

1° Congresso Richemont sulla pasta acida (lievito madre)

Pane sano e gustoso grazie al lievito madre

A Lucerna al Museo dei trasporti, si sono incontrati 346 esperti di 13 nazioni, per il 1° Congresso Richemont con il tema lievito madre. Ha offerto preziosi suggerimenti e utili scambi.

In modo introduttivo spiega Jorge Pastor, Presidente Richemont-Club internazionale e iniziatore dell'evento, che il passaggio ad una lievitazione breve e diretta si svolge soltanto dal 20° secolo, però adesso c'è la tendenza di tornare alla lunga lievitazione. Molti dei relatori provengono dalla ricerca accademica. Con i loro studi e concetti scientifici pongono elevate esigenze agli ascoltatori e al team di traduzione in sei lingue offerte. Ma i messaggi chiave sono sempre passati in modo chiaro: il lievito madre rende i prodotti da forno più saporiti e durevoli, sono più sani e sono utili come prevenzione di varie malattie. Michael Kleinert, dell'Università di Zurigo per le scienze applicate e Bernd Kütscher, Direttore dell'accademia germanica dei panettieri, hanno pubblicato il libro «Die Sprache des

Brotes» (il linguaggio del pane). Un interessante libro su questo tema.

La scienza sottolinea i benefici

I vari dati scientifici dimostrano, che i processi di fermentazione con il lievito madre e la lunga lievitazione aumentano ancora di più la qualità già molto buona oggi. Si riducono allergie e malattie, la riduzione di sale e zucchero consente di migliorare la tollerabilità e la salute.

Networking e documentazione

Oltre a tanta teoria c'era anche la parte culinaria. Ai vari stand (Belgio, Germania, Italia, Croazia, Lussemburgo, Spagna e Svizzera), si potevano gustare prodotti da forno, alcuni senza glutine, che al giorno d'oggi hanno raggiunto un ottimo livello di gusto. La presentazione e il riassunto di tutta la documentazio-



Ch. Erne

ne in inglese, così come otto ricette con il lievito madre, vengono messi a disposizione per il Download dalla Scuola professionale Richemont. Delle foto e un protocollo dell'even-

to si trovano su: www.swissbaker.ch/panissimo. La galleria fotografica su: www.facebook.com/richemontfachschule.

Christof Erne/ap

I cinque temi in breve

■ Ingredienti

Dr. Francisco Barro (E) presenta i vantaggi degli antichi cereali, i vari tipi di ibridi come il Tritordeum e le tecnologie per la riduzione della gliadina (pane a basso tenore di gliadina) per la riduzione dell'intolleranza al glutine. Dr. Friedrich Longin (D) spiega l'importanza di coltivare nuovi cereali per assicurarsi che non ci sia mai la fame nel mondo. La cosa richiederebbe molto tempo e ingenti finanze. Viene data più importanza alla resa del raccolto e la resistenza alle varie malattie, che non al gusto e alla tenuta in cottura. Consiglia ai panettieri di sviluppare una vasta scelta di pani regionali così da poter continuare a sviluppare varie coltivazioni. Il mastro-panettiere Heinrich Beck (D) dice di aver instaurato un'ideale collaborazione con i contadini, mugnai e macellai regionali nella sua panetteria improntata sul Bio. La cosa ha riscosso notevole successo presso la sua clientela.

■ Lievito madre

Prof. Elke Arendt (IRL) spiega il miglioramento degli aspetti nutrizionali fisiologici del lievito madre. Esso allunga la durata del prodotto e permette così di ridurre sale, zucchero e Foodmap. Anche alla sfoglia può essere aggiunto del lievito madre (5-20%) per poter migliorare la sua struttura. Prof. Luc Vuyst (B) tratta gli aspetti microbiologici del lievito madre. Le colture di batteri, la temperatura, il tempo e la quantità di liquidi influenzano la fermentazione. Dr. Markus Brandt (D) descrive il lievito madre senza glutine con l'aiuto di diverse piante come la Quinoa, grano saraceno, riso o verdura per una miglior qualità dei prodotti da forno senza glutine. Bernd Kütscher (D) dà cenni storici sui tipi di pane in (D) dove ha una lunga tradizione l'aggiunta di segale al lievito m.

■ Processi

Prof. Carlo Rizzello (I) spiega che con l'aggiunta di legumi, verdure,

lupini, soia o erbe si migliora il gusto e la parte di antiossidanti del lievito madre. Prof. Michael Kleinert (CH) ricorda ai panettieri che con un unico prodotto si può arrivare a creare una storia e delle emozioni oltre che il successo aziendale. Christian Kummer (A) consiglia di sviluppare al meglio una linea di prodotti premium e di documentarlo. Karl de Smedt (B) consiglia i panettieri di depositare i loro lieviti madre nella biblioteca del lievito madre a St. Veight (B).

■ Nutrizione

Dr. Rosa del Campo (E) spiega l'importanza dei microorganismi per la salute nel corpo umano e quella del lievito madre e delle fibre per la flora intestinale. Dr. Gianfranco Grompone (F) spiega che lo stile di vita dell'ovest influisce negativamente la flora intestinale, invece il lievito madre nel pane e il lievito hanno un benefico su tutto l'intestino. In rappresentanza del Prof. Dr. Marco Gobetti (I), il Prof. Carlo

Rizzello (I) spiega che pani ricchi di fibre con del lievito madre migliorano la digestione, l'indice glicemico e aiutano a ridurre il sale.

■ Salute

Dr. Felix Lopez Elorza (E) spiega che per colpa degli alimenti raffinati e la lievitazione ridotta si è danneggiata l'istamina diagnosticando per sbaglio la celiachia; le buone proteine di facile digestione sono un valido rimedio. Dr. Jacinthe Côté (E) dimostra che la metà della popolazione ha una carenza di Vitamina-D e consiglia di aggiungerla al pane mettendo anche il lievito madre. Prof. Maria Jesus Callejo (E) invita ad aumentare il consumo di pane integrale (o crusca), antichi cereali e pseudocereali.

ce/ap

Informazioni sulle persone citate: www.sourdough-summit.com

Alcune opinioni dei partecipanti

«panissimo» ha chiesto ai partecipanti svizzeri del Congresso sul lievito madre, quali sono state per loro le più importanti informazioni che hanno acquisito. Ecco le dichiarazioni di alcuni esperti:

«Ho imparato molto. A volte è stato un po' tecnico per un panettiere che non ha una formazione scientifica. Ma è stato molto interessante e ha arricchito la via che ho scelto.» Olivier Hofmann, Reconvilier BE

«Impressionante che la ricerca abbia dimostrato quanto sia importante il lievito madre da un punto di vista medico. Questo mi spinge a fare in futuro ancora più pane. Questo congresso è stato un grande successo. Come Presidente del Club svizzero Richemont ne sono molto orgoglioso.» François Wolfisberg, Carouge GE

«Da quando abbiamo fondato la nostra azienda oltre 30 anni fa, abbiamo sempre usato il lievito madre. Questi prodotti sono più digeribili per il corpo. La conferenza conferma che siamo sulla strada giusta.» René Fleischli, Niederglatt ZU

«Produciamo pane con lievito madre da generazioni. Tuttavia, le caratteristiche positive devono ancora essere commercializzate in maggiore misura. La conferenza ci sostiene e ci aiuta ad affrontare la questione con più coraggio.» Franz Willi, Sempach LU

«Il lievito madre è effettivamente il tema con cui dobbiamo fare i conti. Non sono in grado di occuparmi della base scientifica, ma si può spiegare alla clientela il motivo per cui è più salutare.» Patrick Bohnenblust, Berna

«Abbiamo imparato molte cose tecniche sull'influenza dei componenti del lievito madre. Questo ci ha dimostrato che eravamo sulla strada giusta. E ora abbiamo argomenti validi per cui il pane si dovrebbe acquistare dal panettiere.» Giuseppe Piffaretti, Mendrisio TI

«Mi è chiaro che sul lievito madre sappiamo ancora molto poco e che la sua conoscenza si basa sull'analisi scientifica. Ma il pane deve come prima cosa essere buono, affinché possa essere venduto bene.» Ramona Bolliger, Weltmeisterin Bäckerei, Lucerna

«Dobbiamo mettere al centro molto di più il lievito. Questo lo dimostra in merito alla malattia dell'istamina. Ho proprio avuto un cliente con questo problema due giorni fa. La mia conclusione: se possibile cereali integrali e paste a lunga lievitazione. È davvero un bell'argomento il lievito madre.» Franz Marty, Stein am Rhein SH

Riunione annuale della CEBP

Dopo tre anni alla guida dell'Associazione dei panettieri-pasticcieri europei (CEBP), il francese Christian Vabret aveva presentato le sue dimissioni. Si candiderà per la dirigenza dell'Unione internazionale dei panettieri-pasticcieri (UIBC). Günther Körfer (Svezia) è stato eletto suo successore. In occasione dell'incontro annuale a Salonicco (Grecia) ha sottolineato che vorrebbe essere invitato ai grandi eventi nazionali per informare sulla CEBP.

Nuovo Consiglio

La carica di Vicepresidente appartiene al rappresentante della Francia. È stato eletto anche il nuovo Consiglio: Michael Wippler (Germania), Edvino Jerian (Italia) e Marios Papadopoulos (Grecia). Theo L. Volkeri (Paesi Bassi) e Albert Denoncin (Belgio) continueranno a fungere da esaminatori. Daniel Schneider (Germania) consiglia il Comitato esecutivo in qualità di avvocato indipendente. Anche Mia Väyrynen (Finlandia) è stata nominata Consulente del Consiglio di amministrazione. Il segretariato del CEBP continuerà ad avere sede a Madrid. José Maria Fernandez del Fencing sarà Segretario generale, Veronika Fresen Assistente e Friedrich Trosse Consulente legale a Bruxelles (Belgio).

Limite TFA

Il CEBP ha potuto riferire sull'acrilammide e sulla TFA (Transfat acid): se all'inizio le autorità volevano rendere i produttori finali, cioè i panettieri, responsabili del rispetto dei limiti TFA, ora lo saranno anche i fornitori che dovranno dichiararla nelle loro materie prime in modo che il limite massimo nel prodotto finale possa essere correttamente calcolato e rispettato.

Vicinanza ai parlamentari

La CEBP vuole ottenere un migliore accesso ai parlamentari del Parlamento europeo. L'obiettivo è quello di attirare maggiormente l'attenzione sulle conseguenze economiche e sociali delle piccole e medie imprese del nostro settore in tutta Europa, nonché sulla conservazione dell'ar-

tigianato, del patrimonio culturale, della sostenibilità e della promozione dei giovani talenti e della vicinanza al cliente.

Iniziativa per i cereali integrali

Si prevede inoltre di presentare un'iniziativa a tutto campo. L'obiettivo di questa iniziativa è di definire chiaramente nell'UE che cos'è il grano intero e quanto di questi ingredienti dovrebbe essere contenuto in un prodotto in modo che possa essere chiamato grano intero. Perché ci sono Stati che non hanno una regolamentazione corrispondente. La CEBP sosterrà attivamente questo nuovo regolamento. L'Italia ha un nuovo diritto: analogamente ai panifici francesi, il «pane fresco» deve essere prodotto in un'unica operazione, non può essere surgelato e non può essere nuovamente cotto. In Spagna, il pane ha ora un'aliquota IVA ridotta (4%). Dal 1° aprile 2022 possono essere utilizzati al massimo 1,31 grammi di sale per 100 grammi di pane.

Iniziativa per il pane

Cinque associazioni europee, tra cui la CEBP, hanno lanciato l'iniziativa «Bread» a Bruxelles nel 2016. L'obiettivo di questa iniziativa è quello di migliorare l'immagine del pane, evidenziandone i valori della salute e il patrimonio culturale europeo in relazione ai suoi prodotti. In occasione del secondo forum del 25 giugno, i paesi partecipanti discuteranno su come questa iniziativa dovrebbe essere implementata ulteriormente. Ad esempio, la Spagna ha un budget di 1 milione di Euro per la «Bread-initiative». L'Unione Europea paga il 70%.

sh/cv/sf

Per ulteriori informazioni:
www.bread-initiative.eu

News

Willi Suter Presidente onorario

In occasione dell'Assemblea generale della Pistor a Lucerna, il presidente dimissionario del CdA Willi Suter è stato insignito del titolo di Presidente onorario (vedi panissimo Nr. 9). Willi Suter si è dimesso a causa della limitazione del suo mandato. Per due anni è stato membro del CdA della Pistor, due anni come Vicepresidente e dodici anni come Presidente per un totale di 472 riunioni delle quali 128 a tempo pieno. cv/sf



Dolcezza sì... ma con meno zucchero!



Paolo Loraschi

Come recitava una famosissima canzone di un indimenticabile cartone animato, si parlava di zucchero al singolare, cosa che oggi giorno, all'interno dei nostri laboratori dobbiamo utilizzare e conoscere differenti tipologie di zuccheri. Per prima cosa come da mia consuetudine vorrei dare alcune brevi informazioni tecniche senza entrare nello specifico perché richiederebbe un'innumerabile quantità di pagine.

La molecola

Quando parliamo di «zucchero» intendiamo la molecola che comunemente in laboratorio chiamiamo

saccarosio, che anch'essa appartiene alla più grande famiglia dei carboidrati, che sono formati da combinazioni di soli tre atomi: carbonio, idrogeno e ossigeno. A seconda della loro struttura molecolare si distinguono in monosaccaridi, disaccaridi, oligosaccaridi e polisaccaridi. Dal punto di vista nutrizionale tutti i carboidrati, quindi tutti gli zuccheri, forniscono lo stesso apporto calorico pari a 4 kcal/g.

La caratteristica

La caratteristica principale degli zuccheri è quella di trasmettere e soddisfare l'istinto innato di ricerca del dolce; ma non tutti gli zuccheri hanno un potere dolcificante uguale. Infatti, una delle prime cose che dobbiamo conoscere è il potere dolcificante (POD) e nello stesso tempo anche il potere anticongelante (PAC) e un'ulteriore informazione che è utile sapere è la parte solida che apporta ogni singolo zucchero alla nostra ricetta. Per esempio; il saccarosio ha un potere edulcorante sia anticongelante fissato a 100 per convenzione, il destrosio sotto forma idratata ha un POD di 75 e un PAC 90 il fruttosio un POD di 190 e un PAC di 100, un glucosio secco

38DE (Destrosio Equivalente) un POD di 34 e un PAC di 78. Queste sono alcune delle innumerevoli informazioni tecniche che possiamo utilizzare al momento che dobbiamo bilanciare una nostra ricetta.

» La caratteristica principale degli zuccheri è soddisfare l'istinto innato di ricerca del dolce.

Differenti tipi di zuccheri

Ma arriviamo al dunque della questione e mi sono posto alcune domande: Ma oggi cosa chiede il «Cliente» riguardo al consumo di zuccheri? I nostri prodotti sono bilanciati in maniera aggiornata nel rispondere alle esigenze salutistiche attuali? Noi professionisti del settore siamo aggiornati e rispondiamo velocemente a queste richieste? Sul mercato possiamo trovare differenti qualità di edulcoranti, con caratteristiche tecniche completamente differenti tra di loro, senza dimenticare il fattore energetico e calorico di ognuno di esso. Sicuramente in gelateria, grazie alla ricerca e sviluppo

di produttori di materie prime siamo anche noi artigiani in possesso di ingredienti e ricette dove utilizziamo già da tempo differenti tipi di zuccheri.

In pasticceria

Ma in pasticceria siamo ancora deboli, ci manca quella parte di ricerca che ci può tramutare una semplice ricetta, per esempio di una mousse ai lamponi, dove troviamo in elenco degli ingredienti quasi sempre il saccarosio. Vi confesso che dopo alcuni test sono riuscito a creare una ricetta semplice ma con differenti caratteristiche strutturali e termotattili molto interessanti, utilizzando dello Xilitolo e glucosio secco. Parliamo dello Xilitolo: anche chiamato zucchero del legno perché viene estratto da betulle o faggio, ha un potere dolcificante simile al saccarosio, ma contiene il 40% in meno di calorie (2,4 kcal/g). Interessante anche la sua caratteristica di regalare al prodotto una grande nota di freschezza che abbinata per esempio ad un frutto porterà un aroma fruttato più intenso, perché grazie alle sue proprietà chimico-fisiche, il grado di dolcezza viene subito trasformato in potere velocizzante nel trasmettere

Paolo Loraschi

- Responsabile di produzione e Vicedirettore presso la Confiserie al Porto a Tenero
- Allenatore Campione del Mondo ai World Chocolate Master di Parigi con Elias Laederach
- Allenatore dei candidati ai WorldSkills
- Esperto ai SwissSkills pasticciere-confettiere

l'aroma del frutto e di conseguenza avremo un'interessante nota fruttata intensa e persistente.

Il glucosio secco

Vi racconto alcune caratteristiche del glucosio secco, come abbiamo visto ha un potere dolcificante molto basso, di conseguenza trasmette «meno dolcezza» alla nostra mousse, ha una grande capacità di assorbire molto bene l'acqua libera, questa proprietà chiamata igroscopicità, aumenta la resistenza a shock termici, stabilizza e migliora l'estrusione da eventuali stampi di produzione e

migliora le sensazioni durante la fusione in bocca. Come potete vedere sono caratteristiche molto interessanti sotto molteplici fattori.

Struttura

Danno struttura, dopo la dolcezza è la proprietà più importante degli zuccheri in pasticceria, è quella di conferire la struttura desiderata ai prodotti una volta evaporata totalmente o parzialmente l'acqua. Per esempio, aggiunti ad un impasto, gli zuccheri interferiscono con la formazione del glutine, con la coagulazione delle proteine dell'uovo e con

la gelatinizzazione degli amidi. Una pasta frolla per esempio deve essere friabile, legata debolmente dalle proteine dell'uovo, con poca formazione di glutine. Anche in questo caso ho provato a sostituire totalmente il saccarosio all'interno della ricetta di una pasta frolla, per esempio con della Stevia chiaramente con zero calorie, ma con un altissimo potere dolcificante (quella utilizzata POD di 325). Risultato: struttura completamente differente, friabilità esagerata e percezione in bocca di un eccesso di parte secca, poco palatabile. In conclusione, vi

posso consigliare se volete fare dei cambiamenti di bilanciamento all'interno delle vostre ricette, procedete in modo graduale utilizzando prodotti che conoscete o che potete avere una descrizione tecnica completa. Seguite la vostra passione, rispetto ai prodotti, formazione continua e create il vostro stile che vi porta a dare delle risposte chiare e immediate al vostro cliente anche nel campo della sensibilizzazione nel creare prodotti ad un basso valore calorico. Buon lavoro!

Paolo Loraschi

Risultato d'esercizio 2018

Una perdita, ma meglio di quanto preventivato

All'attenzione del Congresso, sono stati approvati i conti dell'associazione per l'anno 2018 da parte del Comitato centrale. Chiude con un miglior risultato di CHF 86 430 di quanto preventivato.

Nei conti del 2018, la maggior uscita dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri ammonta a 320 056 CHF. La perdita è dovuta a rettifiche di valore di 142 046 CHF sul valore contabile dei titoli. In futuro, queste rettifiche di valore saranno sempre riportate nei conti, ha spiegato il CFO (direttore finanziario) Martin Schnyder alla riunione del Comitato centrale. «Ciò corrisponde alla comunicazione aperta che abbiamo avviato con i nostri membri». La perdita d'esercizio effettiva al lordo delle rettifiche di valore sui titoli ammonta pertanto a 178 009 CHF. La perdita a bilancio è di 264 440 CHF. Il risultato d'esercizio di 86 430 CHF è migliore di quanto preventivato.

«La perdita di membri continua a creare problemi», ha spiegato Martin Schnyder commentando il mancato incasso di 26 899 CHF sul preventivo. Le rimanenze sono state dimezzate nei conti della PCS. I crediti includono anche il mancato pagamento dei salari e dei contributi base. Nel bilancio 2018 i contributi di base sono stati inferiori. Un importo netto di 100 000 CHF è stato ricavato dalla DOG (Dichiarazione di obbligatorietà generale). Il fatturato di «panissimo» (annunci



Il CFO Martin Schnyder ha commentato che la situazione patrimoniale della PCS è sana.

e abbonamenti) è inferiore di circa 70 000 CHF del preventivo. «Dobbiamo senz'altro fissare le leve per il 2019», ha sottolineato Martin Schnyder.

Il capitale proprio è diminuito di 320 056 milioni di CHF che è ora di 4,428 milioni. Si tratta del 43,9% del patrimonio di 10,061 milioni, «una situazione patrimoniale sana»,

ha commentato il CFO Martin Schnyder alla riunione del CC.

Risultato d'esercizio della Scuola Prof. Richemont

La Fondazione e il Consiglio di Amministrazione della Scuola Professionale Richemont ha già approvato il bilancio 2018. I conti della Fondazione si chiudono con

una maggiore entrata di 847 CHF e quelli della SA, dopo gli ammortamenti, di 2 136 CHF. Il Comitato centrale ne ha preso nota. «Anche nel 2018 abbiamo registrato un risultato positivo, in linea con i due esercizi precedenti», ha sottolineato il direttore di Richemont Reto Fries.

PCS/sf

Corso SSL

Salute e sicurezza sul posto di lavoro

Si è tenuto nei giorni scorsi a Trevano, il corso sulla «Salute e sicurezza nelle panetterie-confetterie», organizzato dalla SMPPC in collaborazione con l'Ufficio dell'ispettorato del lavoro.

Si sono appena concluse le due mezze giornate organizzate dalla SMPPC in collaborazione con l'Ufficio dell'ispettorato del lavoro, che hanno permesso ai nostri associati di allinearsi alle disposizioni necessarie per garantire la salute e sicurezza sul posto di lavoro. Del già menzionato ufficio hanno partecipato: il Dir. Ing. Gianluca Chioni con gli Ingegneri Stefano Di Pasquale e Gianfranco Rusca. Ognuno di loro si è addentrato nel vivo del programma senza perdere il filo del discorso cercando di rendere la materia il meno ostica possibile.

Basi legali

La prima mezza giornata è stata dedicata quasi esclusivamente alle leggi, passando in rassegna gli scopi e alle ordinanze comprese nel pacchetto: conoscenze basilari del diritto, le disposizioni concernenti l'ap-

pello ai medici del lavoro (e agli altri specialisti nella SSL) e le misure di accompagnamento per la protezione dei giovani.

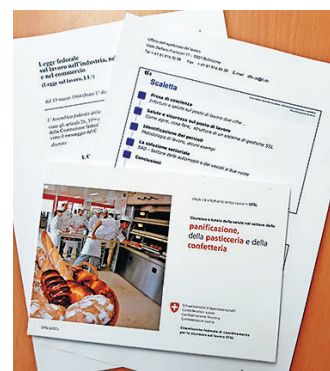
Risoluzione settoriale

La seconda mezza giornata invece era volta maggiormente agli esempi pratici, passando in rassegna i principali pericoli e le misure preventive da adottare nelle panetterie con alcuni esercizi che hanno coinvolto i partecipanti. Molto apprezzata la spiegazione di come creare una risoluzione settoriale personale seguendo il materiale messo a disposizione dal legislatore. Si sono potute dare anche indicazioni sulla nuova risoluzione settoriale che presto sarà disponibile online in lingua italiana. Alcune parole sono state spese anche per il nuovo CCL che è entrato in vigore il 1° gennaio 2019. Sono poi state toccate tematiche inerenti

al lavoro giovanile e all'ottenimento, se necessario, del lavoro notturno da parte della SECO. Le due mezze giornate sono state ben frequentate, una ventina i partecipanti tra datori di lavoro e collaboratori che hanno poi ricevuto l'attestato personale che vale come documento per il proprio Curriculum vitae.

Sinergie professionali

Il corso si è concluso con un piccolo rinfresco offerto dalla SMPPC durante il quale è emerso fortemente come la stessa debba impegnarsi nell'organizzare più di frequente corsi con tematiche simili che, oltre a fornirci le informazioni necessarie per stare al passo con i tempi, riescono anche a creare sinergie professionali tra i vari partecipanti e a farci sentire meno soli. Abbiamo sfiorato leggermente con gli orari sul programma previsto, ma questo non ha



S. Fogato

impedito ai tre relatori di concludere comunque il loro lavoro andando ben oltre il compito istituzionale e di questo ne siamo molti grati. Uno dei prossimi appuntamenti potrebbe riguardare l'applicazione e l'implementazione della risoluzione settoriale da parte del suo mentore Daniel Jakob. Affaire à suivre.

Giuseppe Piffaretti

Pasticcerie nelle stazioni ferroviarie

Le filiali nelle stazioni ferroviarie svizzere o nelle vicinanze, sono molto richieste. Non c'è da stupirsi, perché la frequenza dei clienti è superiore alla media e garantiti 365 giorni l'anno. Anche gli affitti elevati vengono accettati. Questo è il risultato di un'indagine interna di «panissimo» che ha voluto scoprire i punti positivi e negativi di alcuni proprietari di pasticcerie con filiali in una stazione o nelle vicinanze. Quali sono i rischi in un luogo di questo tipo? Quali sono le differenze rispetto ad altre filiali?

Alta frequenza di visitatori

I risultati del sondaggio forniscono un quadro praticamente uniforme. Un dato di fatto è che ogni azienda gestisce in media almeno un negozio per più di dieci anni presso una stazione. Tra gli evidenti vantaggi, le

frequenze dei visitatori vengono contate. Questi valori sono al di sopra della media sia nelle ore di funzionamento «regolari» che in quelle non di punta, contribuendo così a generare maggiori entrate.

Affitti elevati, dipendenza e crescente concorrenza

Gli svantaggi sono gli affitti elevati, la dipendenza dai proprietari (in particolare le Ferrovie federali svizzere FFS), la concorrenza in costante crescita, la durata contrattuale sempre più breve e i costi d'investimento relativamente elevati. L'affitto per i negozi nella stazione è in costante aumento. «L'affitto aumenta nelle offerte e nelle nuove trattative contrattuali. Sta diventando sempre più difficile per il fornaio stare al passo» sottolinea Jörg Zenhäusern (Zenhäusern Frères

SA) e aggiunge «Tuttavia, la frequenza è sicura».

Rischi e regolamenti

Gestire una filiale nella stazione ferroviaria o vicino alla stessa non è esente da rischi. Nel nostro sondaggio sono stati menzionati i cambiamenti d'orario delle FFS. Questi sono responsabili di diminuzioni o aumenti della frequenza. Inoltre, i clienti hanno maggiori aspettative sulla gamma di prodotti. Ciò significa che un'ampia gamma di prodotti freschi dovrebbe essere garantita dalle prime ore del mattino fino a tarda sera. Inoltre, secondo le dichiarazioni, devono essere osservate ulteriori norme:

- Gli orari di apertura: 365 giorni all'anno e nessuna autodeterminazione riguardo ai giorni festivi.

- Le scritte del negozio: in parte affidate agli affittuari ma severamente limitate.
- Sistema di sconti: a volte è necessario prendere parte ad un'azione lanciata dalle FFS.

Un altro punto è stato menzionato da Roni Merz (Merz, Coira): le sue filiali si trovano in un sottopassaggio della stazione, lontano dalla luce del giorno. «Ricordiamo in particolare ai nostri dipendenti che dovrebbero trascorrere le loro pause in stanze inondate di luce naturale o all'esterno», evidenzia rispondendo alla domanda posta da «panissimo». Conclusione: nonostante i regolamenti aggiuntivi, gli affitti più alti e i clienti molto esigenti, gli affittuari sono soddisfatti della loro posizione.

gue/sf