

Coppa del mondo del panettone 5. – 7.11.2021 (CMP)

Partiamo con la selezione svizzera

La Società Matri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC), ha aperto le iscrizioni per la selezione svizzera. Il termine d'iscrizione è il 7 novembre 2020. L'esperta giuria dei panettoni si riunirà il 5 dicembre presso Villa Ciani a Lugano, per decretare i tre finalisti svizzeri della seconda CMP.



Siamo partiti con l'organizzazione della seconda Coppa del mondo del panettone che si terrà a Lugano dal 5 al 7 novembre 2021. Purtroppo la situazione Covid-19 ci sta mettendo a dura prova ma noi non molliamo: uniti ce la faremo e l'avventura continua! Non sono solo le direttive cantonali e federali che cambiano continuamente, ma anche la situazione internazionale che ci obbliga a rivedere in continuazione gli impegni a breve e medio termine.

Selezione italiana

Attualmente sono le selezioni italiane le più importanti in fatto di numero di partecipanti, con circa una novantina suddivisi in tre date e tre sedi diverse. La prima, quella zona «Sud» si svolgerà il 31 ottobre a Reggio Calabria (abbiamo appena terminato uno Zoom-meeting con i partecipanti). Il Sindaco ci ha messo a disposizione il teatro della città che è appena stato restaurato. La seconda a Pistoia il 14 novembre per

la zona «Centro» e la terza il 21 novembre a Milano in una location che ci verrà messa a disposizione nientemeno che dalla Regione Lombardia che patrocina l'evento per la zona «Nord».

Nomi di spicco animeranno le tre giurie. Un su tutti quello dello chef stellato Carlo Cracco, poi quello di Paolo Basso sommelier Campione del mondo 2013 e Campione d'Europa 2010 e quello di Paolo Loraschi allenatore di fama internazionale per quanto riguarda il nostro settore. Completeranno le giurie nomi conosciuti del panorama italiano come Debora Massari (figlia del Maestro pasticciere Iginio), Davide Malizia fresco vincitore del premio che viene attribuito ogni 10 anni come Miglior artista dello zucchero al mondo e altri nomi noti del panorama italiano. Da queste selezioni usciranno i 30 che si contenderanno i 6 posti riservati all'Italia che si sfideranno poi a Milano nel mese di febbraio del 2021.

Selezione svizzera

Grande attesa anche per la selezione svizzera che si terrà il 5 dicembre a Lugano durante l'annuale appuntamento di Panettone d'autore (PdA). PdA risulta essere a rischio, viste le ultime limitazioni emanate dal Cantone in tema di protezione. La selezione si svolgerà in ogni caso il 5 dicembre anche se PdA dovesse essere annullato. Sarebbe un vero peccato perché si tratterebbe della ventesima edizione.

Selezione internazionale

Come potete constatare il lavoro non manca. Sono previste anche selezioni in Spagna, Francia e Stati Uniti. Lottimo lavoro svolto lo scorso anno sta dando i primi frutti. Diversi sono gli sponsor interessati all'evento. Nella finale di Lugano presenterà, oltre al panettone artigianale classico, anche un concorso dedicato al panettone al cioccolato. Non vogliamo comunque svelarvi

tutti i particolari, vi informeremo regolarmente sulle novità che speriamo possano suscitare il vostro interesse.

Iscrizione - Opportunità

Per il momento vi invitiamo a compilare il modulo d'iscrizione per la selezione svizzera, che dovrà essere ritornato al Segretariato della SMPPC (vedi riquadro) entro il 7 novembre 2020. Tre saranno i finalisti svizzeri che parteciperanno alla seconda CMP a Lugano nel 2021. Anche la nostra sarà una giuria esperta di panettoni. Approfittate di quest'occasione per confrontarvi e per crescere professionalmente. Contribuirete ad aumentare l'interesse che il panettone ticinese sta riscuotendo anche oltre confine. Per il momento è tutto, mantenetevi in salute e speriamo di incontrarvi numerosi alla selezione svizzera di Lugano.

Giuseppe Piffaretti

PANETTONE WORLD CUP
COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE

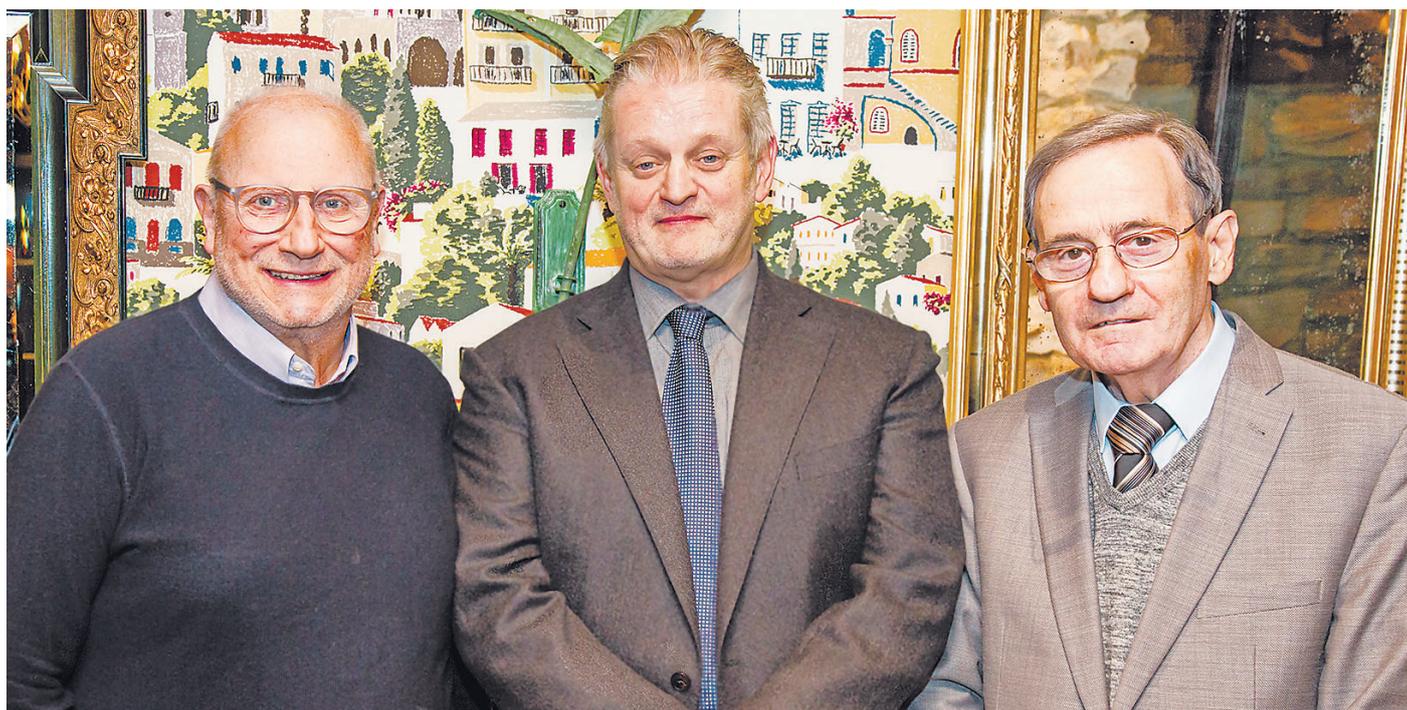
Iscrizione «Selezione svizzera» per la 2° Coppa del mondo del panettone, Lugano

- **Organizzatrice:** SMPPC – Società Matri Panettieri-Pasticcieri-Confettieri del Canton Ticino, Lugano – Tel. 091 923 38 28
- **Data:** SA 5.12.2020
- **Luogo:** Villa Ciani – Lugano
- **Iscrizione:** soci affiliati alla PCS
- **Tagliando d'iscrizione e regolamento:** smppc.ch/coppa-del-mondo-2021
- **Termine:** SA 07.11.2020 – info@smppc.ch
- **Coppa del mondo del panettone:** Lugano, 5.–7.11.2021

Assemblea generale SMPPC

Ce l'abbiamo fatta!

Nonostante le molteplici difficoltà che il Covid-19 presentasse, si è tenuta presso il Grotto Brogginì di Losone, l'annuale Assemblea generale della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri (SMPPC).



Stefano Spinelii

Dopo un'esemplare collaborazione, Gianluigi Marina (s) e Vito Ricigliano (d), lasciano il Comitato cantonale della SMPPC. Posano per la foto ricordo, con il Presidente Massimo Turuani, nella bella sala del Grotto Brogginì a Losone.

Giunta all'edizione numero 103 l'assemblea generale ordinaria della SMPPC ha avuto una interessante frequentazione. Peccato che proprio coloro che dalla nostra società hanno avuto non indifferenti benefici (anche a livello commerciale), non abbiano marcato presenza. Questo nonostante che la stessa fosse stata organizzata sul loro uscio di casa.

Lavori assembleari

In entrata si è accettato all'unanimità il verbale dell'assemblea dello scorso anno. Per quanto concerne la Commissione economica, si è potuto ancora per una volta assistere ad una precisa e convincente presentazione da parte del Cassiere Gianluigi Marina. Con un colpo al cerchio ed uno alla botte si cerca di portare avanti la nostra causa professionale come meglio si può, ben

coscienti delle ridotte possibilità finanziarie. Mai come negli ultimi anni diventa quindi necessario riuscire a fare di necessità virtù.

Nuovo Comitato cantonale

Quest'anno era in programma anche l'elezione del Presidente e del nuovo Comitato cantonale (CC). I due veterani del CC Gianluigi Marina e Vito Ricigliano hanno deciso di lasciare il loro ruolo. Come nuovo entrante vi sarà Daniel Ricigliano, che è anche il rappresentante cantonale presso il Comitato centrale PCS, oltre che Ispettore aziendale. Massimo Turuani si mette ancora a disposizione per la presidenza.

Trattanda forni - Eventuali

L'argomento forni che da molti mesi affligge la nostra professione è stato affrontato dalla famiglia

Röthlisberger con dovizia di informazioni inerente alla problematica. La concessione da parte del Cantone di un termine più lungo per sistemare gli eventuali forni fuori norma dovrebbe permettere a tutti di rientrare in quanto richiesto dal Dipartimento del territorio.

La prima parte riservata ai soci, si è conclusa con l'intervento negli eventuali di Giuseppe Piffaretti sulle disposizioni doganali relative al frumento (grano) duro e ai prodotti ottenuti dalla sua macinazione. Su uno dei prossimi numeri di «panissimo», verranno pubblicate maggiori informazioni.

Relazione presidenziale

In questa trattanda si è voluto dare spazio anche a Daniel Ricigliano come voce del Comitato centrale che ha descritto positivamente la

possibilità che in un futuro molto prossimo ci si veda costretti a dichiarare il paese di provenienza dei prodotti da forno. Dal canto suo il Presidente Massimo Turuani si è detto comunque molto deluso che anche le persone facenti parte di generazioni anagraficamente mature siano diventati schiavi di quello che è abusivamente qualificato come pane fresco. In conclusione la delusione del Presidente stava proprio nel fatto che non solo le ultime generazioni non ricevono un'educazione verso la conoscenza del pane profilata ed onesta, ma a questo appuntamento viene a mancare anche chi ha potuto godere di un pane di ottima qualità artigianale durante la propria giovinezza. «Peccato che tutto rischi di finire in un preoccupante dimenticatoio» ha concluso Massimo Turuani.

Istruzione professionale

La parola passa al responsabile dell'Istruzione professionale Mattia Gorietti, che ricorda alle aziende di verificare le proprie assicurazioni malattia ed infortunio. E' emerso che alcuni associati si sono trovati non in regola con il nuovo CCL entrato in vigore nel 2019 che prevede una copertura dell'88% per il primo mese di malattia e del 90% dopo il primo mese d'infortunio. I corsi di formazione continua della SMPPC sono attualmente stati sospesi per via delle restrizioni legate al Covid, riprenderanno appena la situazione si sarà stabilizzata. È partito a settembre il progetto di anno unitario per gli apprendisti del PASSI che non sono riusciti a trovare un'azienda formatrice. Nuova frequenza scolastica per i nostri apprendisti, a partire da settembre è stata reintrodotta la frequenza settimanale come in passato. Lo scopo è di riuscire a dare maggior fluidità al ritmo scuola-lavoro. Breve riassunto sulla gestione da parte del Cantone per l'annullamento della sessione d'esame 2020. Un ringraziamento va a Franca Antognini per la disponibilità nell'insegnamento alle nostre apprendiste venditrici svolto amorevolmente in questi anni, per ragioni personali ha deciso di cedere il posto a nuove leve. La SMPPC è quindi alla ricerca di una venditrice AFC disposta a rilevare il ruolo di istruttrice ai corsi interaziendali.

Daniel Ricigliano come nostro Ispettore per il tirocinio ricorda l'importanza della formazione nella nostra professione. Sottolinea che l'aspettativa di assunzione nel 2020, visti anche i 2000 CHF a contratto messi a disposizione dal Cantone,



Il dessert preparato da Paolo Loraschi, maître créateur della Confiserie Al Porto di Tenero, ha concluso l'ottima cena.

Stefano Spinelli

era maggiore rispetto a quanto poi in realtà si è concretizzata.

Riconoscimenti

Gianluigi Marina e Vito Ricigliano sono stati onorati per il loro esemplare e meticoloso contributo che hanno dato alla nostra società. Al momento di salutare, entrambi hanno manifestato una certa emozione. Segno questo di quanta passione abbiano messo nel loro operato.

Premio «Mario Turuani»

Giunto alla quinta edizione, il Premio «Mario Turuani» (miglior Panettone d'autore) è stato conferito al Consulente professionale Giuseppe Piffaretti (La Bottega del fornaio – Mendrisio). Massimo Turuani ha fatto notare che la vittoria di Giuseppe Piffaretti ha un grande signi-

ficato in quanto viene onorata un'incredibile intraprendenza che ha portato al successo della Coppa del mondo del panettone. Onore quindi al merito.

Conclusione

Organizzata in maniera esemplare da parte del Grotto Broggin, visto

tutte le difficoltà dovute al Covid-19, l'assemblea si è conclusa con un elegante aperitivo offerto dalla Confiserie Al Porto e dal Sig. Fred Feldpausch. Altrettanto apprezzata la squisita cena.

Massimo Turuani
Presidente SMPPC



Per la seconda volta, l'ambito premio «Mario Turuani» è stato consegnato al Consulente professionale SMPPC Giuseppe Piffaretti, da Massimo Turuani.

Stefano Spinelli

Comitato cantonale SMPPC – Membri uscenti

Gianluigi Marina

- Cassiere SMPPC dal 2007 al 2020
- Membro del Comitato centrale della PCS dal 2010 al 2012
- Panetteria-Pasticceria Marina SA – Lugano

Vito Ricigliano

- Presidente Unione Mastri Pasticcieri-Confettieri dal 1997 al 2004
- Membro del Comitato centrale dei Confettieri dal 1997 al 2013
- Membro del Comitato centrale della PCS dal 2010 al 2019
- Membro nel Comitato cantonale dal 2004 al 2020
- Pasticceria Ricigliano SA – Lugano

Monitoraggio del sale nel pane

Il contenuto di sale deve essere ridotto

La panetteria-confetteria svizzera utilizza troppo sale. Questa è la conclusione di un'indagine condotta dall'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) in collaborazione con la PCS. Insieme alla Scuola Professionale Richemont, si stanno intensificando gli sforzi per ridurre il sale.

Nel 2014 l'USAV ha effettuato per la prima volta il monitoraggio del pane nell'industria dei prodotti da forno. Obiettivo: esaminare in modo completo il contenuto di sale nel pane. L'analisi è stata ripetuta cinque anni dopo. Il secondo monitoraggio si è svolto negli stessi stabilimenti. Inoltre, lo stesso tipo di pane del 2014 è stato sottoposto ad analisi. Rispetto al primo sondaggio è stato purtroppo riscontrato un aumento del contenuto di sale nel pane. Questo risultato causa molti punti interrogativi. Un sondaggio online, condotto congiuntamente dalla PCS e dall'USAV nel giugno 2020, dovrebbe trovare le risposte.

Il rispetto del valore limite per il contenuto di sale nel pane è una delle principali preoccupazioni della Richemont.

Solo 207 membri su 1350 hanno riservato il tempo necessario per questa indagine sull'aggiunta di sale. Per Daniel Jakob, responsabile della garanzia di qualità presso la PCS, questo è un segno di mancanza di interesse per un compito importante. Potrebbe essere in futuro, una delle principali preoccupazioni per l'intero settore; le conseguenze potrebbero essere di grande importanza se questi problemi non fossero presi abbastanza sul serio dagli attori.

Risultato che fa riflettere

Il risultato di questa indagine fa riflettere: solo il 14% delle aziende aggiunge il sale secondo le raccomandazioni della PCS e della Scuola Professionale Richemont misurandolo sulla base della farina. Un numero allarmante, ovvero

l'86%, calcola l'aggiunta di sale all'acqua sfusa. Il sale da cucina iodato è utilizzato nell'82% dei panifici. Le aziende che fanno affidamento su tempi di riposo più lunghi dell'impasto, di solito riducono la quantità di sale. Quanto in meno ne viene usato non è evidente dalle risposte. 59 delle 207 panetterie calcolano 40 g per litro di liqui-

do sfuso, il che spiega il valore di ca. 2 g/100 di pane, a seconda della resa dell'impasto.

Sondaggio interno

Nello stesso periodo (giugno 2020), all'interno dell'associazione è stato effettuato il monitoraggio del pane. I campioni prelevati dalle 20 aziende (grafico sottostante), pur non

essendo rappresentativi, confermano gli ultimi dati dell'USAV sull'aumento del contenuto di sale nel pane. Come parte di questa analisi interna, oltre al contenuto di sale, è stato registrato anche il contenuto di acrilammide come parte di una buona pratica procedurale nel processo di cottura (vedi articolo a pagina 49).

Risultati monitoraggio pane 2020 (* pane fresco)

					
Nr. del test	1	2	3	4	5
Peso	520	499	534	486	428
* NaCl/100g	1.7	1.8	1.5	2.0	1.9
Acilammide/µg/kg	*76	48	39	24	*53

					
Nr. del test	6	7	8	9	10
Peso	541	448	409	384	504
* NaCl/100g	1.7	1.6	1.9	1.6	1.8
Acilammide/µg/kg	*60	33	32	*130	30

					
Nr. del test	11	12	13	14	15
Peso	529	518	407	490	505
* NaCl/100g	1.8	1.5	2.1	1.9	2.0
Acilammide/µg/kg	48	*59	20	20	40

					
Nr. del test	16	17	18	19	20
Peso	406	493	480	467	518
* NaCl/100g	2.0	2.0	2.0	2.0	1.7
Acilammide/µg/kg	*91	22	36	40	23

Conclusione e valore obiettivo

Il più necessario, il meno possibile! L'aggiunta di sale convalidata dal punto di vista sensoriale è pari al 2% di sale calcolato sulla farina. Questa quantità si traduce in proprietà di lavorazione tolleranti e in un pane gustoso e buono – questo con un contenuto di sale di circa 1,48 g/100 g di pane. L'approccio volontario deve continuare. Questo è l'unico modo per ridurre il contenuto di sale ad un livello accettabile. Il valore target è compreso tra 1,3 g e 1,5 g in 100 g di pane. I panettieri-confettieri devono pensare a come e con quali misure vogliono raggiungere questo obiettivo nella loro attività. L'industria deve fare del suo meglio per raggiungere un valore obiettivo di 1,46 g/100 g di pane fresco entro il 2022. Non pane blando, ma pane buono e gustoso, che è nelle mani del panettie-

re-confettiere. Perché con il valore target definito dall'industria, il pane sarà ancora eccellente. Questo è l'unico modo per evitare che in futuro vengano fissati obiettivi ancora più severi.

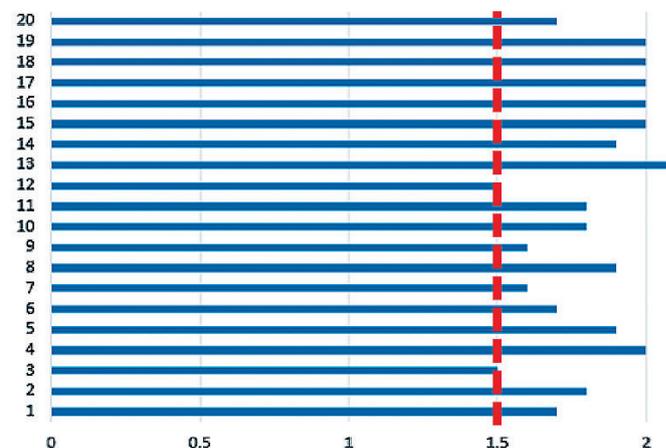
Informazioni

Il rispetto del valore limite per il contenuto di sale nel pane è una delle principali preoccupazioni della Scuola Professionale Richemont. Nei suoi corsi vengono affrontati i temi della riduzione del sale e dell'acrilammide (vedi articolo sottostante) con i partecipanti che vengono sensibilizzati a questo problema.

Daniel Jakob/sf

Maggiori informazioni:
swissbaker.ch/login

NaCl / 100 g



Il risultato del monitoraggio mostra che il valore target massimo di 1,5 g di NaCl/100 g di pane fresco è stato raggiunto solo in due dei campioni esaminati (valutazione dettagliata su Intranet).

Contenuto di acrilammide nel pane

Meglio una cottura chiara che troppo scura

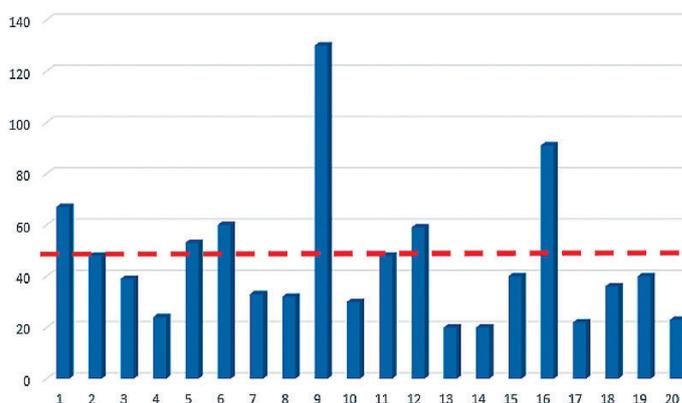
L'Associazione svizzera panettieri-confettieri (PCS) e la Scuola Professionale Richemont hanno analizzato non solo il contenuto di sale, ma anche l'acrilammide attraverso buone pratiche nel processo di cottura.

I risultati di questa analisi del pane mostrano che un contenuto di acrilammide più elevato non può essere ottenuto automaticamente da una crosta scura. I campioni 1, 6, 12 e 16 nell'illustrazione sembravano ottimali, cioè non troppo cotti. L'aumento del contenuto di acrilammide in questi campioni è stato quindi piuttosto sorprendente. Ma alla fine, sono una conferma dei risultati ottenuti in passato. Il buon

sapore del pane non dipende solo dalla lunga lievitazione dell'impasto e dalla mollica, ma è anche in simbiosi con la crosta. Quindi è comprensibile che ci siano molti clienti che preferiscono un pane ben cotto a uno leggero. Tuttavia, come parte della buona pratica (vedi Direttive BPP, capitolo 4.4.15), non è sbagliato cuocere la crosta dorata anziché scura.

Daniel Jakob/sf

Acrilammide µg /kg pane



Anche tenendo conto dell'incertezza di misura di +/- 15%, in sei dei campioni analizzati è stato superato il valore guida dell'acrilammide di 50 µg/kg di pane. Un esempio è il campione n. 9. Poiché questo prodotto è un pane di patate, si applica un valore guida più alto di 100 µg/kg di pane.

È pertanto consigliabile una revisione delle buone prassi in relazione all'Ordinanza DFI (Dipartimento federale dell'interno) sui tenori massimi di contaminanti (Ordinanza sui contaminanti, OCont).

Lettera informativa 2020/5 «misure per ridurre il tenore di acrilammide nelle derrate alimentari»: <https://bit.ly/2T1FTDD>

La strategia federale sul sale

In Svizzera si consuma troppo sale. Sulla base delle raccomandazioni dell'OMS (Organizzazione mondiale della sanità), l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) ha lanciato nel 2008 la strategia sul sale con l'obiettivo di incoraggiare gradualmente la popolazione a consumare meno sale. Oltre a sensibilizzare la popolazione e a rafforzare l'auto-responsabilità, l'USAV, insieme all'industria alimentare, si sta impegnando per una graduale riduzione del sale in prodotti selezionati. Poiché il pane è una parte importante della dieta quotidiana, anche l'industria della panificazione è chiamata a controllare l'aggiunta di sale nelle ricette e ad adattarla ove opportuno.

Filiali di panetteria-confetteria nei centri commerciali

Indagine dopo la riapertura

Il mondo è stato temporaneamente capovolto dal Covid-19. Tutti i negozi tranne i negozi di alimentari, i caffè e i ristoranti, sono rimasti chiusi durante il blocco. Nel frattempo, la vita quotidiana è tornata, mala normalità è ancora lontana.



AdobeStock, marina_larina

Nonostante la più alta temporanea affluenza dopo la riapertura, l'atmosfera nei centri commerciali rimane tesa.

«panissimo» ha dato un'occhiata al panorama degli acquisti in Svizzera e ha intervistato alcune aziende associate alla PCS con filiali nei centri commerciali al momento della chiusura e dopo la riapertura. Durante il blocco, le attività hanno registrato perdite di fatturato fino al 90%. La filiale della Panetteria-Pasticceria-Tea Room Danesi nel centro commerciale Serfontana di Morbio Inferiore (TI) ha dovuto addirittura chiudere temporaneamente.

Ripresa delle vendite

Dalla riapertura di tutti i negozi, il fatturato delle aziende si è ripreso ed è quasi tornato ai livelli dell'anno scorso. «Dopo l'allentamento iniziale, quando tutti i negozi sono stati riaperti, le vendite hanno registrato una notevole ripresa, raggiungendo l'85% ca. rispetto all'anno precedente», conferma Marcel Marcel Tschirky, amministratore delegato della Tschirky AG di Schmerikon (ZH). Da luglio, la Coniserie Steinmann di Thun (BE) ha registrato in alcuni casi anche un fatturato migliore, in quanto i clienti sono rimasti in Svizzera per le vacanze, riferisce l'amministratrice delegata Barbara Steinmann.

Occorre tuttavia fare una distinzione, sottolinea Elyne Hager, responsabile del marketing globale di Läderach (Svizzera) AG. Continua: «Le grandi città, le stazioni ferroviarie e gli aeroporti, stanno ancora soffrendo molto. Le regioni rurali si stanno riprendendo più velocemente».

Maggiore affluenza

Marcel Tschirky pensa che i clienti siano stati contenti di poter fare nuovamente acquisti. Richard Kuhn, amministratore delegato della Kuhn Back & Gastro AG di Brunnadern (SG), concorda con questa affermazione: «Dopo la riapertura, l'affluenza è stata maggiore. C'era un certo bisogno di recuperare. Nel frattempo, è tornata alla normalità». Anche a Thun i clienti sono stati molto contenti di poter fare acquisti, conferma Barbara Steinmann. D'altra parte, ci sono ancora clienti prudenti che evitano i centri commerciali per scansare le folle, dice Tschirky. «I turisti stanno alla larga. I restanti clienti tendono a fare la spesa nei centri commerciali, nei villaggi e nelle piccole città e a concentrarsi sui prodotti alimentari più importanti», afferma Elyne Hager.

Acquisti online e take-away

«Com'è cambiato il comportamento d'acquisto dei clienti dopo il blocco?» ha chiesto «panissimo» agli esperti del settore. «Abbiamo notato che i prodotti confezionati hanno venduto più del solito, soprattutto durante il blocco», ha risposto alla domanda Marcel Tschirky. «Sempre più persone portano via cibo e i clienti acquistano di nuovo o ancora a livello locale» concorda Barbara Steinmann. Elyne Hager prevede che le conseguenze a lungo termine, avranno sicuramente un aumento

nel volume degli acquisti online. Richard Kuhn condivide questo pensiero: «Gli affari online continuano a progredire, il che tende ad avere un effetto negativo sull'affluenza complessiva». D'altra parte, egli osserva che gli acquisti nei negozi, compresi i pasti, sono ancora desiderati e ricercati. «L'unica cosa che purtroppo è cambiata è il tempo che una persona passava nel negozio», si rammarica Luca Danesi. I clienti entrano nel negozio uno ad uno ed escono subito dopo l'acquisto.

Nathalie Güntert/sf

Annuncio

L'abbonamento panissimo

Un regalo sensato per collaboratori e apprendisti.

Abbonamento annuale CHF 99.-
 Abbonamento annuale per apprendisti CHF 52.-
 Abbonamento semestrale CHF 69.-

Ordinare su: www.swissbaker.ch/abo | Tel. 031 388 14 14

Promozione del buono natalizio

Attirare l'attenzione

A partire dalla fine di ottobre, l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) lancerà una nuova campagna dei buoni regalo. Unisciti a noi!

È proprio durante il periodo del lockdown che i consumatori hanno scoperto l'artigianato, la regionalità e la panetteria-confetteria dietro l'angolo. Con lo stato attuale del Coronavirus, la situazione si rafforzerà ancora una volta in questa direzione. Questa energia positiva deve ora essere raccolta e utilizzata per l'imminente attività natalizia. Con immagini di prodotti stagionali attiriamo l'attenzione su questa offerta nei social media (Facebook, Instagram, LinkedIn), mostrando l'artigianato e la passione!

Mettere mi piace e condividere ciò che serve è ora all'ordine del giorno, in modo da poter attirare l'attenzione in tutta la Svizzera. Fatti coinvolgere e pubblicizza i regali di Natale più divertenti e le panetterie-confetterie commerciali.

PCS/sf



Aggiornati i concetti di protezione

Da lunedì 19 ottobre sono in vigore misure più severe contro la diffusione del Coronavirus in tutta la Svizzera. In questo modo il Consiglio federale ha reagito al crescente numero di infezioni e alla gestione delle differenti e intrecciate misure cantonali. Le misure più importanti includono l'estensione del requisito della mascherina in tutta la Svizzera e ha fissato un limite massimo per il numero di persone agli eventi. I Cantoni sono liberi di emanare norme più severe. Berna, ad esempio, è stato il primo Cantone a vietare eventi su larga scala con più di 1000 persone. I concetti di protezione sono stati aggiornati e i poster sono stati adattati. Si possono trovare su service.swissbaker.ch > 6.8 Piano pandemic > Aiuti all'esecuzione (con login) in italiano, tedesco e francese.

com/cv/sf

swissbaker-blog

SwissSkills - un'importante vetrina per la formazione professionale

La crisi Covid-19 sta capovolgendo il mondo e vanificando i piani di molti di noi. I campionati svizzeri delle professioni SwissSkills non sono stati risparmiati.

SwissSkills 2020, che avrebbe dovuto avere luogo a Berna, ha dovuto essere rinviato al 2022. Anche EuroSkills 2020 è stato rinviato a data indeterminata. Come formato alternativo, SwissSkills ha sviluppato, in collaborazione con le associazioni professionali, i campionati professionali decentralizzati SwissSkills Championships 2020. Per SwissSkills era di fondamentale importanza dare ai giovani professionisti l'opportunità di competere tra loro e di poter dimostrare la loro eccellenza. Questo era ancora più importante

per la Svizzera latina. A causa della pandemia, l'apprendistato nella Svizzera francese e italiana è stato più gravemente colpito rispetto a quello nella Svizzera tedesca. Abbiamo anche notato una minore partecipazione di candidati di lingua francese e italiana ai campionati. Per risolvere questo problema, SwissSkills reagirà con misure speciali nella Svizzera latina. Ma è anche grazie ad eventi come i Campionati SwissSkills 2020 che siamo in grado di mostrare la bellezza dell'apprendistato nei media. In questo modo stiamo motivando i giovani studenti a intraprendere questa strada e a rafforzare la nostra economia in tutto il Paese.

Selina Kuepfer



Selina Kuepfer è ticinese e lavora per SwissSkills dall'inizio del 2017. Dalla fine del 2018 è responsabile della Svizzera latina.

Salari minimi 2021

Nel 2021 non vi sarà alcuna compensazione dell'inflazione nel settore della panetteria-confetteria svizzera. Le parti sociali si sono accordate per un aumento pari a zero, a causa della pandemia. I salari minimi rimarranno quindi invariati nel 2021. In conformità con il CCNL, le parti sociali negoziano un adeguamento annuale dei salari minimi. Per quanto riguarda i dipendenti, si tratta di Hotel & Gastro Union e Synia, e per quanto riguarda i datori di lavoro, dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri.

com/cv/sf

swissbaker.ch/fr/documents/cct-salaires-droit/cct-contrats-de-travail