

Duilio Gorla ha preso parte agli SwissSkills

«Ho usato ogni momento libero per prepararmi»

Duilio Gorla ha preso parte alla competizione degli SwissSkills tenutasi presso la Scuola Professionale Richemont a Lucerna dall'11 al 13 novembre per la categoria dei Pasticcieri-Confettieri. Appena terminata la competizione, «panissimo» gli ha rivolto alcune domande.

Dopo aver terminato il suo apprendistato presso la Panetteria-Pasticceria Eredi E. Mürger SA a Paradiso, Duilio Gorla ha trovato impiego presso l'Hotel cinque stelle Villa Principe Leopoldo a Lugano.

Com'è andata la competizione?

Ho iniziato molto bene il primo giorno. Il secondo giorno invece il tempo mi ha un po' ingannato. Ho riscontrato dei problemi nella realizzazione dei cioccolatini. Pensavo di metterci meno tempo. Sono comunque riuscito a finire quanto in programma e ora sono molto felice del risultato finale.

Tema della competizione: Cina.

Come si è preparato?

La Cina è un paese dove si può trovare molto a livello di sapori e di idee anche attraverso internet. Un viaggio in Turchia mi ha permesso di scoprire l'abbinamento arancio-melograno. Ho quindi deciso di realizzare i cioccolatini con uno strato di melograno e uno con arancio-zafferano. Trovato l'equilibrio



Tra i prodotti di Duilio Gorla spicca quello del cioccolatino con uno strato di melograno e uno di arancio-zafferano.

tra gli ingredienti credo di aver realizzato un buon cioccolatino.

Quanto tempo ha usato per prepararsi alla gara?

Le idee sono partite già da molti mesi però il vero allenamento è durato due mesi e mezzo. Ho usato

ogni momento libero per prepararmi. Anche le pause sul lavoro e durante i giorni di libero. E' stato un impegno non indifferente.

Ora che ha finito, cosa farà del suo tempo libero?

La prima settimana userò il tempo libero per riposare. Sono veramente molto stanco. Desidero però continuare a crescere e ho in programma di voler partecipare alle qualificazioni World Chocolate Masters agli inizi del 2021. Inizierò ad allenarmi nuovamente, nella speranza di potervi partecipare a causa del militare.

Ha avuto un supporto nella preparazione degli SwissSkills?

Questa volta non tantissimo anche se i miei ex insegnanti di scuola Marco Pasotti e Marco Zandonella mi hanno aiutato e consigliato. Anche al lavoro ho visto molta voglia di aiutarmi. Per questo motivo ci tengo in modo particolare nel voler ringraziare il team. Lavoro con loro da circa un anno, sono molto contento e spero di poter portare nuove idee. Intervista: Claudia Vernocchi

Testo: Sandra Fogato

Vincitrici a pagine 27, 31 e 35/36

SwissSkills esperienza indelebile

SwissSkills è un'esperienza che rimarrà per sempre nella memoria di tutti i partecipanti. Sperimentare qualcosa che la maggior parte di noi è stata in grado di fare. Non ci sono perdenti – sono già i migliori del loro Cantone. La PQ era il compito, SwissSkills il libero stile. Quando ogni partecipante ha mostrato il suo massimo, ci sono buone ragioni per essere orgogliosi di sé stessi. Portate avanti questo orgoglio professionale: siete ricercati. Ma il modo per arrivarci è in gran parte merito dei formatori professionali. Il loro orgoglio e impegno

professionale e la loro vocazione è il vero terreno fertile per i giovani, motivati e volenterosi. I «frutti» vengono raccolti dopo tre anni. Entrambe le parti mostrano un impegno superiore alla media in tutti i settori per una partecipazione a SwissSkills. Per me è sempre un momento molto speciale, come responsabile della formazione, essere presente alla cerimonia di premiazione, con occhi che brillano a perdita d'occhio. Mantenete questo splendore per tutti i giorni – per voi, per i vostri simili e per le nostre professioni.

Peter Signer /sf

Cambiamenti per la cppc

La Commissione paritetica Panettieri-Confettieri (cppc) sarà gestita da un nuovo ufficio a partire dal 1° gennaio 2021. Le parti sociali hanno scelto la Zloczower&Partner AG di Berna. L'azienda ha esperienza in questo campo, poiché dal 2014 svolge compiti simili a quelli dell'ufficio di PaKo Sicherheit,

dell'Associazione Information Security Society Switzerland (ISSS) e del Project Management Institute Switzerland Chapter (PMI Switzerland). Zloczower&Partner AG sostituisce l'ufficio della LMP Novitas Treuhand AG di Zurigo, che gestisce l'ufficio dal 2015.

com/sf

Coppa del mondo del panettone (CMP)

Ad un anno dalla vittoria

Dalla 1° Coppa del mondo del panettone è trascorso poco più di un anno. panissimo ha intervistato i professionisti saliti sul podio di Lugano. Ricordi ed emozioni riaffiorano come un profumo di panettone appena sfornato.

La prima Coppa del mondo del panettone... non si scorda mai! La competizione che si è svolta a Lugano nel 2019 è ancora molto presente nei ricordi di chi vi ha preso parte. panissimo ha quindi voluto rievocare ricordi ed emozioni con i tre professionisti saliti sul podio: il vincitore genovese Massimo Ferrante (I) seguito dai due ticinesi Marzio Monaco di Losone e Luca Poncini di Maggia.

Massimo Ferrante

Quale risonanza ha avuto la sua vittoria a Campomorone (Genova), nel resto dell'Italia e del Mondo?

Una risonanza enorme. Al rientro dalla competizione, nel nostro paese siamo stati accolti con tantissimo affetto ed entusiasmo. Questa per noi è stata una conferma del fatto che il duro lavoro di tutti questi anni è stato recepito e condiviso dai nostri clienti. Si sono sentiti tutti vincitori e questo mi ha reso molto orgoglioso. Il Sindaco Giancarlo Campora, durante un evento pubblico, mi ha omaggiato di una targa in ricordo della bellissima vittoria ed il Presidente della Regione Liguria Giovanni Toti mi ha invitato alla cerimonia dell'accensione dell'albero di Natale in Piazza De Ferrari a Genova l'8 dicembre. Per quanto riguarda il resto d'Italia abbiamo ricevuto un sacco di interazioni sui nostri social. Anche la stampa nazionale ed estera ci ha contattato per interviste ed articoli.

Cosa è cambiato concretamente per la sua attività?

Posso dire che è cambiato tutto. Diciamo che, grazie a questa vittoria, il nostro nome è uscito dal paese e siamo stati catapultati nel resto del Mondo. Fortunatamente avevamo appena attivato lo «shop online» sul



Massimo Ferrante è titolare della Panetteria Ferrante di Campomorone a Genova (I) ed è stato il primo vincitore della CMP nel 2019 a Lugano.

nostro sito e, grazie a quello, siamo riusciti ad evadere ordini in tutta Italia. Abbiamo inviato il Panettone

«Tanti anni di duro lavoro sono stati premiati.»

Massimo Ferrante

anche in Francia, Spagna ed Inghilterra. Con la Svizzera purtroppo abbiamo avuto alcuni problemi con la dogana che speriamo di risolvere quest'anno. Molte persone che vivono sul confine ci hanno fatto inviare i Panettoni in località italiane vicine a loro per poterli ritirare. All'estero abbiamo anche acquisito

dei punti vendita in boutique alimentari, soprattutto in Francia. La vendita dei Panettoni ha avuto un'impennata incredibile, possiamo dire del 600%!

Quale arricchimento professionale le ha regalato la competizione?

E' stata un'esperienza unica, non soltanto per la vittoria che ha portato dei risultati inaspettati, ma per tutto il contesto. L'organizzazione della competizione è stata impeccabile. I professionisti seri e competenti della giuria hanno assaggiato un numero «ragionevole» di Panettoni, dedicando tempo ed attenzione ad ogni prodotto in gara. Il tutto è stato fatto con la massima trasparenza. In

passato avevamo partecipato ad altri concorsi in cui, in una giornata, venivano assaggiati più di 100 Panettoni dalla stessa giuria. Una cosa impossibile!

Alla CMP è stato molto interessante assistere alla degustazione dei prodotti da parte della giuria, che si è svolta davanti al pubblico. Inoltre ho apprezzato il fatto che le persone presenti potessero assaggiare i Panettoni in gara. Noi stessi abbiamo assaggiato degli ottimi prodotti dei nostri concorrenti e, visto il livello molto alto, la vittoria ci ha dato ancor più soddisfazione.

Giuseppe Piffaretti e le sue splendide assistenti si sono superati attraverso l'organizzazione del «fuori concorso». Hanno pensato a tutto: dall'albergo al posteggio, alle cene serali in locali unici e caratteristici. Durante queste serate abbiamo avuto la possibilità di incontrare i colleghi per confrontarci e condividere le nostre esperienze. Abbiamo conosciuto i membri della giuria, tra cui il grandissimo Gabriel Paillason (MOF e Fondatore della Coppa del mondo della pasticceria) che ci ha deliziato con i suoi aneddoti. Posso aggiungere che di questa esperienza, quello che più mi è rimasto impresso, è stata l'atmosfera unica e bella di quelle serate di amicizia e di stima reciproca.

Quali sono i suoi ricordi più belli della competizione e della vittoria?

Il ricordo più bello è sicuramente stato il momento della proclamazione. Un'emozione incredibile, inaspettata. Quando ho sentito pronunciare il mio nome sono stato travolto dalla felicità. Ho pensato ai miei collaboratori ed alla mia famiglia che hanno condiviso con me fatica e sacrifici per arrivare a questo risultato. Tanti anni di duro lavoro sono stati premiati. Non posso che

ringraziare gli organizzatori della Coppa del mondo del panettone perché ci hanno fatto vivere un'esperienza unica e bellissima.

Marzio Monaco e Luca Poncini

Quale risonanza ha avuto in Ticino e in Svizzera l'essere salito sul podio?

Marzio Monaco: ho avuto un buon riscontro grazie alla medaglia d'argento. Molte persone mi hanno dimostrato il loro affetto a Losone e nel resto del Cantone. Posso solamente ringraziarli, non me l'aspettavo.

Luca Poncini: la risonanza è stata molto buona soprattutto a livello Svizzero. La stampa mi ha contattato anche prima della competizione e i clienti mi hanno dimostrato tutta la loro stima.

«Credo che le persone siano state spinte dalla curiosità nel voler provare il mio Panettone.»

Marzio Monaco

Cosa è cambiato concretamente per la sua attività?

M.M.: ho ricevuto ordini da tutto il Cantone e anche dal resto della Svizzera. Credo che le persone siano state spinte dalla curiosità nel voler provare il mio Panettone. Purtroppo con la pandemia gli ordini sono diminuiti. Questo è un anno particolare, ma spero che il Panettone sia piaciuto soprattutto ai nuovi clienti.

L.P.: molto interesse c'è stato già prima della CMP, quando sono entrato a far parte dei quattro finalisti svizzeri. Posso dire di essere soddisfatto anche se ho dovuto rinunciare a delle ordinazioni di clienti che pretendevano prezzi più bassi.

Quale arricchimento professionale le ha regalato la competizione?

M.M.: essendo io una persona riservata, posso dire che l'arricchimento è stato sicuramente quello di aver potuto dimostrare a me stesso di saper produrre prodotti di qualità. Amo molto la mia professione e desidero continuare a dimostrarlo anche in futuro.



Marzio Monaco della Panetteria-Pasticceria Dolce Monaco di Losone si è classificato al secondo posto alla CMP 2019.



Medaglia di bronzo per Luca Poncini della Panetteria-Pasticceria Luca Poncini e Co. di Maggia alla CMP 2019.

L.P.: il bello del mondiale è stato quello di aver potuto conoscere nuove persone e condividere con loro emozioni, problematiche del mestiere, conoscenze specifiche e parlare delle materie prime. Una connessione per la stessa passione! E' stato naturalmente anche molto arricchente a livello umano, ho potuto conoscere Marzio Monaco e Bruno Bulletti. Ho creato un certo legame con diversi colleghi ticinesi con i quali mi sento regolarmente ancora oggi. Purtroppo il Covid-19 non mi ha permesso di andare a trovare i nuovi amici a Barcellona e a Brescia. Spero di poterlo fare l'anno prossimo.

Quali sono i suoi ricordi più belli della competizione?

M.M.: i ricordi più belli sono stati il bel rapporto che ho avuto con i miei colleghi. Soprattutto con quelli che sono entrati con me in finale per onorare la Svizzera (Luca Poncini, Roberto Gatti e Bruno Buletti). La bellissima organizzazione di Giuseppe Piffaretti, con il sostegno della Società Matri Panettieri Pasticcieri

«Il bello del mondiale è stato quello di aver potuto conoscere nuove persone...»

Luca Poncini

Confettieri, rimarranno ricordi indelebili.

L.P.: è stata una settimana molto impegnativa ed ero praticamente sfinito, ma tutto è stato ripagato dal risultato ottenuto. Quando ho sentito annunciare il mio nome, per primo essendo terzo classificato, è stata una gioia indescrivibile, ma allo stesso tempo mi è anche dispiaciuto che altri 17 colleghi non sarebbero saliti sul podio. Tutti ci hanno messo lo stesso impegno come ce l'ho messo io. E' stata una sorpresa perché è stata la prima volta che mi sono messo in gioco confrontandomi con altre nazioni. Sono stato felicissimo che due ticinesi, io e Marzio Monaco, siamo potuti salire sul podio. La 1° Coppa del mondo del panettone è stato un bellissimo, emozionante e indimenticabile ricordo.

Interviste: Sandra Fogato

Conferenza organi esecutivi CFSL

PCS riporta le sue esperienze con il Covid-19

Quando è scoppiata la pandemia, la PCS ha adattato il concetto di protezione al settore e disponeva di liste di controllo corrispondenti. In occasione della riunione della Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro (CFSL), la PCS ha presentato i suoi concetti e ha riferito sulle sue esperienze.

Nella primavera del 2020, l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) è stata contattata dalla Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro (CFSL) per guardare a un futuro promettente e realizzare piani di pandemia in soluzioni interaziendali (soluzione settoriale MSSL). Ciò ha spinto la PCS a contattare l'ufficio della CFSL: perché questo compito è stato già completato dai membri della Commissione di esperti MSSL nel 2009. I responsabili della sicurezza sono stati informati dei contenuti nell'ambito dei corsi di perfezionamento regionali del 2010/11, per quanto riguarda la situazione iniziale.

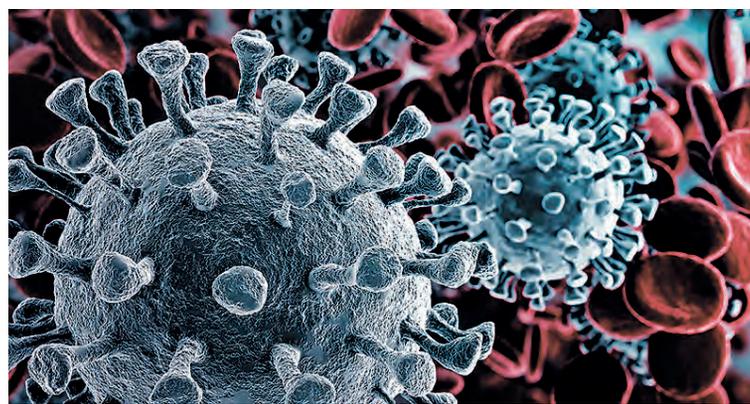
Esperienze pratiche

All'incontro virtuale delle giornate degli organi esecutivi della CFSL tenutosi all'inizio di novembre, la PCS

è stata invitata a riferire sulle sue esperienze con il concetto di pandemia (teoria e pratica). Oltre a una parte teorica sul concetto di pandemia MSSL/igiene da parte dell'unità specializzata MSSL, il Presidente della PCS Silvan Hotz, ha riferito sulle sue esperienze pratiche ma anche con gli organi esecutivi.

Nessuna discussione

Oltre a sottolineare che una pandemia è una questione che riguarda il capo, la conferenza ha spiegato quanto sia stata e sia ancora difficile una comunicazione tempestiva negli ultimi mesi del Covid-19. Le aziende si sono confrontate con nuovi requisiti quasi ogni settimana e gli organi esecutivi sono stati tassati eccessivamente nel loro compito. Questa circostanza ha portato al fatto che spesso le questioni non potevano essere discusse allo stesso



AdobeStock_creativeneko

livello, il che ha portato a un'incertezza ancora maggiore che deve essere migliorata in futuro.

Attuali concetti di protezione

Dal 1° gennaio 2020, tutti i membri PCS devono essere obbligatoriamente affiliati alla soluzione settoriale MSSL e alle direttive per una buona prassi procedurale in confor-

mità alla decisione del Congresso. Grazie a ciò, durante questo periodo turbolento, tutti hanno avuto accesso ai concetti/elenchi di controllo della pandemia e ai concetti di protezione continuamente adattati nelle tre lingue nazionali.

Daniel Jakob, resp. controllo qualità e sicurezza sul lavoro/sf

Cambiare la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute

GRAZIE di cuore! Cari clienti, vi chiediamo cortesemente di mantenere le distanze!

GRAZIE di seguire le direttive della nostra panetteria-confetteria e di osservare e mantenere le distanze.

GRAZIE di disinfettarvi le mani.

GRAZIE di indossare correttamente la maschera protettiva conformemente.

GRAZIE di starnutire o tossire in un fazzoletto usa e getta o nella piega del gomito.

GRAZIE di pagare possibilmente senza contatto. (Naturalmente anche i contanti sono ben accetti.)

GRAZIE della vostra visita! La vostra panetteria-confetteria

GRAZIE di cuore! Cari clienti, vi chiediamo cortesemente di mantenere le distanze!

GRAZIE di seguire le direttive della nostra panetteria-confetteria-caffè e di osservare e mantenere le distanze.

GRAZIE di disinfettarvi le mani.

GRAZIE di indossare correttamente la maschera protettiva conformemente alla decisione del Consiglio federale.

GRAZIE di starnutire o tossire in un fazzoletto usa e getta o nella piega del gomito.

GRAZIE di lasciarci i vostri dati per potervi contattare. Questa misura serve a garantire la tracciabilità.

GRAZIE della vostra visita! La vostra panetteria-confetteria e caffè

I manifesti PCS si possono scaricare da: MSSL – capitolo 6.8.11.

In occasione della conferenza online dell'Ufficio federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro (CFSL) è stata discussa l'attuale

pandemia, nonché la formazione e il perfezionamento professionale. Oltre a un esame professionale per la sicurezza e la salute sul lavoro

(MSSL), in futuro sarà possibile anche un esame professionale superiore. La CFSL ha deciso l'attuazione il 2 luglio. Insieme agli esperti, il profilo di competenza sarà sviluppato nei prossimi mesi.

Ispezioni – nuovo approccio

Per le ispezioni dei sistemi MSSL sono disponibili circa 400 ispettori (suva LAINF/seco LL) che nel prossimo futuro saranno istruiti sul nuovo approccio alle ispezioni, per cui sarà data maggiore enfasi alla qualità piuttosto che alla quantità. L'inizio del controllo di un sistema MSSL deve avvenire o in ufficio o in panetteria. Se, ad esempio, durante un'ispezione in fabbrica si scopre che gli occhiali protettivi non vengono indossati quando si lavora con la soda caustica, torna all'ufficio

dell'azienda per l'analisi. È stata effettuata una valutazione dei rischi? Come sono state date le istruzioni? Chi è responsabile della formazione? L'istruzione è stata documentata per iscritto? Inoltre, durante le ispezioni vengono poste domande specifiche. Alcuni requisiti devono essere soddisfatti. In caso contrario, viene redatto un protocollo di misure con una scadenza per l'attuazione in azienda. La salute è la nostra più grande risorsa. Nell'attuale situazione, tuttavia, il luogo di lavoro non è l'unico luogo in cui si può contrarre un'infezione. Ognuno deve assumersi la responsabilità di sé stesso e di ciò che lo circonda con il proprio comportamento nel tempo libero, rispettando rigorosamente le regole di igiene e distanza. State sereni e rimanete in salute!» dja/sf

Editoriale Silvan Hotz e Urs Wellauer

Siamo qui per voi!

Gli ultimi mesi sono stati molto impegnativi. La visione del futuro è un po' più positiva: il numero di casi di Covid è stabile, ed è stata annunciata lo sviluppo di un efficace vaccino. Luce all'orizzonte! Ma siamo ancora lontani. Il tempo dell'incertezza, del malcontento crescente, della gioia di vivere sommersa è un dato di fatto e, soprattutto, le conseguenze economiche continueranno a farsi sentire ancora per molto tempo.

Orgoglio e compassione

Per il nostro settore, con prodotti in grado di far sorridere e toccare il cuore delle persone, questo stato d'animo negativo della popolazione può essere un'opportunità. Grazie alla qualità, alla regionalità, alla trasparenza, all'ospitalità, alla competenza e alla comunicazione orientata al cliente, possiamo ottenere punti soprattutto ora, nonostante un contesto di mercato molto difficile. Abbiamo innumerevoli esempi di piccole e grandi aziende che agiscono in modo innovativo, flessibile e con successo in questa difficile situazione. Questo ci riempie di grande orgoglio, senza dimenticare coloro che, senza alcuna colpa, sono caduti in una situazione molto precaria e stanno lottando per la loro esistenza economica.

Con impegno e competenza

I membri del Consiglio d'amministrazione, il Comitato esecutivo, la



Johann Ruppen

PCS: Dir. Urs Wellauer (s) e Presidente Silvan Hotz.

direzione e il personale della PCS e della Scuola Professionale Riche-
mont sostengono i nostri membri con grande impegno e competenza ogni volta che è possibile.

La PCS è stata una delle prime organizzazioni a proporre un piano pandemico collaudato, i concetti di protezione e un concetto di igiene e sicurezza convincente, di grande utilità (MSSL/igiene). Le schede informative e i concetti di protezione sono state costantemente aggiornate in tutte e tre le lingue nazionali. Durante il periodo di blocco, il nostro settore è stato in grado di assicurare che la tutela della salute, le misure igieniche e le regole di autorizzazione per i clienti e i dipendenti fossero garantite e rispettate in ogni momento - e lo sono tuttora. Inoltre, la PCS e l'Unione svizzera

delle arti e mestieri (usam) sono state in grado di garantire che, durante la chiusura, i negozi di dolci di base e che quindi potessero rimanere aperti, a differenza di quanto avviene in molti altri Paesi europei. Continuiamo a fare tutto ciò che è in nostro potere per garantire condizioni più favorevoli, che si tratti di compensazioni di lavoro a breve termine, di test rapidi invece della quarantena, di compensazioni per la perdita di guadagno e di compensazioni per le difficoltà, e siamo in contatto regolare con l'usam e altre associazioni del settore.

In questi mesi abbiamo utilizzato tutti i mezzi di comunicazione a disposizione della PCS per informare i nostri membri, ma li abbiamo

anche attivamente sostenuti nella loro pubblicità - e continuiamo a farlo con impegno, competenza e passione. Da diverse settimane, ad esempio, appaiono sui social media, gli apprendisti che riferiscono della loro professione. Inoltre, da metà novembre è in corso una campagna di buoni regalo PCS. C'è ancora molto da fare, a livello comunicativo, politico e associativo. Basta ricordare il turismo degli acquisti, le importazioni di pane e prodotti da forno, la minaccia delle tasse sullo zucchero nei singoli Cantoni, i semafori nel settore alimentare, il crescente aumento amministrativo per i nostri membri. Stiamo lavorando duramente e con grande impegno per la nostra industria artigianale, stringendo alleanze con associazioni e organizzazioni simili ottenendo successi rilevanti. La più recente è l'elezione di Silvan Hotz nel CdA usam. In questo modo avremo una presenza ancora più forte con una rappresentanza diretta presso la più grande associazione della Svizzera.

Insieme siamo forti!

Insieme ai nostri partner, lavoreremo per proteggere i nostri membri, le PMI e per fermare la crescente arbitrarietà. Combattiamo insieme alle nostre associazioni cantonali e ai nostri membri. Perché: insieme siamo forti!

Silvan Hotz, Presidente PCS
Urs Wellauer, Direttore PCS



Daniel Jakob

Protetta anche dall'UE

La «Zuger Kirschtorte» (Torta al Kirsch di Zugo) ha ricevuto la benedizione legale dall'Unione Europea (UE). Il Comitato misto dell'agricoltura Svizzera - UE ha firmato una decisione che garantisce la protezione delle denominazioni svizzere «Jambon cru du Valais», «Lard sec du Valais» e «Zuger Kirschtorte» nell'UE. In cambio, la Svizzera protegge circa 77 nuove designazioni

dell'UE. La decisione è entrata in vigore il 1° novembre 2020. Le tre denominazioni svizzere sono indicazioni geografiche protette (IGP). Ora sono anche protetti nell'UE contro qualsiasi imitazione o uso improprio. Per la «Zuger Kirschtorte» si applica una disposizione transitoria: il nome può continuare ad essere utilizzato nell'UE per altri due anni.

com/cv/sf

Calcolo articoli regalo

Confezionato a festa e calcolato correttamente

I periodi dell'Avvento e del Natale sono le settimane di vendita più importanti per l'industria della panetteria-confetteria. In questo caso l'armonioso imballaggio e il calcolo giocano un importante ruolo. Qui di seguito i consigli di Lisa Frunz, Responsabile del Commercio al dettaglio PCS.

Il periodo migliore nel nostro settore inizia adesso. Si cuoce al forno, si versa e si modula. Il profumo degli Omini di pan dolce, anice, spezie e cioccolato è semplicemente meraviglioso. Questo ci consente di rendere l'attuale tempo incerto un po' più sopportabile. I deliziosi dolcetti della pasticceria natalizia sono confezionati in modo allettante. Soprattutto nel periodo natalizio può essere un po' più sfarzo del solito. Ma il valore aggiunto deve essere tenuto in considerazione nel prezzo. Sul sito web progetta-il-tuo-futuro la Scuola Professionale Richemont mette a disposizione adeguati strumenti di calcolo.

Supplemento

Nel calcolo dell'articolo regalo, vengono aggiunti materiali speciali e tempo lavorativo (finiture, componenti d'imballaggio) a meno che non siano stati presi in considerazione nella tariffa di supplemento. Nel caso di confezioni speciali che si ripetono spesso, come ad esempio di dolci, aperitivi, ecc., si sceglie solitamente la percentuale del supplemento. Importante: quando si utilizzano prodotti propri (prezzo netto di vendita), che normalmente vengono calcolati a prezzi di vendita, non deve essere calcolato alcun supplemento, altrimenti l'azienda deve sostenere un doppio onere!

» Nel prezzo si deve tenere conto del valore aggiunto per le confezioni regalo.

Altre aliquote dell'imposta sul valore aggiunto

Di norma, l'aliquota IVA sui prodotti alimentari è del 2,5%. Fanno eccezione gli articoli di regalo, dove l'imballaggio (non i prodotti ali-



Richemont

» Nel caso di imballaggi speciali che si ripetono spesso, si sceglie solitamente la percentuale del supplemento.

mentari) rappresenta più del 20% del prezzo netto di vendita. L'intero articolo deve quindi essere fatturato con un'aliquota IVA del 7,7%. Ad esempio, un prezzo di vendita psicologico non dovrebbe mai essere di 20 CHF. Il nostro cliente potrebbe pensare che questo prezzo sia stato certamente arrotondato per eccesso. Ciò significa che per il cliente è professionalmente «calcolato» correttamente 19.90 CHF!

Auguro a tutti voi un sereno Natale e di successo.

Lisa Frunz, membro del Comitato centrale PCS, Responsabile Commercio al dettaglio

Richemont					
Boutique / Calcolo articoli regalo					
Articolo:	Slitta con barretta di cioccolato			Datum:	13.11.2020
Gruppo:	Articoli regalo (Boutique)			Visto:	Richemont
Quantità	Testo	Descrizione del materiale d'imballaggio e di decorazione (prezzo netto d'acquisto)	kg o prezzo al pezzo	Importo in CHF	
10.00	Pezzo	Carta trasparente	0.80	8.00	
10.00	Pezzo	Nastro	1.05	10.50	
10.00	Pezzo	Slitta di legno	3.05	30.50	
				0.00	
				0.00	
		Materiale d'imballaggio e di decorazione		49.00	
		Supplemento in %	35.00%	17.15	
			CHF	66.15	
		Qtà del materiale in % al prezzo netto di vendita		32.05%	
Quantità	Testo	Prodotti - alimenti prezzo netto di vendita	Prezzo	Importo CHF	
30.00	Pezzo	Barretta di cioccolato speciale alle nocciole	1.20	36.00	
30.00	Pezzo	Barretta di cioccolato bianco	1.10	33.00	
				0.00	
				0.00	
		Totale parziale		135.15	
		Tempo di lavoro in minuti	45.0		
		+Tempo di lavoro Salario al minuto in centesimi	70.0	31.50	
		= Costi di produzione		166.65	
		+ Rischi e perdite	%	15.0%	25.00
		= Prezzo netto		191.65	
		+ IVA	%	7.7%	14.76
		= Prezzo di vendita per ricetta		206.40	
		Prezzo di vendita calcolato per pezzo	Unità per ricetta	10.0	20.64
		Prezzo di vendita effettivo	per pezzo		19.80
		Eccedenza o difetto per unità/unità	in CHF		-0.84
			in %		-4.07%
© Scuola Professionale Richemont - 6006 Lucerna					

La tabella di calcolazione può essere scaricata quale documento Excel dal sito www.progetta-il-tuo-futuro.ch > Documenti > Commercio al dettaglio.

Commercio online

Membro PCS si difende con successo

Commercio online sì o no? L'Istituzione ha detto di sì e ha chiesto una «Denominazione specifica». Un membro dell'associazione, insieme alla PCS, si è difeso contro tale richiesta. Reclamo accettato.

A seguito di un'ispezione alimentare, un membro dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) ha recentemente ricevuto un'ingiunzione con fattura. Il motivo: il cosiddetto «commercio online» non è conforme ai requisiti di legge. Irritato e avvilito da questa valutazione, il membro ha contattato la PCS. A suo parere, non gestisce un commercio online sul suo sito web.

Dettagliata analisi

Dopo una dettagliata analisi del sito web della società interessata, la PCS giunge alla stessa conclusione: non si tratta di una cosiddetta transazione di vendita a distanza online. Il sito web della panetteria-pasticceria mostra solo le immagini dei prodotti, che sono presentate in modo accattivante. Offre all'utente un orientamento ottimale sull'offerta ed è stato realizzato per ingolosire. Tuttavia, gli ordini online non sono possibili. Di conseguenza, i prodotti non possono essere ottenuti tramite la tecnologia della telecomunicazione (vedi riquadro).

Il contatto telefonico permette di fornire le informazioni richieste dalla legge.

La panetteria-pasticceria dichiara inoltre espressamente che un ordine può essere accettato solo per telefono. Nel settore, si tratta di un processo usato da decenni. Il contatto telefonico assolutamente necessario con il cliente, dà sempre la possibilità al personale qualificato di fornire le informazioni richieste dalla legge.

Reclamo accettato

Sulla base di questi fatti e convinto del comportamento scorretto dell'ispettore alimentare, il responsabile dell'azienda solleva un reclamo en-



Una panoramica dei prodotti non è un commercio online.

tro i termini stabiliti contro la decisione presso l'ufficio competente. Dopo pochi giorni l'azienda riceve

una risposta positiva: il reclamo viene approvato e le spese stornate. Questa è una buona notizia e dimo-

stra che vale la pena difendersi in caso di dubbio.

Daniel Jakob/sf

Uso di tecniche di comunicazione a distanza

Questa decisione si basa sull'articolo 44 dell'Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso «Offerte con l'impiego di comunicazione a distanza» (articolo 44 dell'Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso). Questa disposizione si basa sull'articolo 14 del Regolamento (UE) 1169/2011.

Dato che spesso i prodotti alimentari non vengono più offerti nei negozi, ma tramite Internet, pubblicità televisiva, ecc. non è più sufficiente regolamentare le informazioni relative a questi prodotti esclusivamente sulla confezione. I consumatori che si procurano il cibo attraverso i canali di comunicazione a distanza dovrebbero essere

informati e protetti allo stesso modo di coloro che acquistano il cibo nei negozi.

In questo contesto, è importante che i clienti abbiano accesso alle informazioni rilevanti anche prima della conclusione dell'acquisto. Queste informazioni devono quindi essere disponibili prima che i consumatori presentino la loro offerta di acquisto al commerciante (cpv. 1).

Se vengono offerti prodotti alimentari non preconfezionati, i consumatori devono poter accedere alle stesse informazioni che sarebbero state offerte apertamente nella transazione di vendita per acquistare il cibo offerto.

Ciò significa che devono avere accesso alle informazioni previste

dalla legge sulla regolamentazione alimentare anche prima della conclusione del contratto. Tuttavia, ad eccezione delle informazioni di cui all'articolo 39, paragrafo 2, queste possono essere fornite anche oralmente, se del caso.

Si applicano anche le norme sulla vendita aperta dell'OID (Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari), in particolare l'articolo 4 relativo alle informazioni sugli allergeni o alle avvertenze per le persone affette da celiachia in relazione all'uso della transglutaminasi. Per motivi di praticità, un regime speciale si applica agli alimenti offerti in vendita nei distributori automatici o nei sistemi automatizzati.