

Ampia campagna a favore dei membri della SMPPC

Encomiabile gesto di sostegno

Ad un mese dall'iniziativa della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) in collaborazione con l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), che ha lo scopo di rilanciare gli affari dei propri membri colpiti dalla crisi Covid-19, si rendono noti i primi incoraggianti risultati.



Per ringraziare la propria clientela, i membri della SMPPC hanno la possibilità di scaricare i manifesti realizzati dalla PCS, direttamente dal sito: www.smppc.ch/buoni.

Come prima cosa è doveroso rivolgere un sentito ringraziamento alla Generali Ticino con sede a Lugano, che ha richiesto buoni per un valore di CHF 2000.-. Ma c'è molto di più dietro a questo generoso gesto. L'importo che hanno deciso di investire a sostegno dei panettieri-pasticcieri-confettieri, deriva dal budget ricevuto per organizzare eventi con tutti i loro collaboratori. In pratica, per sostenere questa iniziativa, tutte le collaboratrici e i collaboratori di Generali Ticino si sono detti d'accordo di rinunciare a qualche evento o premio speciale che di solito viene riconosciuto a chi consegue risultati sopra la media. A nome della categoria professionale la SMPPC ringrazia il Dir. Marco Garzelli e tutti i suoi collaboratori per l'encomiabile gesto di sostegno.

Primi risultati

I primi risultati, ad un mese dall'iniziativa di sostegno, sono incoraggianti. Tramite il semplice formulario d'ordinazione sul sito della SMPPC, sono già stati richiesti buoni per un valore di CHF 4500.-. L'ottima collaborazione con la PCS permette di ricevere gli stessi entro un paio di giorni. Un «fiume» di e-mail e invii postali sono stati inviati dal Segretariato SMPPC che continuerà con lo stesso impegno durante tutto l'anno. Anche i membri hanno un importante compito: informare i clienti della campagna di sostegno attraverso il personale di vendita.

Manifesti di ringraziamento

Dalla PCS è poi nata l'idea di realizzare appositamente dei manifesti

di ringraziamento per la propria clientela. Ogni membro della SMPPC può scaricarli direttamente dal

sito www.smppc.ch/buoni ed appenderli nei negozi o sulle vetrine.

Segretariato SMPPC

Ordinazione dei buoni

I buoni possono essere ordinati direttamente dalla pagina web della SMPPC – Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino:

■ www.smppc.ch

Maggiori informazioni:

Segretariato SMPPC
Via Monte Bré 9 – Lugano
Tel. 091 923 38 28
info@smppc.ch
Grazie per il vostro prezioso sostegno!



Giuseppe Piffaretti – Maestro gelatiere

Il gelato ai tempi del Coronavirus

Nella tradizione ticinese si sa che il gelato fa da protagonista nella bella stagione.

Lo sanno bene gli artigiani locali che usano materie prime di qualità per deliziare la propria clientela.

Forse nessun prodotto come il gelato riesce ai tempi del Coronavirus ad infondere quella voglia di normalità e di evasione che tanto manca. Lasciarsi andare a qualche peccato di gola gustando un cono o una coppetta in questo periodo, è diventato forse l'unico modo per coccolarsi un po' e sfuggire alla realtà.

Tradizione ticinese

Il gelato fa parte della tradizione ticinese quindi i nostri artigiani sanno cosa si deve fare per soddisfare anche i palati più fini. Non per caso, qualche anno fa, i nostri maestri gelatieri avevano riportato lusinghieri risultati alla Coppa del mondo della gelateria che si svolge sempre a Rimini durante il Sigep, conquistando, ad un soffio dal primo posto, un argento e due bronzi.

Gusti classici

Passano gli anni ma i gusti classici non tramontano mai. Vaniglia, nocciola, pistacchio, fiordilatte, cioccolato, fragola e limone, sono ancora i preferiti dalla nostra clientela che però non disdegna dei prodotti di tendenza magari con meno zuccheri come il gelato salutistico o quello vegano.

Prodotti regionali

La tendenza che si riscontra in cucina, di valorizzare i prodotti regionali o speciali, sta prendendo piede pian piano anche nel mondo della gelateria. Si dice che il gelato si mangia anche con gli occhi, quindi una bella vetrina ben assortita, da sola fa già spettacolo, ma bisogna cercare di seguire anche i desideri dei nostri clienti, che a volte si discostano un po' da quello che si dice un buon gelato.

Materie prime di qualità

Forse come per nessun altro prodotto, il termine «artigianale» viene abusato per il gelato. Si pensa sicu-



Il gelato artigianale deve essere preparato con materie prime di qualità.

ramente che se è artigianale sarà buono, ma non è così, tutto dipende dalle materie prime che vengono usate: se usiamo latte fresco o uperizzato, se sappiamo bilanciare gli zuccheri o se ci affidiamo a bustine equevoche alle quali basta aggiungere dell'acqua, il gioco è fatto! L'artigianalità è il sapere coniugato alla tecnica. Riterrei più opportuno in questo caso utilizzare la dicitura: «gelato di produzione propria» così almeno non illudiamo nessuno.

Gelato e pasticceria

Si parla anche molto di gelato e pasticceria: convivenza ed efficienza. Cito un passaggio del «Gambero

Rosso» che ben descrive questa nuova tendenza: «Il gelato è sempre più spesso compagno di banco di torte, pasticcini, praline e altre dolcizie.» Per questo, racconta l'imprenditore Pierluigi Bocchini: «abbiamo lavorato per rendere le vetrine più efficienti e funzionali, sia in termini di risparmio degli spazi (i locali sono sempre più piccoli anche perché gli affitti delle mura sempre più onerosi), sia nella gestione dei volumi d'aria da raffreddare con una riduzione dei consumi, anche grazie a materiali isolanti. Tema, questo, molto caro a chi lavora in modalità green e in generale al portafoglio di un imprenditore.»



Giuseppe Piffaretti

Nuove tecnologie

All'ultimo Sigep si era dato molto spazio alle nuove tecnologie di produzione ed esposizione più che alle novità dei gusti, poi tutti sappiamo come è andata a finire. Anche il settore della gelateria ha subito importanti perdite ma se il tempo ci sarà amico si potrebbe, visto anche il recente afflusso di qualche turista da oltre Gottardo e le riaperture che stanno pian piano ripopolando le nostre strade e piazze, recuperare qualcosa.

Giuseppe Piffaretti

Dolci scatti dal «mondo» Instagram



sole_di_puglia_pasticceria
Sole di Puglia Pasticceria Artigianale



Italia: un dolce cuore... dalla Terra del sole.



paco_torreblanca_oficial



Spagna: deliciosa ed elegante torta San Marco.



parisienne.patisserie.gourmet



Francia: pasta choux, arte e tanta fantasia.



americanbakery2017



Stati Uniti: torta gelatina arcobaleno.

Eros Mella – Panettiere-Pasticciere

«La mia professione mi ha regalato grande piacere!»

Dopo più di trent'anni d'attività Eros Mella è giunto alla pensione. Cede la sua attività per garantire la fornitura di pane in Valle Verzasca. «panissimo» lo ha intervistato in onore del suo grande amore per la professione e per il pane.

Eros Mella aveva aperto la sua panetteria-pasticceria trentatré anni fa a Brione Verzasca rilevando il laboratorio e un negozio di alimentari costruito dal Comune grazie all'allora sindaco Edy Salmina (Cavaliere d'onore).

Il grande amore per la professione e per il pane, ha permesso a Eros Mella di fornire i suoi prodotti in tutta la Valle Verzasca. E' stato insignito del titolo di Cavaliere nel 2006 dalla Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane. Non volendo lasciare la fornitura di pane in valle, dopo un paio d'anni di ricerca è giunto alla conclusione che l'unione di due piccole panetterie avrebbe avuto un'opportunità di sopravvivenza, specialmente nelle zone periferiche come la sua.

«panissimo» ha quindi rivolto alcune domande a Eros Mella a pochi giorni dal suo pensionamento, in onore del suo grande impegno per la professione.

«Per me il pane è «vivo» e produrlo ogni giorno è come se fosse la prima volta ma l'importante è prendersene cura.»

Dove è nato e cresciuto Signor Mella?
Sono nato e cresciuto a Tenero. Quand'ero bambino era un piccolo villaggio con tanta campagna e tanti campeggi.

Chi le ha trasmesso la passione per questa professione?

A circa dieci anni ho avuto l'incarico da parte del coordinatore degli scout di preparare del pane per una festa e, con l'aiuto di mio padre cartaio con la passione per la cucina, lo abbiamo prodotto: pagnotte rotonde di farina bigia. Il risultato è stato davvero notevole. Poi... da cosa nasce cosa.



Eros Mella è stato insignito del titolo di Cavaliere del Buon Pane nel 2006.

Dove ha svolto il suo apprendistato?
Presso la panetteria di Felice Brosi a Solduno.

In che anno ha aperto la sua attività e quanti dipendenti ha avuto nel corso della sua produzione?

Ho aperto la mia attività nel 1987. All'inizio ero da solo con aiuti occa-

sionali durante l'alta stagione. Poi con l'aumento del giro d'affari, ho sempre avuto un panettiere, un'apprendista e una persona addetta alle consegne. Principalmente ho sempre avuto il sostegno in laboratorio, in ufficio e nei negozi, della mia compagna di vita e d'avventure Franziska.

Qual è il suo pane o dolce preferito?
Mi piace in modo particolare il pane che non manca mai sulla mia tavola. Il pane che preferisco è uno semplice, senza semi o troppo integrale.

Cos'è per lei il pane?

Per me il pane è «vivo» e produrlo ogni giorno, è come se fosse la prima volta ma l'importante è prendersene cura. Poi passano gli anni e guardando indietro ti accorgi di quante tonnellate di pane e panettoni hai prodotto nel corso della tua carriera professionale.

«Gli artigiani sono a rischio d'estinzione ma offrendo prodotti di qualità ce la possono fare.»

Quali sono stati i prodotti che la sua clientela ha gradito maggiormente?

Di sicuro la nostra linea di prodotti di farro Bio Gemma: pane, grissini, pasta sfoglia, fette biscottate, paste frolle e molto altro.

Che impatto ha avuto il cambiamento sulla sua clientela?

Premetto che se mi fosse stato possibile avrei prodotto unicamente con ingredienti e materie prime Bio. Ma essendo la nostra «missione» anche quella di fornire il pane a tutta la valle Verzasca, e che non tutti i clienti sono disposti a spendere un po' di più per il Bio, abbiamo continuato a produrre anche con ingredienti convenzionali.

Quali sono i suoi Hobby?

Mi piace molto il giardinaggio e il fai da te.

Di cosa va particolarmente fiero?

Vado particolarmente fiero della decina di apprendisti che hanno portato a termine con impegno, il loro percorso formativo.

Visti i tempi difficili, cosa direbbe ad un giovane che sta per intraprendere la formazione?

Gli direi che gli artigiani sono a rischio di estinzione (vedi i ciabattini), ma che offrendo prodotti di altissima qualità ce la possono fare.

Chi le è stato più vicino durante la sua attività professionale?

Franziska sul podio più alto, poi sicuramente Nereo Cambrosio e una lunga lista di molti altri nomi.

Cosa le ha regalato in modo particolare la sua professione?

Grande piacere! Il potermi alzare di notte e vedere le stelle d'estate come pure lavorare di fronte al forno caldo nelle notti più fredde d'inverno.



Il «Pane al farro» è stato uno dei molti pani prodotti da Eros Mella.

Lei ha vinto diversi premi Swiss Bakery Trophy. Ce ne vuole parlare?

Ho ricevuto diversi premi tra cui la medaglia d'argento per il «Pane dei morti» che produco dall'inizio della mia attività.

Nel 2006 è stato insignito del titolo di Cavaliere del Buon Pane. Che cosa ha provato?

Ho sempre partecipato ai vari esami e concorsi con lo scopo di fidelizzare la clientela, rendendola orgogliosa

del proprio panettiere... ma mai per orgoglio personale!

La sua attività è stata ceduta il 1° giugno ad un suo collega. Di chi si tratta?

Umberto Corda, della panetteria-pasticceria «El Prestin dal Corda SA», farà in modo che ci sia una continuità nei prodotti e nel servizio.

Ha un simpatico aneddoto da raccontarci?

Agli inizi della mia avventura in Valle Verzasca, mi si sottolineava che il mio pane era buono e piaceva perché l'acqua della Verzasca era buona.

Augurandole ogni bene per il futuro, cosa farà ora nel suo tempo libero?

Ho molti progetti nel cassetto. Alcuni li ho già cominciati, altri sono ancora da iniziare.

Intervista:
Sandra Fogato

Ticino: procedura di qualificazione – sessione generale 2020 (Covid-19)

Variante 3b: il lavoro pratico non viene svolto

Il lavoro pratico per la procedura di qualificazione per la sessione generale 2020 riguardante le professioni di panettiere-pasticciere-confettiere AFC e CFP non verrà svolto. La Segreteria di Stato della formazione, della ricerca e dell'innovazione SEFRI ha approvato la richiesta da parte delle Organizzazioni del mondo del lavoro o delle richieste di deroga da parte dei Cantoni.



Il lavoro pratico dei panettieri-pasticcieri-confettieri AFC e CFP per la procedura di qualificazione 2020 verrà valutato dall'azienda formatrice.

La Divisione della formazione professionale con sede a Breganzona, ha inoltrato nei giorni scorsi all'associazione cantonale SMPPC la decisione definitiva in merito al lavoro pratico per la procedura di qualificazione 2020 per i panettieri-pasticcieri-confettieri AFC e CFP.

Soluzioni per la conclusione del percorso formativo

A causa dell'emergenza Coronavirus, le procedure hanno subito degli adattamenti. In queste difficili settimane i partner della formazione professionale hanno trovato delle soluzioni per consentire ai candidati di poter svolgere i propri esami e concludere il percorso formativo. A

livello nazionale sono state definite tre varianti che sono state approvate dalla Segreteria di stato della formazione, della ricerca e dell'innovazione (SEFRI).

A causa delle restrizioni e delle considerazioni riguardanti l'attuazione della procedura di qualificazione per il campo di qualificazione Lavoro pratico, per le professioni di panetterie-pasticcerie-confetterie AFC e CFP è stata scelta la variante 3b: il lavoro pratico non viene svolto. La valutazione spetta all'azienda formatrice. Dal 1° al 19 giugno 2020 i responsabili di formazione procederanno con la valutazione del proprio apprendista.

SMPPC

Indagine Coronavirus tra i fornitori dei Panettieri-Pasticcieri-Confettieri

«Siamo ancora lontani dai risultati dell'anno scorso»

Da «drastiche riduzioni» a «quasi la stessa quantità di consegne» e a un «effetto positivo della crisi», sono le affermazioni dei fornitori di categoria. In ogni caso la situazione è chiaramente molto difficile.

Il blocco dell'emergenza Coronavirus ha avuto un impatto sia sui Panettieri-Pasticcieri-Confettieri che sui loro fornitori. In modo leggero per una minoranza delle aziende ma in modo massiccio per la maggior parte. Il fatturato è ancora lontano da quello abituale, anche dopo l'allentamento delle restrizioni. Questo è il risultato di un'indagine di «panissimo» su circa 50 fornitori del settore. 22 di loro hanno risposto al sondaggio.

Elogio per i panettieri-pasticcieri-confettieri

«Gli ordini sono diminuiti complessivamente del 50-60%, nel solo settore della panetteria-pasticceria-confetteria circa il 40%», spiega Simone Burgener, responsabile della comunicazione aziendale di Pistor. Le aziende che forniscono i loro prodotti al settore della panificazione e della ristorazione tramite Pistor hanno subito un destino simile.

«Invece di disperare, gli artigiani hanno pensato e trovato rapidamente soluzioni creative.»

Anche altri partner hanno registrato perdite significative, ma anche alcune reazioni innovative. Nicole Smodis, specialista di marketing della Margo CSM Schweiz AG, riassume le ragioni del crollo, ma elogia anche i suoi clienti: «i flussi di pendolari molto ridotti, gli uffici a domicilio, i caffè chiusi, ecc. hanno cambiato molto anche il settore della panetteria-confetteria. All'improvviso gli artigiani si sono trovati a dover affrontare un numero inferiore di clienti o di nuovi con altre esigenze. Ma invece di disperare, hanno pensato e trovato rapidamente soluzioni creative per trasformare questa difficile situazione in un'opportunità.



Adobe Stock, Lena

A causa dell'emergenza Coronavirus, i fornitori hanno registrato un forte calo nelle vendite.

Meritano pertanto un grande elogio per questo. Ciò che hanno raggiunto in così poco tempo è davvero ammirevole. «Il turismo dello shopping è stato eliminato e soprattutto le panetterie in campagna hanno avuto un fatturato più alto e nuovi clienti per un po' di pane. I consumatori apprezzano sempre di più i prodotti regionali e il pane», afferma Marcel Wächter, Direttore di vendita della Svizzera tedesca del Groupe Minoteries. Lo conferma anche il Direttore delle vendite Urs Züttel di Hero Gastronomie. E aggiunge: «sia nel settore della panetteria-confetteria che in quello della ristorazione, stiamo vedendo che le imprese che erano già innovative prima della crisi Coronavirus, ne stanno uscendo meglio.

Massiccia perdita di vendite ...

Simone Burgener spiega che Pistor ha creato un team di gestione delle crisi per garantire che l'azienda sia in grado di agire rapidamente. Quasi l'80% dei dipendenti ha iniziato a lavorare a orario ridotto dalla fine di

marzo e 20, degli 80 camion, sono stati temporaneamente fermi. Le scorte eccessivamente elevate di prodotti freschi come carne e latticini hanno dovuto essere ridotte attraverso campagne per i clienti e i dipendenti. Dalla riapertura delle operazioni di ristorazione, gli ordini sono aumentati solo in misura limitata. Secondo Burgener, è difficile pianificare l'aumento: «Pistor non è a rischio, ma il forte calo delle vendite previsto per il 2020 deve essere compensato nei prossimi anni. Pistor vuole prendersi cura dei suoi dipendenti e dei suoi clienti: «vogliamo cogliere le opportunità e sostenere i nostri clienti in modo che escano dalla crisi in buone condizioni.»

Se Pistor ha subito le citate perdite, ciò riguarda anche Bakels Nutribake, spiega l'Amministratore delegato Benno Eigenmann. L'apertura delle attività di ristorazione ha portato solo un lento allentamento, ma la forza vendita è tornata alle vendite. «L'attenzione era sempre rivolta al cliente. Di conseguenza, abbiamo adattato la nostra organizzazione e i

contatti con i clienti alle possibilità, con un ufficio a domicilio e un lavoro a tempo parziale. La nostra campagna del pane «La Svizzera nel cuore» è stata ben accolta. Questa campagna sostiene le panetterie-pasticcerie e i loro fondi per la formazione.

...un mese da record

I più grandi mulini apparentemente sono stati meno colpiti dalla crisi. Marcel Wächter, responsabile vendite della Svizzera tedesca presso Groupe Minoteries SA, è lieto che il personale possa ora visitare personalmente i clienti con le opportune misure precauzionali, se desiderato. Wächter elogia i suoi clienti commerciali: «vorrei ringraziare i fornai per aver continuato a ordinare secondo il solito ritmo e non quantità ridotte. Ciò ha giovato al nostro mulino e ha garantito che la logistica non raggiungesse i propri limiti.» Le vendite sono aumentate durante la crisi Coronavirus. Christof Erne/sf

Versione integrale: pagine 4-6 e 35-37.

Comitato centrale: approccio pragmatico



Johann Ruppen

L'attività statutaria 2020 sarà trattata al Congresso del 1° giugno 2021, come da decisione del Comitato centrale del 20 aprile scorso.

Per la seconda volta quest'anno, il Comitato centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) si è occupato del Congresso 2020 su proposta del Canton Ginevra. Nell'incontro online i membri del Comitato centrale non hanno voluto tornare sulla loro decisione del 20 aprile 2020. In quell'occasione avevano deciso che il Congresso PCS 2020, che avrebbe dovuto svolgersi il 9 giugno, non si sarebbe tenuto né fisicamente né per lettera. L'attività statutaria 2020

sarà trattata al Congresso del 1° giugno 2021.

Richiesta dell'Associazione cantonale ginevrina

Il motivo per il ripetuto trattamento di questa tematica è la richiesta dell'Associazione cantonale ginevrina che desidera che il Congresso 2020 si svolga regolarmente. I delegati sono tenuti a votare la mozione presentata dal popolo ginevrino all'inizio di aprile prima della fine dell'anno. Questa mozione chiede

che la LMP Novitas Treuhand AG sia sostituita come responsabile della Commissione paritetica Panettieri-Confettieri svizzera (cppc). L'Associazione cantonale ginevrina accusa la LMP di varie omissioni e chiede maggiore trasparenza.

Nella riunione del 20 aprile, il Comitato centrale aveva deciso a favore dell'approccio pragmatico e quindi della migliore soluzione possibile per i membri PCS e dei Cantoni. Dopotutto nel 2020 non ci sono in sospeso decisioni di grande

importanza. «In questo periodo di crisi, lo sforzo sarebbe sproporzionato per tutte le parti coinvolte» conclude il presidente PCS Silvan Hotz. La richiesta dell'Associazione cantonale ginevrina sulla gestione della cppc è comunque di competenza del Comitato centrale che si occuperà di questa richiesta. Non è possibile effettuare un trattamento benefico tenendo il Congresso.

PCS/sf

Vedi «panissimo» nr. 9 pagina 42.

Decisione definitiva per la fine di giugno



**SWISS BAKERY
TROPHY
2020**
Artisans
Boulangers
Confiseurs

Non è ancora chiaro se Swiss Bakery Trophy (SBT) si svolgerà dal 28 ottobre al 1° novembre a Bulle (FR) nell'ambito del «Salon Suisse des Goûts et Terroirs».

In attesa della decisione del Consiglio federale

Gli eventi in Svizzera con più di 1000 persone sono attualmente vietati fino alla fine di agosto 2020. Gli organizzatori di SBT sono in attesa

di un'altra decisione da parte del Consiglio federale, che è stata annunciata per la fine di giugno.

A seconda dell'andamento della situazione Covid-19, questo divieto può tuttavia essere revocato. «Aspettiamo quindi le decisioni del Consiglio federale prima di prendere una decisione» ha spiegato Anaïs Henry, responsabile delle comunicazioni SBT.

jr/sf

Segretariato SMPPC chiusura per vacanze

Il Segretariato della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino SMPPC rimarrà chiuso per vacanze da lunedì 22 giugno a lunedì 29 giugno 2020. In funzione la segreteria telefonica: 091 923 38 28. Le e-mail all'indirizzo info@smppc.ch verranno lette alla riapertura.

Primo scrutinio nei 104 anni di storia dell'azienda

La Cooperativa Pistor Holding ha tenuto una votazione al posto dell'assemblea generale a causa del Coronavirus – per la prima volta nei 104 anni di storia dell'azienda. Tutte le proposte sono state accettate.

A causa del Coronavirus e del regolamento federale, il 13 maggio 2020 non si è svolta la 104ª assemblea generale della Cooperativa Pistor Holding. Pistor ha invece tenuto uno scrutinio per corrispondenza attraverso votazioni ed elezioni scritte. 455 schede di voto ed elettorali valide sono state ricevute presso l'ufficio elettorale e di voto.

Rielezioni

Hans Heini, Gérald Saudan e Nicolas Taillens sono stati rieletti membri del Consiglio di amministrazione per altri due anni. La BDO SA di Lucerna è stata confermata come ufficio di revisione per l'esercizio 2020.

Applicazioni approvate

I soci della Cooperativa hanno seguito tutte le proposte del Consiglio di amministrazione. Hanno approvato il Rapporto annuale, il Bilancio consolidato e il Conto annuale. Hanno concesso l'impiego dell'Utile di bilancio e lo scarico della Direzione generale e del Consiglio di amministrazione.



Pistor SA – Rothenburg.

Prospettive

Pistor SA ha subito negli ultimi tre mesi un forte calo delle vendite nei settori della panetteria, confetteria e della gastronomia, secondo il comunicato stampa del 19 maggio. Pistor ha continuato a fornire le case di cura e gli ospedali con prodotti alimentari e non-alimentari. «La pandemia lascerà un segno nei conti

dell'azienda», continua Pistor. Gli effetti sono difficili da stimare. Il Consiglio di amministrazione e la Direzione hanno attuato misure e stanno elaborando scenari per garantire che Pistor possa continuare a sopravvivere sul mercato anche in futuro. Oltre alle sfide, la situazione attuale offre anche delle opportunità per Pistor (vedi panissimo nr. 10, in-

tervista con il Presidente del Consiglio di amministrazione di Pistor Daniel Eichenberger e il CEO Markus Lötscher).

La 105ª Assemblea Generale della Cooperativa Pistor Holding avrà luogo il 26 aprile 2021 presso il Centro Cultura e Congressi di Lucerna (KKL).

com/ap

SBC Fiduciaria SA

Dopo 43 anni alla direzione della SBC Fiduciaria SA di Berna, Daniel Schaller giunto alla pensione lascia il posto ad Angela Aeberhardt. Per lui tutto è iniziato il giorno di Ognissanti nel 1977. Inizialmente era solo un lavoro secondario in quanto fin dalla sua prima infanzia era appassionato di matematica e non necessariamente di contabilità o di economia aziendale. Gli è stato chiesto cosa o chi lo avesse tenuto in questo mestiere per così tanto tempo: «i clienti naturalmente!» La versione integrale si trova a pagina 32. com/sf

Groupe Minoteries: cambiamenti nel CdA

Come confermato da due comunicati stampa, tre cambiamenti sono stati annunciati nel Consiglio d'amministrazione (CdA) di Groupe Minoteries SA (GMSA), con cinque dirigenti coinvolti.

Alain Raymond prenderà il posto di Marc Müller

Il Direttore generale Marc Müller andrà in pensione a fine giugno 2021 dopo più di 38 anni di servizio presso GMSA e oltre quattro decenni nell'industria molitoria. Era operativo dal 2005. Aveva ideato la GMSA costituita nel 2002: un gruppo di mulini con una forte quota di mercato. Dopo una lunga e intensa fase di valutazione, il CdA ha

eletto il 41enne Alain Raymond come suo successore. Il pasticcere e ingegnere agricolo con un Master in «Business Administration» e con esperienza manageriale presso la Jowa e la Elsa-Mifroma, lavorerà al fianco di Marc Müller a partire dal quarto trimestre 2020 per familiarizzare con i suoi nuovi compiti.

Si salutano due personalità dell'industria molitoria

Il 64enne Bernhard Augsburg, amministratore delegato dei Fratelli Augsburg SA, Rhonemühle Naters (GARN), si dimetterà dall'attività operativa alla fine di giugno 2020, lasciando la direzione di GMSA. GARN è completamente

integrata nell'organizzazione dei processi di GMSA. Augsburg rimane Presidente amministrativo della GARN durante una fase di transizione.

Alla fine di luglio Jürg Häfeli, responsabile della produzione per l'intero gruppo, si è ritirato all'età di 65 anni e dopo 42 anni di servizio e 50 anni nell'industria molitoria. Tobias Nänny gli succederà in questo ruolo e quindi nella relativa gestione. Il 46enne ha ricoperto varie funzioni nello stesso settore in patria e all'estero dal 1996 ed è stato internamente preparato per un intero anno per le sue nuove mansioni.

com/sf