare?

Sono cresciuto in una famiglia con diverse attività (panetteria, campeggio e ristorante). Ho sempre visto i miei genitori portare avanti (ed espandere l'attività) con impegno, sacrificio e nello stesso tempo crescere i figli. Da piccolo negli anni '70 andavo spesso ad Airolo nel labora-

Da piccolo andavo spesso nel laboratorio di mio padre a curiosare come si preparavano i prodotti.

torio di mio padre a curiosare e guardavo con interesse come produceva i vari prodotti. Non ho mai avuto dubbi su cosa avrei fatto da grande e così nel 1982 iniziai il mio apprendistato presso la ditta di famiglia. Devo un grande «grazie» ai miei genitori per avermi insegnato a vivere felice anche con tanti impegni da svolgere.

La famiglia unita nel lavoro ha avuto un ruolo fondamentale. Quali sono i suoi ricordi più belli?

Certamente in famiglia ci si aiuta l'un l'altro senza guardare l'orologio. Mia sorella Beatrice si è occupata per tanti anni della distribuzione del pane mentre mia moglie ha iniziato



Renato Schröder con una bella cesta di pane e la sua premiata «Spampezia».

a lavorare da subito come cameriera nel nostro ristorante. Il ricordo più bello è la festa che abbiamo fatto nel 2003 per i 40 anni della ditta e i 70 anni di mio papà.

Ha svolto la sua formazione nell'attività di famiglia. Lo consiglierebbe anche ad altri?

Solitamente dicono che chi lavora per l'azienda di famiglia è privilegiato e viziato. Vi assicuro che non è stato affatto così per me. Ho sempre

lavorato come un apprendista esterno alla famiglia e forse anche di più. Ma questo lo facevo volentieri perché era un aiuto per i miei genitori. Svolgere un apprendistato in famiglia da una parte lo posso anche consigliare ma dall'altra direi che andare prima in un altro panificio può portare un bagaglio professionale aggiunto.

Qual è il segreto che vi ha permesso di formare in tutti questi anni molti

apprendisti che hanno concluso con voti da podio gli esami di fine tirocinio?

Penso che lavorare in una piccola azienda, dove l'apprendista dopo il primo anno deve iniziare a lavorare in più postazioni (lavoro differenziato panetteria – pasticceria), è molto utile. Da noi gli apprendisti hanno sempre iniziato a lavorare in modo autonomo molto presto, dandogli anche delle piccole responsabilità. Essendo noi in pochi a lavo-

rare, l'apprendista veniva valorizzato ma non sfruttato come si potrebbe intendere. Imparavano presto a fare dei prodotti da soli e a organizzare la giornata. Il mio ricordo più bello è quando ho avuto in formazione quattro ragazze contemporaneamente e tutte uscite alla fine della formazione con delle belle note. Era il periodo in cui le ragazze iniziavano ad imparare una professione fino ad allora maschile. Nella nostra azienda abbiamo formato prevalentemente ragazze. Fino ad ora 10 ragazze e 5 ragazzi.

Quali sono secondo lei le caratteristiche che deve avere un apprendista durante la formazione?

Deve essere cosciente che questa professione tanto bella, comporta anche dei sacrifici. In particolare le uscite serali con gli amici (specialmente il fine settimana) oppure per le feste religiose dove il lavoro au-



Medaglia d'oro Swiss Bakery Trophy 2017, la «Spampezia» è il dolce tipico della Panetteria Schröder.

Fam. Schröder

➤ **Formazione presso un altro panificio è sicuramente un bagaglio professionale aggiunto.**

menta di molto. Deve essere motivato e abituarsi a gestire le ore di riposo. Cambia completamente lo stile di vita ma ci si può abituare ed organizzare bene. Uno dei vantaggi è che si ha tanto tempo libero di pomeriggio per svolgere degli hobby. D'estate si può andare al lido o in piscina e godersi il sole e d'inverno si può andare a sciare.

Con il suo bagaglio d'esperienza, cosa consiglierebbe a chi desidera iniziare con una nuova attività?

Sono tempi duri per iniziare una nuova attività dal nulla. Chiudono mediamente 50 panetterie l'anno e la grande concorrenza è sempre più agguerrita. Solo se si ha la fortuna di subentrare in un panificio esistente a cui gli si lascia l'intero inventario a un prezzo di favore, un giovane ha la possibilità di portare avanti un'azienda già avviata. In Leventina sono rimaste 1 panetteria-pasticceria e 1 panetteria-pasticceria-confetteria! Negli ultimi 10 anni sono state chiuse 10 panetterie in un rag-

gio di 40 km! Questo perché sono state chiuse diverse fabbriche, enti statali, basi militari ecc. I paesi si sono spopolati, la gente mangia meno pane e la concorrenza delle grandi distribuzioni è aumentata in modo esponenziale.

Oltre alla panetteria-pasticceria gestite anche un ristorante e un campeggio ma non un negozio di rivendita. Per quale motivo?

Appena aperta la panetteria a Chiggiogna nel 1982 abbiamo avuto un negozio a Faido per alcuni anni. Ne abbiamo aperto uno a Giornico nel 2012 per 2 anni. Sono stati chiusi entrambi perché a fine anno le entrate e le uscite pareggiavano senza creare utili.

Varie sono le specialità che la famiglia Schröder produce giornalmente. Tra queste spicca un prodotto tradizionale leventinese premiato a livello nazionale: la «Spampezia». Da dove nasce questa tradizione e come mai secondo lei è ancora oggi molto richiesta?

«Spampezia», dolce tipico della Media Leventina, si dice che ha origini di Osco e Faido. Forse importata da uno dei tanti emigranti partiti a lavorare in cucine e pasticcerie di mezza Europa. Non si sa bene chi abbia portato questa ricetta in Le-

ventina ma di sicuro ogni famiglia aveva la sua ricetta gelosamente custodita con gli stampi in legno intagliati con motivi religiosi. Specialità che stava sparendo e così ho cercato di rilanciare il prodotto perché lo reputavo molto valido. Tramite giornali, interviste alla RSI, fiere e concorsi ho potuto promuovere la «Spampezia». L'anno scorso è stata premiata con la medaglia d'oro allo Swiss Bakery Trophy a Bulle. Sono molto contento di essere riuscito a rivalutare e far gustare questo buonissimo dolce in Ticino e in tutta la Svizzera. Segreti non ce ne sono tanti, la cosa più importante è utilizzare ingredienti di prima qualità e se possibile del luogo.

Che cosa rappresenta per lei il pane?

Il pane per me è vita, alimento che trova il suo spazio in tutto il pianeta. Oggi lo si trova nelle forme e nelle composizioni più svariate.

Parlando della sua professione: a cosa non rinuncierebbe?

Non rinuncerei mai ad un pezzo di pane a tavola e se a fine pasto c'è anche un dolce tanto meglio. Quando mi chiedono: «Ma lei mangia ancora dolci?» io rispondo: «ma perché ha già visto un macellaio che non mangia carne?». Sono un gran man-

giatore di pane e di dolci.

E' nato e cresciuto a Chiggiogna. Cosa le piace in modo particolare della sua regione?

Il piccolo paese dove tutti conoscono tutti. La tranquillità e il verde delle nostre montagne. Purtroppo mi manca il tempo per fare delle belle escursioni nei laghetti alpini.

➤ **La nostra amata professione comporta molto impegno e molti sacrifici.**

Cosa le piace fare nel suo tempo libero?

Tempo libero ne ho poco ma qualche bagno nella nostra piscina con i nipotini me lo concedo. Amo viaggiare e scoprire nuovi paesi. Così ogni anno si parte alla ricerca del sole e se possibile faccio alcune immersioni. Qualche allenamento con i veterani di Hockey a Faido non manca ma niente di più. Il tempo libero d'estate, avendo tre attività, è praticamente nullo perché attivi 7 giorni su 7.

Intervista:
Sandra Fogato

Il miglior panettone artigianale spagnolo a Milano

Prestigioso evento di successo

A Milano, nel luogo di nascita del Panettone, è stato annunciato che dall'8 al 10 novembre 2019 si terrà la prima «Coppa del Mondo del Panettone» a Lugano. Idea nata dal Maestro Pasticciere Giuseppe Piffaretti e organizzata dalla Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino.



Da sinistra: Giuseppe Piffaretti, Massimo Turuani, il vincitore Jordi Morello' della Pasteleria Ochiai a Barcellona e parte della giuria.

Alla presenza di diversi rappresentanti dei media e delle autorità, nonché di esperti ticinesi, milanesi e spagnoli, nella Camera di Commercio Svizzera a Milano si è tenuto il concorso del miglior panettone spagnolo. Il vincitore di questo ambito premio è Jordi Morello' della «Pasteleria Ochiai» a Barcellona.

Saluto di benvenuto

Il Presidente cantonale ticinese Massimo Turuani ha accolto calorosamente gli amici spagnoli e ha presentato, molto fiero, il concorso. «E' stata la ciliegina sulla torta per il centenario della SMPPC». Massimo Turuani ha ringraziato l'ideatore Giuseppe Piffaretti che è la «locomotiva di questo evento».

Pierpaolo Magni Presidente della giuria

Il Presidente della giuria Pierpaolo

Magni, multiple campione del mondo del gelato, ha definito il Gran Maestro ticinese Giuseppe Piffaretti l'«anima di questo evento». Ha sottolineato che questa è la prima volta che la Svizzera, la Spagna e l'Italia si incontrano nel luogo di nascita del Panettone.

«Cresceremo insieme»

La degustazione dei panettoni si è tenuta al mattino ed è stata assegnata ai membri della giuria composta dal Presidente della giuria Pierpaolo Magni, Oriol Balaguer, Andrea Besuschio, Massimo Turuani Presidente SMPPC, Elies Mirò Presidente dell'Associazione della pasticceria di Barcellona, Pere Camps, Quico Sosa e Alberto Ruiz. Nel pomeriggio si è tenuta la presentazione dei risultati. La conclusione di Pierpaolo Magni che produce panettoni fin da quando era

bambino, è che la qualità dei 27 Panettoni presentati è stata coerente. Sottolinea che si dovrà «crescere insieme». Ha criticato soprattutto la qualità dei frutti, dell'arancio e del cedro. «Se il cedro non è buono, non lo è neanche il Panettone. Bisogna lasciarlo il più naturale possibile».

La lenta lievitazione

Inoltre si dovrebbe porre maggiormente l'accento sulla lenta lievitazione. «E uno dei passaggi più importanti. Così si conservano gli ingredienti». I panettoni hanno un corpo vivo, l'unico in pasticceria. La sua conclusione: «Tutto sommato c'è da crescere un po'. La prossima volta ci troveremo con panettoni di miglior qualità».

Auguri di Iginio Massari

Per Giuseppe Piffaretti questo evento è un omaggio al Panettone.

Ha elogiato l'impegno dei suoi colleghi spagnoli. «Hanno viaggiato per quasi 1000 km e hanno portato il loro Panettone a Milano». La cosa più importante del Panettone per lui è: «Deve essere buono. Il profumo e il sapore sono importanti». Un saluto speciale è arrivato in diretta per telefono da Iginio Massari, il grande pasticcere italiano, che ha elogiato l'evento di successo.

«Un bel movimento»

Andrea Besuschio, noto pasticcere milanese, è stato membro della giuria e fa parte della quinta generazione nella produzione del Panettone: «Uso ancora la pala padella in modo artigianale e tradizionale». Ha detto a «panissimo» di essere molto soddisfatto dell'evento: «Il Panettone è il mio DNA!»

Corretta cura della pelle

La pelle: organo protettivo e altro ancora

La cura della pelle è importante, soprattutto nelle professioni di genere alimentare. Da un lato, le mani sono esposte a un carico costante e elevato a causa del lavoro bagnato, d'altra parte un aspetto ordinato, una pelle ben curata, è il biglietto da visita di ogni persona e azienda.

Non solo come pelle, in quanto serve al corpo umano come organo protettivo, sensoriale, di conservazione, di secrezione, metabolico e di presentazione. Soprattutto nell'ambito alimentare, una pelle sana e ben curata è un importante biglietto da visita. I clienti prestano molta più attenzione di quello che possiamo pensare.

Aria fredda e asciutta

L'aria è fredda e asciutta, questo lo notiamo molto bene sulla nostra pelle, diventa secca e fragile. La pelle è molto più sensibile alle influenze esterne e più facilmente soggetta a lesioni, per questo è importante proteggerla in modo particolare nelle stagioni fredde.

La pelle stressata

Nel settore alimentare le mani vengono lavate ogni 15 minuti circa. Oltre a questo sono regolarmente a contatto con gli impasti, le creme o altre sostanze. Non mancano gli agenti detergenti e disinfettanti. Tutti i giorni abbiamo quindi le mani umide o bagnate che insieme al freddo sono il peggior nemico per la nostra pelle.

La soluzione è un'ottima cura della pelle

Nel lavoro umido, le proprietà di barriera dell'epidermide sono severamente limitate. Così possono penetrare sostanze dannose come degli acidi, la salamoia, tensioattivi che si trovano nei prodotti della pulizia. I tensioattivi tolgono la sostanza di grasso naturale della nostra pelle, la rendono secca e fragile. Una pelle sana riesce a rigenerarsi entro poco tempo, però soltanto evitando il continuo contatto con essi. Il lavoro umido può trasformare una pelle sana in una secca con del prurito. Però con un'idratazione adeguata si

riesce a proteggere per bene la pelle.

Consigli pratici

Di seguito sono elencati i nostri consigli per una pelle sana e mani ben curate:

- Creare la possibilità per la cura della pelle.
- Acquistare delle lozioni senza profumo per l'ambito dei generi alimentari.
- Per motivi igienici, mettere le creme nei dispenser o nei tubetti, ma non nei barattoli.
- Motivare il personale a far uso di creme, soprattutto nei mesi invernali, per evitare la pelle secca che è a rischio di piccoli tagli e fessure.
- Usare poco sapone, schiumare bene, distribuirlo uniformemente e risciacquare bene è sufficiente.
- Durante le pause e alla fine del turno lavorativo, idratare per bene le mani.
- È importante usare una crema prima di andare a dormire, durante la notte la pelle riesce molto bene a rigenerarsi. In questo momento si può far uso anche di una crema profumata per viziarsi un po'.
- Prestare particolarmente attenzione al contorno unghia, ai polsi e in mezzo alle dita. Qui la pelle è molto sensibile e ha bisogno di essere idratata di più.
- Indossare guanti adatti a lavorare con sostanze corrosive o irritanti. Asciugare sempre molto bene le mani prima di indossare i guanti.
- A causa delle sostanze sensibilizzanti, non usare guanti con all'interno talco.
- Far uso di guanti di nitrile o vinile.
- Evitare i guanti di lattice, c'è un aumentato del rischio di allergie.
- Indossare i guanti solo per il tempo necessario e soltanto se non è

inevitabile. Soprattutto con sostanze irritanti.

- Riguardo all'igiene: una pelle sana e intatta spesso è meglio dei guanti. Non c'è la sensazione di sporcizia.
- L'eventuale formazione di sudore nei guanti è stressante per la pelle e anche problematica in termini d'igiene.
- Se dopo il lavaggio delle mani si verificano regolarmente tensione e prurito della pelle, si dovrebbe provare a cambiare il sapone e il prodotto disinfettante.
- Anche con le mani ben curate non va toccata la merce pronta per il consumo. Va sempre indossato il guanto di servizio.

Daniel Jakob, responsabile PCS garanzia della qualità e sicurezza sul lavoro



La pelle: fragile e sensibile.

Facile documentazione

Con EasyGov, la Confederazione, i Cantoni e i Comuni, vogliono aiutare le aziende svizzere nel loro lavoro amministrativo e rendere le procedure amministrative necessarie più facili, veloci ed efficienti.

La piattaforma consente la gestione elettronica delle procedure di approvazione, applicazione e notifica in un'unica posizione. Ad esempio, per la creazione di una nuova società, una modifica del Registro di commercio o l'elaborazione dell'IVA. Inoltre, viene chiaramente indicato quali autorità sono necessarie. EasyGov funziona in base al metodo di dialogo. A seconda della vostra richiesta è necessario rispondere a domande specifiche. All'inizio viene visualizzata la durata approssimativa di un login o di una mutazione. Il processo può essere interrotto, salvato e ripristinato in qualsiasi momento. L'utente ha sempre una panoramica dei processi completati e dei processi già completati o ancora in corso. L'uso di EasyGov è gratuito. Alcuni costi aggiuntivi: tassa d'iscrizione al Registro di commercio, IVA sulle vendite o percentuali di contribuzione, percentuali di contributo AVS. La gestione tramite EasyGov non è più costosa e consente di risparmiare tempo. com/gue

Ulteriori informazioni:
www.easygov.swiss/easygov/

Informazioni online



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

- www.swissbaker.ch
- www.fbk-foire.ch
- www.forme-ton-avenir.ch
- www.swissbaker-jobs.ch
- www.richemont.cc

Comitato centrale in breve

Ultimo incontro dell'anno

Il Comitato centrale ha tenuto la riunione di novembre presso la Pistor a Rothenburg. Sono stati trattati i seguenti temi.

■ **CCL:** Urs Wellauer, Dir. PCS, ci informa sul nuovo CCL. Le bozze del regolamento si trovano su swisshbaker.ch. Ulteriori documenti sul CCL, per i membri della PCS, si trovano su internet.

■ **Commissione paritetica Panettieri-Confettieri svizzeri (CPPC):** Edgar Ehrsam, responsabile della delegazione-CCL, ci informa che nella CPPC al momento si stanno trattando diversi temi, tra cui quello di migliorare la comunicazione.

■ **Budget 2019:** è stato accettato il budget per il fondo di aiuto nonché quello della PCS. La Commissione di revisione vuole presentare per la riunione del CC a febbraio, dove possibile, di poter salvare ulteriormente CHF 80'000 - 120'000. Il budget della Scuola Professionale Richemont è stato preso in considerazione senza discussione.

■ **Reload:** non tutti i questionari relativi al progetto di riorganizzazione Reload sono stati restituiti al Presidente Silvan Hotz da parte dei presidenti cantonali. La risonanza per l'unione del CC e del CD/CdA è positiva. Alla riunione di febbraio verrà presentata una proposta.

■ **Votazioni:** il Comitato centrale ha confermato varie commissioni, così come tre sostitute per il Commercio al dettaglio nel CC.

■ **Acquisto proprietà:** Jean-François Leuenberger ci informa che il contratto d'acquisto per un nuovo centro di formazione è stato firmato a Yverdon-les-Bains.

Info da parte del Presidente:

■ **Swiss Bakery Trophy:** l'ottava edizione della SBT è stata un successo. Silvan Hotz si congratula con tutti i vincitori di medaglie, così come con gli organizzatori per un evento di successo e molto professionale. Didier Ecoffey, Presidente dell'Associazione regionale della Svizzera romanda, ringrazia l'associazione, gli sponsor e tutti i colla-

boratori per il supporto e ci fa notare che c'era una grande presenza dei media e un ampio effetto d'immagine.

■ **Finale World Chocolate Masters a Parigi:** la Svizzera ha ottenuto, per la prima volta, la medaglia d'oro. «Elias Läderach ha fatto un ottimo lavoro» ha commentato contentissimo Silvan Hotz.

■ **Comunità d'interesse per le grandi aziende:** Silvan Hotz e Urs Wellauer si sono incontrati poco prima della riunione del CC con i rappresentanti delle Comunità d'interesse per le grandi aziende a Zurigo. Il progetto Reload ha incontrato approvazione così come la possibilità di un incontro regolare.

Politica

■ **Incontro di sessione:** l'incontro della sessione tradizionale della PCS si svolgerà il 4 dicembre. Gli ospiti saranno il Presidente cantonale zurighese Peter Lyner e Ramona Bolliger, campionessa del mondo in carica della panetteria.

■ **Assegni famigliari:** il Parlamento ha deciso contrariamente alle aspettative della PCS. In futuro, i cantoni dovranno fornire un risarcimento completo per i fondi delle Casse di compensazione familiare. Il Consiglio nazionale ha presentato una mozione corrisposta dal Consigliere di Stato Isidor Baumann (PPD/UR). «La competenza dovrebbe rimanere ai Cantoni e alle Casse di compensazione familiari cantonali, così come una parte nelle nostre associazioni» richiede Urs Wellauer.

■ **Iniziativa dei prezzi equi:** il processo di consultazione sull'iniziativa dei prezzi equi è ancora in corso fino al 22 novembre 2018. Il messaggio sull'iniziativa popolare e la controproposta indiretta devono essere deferiti dal Consiglio federale, entro l'11 giugno 2019, al parlamento.

■ **Sistema semaforo:** alla PCS interessano ancora molto i temi come

l'acrilamide nei cereali e nei prodotti da forno e l'introduzione del sistema semaforo. La «Danone» porterà in Svizzera nel 2019 dei prodotti con il sistema semaforo. «Il macchinario politico è ben preparato per un'introduzione. La PCS insieme ad altre associazioni sta resistendo a tali sforzi» esclama Urs Wellauer.

■ **Modifica dell'IVA:** la Commissione del Consiglio nazionale per l'economia e dei tributi ha raccomandato la mozione del Consigliere di Stato Stefan Engler in forma leggermente modificata per l'adozione. Grazie a una modifica dell'IVA i pacchetti possono essere semplificati. I membri della PCS beneficerebbero delle nuove regole grazie a una maggiore libertà imprenditoriale, ha informato Urs Wellauer. La palla è ora nel plenum del Consiglio nazionale.

■ **Foro PMI:** Silvan Hotz ci orienta sul foro della PMI del 24 settembre. Sono state anche discusse tra le altre cose le due iniziative parlamentari per rendere più flessibile l'orario di lavoro nonché lo sportello online delle PMI EasyGov.swiss (vedi riquadro pagina accanto).

Formazione e perfezionamento

■ **Programma dei corsi Richemont 2019:** verrà spedito nelle prossime settimane. «Ci sono parecchi nuovi corsi» svela il Dir. Reto Fries al Comitato centrale. Il vincitore di quest'anno dei World Chocolate Masters, Elias Läderach, terrà un corso.

■ **Libri e materiale didattico Richemont:** azione di vendita fino alla fine dell'anno. Per 2 libri si riceve il 15%, per 3 libri il 25% e per 4 libri il 35% di riduzione.

■ **Pacchetto materiale didattico 2:** al Dir. Reto Fries dispiace, che il pacchetto del materiale didattico 2 non funzioni in tutti i cantoni: si tratta del prodotto ideale che gli apprendisti dovrebbero acquistare. So-

stiene che il motivo principale riguarda gli insegnanti che non fanno parte delle associazioni cantonali. «Il CC aveva concordato la produzione dei libri e l'utilizzo del pacchetto. Sarei grato, se si cercasse di parlare con gli insegnanti in questione».

■ **Linea guida sull'igiene/MSSL:** le nuove linee guida entreranno in vigore nel 2019. Alla FBK di marzo verrà presentata la nuova versione. Ora si tratta di determinare il prezzo futuro per questa offerta e per decidere se solo i membri della PCS hanno diritto ad essa. Nel 2019, il CdA presenterà nuove possibilità di soluzione.

■ **Regolamento esame professionale:** la SEFRI ha comunicato che è stato accettato senza obiezioni, il nuovo regolamento per l'esame professionale. «Adesso mancano soltanto le firme» ha detto Peter Singer. Entrerà in vigore a fine aprile.

■ **Vendita 2022+:** «Attualmente c'è tanto da fare per la Vendita 2022+» informa il membro del CdA M. Fahrni ai delegati. Per il settore del Commercio al dettaglio Panetteria-Confetteria è molto importante poter parteciparvi.

Organizzazioni PCS

■ **Certificato di salario Panvica:** Il membro del CdA, Marco Berwert informa, che verranno inviati i certificati di salario a fine dicembre. Entro il 31 gennaio 2019 questi dovrebbero essere restituiti compilati.

■ **Assicurazione indennità di malattia:** il premio è rimasto invariato dal 2013 e lo sarà anche per il 2019 ha informato Marco Berwert del CC.

■ **Fiduciaria PCS:** la fiduciaria della PCS propone una nuova offerta: «PCS Time». Urs Wellauer spiega ai delegati del CC, i vantaggi di questo controllo digitale per gli orari del lavoro per le PMI.