

Controllo qualità del pane



G. Piffaretti

Annualmente su incarico della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon pane, la SMPPC effettua il controllo della qualità del pane prodotto dagli artigiani ticinesi. Oltre al pane semibianco, quest'anno è stato esaminato il pane integrale. Qui di seguito i risultati.

Pane semibianco

Bini Sagl – Olivone, Brumana Sagl – Canobbio, Il Fornaio la Fonte – Agno, Poncini Luca e Co. – Maggia, Otto Fischbach SA – Castel S. Pietro, La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl – Mendrisio, F.lli Conti – Malvaglia, Gorma Food Sagl – Arogno, Peverelli SA – Bellinzona, Canonica Tullio – Lamone, Maff Panetteria Sagl – Arosio, Bordoli SA – Viganello, Pane Amico di Andrea Priori – Lugano, Pellanda

Sagl – Intragna, Cuoco Gianfranco – Lostallo, Philipona SA – Tenero, Terzi Davide – Muggio, Confiserie Al Porto – Tenero, El Prestin de Brisag SA – Riazzino, Fondazione Casa San Rocco – Morbio Inferiore, Marina SA – Lugano, Marzorati Sagl – Cadenazzo, Zocchi Michele – Mezzovico, Leibundgut SA – Losone, Valsangiacomo SA – Preonzo.

Pane integrale

Philipona SA – Tenero, Peverelli SA – Bellinzona, Pane Amico di Andrea Priori – Lugano, Marina SA – Lugano, Lorenzini Sagl – Cugnasco, Bignasca SA – Sonvico, Eredi E. Mürger SA – Paradiso, La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl – Mendrisio, Zocchi Michele – Mezzovico, Brumana Sagl – Canobbio. SMPPC

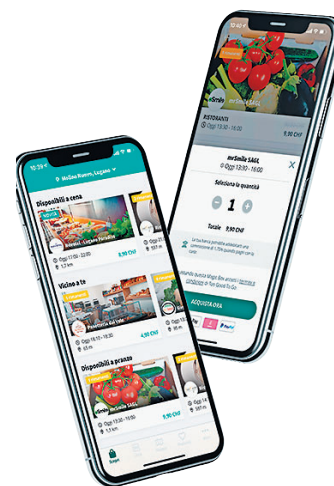
Too Good To Go

Una soluzione allo spreco alimentare

Lungo la catena di produzione, trasformazione e distribuzione, un terzo dei prodotti alimentari vengono sprecati e non consumati. A livello Svizzero questo fenomeno globalmente chiamato «Food Waste» corrisponde a 2.6 milioni di tonnellate all'anno. Una grossa parte è costituita dagli invenduti che ogni commerciante e produttore di alimenti si ritrova a dover «smaltire» nei rifiuti.

Dalla Danimarca arriva un'idea innovativa che sta riscuotendo grande successo: Too Good To Go. Questa applicazione permette infatti di arrivare ad una situazione di «Win-Win» tra consumatore e produttore ed aiuta a ridurre i rifiuti alimentari derivanti dagli invenduti.

Per i produttori aderire all'iniziativa è semplice: una volta creato il profilo commerciale, vengono programmate delle porzioni giornaliere nelle «Magic Box», poi riservate e pagate direttamente dall'app da un consumatore il quale le ritirerà nella fascia oraria convenuta. Questo permette al commerciante di svendere le rimanenze della giornata e a non dover più gettare i prodotti nei rifiuti. E' una forma di pubblicità gratuita e un'immagine positiva della sua attività. L'applicazione permette di attirare potenziali clienti che tendo-



Too Good To Go

no a scoprire altre attività. Tra coloro che hanno aderito vi sono numerosi artigiani e grandi distributori in tutta la Svizzera. In Ticino, da qualche settimana, se ne contano già una trentina. I contattati affermano che l'idea funziona ed è un'alternativa più che valida per l'invenduto. Con il diffondersi dell'applicazione tra i consumatori si potrà davvero fare qualcosa per ridurre gli sprechi a beneficio di tutti.

Alessandro Fontana

www.toogoodtogo.ch

Un altro «Oro» per Duilio Gorla

Sabato scorso, presso la Scuola professionale di Montreux, il ticinese Duilio Gorla ha vinto il concorso della «Finale romande et tessinoise des Jeunes Confiseurs». Questa è per lui la seconda medaglia d'oro. La prima l'aveva vinta nel contesto di Swiss Bakery Trophy «panettieri-pasticcieri».

La Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino è orgogliosa del risultato di Duilio che riporta il Ticino dopo 21 anni, sul gradino più alto del podio. Tanti complimenti! SMPPC



Philippe Delalay

Il vincitore Duilio Gorla.

La Segretaria di Stato Martina Hirayama in Ticino

Il Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport (DECS) ha incontrato nei giorni scorsi i responsabili della Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI), per approfondire le sfide che interessano il settore della formazione professionale. Si è trattato in particolare della prima visita in Ticino della nuova Segretaria di Stato Martina Hirayama, che ha molto apprezzato l'impegno del Canton Ticino. L'incontro si è con-

cluso con la visita al Centro Professionale Tecnico di Trevano. Presenti la direttrice Cecilia Beti e Roberto Valaperta, capo della Sezione della formazione industriale, agraria, artigianale e artistica (sefia). La visita ha fatto tappa anche presso il laboratorio dove si stavano svolgendo i Corsi interaziendali degli apprendisti panettieri-pasticcieri del terzo anno con l'istruttore Roberto Guadagnin.

com/sf

Esami di fine tirocinio: superati!



G. Moletti

Lo scorso 9 settembre presso il Palazzo dei Congressi di Lugano, si è tenuta la cerimonia di premiazione dei neo diplomati AFC panettieri-pasticcieri e pasticceri-confettieri. Alessandro Veletta (a destra) ha condotto l'intero evento.

Per il secondo anno consecutivo, il Palazzo dei Congressi di Lugano ha ospitato gli apprendisti che hanno superato gli esami di fine tirocinio. La cerimonia è stata organizzata dalla Hotel & Gastro formazione in collaborazione con il Centro Professionale Tecnico (CPT). Presenti le seguenti associazioni: l'Associazione Economia Domestica Ticino, l'Associazione Mastri Macellai Salumieri, GastroTicino, Hotel & Gastro formazione, Hotel & Gastro

Union, hotelleriesuisse e la Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC). L'evento ha riunito in tutto 183 allievi. 36 di loro hanno ricevuto un premio per aver ottenuto i migliori risultati.

Ringraziamenti

La SMPPC si congratula con tutti i neo diplomati augurando ogni bene ed un brillante futuro professionale. Un sentito ringraziamento va anche

a tutti i datori di lavoro che con tanto impegno formano apprendisti nel nostro mestiere dalle grandi qualità professionali, agli organizzatori della cerimonia e alla Divisione della Formazione professionale.

Elenco degli apprendisti che hanno superato gli esami

Panettieri-Pasticcieri: Lisa Bianchi (Pellanda Sagl - Intragna), Lorena Diana Del Co' (Magliasina SA - Magliaso), Lorenzo Govetosa (Il

Fornaio la Fonte - Agno), Aris Alamo (Pasticceria Ricigliano SA - Lugano), Elios Barabino (Jowa SA - S. Antonino) e Melanie Delfoc (Eros Mella - Brione/Verzasca).

Pasticcieri-Confettieri: Duilio Gorla (Eredi E. Mùnger SA - Paradiso), Moema Pigna (Confiserie Al Porto - Tenero), Sara Panighetti (B.F.B. Food SA - F.lli Buletti - Airolo) e Yanusca Lafranchi (Prora Sagl - Minusio).

Segretariato SMPPC

Curzùtt e il Ponte tibetano

Sviluppare un prodotto innovativo che potesse promuovere Curzùtt e il Ponte Tibetano utilizzando i sensi del gusto, era l'obiettivo del progetto promosso dalla Fondazione Curzùtt-San Bernard, che si è concluso con successo. Presente la madrina Christa Rigozzi.

In estrema sintesi, per gli apprendisti panettieri-pasticcieri-confettieri del Centro Professionale Tecnico di Trevano, si trattava di realizzare nelle rispettive aziende formative un prodotto rappresentante Curzùtt e il Ponte Tibetano, in collaborazione con alcuni studenti dello CSIA che si sono occupati degli imballaggi.

I prodotti vincitori

I prodotti vincitori hanno spaziato su più fronti. Il dessert al bicchiere «Coccole al timo» di Cristina Jemetta de La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti (Mendrisio). Nella categoria biscotti si è distinto il «Barlasc» di Valentina Bubba, Confiserie Al Porto (Tenero). Nei prodotti di gastronomia, è emerso l'intrigante «Panino stagionale» di Yanusca Lafranchi della Pasticceria Borengo (Minusio). Infine, nella categoria torte e tartine, ha destato la maggiore approvazione il «Profumo di Curzùtt» di Lorena Diana Del Co', Panetteria-Pasticceria Magliasina (Magliaso). Marco Pasotti



I. Bertinelli

Le vincitrici (da sinistra): Lorena Diana Del Co', Valentina Bubba, Cristina Jemetta e Yanusca Lafranchi.

Sorveglianza tecnologica sul posto di lavoro

Il «grande fratello» non vi sorveglia

L'uso di telecamere di sorveglianza ha un significato ma richiede che l'installazione e il funzionamento siano conformi alla legge. Soprattutto nelle aree di lavoro, una serie di requisiti devono essere rispettati.

Negli ultimi anni, nei luoghi pubblici, sono aumentate le videosorveglianze nell'interesse della sicurezza. Utilizzando gli smartphone possiamo vedere quanto siano stati enormi i progressi tecnologici: i dispositivi/camere sono sempre più piccoli e la qualità dell'immagine è sempre più convincente. I sistemi di videosorveglianza sono sempre più facili da usare con prezzi ragionevoli nell'acquisto, questo è un motivo che convince anche il nostro settore. Le aziende con più filiali, installano le videosorveglianze per poter organizzare e controllare meglio la situazione. Ciò è possibile attraverso i sistemi dei punti vendita collegati in rete. L'obiettivo è individuare tempestivamente le difficoltà e compensarle con successive consegne o scambi tra le filiali.

Chi vuole installare una videosorveglianza nei posti di lavoro deve assicurarsi che siano installati ed utilizzati in conformità con la legge. Spesso i controlli cantonali registra-

no un'infrazione a causa di una mancanza di avvertimenti scritti-pittogrammi nei locali videosorvegliati. Cosa non è permesso: non si può programmare la videocamera in modo che viene controllato il dipendente. La protezione della personalità, rispettivamente l'integrità personale dev'essere garantita. Questo viene spiegato molto bene nei vari articoli di legge. Un'installazione di videosorveglianza ha anche lati negativi. Un dipendente può sentirsi a disagio e tutto il clima di lavoro può soffrire sotto questa sfiducia. È meglio incontrarsi di persona per discutere le diverse situazioni.

Daniel Jakob/ap

Maggiori informazioni:

- Lista di controllo «Videosorveglianza dei dipendenti sul posto di lavoro»
- Opuscolo videosorveglianza sul posto di lavoro 710.239
- OLL 3, Art. 26: Sorveglianza dei lavoratori



S. Fogato

Evitare le zone grigie

Per evitare conflitti legali, bisogna tener conto dei seguenti punti:

- L'accesso ai dati deve essere regolato per iscritto.
- Qualsiasi forma di videosorveglianza e di controllo nell'azienda deve avere una logica, in quanto non possono creare difficoltà e disagi nel personale. Tutto deve avvenire in un modo sobrio ed equilibrato.
- L'installazione di qualunque apparecchiatura tecnica di sorveglianza non può essere fatta senza avvertire i diretti interessati.
- Tutti i dipendenti devono essere informati dell'importanza del sistema di monitoraggio, dell'installazione e dell'estensione delle aree monitorate.
- La protezione della persona resta comunque prioritaria.
- Questi sistemi non possono essere utilizzati per controllare il comportamento e la resa lavorativa di un dipendente.
- Le aree di produzione (panetteria-confetteria) non possono essere videosorvegliate.
- Protezione della sfera privata: nessuna videocamera in aree di ricreazione e negli spogliatoi.
- I lavori di pulizia, di vendita e di decorazione dell'ambiente non devono ostruire il campo visivo delle telecamere di controllo.
- Le aree sorvegliate devono essere chiaramente contrassegnate come tali. «Questo spazio è videosorvegliato».

Vantaggi della videosorveglianza nella vendita

Nella vendita ci sono vari vantaggi tramite la videosorveglianza:

- Un punto a favore è il riuscire a tener sotto controllo in tempo reale l'andamento della vendita. Questo però senza che venga tenuta sotto controllo anche la venditrice.
- L'avvertimento della presenza di una videosorveglianza può essere scoraggiante verso i malintenzionati.
- L'informazione verso i dipendenti della presenza di videosorveglianza può comunque creare una situazione di maggior sicurezza.
- Diminuisce anche il rischio che il cliente possa mancare di rispetto al dipendente.
- In caso di furto si è in possesso di filmati da poter consegnare alla polizia.
- I furti durante l'apertura dei negozi possono quindi essere scoperti.
- Dalle posizioni dei back office, attraverso un monitor, si riesce a capire subito quando è il caso di intervenire.

Raccomandazioni di voto della PCS

Negli ultimi tempi la presenza di imprenditori nel Parlamento è diminuita costantemente, mentre i compiti giuridici e le esigenze delle imprese commerciali sono costantemente aumentate. Per questo motivo è indispensabile che alle prossime elezioni federali siano eletti personaggi che portino con sé le loro conoscenze ed esperienze della vita quotidiana. Per il Ticino la PCS raccomanda per l'elezione al Consiglio nazionale: Giovanni Merlini, Avvocato (PLR) e Marco Chiesa, Direttore centro anziani (UDC).

PCS

Pagamenti senza contanti

Più facile, veloce e sicuro

Fino a poco tempo fa erano indesiderate – soprattutto nelle piccole aziende – le transazioni di pagamento senza contanti che però sono in costante aumento. «panissimo» si è informato sui vantaggi e svantaggi nel nostro settore.

Tutti i membri dell'associazione interpellati accettano i pagamenti senza contanti da almeno 5 anni, la maggior parte già da 10 anni. Le più utilizzate sono le carte di credito (Maestro, Visa, Postcard, ecc.) come le App di Twint o Apple Pay. Comunque ci sono delle panetterie-pasticcerie-confetterie che accettano solo soldi a contanti. I motivi sono le spese per affittare l'apparecchio e le spese di transazione elevate per gli importi sotto i 10 CHF che non sono redditizi. Un grande vantaggio è l'incasso immediato, uno sforzo amministrativo inferiore.

Utilizzo facile e sicuro

Con la funzione Contactless, con una carta di debito o credito, si può pagare fino a 40 CHF senza contatto o di dover inserire il codice di sicurezza. Dai 40 CHF in su si richiede il PIN. Anche le App richiedono il PIN o la Touch-ID. È un sistema sicuro e veloce, e mette a zero il rischio di incassare soldi falsi. Della transazione dei soldi se ne occupa il fornitore dell'apparecchio, si risparmia il lavoro del contare l'incasso e di doverlo versare in banca o in posta.

Vendite aggiuntive spontanee

Con mezzi di pagamento senza contanti aumentano le vendite aggiuntive spontanee, il cliente spende di più. Il controllo dei pagamenti è più facile. Abbiamo anche un aspetto igienico positivo, il personale non ha nessun contatto con i soldi.

Le esigenze dei clienti

Il pagamento senza contanti copre un'esigenza del cliente, sempre meno persone hanno dei contanti con sé. Il pagamento con le carte di debito o credito, come le varie App sono in grande aumento, soprattutto nella giovane clientela. Un altro aspetto, che è un metodo molto pra-



Johann Ruppen

I pagamenti tramite carta o smartphone-app sono più facili, veloci e sicuri sia per le aziende che per i clienti.

tico per i turisti, non hanno bisogno di cambiare la loro valuta in un'altra. I lati negativi sono che per i piccoli importi vengono emesse delle tasse, i soldi non sono subito in cassa, se c'è un problema con il sistema non si può incassare e pagando con le carte o le App, il personale non riceve più la mancia.

Buoni

Tante panetterie, pasticcerie e confetterie offrono delle tessere clienti o dei buoni, che sono molto pratiche. Come alternativa si può richiedere anche i buoni della PCS.

Nathalie Güntert/ap

Pagare piccoli importi con carta di credito

Secondo una comunicazione di «Kassensturz» del 21 maggio 2019, i negozi che accettano le transazioni di pagamento con carta di credito, non possono imporre importi minimi o costi aggiuntivi. Questo è quanto stabilito nei contratti tra le imprese e le società di gestione dei pagamenti. Gli incaricati del trattamento dei pagamenti forniscono alle aziende tutta l'attrezzatura tecnica necessaria e addebitano le relative spese per questo e per ogni altro pagamento elaborato attraverso di essa.

Per la Postcard valgono altre regole

Postfinance consente alle aziende di accettare la Postcard solo a partire da un importo minimo o di trasferire i costi di transazione al cliente. Per rendere attraente la Postcard come mezzo di pagamento, Postfinance addebita una commissione di transazione di 10 centesimi per importi fino a 10 franchi.

com/gue/sf