

FBK dal 17 al 20 marzo 2019

Alla FBK 2019 a Berna, gli espositori e i visitatori beneficiano di un programma completo e di numerose attrazioni come «Rendez-vous FBK», FBK Forum e Start-up-Zone.

Superficie espositiva

Su una superficie espositiva lorda di 22 000 m², l'ampio programma espositivo copre i temi della panetteria, pasticceria, confetteria, del cioccolato, della gelateria, del caffè e del take-away e offre innovazioni e suggerimenti per il settore alberghiero e della ristorazione.

Eventi e dimostrazioni

La fiera sarà inoltre arricchita da eventi e dimostrazioni: lunedì sera si terrà il «Rendez-vous FBK», nel FBK-Forum da lunedì a mercoledì, si terranno dimostrazioni sulle tendenze del settore. Nella Start-up-Zone aziende innovative si presenteranno per la prima volta alla fiera. Nel padiglione 3.2 si terrà un'esposizione speciale su tovaglie, posate e stoviglie.

Diversi espositori con molti anni d'esperienza presenteranno ospiti di spicco e offriranno varie dimo-

strazioni – domenica nel padiglione 3.2 si potrà assistere anche ad una sfilata di moda della M+M Werbeartikel GmbH.

Fonte d'ispirazione e punto d'incontro del settore

La FBK è IL luogo d'incontro del nostro settore. Presenta ogni due anni le tendenze e le innovazioni più importanti. È una piattaforma ideale quale ispirazione e scambio di idee. Gode di un alto grado di riconoscimento nel settore e vanta un'alta qualità dei visitatori con una grande varietà di espositori provenienti da ogni settore dell'industria. Grazie alle sue moderne infrastrutture, la posizione espositiva di Berna, facilmente accessibile, è il luogo d'incontro ideale per espositori e visitatori.

Per prepararsi alla visita della fiera, sul sito web www.fbk-2019.ch, si trovano molte informazioni utili.

pan/sf

Maggiori informazioni sulla fiera FBK si possono trovare in questo numero alle pagine 2–3 e 33–45.

Editoriale

Siete i benvenuti!

La 34esima fiera svizzera per la panetteria, pasticceria e confetteria, si trova proprio dietro l'angolo. Circa 180 espositori provenienti dalla Germania e dall'estero presentano le loro offerte e innovazioni ai 25 000 visitatori attesi su un'area espositiva lorda di oltre 20 000 m².

Il «Rendez-vous FBK» si terrà per la seconda volta alla FBK lunedì sera, 18 marzo. I temi centrali sono il coraggio e la creatività che sono la base dell'innovazione e della sopravvivenza.

L'oratrice Cordelia Hagi è un'esperta di comunicazione e ha lavorato in modo professionale per oltre 30 anni con creatività. La presentazione «Creatività al tocco di un pulsante», permetterà agli ospiti di imparare la ricetta. Siamo lieti di accogliere i visitatori allo stand dei mastri panettieri-confettieri svizzeri. Sono rappresentate anche le nostre istituzioni, la Cassa di compensazione Panvica, la Scuola Professionale Richemont e la SBC Fiduciaria SA.



Vi invitiamo cordialmente a visitare il «Forum FBK» (padiglione 3.2): la Scuola Professionale Richemont e il multi-sensore Patrick Zbinden hanno organizzato un vasto programma. Le interessanti dimostrazioni tecniche sugli attuali argomenti del settore forniranno sicuramente ai visitatori un valore aggiunto. Non vediamo l'ora della vostra gradita visita!

Urs Wellauer
Direttore PCS



«Creatività al tocco di un pulsante» è il tema «Rendez-vous FBK» presentato da Cordelia Hagi, esperta di comunicazione.

Nuova registrazione dei visitatori

I visitatori si registrano online prima della fiera su www.fbk-messe.ch/ticket (Codice: fb193m1rj9) per il biglietto (stampato o cellulare) con QR. All'entrata della fiera, vengono stampati i biglietti giornalieri (scanner), che sono da appendere al collo, al nastro porta biglietti. Il vantaggio per i visitatori è quello di portare i biglietti con il nome dell'azienda e il proprio nome e cognome, semplificando così i contatti tra i visitatori e gli stand fieristici.

«Rendez-vous FBK»

- **Data:** lunedì, 18. 3. 2019, dalle ore 17.15 alle ore 19.30
- **Luogo:** Bernexpo SA – Centro congressi 1
- **1. parte:** «Creatività al tocco di un pulsante» di Cordelia Hagi, della p.i.n.k. elefant gmbh
- **2. parte:** André Lüthi, vincitore del premio «Ambassadeur du pain et du chocolat 2018»
- **Costi:** per espositori associati alla PCS due biglietti gratuiti, altri ingressi CHF 50 per persona
- **Termine d'iscrizione:** 12. 3. 2019
- **Iscrizione:** per E-Mail con indicazione dell'azienda, nome, cognome e indirizzo a sarah.stettler@swissbaker.ch oppure tel. 031 388 14 14
- **Informazioni:** su www.fbk-2019.ch, nella rubrica «Rendez-vous FBK»

«panissimo» Nr. 6

La redazione informa gli abbonati che il prossimo numero di «panissimo» verrà pubblicato VE 22. 3. 2019 e non GIO 21. 3. 2019.

Meyerhans Mühlen SA – Weinfelden/TG

Nuovi investimenti nella sede centrale

La Meyerhans Mühlen SA investe nella sua sede centrale a Weinfelden (TG) e chiuderà alla fine del 2019 la linea di produzione a Malters (LU).

Il mulino di Weinfelden, entrato in funzione solo nel 2012, viene reinvestito. Oltre ad un significativo aumento della capacità di macinazione, l'attenzione si concentrerà su una varietà di produzione ampliata nella miscelazione di farine.

Con questi investimenti, la Meyerhans Mühlen SA è ben preparata per continuare a soddisfare anche in futuro le diverse esigenze dei suoi clienti e partner svizzeri servendoli con un'ampia gamma di prodotti di qualità.

Una nuova attività verrà aperta a Malters a seguito della chiusura delle linee di produzione. Il silo per

cereali di grandi dimensioni con collegamento ferroviario diretto, verrà riutilizzato come silo e stoccaggio. Al fine di garantire la vicinanza del cliente al mercato regionale, la piattaforma logistica e l'amministrazione commerciale rimarranno presso la stessa sede.

I dipendenti colpiti dalla perdita del posto di lavoro nello stabilimento di Malters saranno seguiti da vicino in questo processo da Meyerhans Mühlen SA e supportati in base alle loro esigenze.

pan/sf

Assemblea generale della SMPPC

Su richiesta degli associati, l'annuale assemblea generale della SMPPC – Società Matri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino – si terrà quest'anno di domenica e più precisamente il 28 aprile 2019. Nelle prossime settimane verranno inviate le convocazioni ad associati ed invitati. I temi principali trattati nella prima parte riservata ai soci riguarderanno in modo particolare i cambiamenti del nuovo CCL (valido dal 1.1.2019) e il progetto Reload. Seguirà l'aperitivo e il pranzo.



Foto: Richemont

«Il mondo dei panini farciti» è uno dei temi del Corso di sezione 2019.

Vorreste ricevere una risposta a queste domande oppure da diverso tempo desiderate farne altre?



Venite a trovarci alla fiera FBK di Berna, capannone 3.2, Stand D36 dal 17 al 20 marzo 2019.

Saremo lieti della vostra visita!

 **panvica**
| AUSGLEICHSKASSE

Corso di sezione 2019 organizzato dalla SMPPC

- **Data:** mercoledì, 27 marzo 2019, dalle ore 9.00 alle ore 16.30
- **Luogo:** Centro Professionale Tecnico Trevano – Blocco A – Laboratorio A-019 a pianterreno
- **Posteggio:** rivolgersi il giorno del corso al Segretariato del CPT per l'acquisto del bollino posteggio auto (giornaliera) da mettere sul cruscotto del proprio veicolo
- **Temi:** per la panetteria «Il mondo dei panini farciti» (ingredienti, produzione, pubblicità e vendita). Per la pasticceria «Nuovi prodotti di pasticceria e bevande fatte in casa»
- **Costi:** corso e pranzo inclusi per esterni CHF 220 (per gli associati della SMPPC rivolgersi al proprio Segretario)
- **Termine d'iscrizione:** 15.3.2019
- **Iscrizione:** info@smppc.ch oppure tel. 091 923 38 28
- **Pagamento:** entro il 20.3.2019, richiedere N.IBAN alla SMPPC
- **Informazioni:** su <http://smppc.ch/corso-aggiornamento-professionale-annuale-2019>

Prodotti delle festività

Prelibatezze degli artigiani ticinesi reali

Deliziando la propria clientela, gli artigiani ticinesi producono per le festività prodotti di alta qualità. Colori e tanta



Pellanda Sagl

La Panetteria-Pasticceria Pellanda Sagl di Intragna ha realizzato queste originali e simpatiche paste frolle per il Carnevale.



Famiglia Seminara Sagl

Oltre ai tipici dolci per l'occasione, la Panetteria-Pasticceria della Famiglia Semina Sagl ha esposto un pane decorato: la testa di un leone.



G. Vanini SA

Anche il cioccolato è uno dei protagonisti del Carnevale: Giuseppe Vanini SA di Lugano propone del cioccolato fresco con coloratissimi Smarties.

zzati in occasione del Carnevale

fantasia sono gli «ingredienti» che arricchiscono le ricette dei validi professionisti del Canton Ticino.



Bignasca SA

Ravioli alle prugne e bignè al Marsala sono le specialità della Panetteria-Pasticceria Bignasca SA a Sonvico.



Eredi E. Mürger SA

La Panetteria-Pasticceria Eredi E. Mürger SA delizia i suoi clienti con ravioli, chiacchiere, tortelli al Marsala, Quarkini e Ziger Krapfen Schenkeli.



S. Fogato

Nelle vetrine della Panetteria-Pasticceria Bordoli SA di Viganello troviamo i Tortelli di San Giuseppe e i cioccolatini allo Champagne.

Formazione professionale

Corsi interaziendali: l'obiettivo è stato raggiunto

Il Centro Professionale Tecnico di Trevano ha ospitato nel mese di gennaio e febbraio gli apprendisti del primo e secondo anno per la formazione di base pratica attraverso i Corsi interaziendali.

Anche quest'anno nei mesi di gennaio e febbraio, la SMPPC in collaborazione con la Divisione della formazione professionale, ha organizzato due corsi per gli apprendisti panettieri-confettieri del primo anno e un corso per quelli del secondo anno.

Argomenti trattati

Nei corsi dedicati agli apprendisti del primo anno, abbiamo trattato gli argomenti legati alla gastronomia, passando dalle paste dolci alla pasta sfoglia, facendo tutti i prodotti che volendo potrebbero venire ripresi per gli esami.

Per il corso del secondo anno, abbiamo trattato i prodotti di pasticceria: dalla biscotteria da forno alla pasticceria fresca.

Piacevolmente sorpresi

L'unico corso organizzato per gli apprendisti del secondo anno (che

inizialmente ci aveva preoccupato pensando ai tempi morti visto il numero di 14 partecipanti), ci ha invece piacevolmente sorpreso quasi nel poter dire che sia stato il più bel corso degli ultimi anni. Abbiamo trattato tutti gli argomenti che ci siamo prefissati riuscendo anche ad approfondirli.

Lavoro di gruppo

Grazie all'esempio di alcuni apprendisti più grandi, il gruppo molto unito ha lavorato diligentemente ed educatamente. Speriamo che anche i ragazzi abbiano avuto la medesima impressione.

Con la speranza che ogni corso si svolga in un clima favorevole come quest'ultimo, ci possiamo mettere tranquillamente al lavoro per organizzare i prossimi.

Luca Danesi, Responsabile
Corsi Interaziendali 1° e 2° anno



Alcuni dei prodotti realizzati dagli apprendisti panettieri-confettieri del primo e secondo anno ai Corsi interaziendali di gennaio-febbraio.