

Conseguenze per la salute durante il lockdown nella primavera

Evoluzione negativa tra gli under 45

Nella scorsa primavera sono soprattutto le persone sotto i 45 anni ad aver vissuto in modo meno salutare del solito durante il lockdown per il coronavirus. Questo è il risultato di un sondaggio condotto dall'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV).

Durante il duro lockdown da metà marzo a fine aprile 2020, lo stato di salute della popolazione svizzera adulta si è complessivamente deteriorato. È quanto risulta da un sondaggio online, che ha coinvolto 1000 persone in tutta la Svizzera fino al 1° luglio, condotto dalla società MIS Trend su mandato dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria in collaborazione con l'Ufficio federale della sanità pubblica e l'Ufficio federale per l'approvvigionamento economico del Paese.

Nel riassunto dello studio disponibile online (link alla fine dell'articolo) si specifica che i risultati non sono allarmanti, ma che emergono conseguenze negative nei settori dell'alimentazione, dell'attività fisica, della qualità del sonno e della salute psichica.

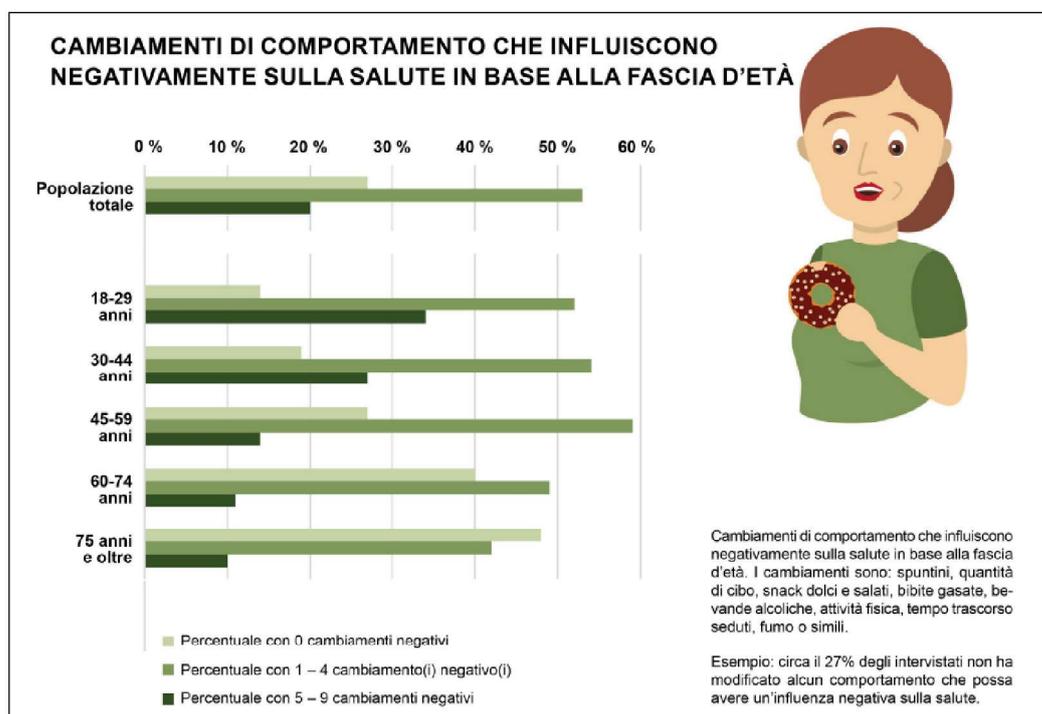
Più spuntini, meno sport

Il lockdown ha avuto effetti sia positivi che negativi sul comportamento alimentare. Secondo il sondaggio, però, gli effetti negativi sono stati chiaramente superiori. Si è certo trascorso più tempo a cucinare in

«Il lockdown ha avuto effetti negativi ma non drammatici.»

casa e vi è stato un maggior consumo di frutta e verdura. Tuttavia, si sono consumati più spuntini dolci e salati tra i pasti, mentre l'attività fisica è diminuita. Vi è pure stato un aumento del consumo di tè, caffè e tabacco, mentre il consumo di alcol è rimasto più o meno invariato.

Le scorte di cibo in casa sono aumentate praticamente solo a causa della diminuzione della frequenza



Più la persona è giovane, più il lockdown ha avuto conseguenze negative sulla sua salute.

degli acquisti. Solo la metà degli intervistati era al corrente della raccomandazione di tenere una riserva di 9 litri d'acqua a persona. Il 44% non sapeva neppure dell'esistenza di raccomandazioni relative ad una scorta d'emergenza di alimenti e bevande.

In media, la maggior parte dei partecipanti al sondaggio è rimasta fisicamente attiva (camminare, fare jogging, andare in bicicletta, fare esercizio fisico a casa) per più di tre giorni alla settimana, ma complessivamente lo è stata in minor misura rispetto al periodo prima del lockdown.

Conseguenze sulla psiche

Lockdown, lavoro a orario ridotto e telelavoro hanno avuto conseguenze anche sulla psiche. La qualità del sonno è mediamente diminuita,

mentre la percezione dello stress è aumentata. Il lockdown ha inciso maggiormente, per loro stessa ammissione, sulle seguenti categorie di popolazione: donne, under 60, abitanti delle grandi città, famiglie, persone sole, persone a basso reddito e i ticinesi, più duramente colpiti dalla pandemia.

Divario fra fasce d'età e fra città e campagna

Le differenze tra le regioni linguistiche non sono state degne di nota, con poche eccezioni. Tuttavia, vi sono state differenze significative a seconda dell'età e del luogo di domicilio. È stata osservata un'evoluzione chiaramente più negativa a livello di comportamento alimentare e attività fisica tra le persone di età inferiore ai 45 anni rispetto alle persone più anziane

(vedere grafico). È pure emerso un chiaro divario fra città e campagna: nelle aree urbane, l'impatto del lockdown sulle abitudini alimentari, sull'attività fisica e sulla salute psichica ha avuto un'evoluzione nettamente più negativa che nelle aree rurali.

In sintesi, lo studio conclude che il lockdown imposto dal Consiglio federale «ha avuto effetti negativi ma non drammatici». Tuttavia, non va dimenticato che gli under 45 sono stati i più colpiti e che sono le loro abitudini ad essere cambiate maggiormente durante il periodo di semi-confinamento.

Christof Erne

Ulteriori informazioni: usav.admin.ch
 > Alimenti e nutrizione > Nutrizione
 > Raccomandazioni e informazioni

Commento

Evitare che il cibo finisca nella spazzatura

Nei ristoranti osservo spesso come alcuni clienti ritornano i loro piatti mezzi pieni in cucina. Risultato: il cibo avanzato finisce nella spazzatura. Di questi tempi possiamo ancora permetterci di trattare così gli alimenti? La mia risposta è: «No!». Nel frattempo, praticamente tutti i ristoranti, i caffè e le panetterie-confetterie offrono imballaggi per portare via gli avanzi onde evitare che il cibo finisca nella spazzatura. Perché questa offerta non viene utilizzata più spesso? Forse perché questa possibilità è ancora troppo poco conosciuta? O forse è perché i clienti si vergognano di portare a casa i propri avanzi? Ma questo non sarebbe un problema. Diamo tutti un piccolo contributo affinché non si sprechino risorse preziose!

Nathalie Güntert



Un imballaggio per gli avanzi dei ristoranti, caffè o nelle panetterie-confetterie, che non dovrebbero finire nella spazzatura.

Pandemia: La Lotta per i nostri membri continua

Da lunedì i ristoranti, i caffè così come le strutture culturali, sportive e per il tempo libero rimarranno chiusi fino alla fine di febbraio. Lo stesso vale per i negozi e i mercati. Fanno eccezione i negozi e i mercati che vendono beni di prima necessità per il fabbisogno quotidiano come le nostre panetterie e confetterie. Questo è quanto ha deciso il Consiglio federale la settimana scorsa. Per quanto riguarda i casi di rigore e l'aumento dei contributi a fondo perso, vi sono degli allentamenti decisivi.

Cosa significa per i membri?

Le nostre schede sulle misure per i casi di rigore dovuti al Covid-19, sull'indennità per lavoro ridotto e sulle questioni relative al diritto del lavoro contengono tutte le informazioni importanti in materia. Le schede sono consultabili sull'Intranet di swissbaker.ch (con login) riservato ai nostri membri. I piani di protezione sono aggiornati e consultabili sulla piattaforma MSSL/BPP.

Attenzione! La situazione particolare è tutt'ora in vigore. I regolamenti cantonali possono quindi differire da quelli della Confederazione. Vi invitiamo pertanto a rivolgervi direttamente alla vostra associazione cantonale o alle rispettive autorità cantonali.

I responsabili della PCS sono consapevoli che per molti membri è in gioco la loro esistenza economica. Un po' ovunque sono ancora in molti a dover sostenere elevati costi fissi per l'affitto, l'elettricità o le assicurazioni. Finora siamo riusciti a strappare alcuni vantaggi per i nostri membri. Siamo costantemente in contatto con l'Unione svizzera delle arti e mestieri (Usam) e altre associazioni di categoria, nonché con le associazioni cantonali e regionali, in modo da poter trarre il massimo per i nostri membri in questa difficile situazione. Non molliamo! PCS

Maggiori informazioni:

swissbaker.ch/panissimo

swissbaker.ch/login (Intranet)

La Confederazione rafforza i provvedimenti contro il coronavirus 13.01.2021

Dal 18 gennaio in tutta la Svizzera:



Chiusi: negozi che non vendono beni di prima necessità
Beni di prima necessità: revocata la limitazione degli orari di apertura



Protezione delle persone particolarmente a rischio
Diritto al telelavoro, a una protezione equivalente o alla dispensa dal lavoro



Incontri privati con familiari e amici: non più di 5 persone
Raccomandazione: non più di 2 economie domestiche



Obbligo del telelavoro
Se possibile e attuabile senza un onere sproporzionato



Incontri nello spazio pubblico: non più di 5 persone



Obbligo della mascherina sul posto di lavoro
Se nel locale è presente più di una persona

Come finora:



Chiusi:
• Ristoranti e bar
• Discoteche e sale da ballo
• Strutture per la cultura e il tempo libero
• Impianti sportivi

5

Sport e cultura: non più di 5 persone



Insegnamento a distanza nelle scuole universitarie

-16

Eccezioni per i minori di 16 anni (sport/cultura)



Canto consentito solo in famiglia e a scuola



Estensione dell'obbligo della mascherina



Restare a casa (Raccomandazione)



Divieto di manifestazioni



Regole per le stazioni sciistiche



Lavarsi bene le mani



Usare la mascherina

Tenersi a distanza

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Bundesrat
Consiglio Federal
Consiglio Federal
Federal Council

Swiss Confederation

Informazioni: swissbaker.ch/panissimo e Intranet per membri (login).

Commercio al dettaglio – comunicazione non verbale

L'aspetto – successo o danno all'immagine

Oltre alla competenza tecnica e alla presentazione della gamma di prodotti, l'aspetto è un fattore decisivo per il successo sul fronte delle vendite. Perché è la prima impressione che conta!

L'aspetto nel Commercio al dettaglio include carisma, aspetto, cura del corpo, abbigliamento e accessori. Nel nostro settore, tuttavia, grande importanza deve essere attribuita in particolare all'igiene.

Carisma

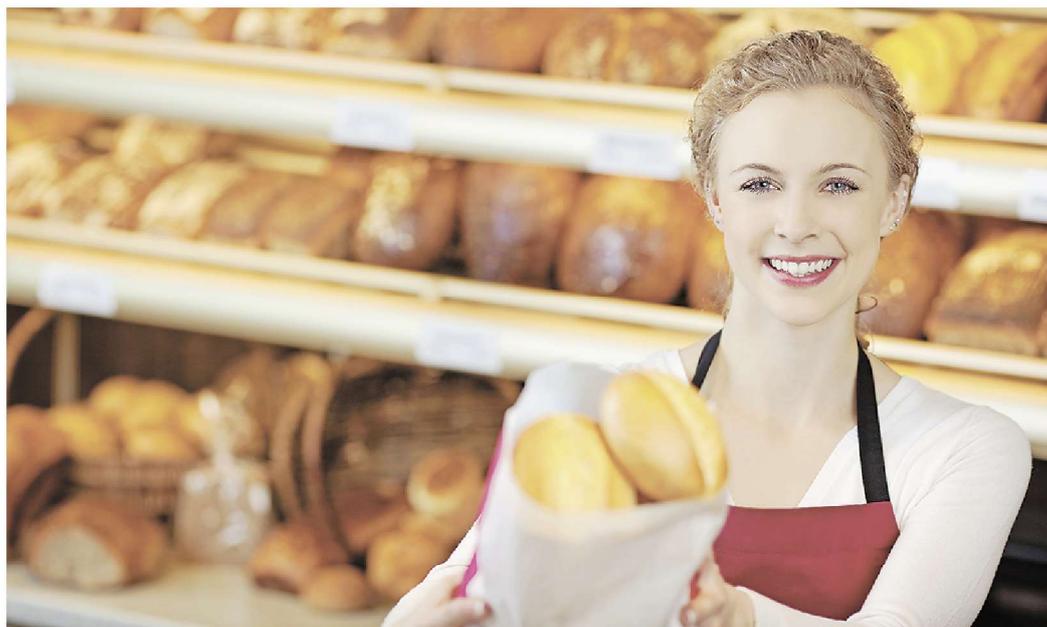
Tutti sanno cos'è bello, ma quasi nessuno sa spiegarlo. Perché la bellezza ha un significato diverso per ogni donna e per ogni uomo. Nella nostra cultura, un fisico sportivo, fitness, un viso simmetrico e una pelle impeccabile sono considerate le caratteristiche che definiscono una bella persona. Nelle culture a noi sconosciute si applicano standard diversi. Ma anche la bellezza esteriore è una questione di vera bellezza. Questa viene dall'interno: la prima attenzione, l'autenticità e la presenza, costituiscono il nostro carisma. Un aspetto curato, la competenza professionale e una sana dose di fiducia in sé stessi, sono punti importanti per la padronanza del linguaggio del corpo, ossia la comunicazione non verbale (vedi «panissimo» n° 16 del 2020).

Viso e acconciatura

Cosa significa un aspetto ordinato? I capelli devono essere ben curati. I capelli lunghi e senza lucentezza, anche con un'attaccatura dei capelli scura, non sembrano redditizi. Inoltre, i capelli devono essere legati. Il trucco dovrebbe enfatizzare il viso, ma non alienarlo. Anche qui, meno è, spesso meglio è!

Abbigliamento e accessori

L'abbigliamento è influenzato dalle nostre preferenze, dalle tendenze della moda e dalla società. Ciò che è chic oggi può essere fuori moda domani. Invece di seguire ogni tendenza, è consigliabile scoprire cosa si adatta veramente alla propria persona. I vestiti riflettono la nostra immagine. L'abbigliamento inadeguato può rapidamente sembrare un travestimento. L'abbigliamento e la



Un aspetto ordinato: capelli ben curati, raccolti e un trucco delicato.

persona dovrebbero formare un quadro complessivo armonioso.

I vestiti appropriati non devono essere necessariamente costosi. È importante che il taglio, il materiale e il colore siano corretti. Soprattutto nelle vendite, il benessere nell'abbigliamento è particolarmente importante. Il cotone è più confortevole del 100% del poliestere, i tessuti di lana o il lino hanno un aspetto più nobile rispetto alle fibre sintetiche.

Quando si fanno acquisti occorre prestare attenzione alla capacità di abbinare gli abiti. Tessuti spessi e sottili, i diversi modelli devono essere combinati con molta parsimonia. I motivi stravaganti nella parte superiore distraggono, ma sono piuttosto neutri, ad esempio i colori chiari e semplici. Anche i gioielli e gli accessori devono essere usati con discrezione.

I nostri capi di abbigliamento e accessori dovrebbero essere appropriati per il nostro settore. Gli interessi propri devono essere messi in secondo piano. Tuttavia, i dirigenti

di ogni azienda dovrebbero coinvolgere i dipendenti nella scelta dell'abbigliamento professionale per la vendita. L'identità aziendale è importante.

Aspetto pulito

Se la commessa o il commesso appaiono trasandati, tutte le combinazioni più sofisticate di abiti non servono a nulla. Se si indossano collant, è necessario averne un paio di ricambio. Perché non c'è niente di peggio di un punto a goccia molto visibile. Allo stesso modo, le scarpe sporche e logore non vanno bene. Una non buona pagella su di te, ma soprattutto sull'azienda sono le mani poco curate. La pelle e quindi anche le nostre mani sono un fattore decisivo per l'aspetto esterno. Pertanto è importante che siano curate. La pelle fragile, screpolata e secca, così come le antiestetische medicazioni per le ferite, le unghie masticate o le antiestetische unghie dipinte con smalto scheggiato, tutto questo viene rapidamente notato dai clienti attenti.

Lavoriamo in un settore in cui le norme igieniche sono severe e un aspetto trasandato può rapidamente danneggiare l'immagine dell'azienda, ma anche l'intero settore della panetteria-confetteria commerciale.

Ordinamento interno

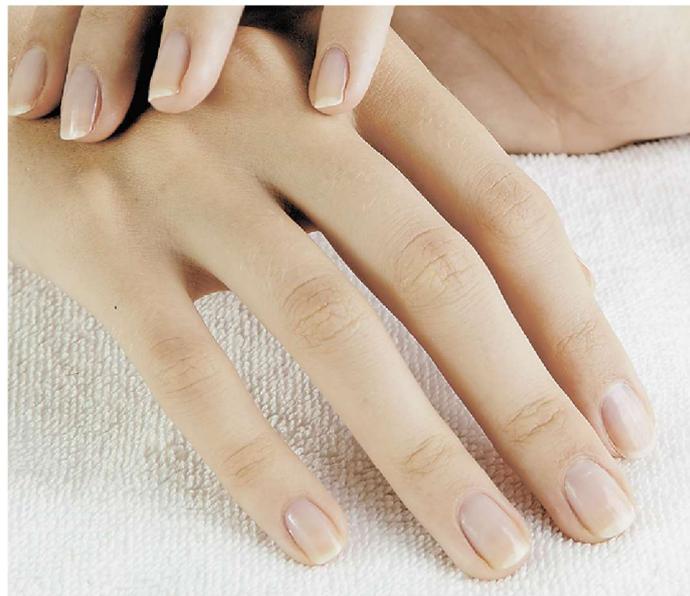
È importante che tutti i requisiti operativi per l'igiene e l'abbigliamento, così come l'aspetto, siano elencati nei regolamenti aziendali/norme interne e anche aggiornati regolarmente. In ultima analisi, ogni azienda è responsabile di decidere a quali misure desidera inserire negli ordinamenti interni.

I membri PCS registrati hanno accesso alla nostra soluzione settoriale: «Le direttive per una buona prassi procedurale» per la Panetteria-Confetteria. Nel capitolo due «Formazione del personale» troverete i requisiti igienici per il personale di vendita, che vengono consegnati e approvati come integrazione al contratto di lavoro.

Devono essere pulite e ben tenute



Unghie non curate con smalto scheggiato non vanno bene!



Corte, pulite, unghie curate – così deve essere!

I requisiti di legge sono chiari: chi maneggia gli alimenti deve garantire che non siano compromessi dal punto di vista igienico. È scritto nel capitolo di «La buona prassi procedurale nella vendita». Il contatto diretto a mani nude con il cibo deve essere evitato il più possibile. Pertanto, il rischio di contaminazione

» Chi maneggia alimenti deve assicurarsi che non siano compromessi dal punto di vista igienico.

microbica o fisica, che può essere causato dalle unghie, deve essere considerato con un sano senso delle proporzioni. Il datore di lavoro può vietare per motivi d'igiene, l'uso di unghie lunghe, artificiali e dipinte. Questo è stato recentemente deciso dal Tribunale del lavoro di Aquigrana (D). Un'infermiera di una casa di riposo ha presentato una denuncia contro l'istruzione del suo capo. In Svizzera non esistono divieti o decisioni giudiziarie di questo tipo. Qual è la situazione nelle nostre aziende associate? Le unghie lunghe, tinte e/o di gel acrilico sono un tabù assoluto o sono ammesse?

Unghie corte e pulite

Le stesse regole valgono per tutti i dipendenti della panetteria e pasticceria Meier di Wiesendangen: unghie corte, pulite e ben curate. Non è consentito l'uso di smalto artificiale e di smalto per unghie. Le unghie lunghe e dure rovinano anche il «touch screen» del registratore di cassa. La proprietaria dell'azienda Manuela Meier è coerente: «un lunedì, una commessa con le unghie colorate si è presentata al lavoro. Le ho fatto notare che qui non è possibile. Martedì le unghie erano di nuovo naturali.» Ecco perché non ha voluto mandare una commessa a casa, spiega Manuela Meier.

Per Andrea Wehren di Chnuspersper-Beck a Schönried (BE) è chiaro: per motivi igienici «non ci sono unghie dipinte nel nostro settore! Lo smalto potrebbe sfaldarsi. Se la donna del ramo scopre le unghie troppo lunghe o smaltate di un'impiegata, le parla «e fortunatamente per noi non sono così problematiche, perché la maggior parte delle persone non si smaltano mai le unghie in ogni caso». In generale la regola è: mani e unghie ben curate, senza smalto. Le unghie leggermente più lunghe con uno smalto discreto sono permesse. Mani e unghie ben curate sono importanti.

«Le unghie colorate non sono tollerate. Le unghie in gel non sono un problema se sono corte e trasparenti», è la direttiva di Esther Bosshard, Panetteria-Confetteria-Tea room Signer a Zizers. È essenziale che siano pulite e ben curate.

I clienti apprezzano le belle unghie

Unghie delle mani: anche questo tema ricorre alla Boulangerie Saudan di Friburgo. «Non abbiamo regole per le unghie. Le commesse possono avere le unghie di qualsiasi forma e colore», spiega la proprietaria Margrit Saudan. I clienti pensano che sia bello quando una commessa ha delle belle unghie», spiega il suo approccio. Ciò che non accetta affatto, però, sono le unghie troppo lunghe, in modo da far fatica a gestire la cassa. Nella sala di confezionamento, le dipendenti devono indossare i guanti, e lo smalto per le unghie non è permesso in produzione.

Istruzioni non rispettate

Fino a un anno fa, presso la panetteria Hotz Rust SA di Baar (ZG) venivano accettate unghie corte e discretamente colorate. Tuttavia, secondo Andrea Hotz, questa istruzione è stata sempre più ignorata, e alcune

dipendenti sono venute al lavoro con unghie molto colorate. Perciò, le norme igieniche sono state riviste e rese più severe: sono ammesse solo unghie corte e non dipinte.

» Il datore può vietare per motivi d'igiene le unghie lunghe, artificiali o dipinte.

Interessante

«Le diverse dichiarazioni dei nostri esperti sono molto interessanti», è la conclusione di Lisa Frunz, responsabile del Commercio al dettaglio presso l'Associazione mastri panettieri-confettieri svizzeri (PCS), sulla piccola indagine sul tema delle unghie tra i principali esperti. Raccomanda di seguire le linee guida proposte dal nostro settore, in quanto «come datori di lavoro siamo obbligati a monitorare i requisiti igienici». Secondo lei, le unghie corte, non dipinte e ben curate si abbinano meglio ai nostri prodotti naturali e di alta qualità.

Lisa Frunz, Responsabile
Commercio al dettaglio
/dja/cv/rap

Esperienza con i sistemi solari nel settore

«E' stata una buona decisione»

«panissimo» ha chiesto a tre imprenditori del settore della panetteria-confetteria, perché si affidano all'energia solare e quali sono le loro esperienze.



Alcuni imprenditori del nostro settore si affidano agli impianti solari - ad esempio Hotz-Rust AG a Baar (a sinistra) e L'Instant chocolat a Siders (a destra).

I proprietari delle panetterie-confetterie intervistati, hanno essenzialmente avuto una buona esperienza con i vari concetti di utilizzo di celle solari sul tetto della loro azienda e presumono che queste si ripagheranno dal lato finanziario.

A David, L'Instant chocolat a Sierre, l'impianto solare di 329 m² è stato messo in funzione nel 2020, a Hotz-Rust AG a Baar (161 m²) e al panificio Hofmann a Reconvilier (66 m²) nel 2018. I proprietari si aspettano che l'impianto abbia una durata di almeno 20 anni, ma più probabilmente sarà di 25. A Sierre ipotizzano che sarà ammortizzato dopo 7 anni, mentre a Baar dopo 14.

«In tempi in cui l'ecologia è sotto i riflettori, il sistema solare dà alla nostra azienda una buona immagine.»

Olivier Hoffmann

L'impianto solare sul tetto del panificio Hofmann nel Giura bernese ha finanziato una start-up di un'azienda solare. Olivier Hofmann ha un contratto ventennale per l'acquisto

dell'energia ad un prezzo vantaggioso e può anche acquistare il sistema su richiesta.

Cosa vi ha fatto decidere di far installare un impianto solare sul vostro edificio aziendale?

Olivier Hofmann (Boulangerie Hofmann, Reconvilier): ci distinguono come azienda impegnata e responsabile. Per quanto possibile, lavoriamo con i produttori locali e cerchiamo di ridurre al minimo le nostre emissioni di CO₂. Affidarsi all'energia solare mi sembra quindi appropriato e un chiaro gesto a favore del nostro pianeta.

Silvan Hotz (Hotz-Rust AG, Baar): volevamo ridurre i costi dell'elettricità e allo stesso tempo fare qualcosa per il nostro ambiente. Inoltre, si può fare una buona pubblicità.

David e Virginie Pasquier (David, L'Instant chocolat, Siders): per noi è molto importante prenderci cura dell'ambiente. L'energia è stata al centro delle discussioni quando abbiamo progettato il nostro nuovo panificio. Utilizziamo anche il calore disperso dai sistemi di condizionamento e di refrigerazione per riscaldare l'acqua calda. Era quindi normale per noi produrre anche la

nostra energia per far funzionare i sistemi di condizionamento dell'aria.

Qual è la sua esperienza in questo campo?

Olivier Hofmann: prima non avevo esperienza con l'energia solare, ma oggi sono molto soddisfatto di questa decisione. In tempi in cui l'ecologia è sotto i riflettori, il sistema solare dà alla nostra azienda una buona immagine.

Silvan Hotz: ad eccezione di poche centinaia di kW, noi consumiamo praticamente tutto da soli e non mettiamo praticamente nulla in rete (tranne che nei fine settimana). Per questo pensiamo che sia stata una buona decisione.

David e Virginie Pasquier: le nostre celle solari sono state installate tre mesi fa. Ci siamo informati sulle diverse possibilità, come l'affitto del tetto ad un'azienda o l'installazione delle celle solari direttamente a nostre spese. Quest'ultima si è dimostrata la più conveniente.

Che consigli avete per i colleghi che stanno considerando un tale investimento?

Olivier Hofmann: abbiamo messo il nostro tetto a disposizione di Younergy, la start-up vodese con sede

all'ETII di Losanna. Quindi non abbiamo investito denaro, ma compriamo l'energia solare a qualche centesimo per kilowattora in meno rispetto a prima e approfittiamo del guadagno d'immagine. Questo è stato il principale argomento a favore di questo approccio.

Silvan Hotz: se un tale sistema viene acquistato, deve essere pubblicizzato. Secondo il motto «fare del bene e parlarne». Si deve anche tener conto del fatto che è disponibile una corrente meno reattiva a causa della minore energia utilizzata. Se non si tiene conto di questo, si risparmia da un lato (alimentazione elettrica) e dall'altro (energia reattiva) diventa più costoso.

David e Virginie Pasquier: dovrete ottenere in anticipo buone informazioni sull'azienda con cui volete lavorare, perché ci sono molti prezzi e approcci diversi. Dovete scegliere l'azienda che meglio si adatta alla vostra filosofia e alle vostre esigenze.

Interviste:
Christof Erne/ap

Maggiori informazioni:
Ufficio federale dell'energia:
bit.ly/3jvOqJV; bit.ly/3rlwnLC;
Younergy: younergy.ch



Da sinistra: Daniel Eichenberger, presidente del Consiglio d'amministrazione, e Markus Lötscher, amministratore delegato.

Pistor

Il CEO Markus Lötscher lascia Pistor

Stimati clienti e soci,

Con la presente vi informo che lascerò Pistor alla fine di maggio 2022. Per 13 anni ho avuto il privilegio di contribuire ad aumentare il dinamismo dell'azienda e di vivere molti momenti meravigliosi. Mi piace lavorare da Pistor, perciò sarà molto difficile per me dover lasciare la società.

Per consentire a Pistor di svilupparsi ulteriormente, sono necessari dei cambiamenti. La direzione, in seno alla quale regna una buona armonia, lavora bene e evolve con successo, ma non deve invecchiare. Credo che il CEO dovrebbe essere il primo a partire per permettere al suo successore di costruire un

proprio team nei prossimi anni.

Insieme all'ex presidente del Consiglio d'amministrazione, Willi Suter, abbiamo fissato la data della mia partenza già un paio di anni fa. La data era nota da tempo al presidente del Consiglio d'amministrazione Daniel Eichenberger, al Consiglio d'amministrazione e alla direzione. Tengo in grande considerazione Daniel Eichenberger e ammiro l'impegno con cui sta assolvendo il suo mandato da Pistor e contemporaneamente guida la propria azienda attraverso la crisi.

Vi informo già oggi delle mie dimissioni per permettere a Daniel Eichenberger di pianificare la mia successione con attenzione e senza

pressioni. Nell'estate del 2020, il Comitato per le nomine ha iniziato a cercare il/la miglior candidato/a possibile in collaborazione con un'agenzia esterna. Non appena sarà stata scelta la persona ideale sarete prontamente informati.

Essere CEO di Pistor è ed è stato un lavoro da sogno per me. Sta per finire un periodo meraviglioso della mia vita e ne sta per iniziare uno nuovo. Vorrei vivere una nuova esperienza e raccogliere una nuova sfida, ma non so ancora esattamente cosa.

In questa sede desidero ringraziarvi sentitamente per la fiducia accordatami e l'ottima collaborazione.

Cordiali saluti Markus Lötscher

Ringraziamenti e commiato

Il Consiglio d'amministrazione e la direzione di Pistor sono oltremodo dispiaciuti della decisione di Markus Lötscher. In questa sede colgono sin d'ora l'occasione per ringraziarlo dell'enorme impegno profuso in tutti questi anni e della sua collaborazione sempre eccellente. Negli ultimi 13 anni al timone di Pistor, Markus Lötscher ha preso decisioni importanti e ha saputo governare l'azienda con successo attraverso il tempo, sia nei periodi buoni che impegnativi.