

Congresso dei panettieri-confettieri svizzeri

## Avrà luogo – fisicamente o in modo virtuale

Il 135° Congresso della PCS avrà luogo martedì 1° giugno. Il «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs» della sera antecedente è stato annullato. L'assegnazione della «Corona del fornaio» avrà luogo dopo i punti regolari dell'ordine del giorno. Se ci sarà un evento fisico a Berna o un evento virtuale sarà deciso dal Comitato centrale (CC) a metà aprile.

A causa del Covid-19, il Congresso PCS 2020 ha dovuto essere cancellato. Gli affari statutarî saranno trattati al Congresso del 2021. Anche il 3° «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs», che aveva sempre avuto luogo la sera antecedente, ha dovuto essere rimandato. Avrebbe dovuto tenersi alla nuova fiera alimentare FBKplus a Berna nel gennaio 2021. Tuttavia, la fiera è stata anche rinviata a causa della pandemia, cioè a gennaio 2022.

### Elezione del Comitato centrale e del Presidente

Quest'anno si deve tenere il Congresso della PCS con trattande di vasta portata (elezione dei membri del Comitato centrale e del Presidente). Se questo debba avvenire fisicamente, per corrispondenza o virtualmente è stato discusso in dettaglio dai membri della CC durante la riunione online. La maggioranza dei partecipanti ha deciso di non te-



L'ultimo Congresso della PCS si è tenuto nel 2019.

nere l'evento per corrispondenza e di tenerlo fisicamente o virtualmente, a seconda della situazione del Covid-19. È stato anche deciso di

annullare il 3° «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs». Subito dopo le trattande del Congresso, avrà luogo la consegna della «Coro-

na del fornaio» e l'elezione dell'«Ambassadeur du pain et du chocolat».

### Informare i delegati in tempo utile

A metà aprile il CC deciderà in quale forma l'evento avrà definitivamente luogo. Indipendentemente da questo, i preparativi per il Congresso sono già in corso. Il Direttore della PCS Urs Wellauer ha invitato le Associazioni cantonali a registrare i loro delegati in tempo utile. L'invio alle Associazioni cantonali è stato fatto.

«L'anno scorso non siamo stati in grado di tenere un Congresso. Spero che abbia luogo fisicamente quest'anno, voglio sentire di nuovo i delegati come si deve», ha sottolineato il Presidente della PCS Silvan Hotz alla riunione del CC.

Le trattande sono state approvate dai membri del CC.

Claudia Vernocchi/sf

### Conti annuali PCS con un utile

I conti 2020 dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) sono positivi e sono stati approvati all'unanimità dal CC all'attenzione del Congresso. L'utile annuale della PCS ammonta a 66 559 CHF, preventivato 19 500 CHF. Il fatturato ammonta a 3 044 272 CHF, il patrimonio a circa 10 milioni di CHF. «Siamo stati in grado di fare degli accantonamenti sul fondo per la formazione. Ciò significa che la revisione del Commercio al dettaglio BiVo (Ordinanza sull'istruzione) è in gran parte prefinanziata», ha affermato Martin Schnyder, responsabile delle finanze della PCS, durante la riunione online del Comitato centrale. Dallo scoppio della pandemia, c'è stato un massiccio aumento della domanda di vari servizi PCS. Di conseguenza, le spese per il Servizio giuridico sono considerevolmente più alte di quelle preventivate, anche se lo Studio legale swisslegal, che lavora per la PCS, non ha fatto pagare i suoi servizi durante la prima chiusura e lo scorso dicembre per motivi di solidarietà. La PCS ha registrato un calo delle quote associative, del «Calendario del gusto» e delle entrate per abbonamenti e pubblicità di «panissimo». Tuttavia, sia il «Calendario del gusto» che «panissimo» hanno chiuso con risultati positivi. La liquidità e gli equivalenti di Cassa presso la PCS sono aumentati. Un prestito di 300 000 CHF è stato rimborsato dalla Richemont alla PCS. Questo era in previsione per la ristrutturazione della proprietà Hofmatte a Kirchberg. Le spese per il nuovo CC sono di ca. 40 000 CHF in meno rispetto al precedente, che aveva più membri e che è stato ridotto di dimensioni con la riorganizzazione dell'Associazione nel 2019.

cv/sf

### Conti annuali Richemont con un utile

Il Comitato centrale ha approvato i conti annuali della Fondazione Richemont e della SA con un utile di 923 000 CHF e un ammortamento di 336 000 CHF. La pandemia mondiale ha lasciato il segno sui conti annuali della Scuola Professionale Richemont. Grazie al grande impegno e alla buona pianificazione, Richemont ha potuto chiudere con un profitto. I corsi con partecipanti esteri sono stati cancellati, la gastronomia e il settore alberghiero sono stati completamente chiusi per 3 mesi. «Questo ha creato un buco nei nostri conti», ha spiegato il responsabile delle finanze Martin Schnyder. Anche le entrate degli abbonamenti e della pubblicità per la rivista della Richemont sono diminuite, mentre i libri sono stati venduti meno a causa delle cancellate fiere e della mancanza di visitatori esteri. C'è stata anche una minore richiesta di servizi di consulenza. Come ulteriore misura, il laboratorio Richemont è stato chiuso lo scorso autunno.

cv/sf

Intervista in occasione della giornata internazionale della farina del 20 marzo 2021

## Condizioni per una costante alta qualità della farina

Come fanno i mulini a garantire che le panetterie-confetterie ottengano una farina ottimale, e cosa devono fare queste ultime per mantenere la qualità della farina? Esperti di tre mulini forniscono risposte.



Regula Beck, Mühle Landshut



August Stillhard, Grüninger Mühlen



Marcel Wächter, Groupe Minoteries



Jacques Yerly, Groupe Minoteries

Foto: pgc

Il grano del prodotto naturale presenta delle fluttuazioni di qualità anno dopo anno. Tuttavia, ci si aspetta che i mugnai producano costantemente una buona farina. Quattro professionisti forniscono informazioni su come si ottiene questo risultato e su come la farina viene conservata correttamente.

Cosa fa il suo mulino per assicurare che la qualità della farina per i suoi clienti sia costante?

**Regula Beck, Mühle Landshut:** abbiamo il privilegio di avere grandi magazzini per il grano. Mescolando diversi lotti di grano di diversi anni di raccolto, otteniamo naturalmente una qualità di farina costantemente alta. Questo richiede di conoscere «i valori interni» di ogni partita di grano.

**August Stillhard, Grüninger Mühlen:** grazie a un'ampia varietà di diverse qualità di materie prime

di grano, è possibile garantire una qualità costante della farina durante tutto l'anno. Inoltre, numerosi sensori di qualità durante il funzionamento, assicurano che le correzioni e le regolazioni siano fatte automaticamente in caso di deviazioni nel processo. Le farine finite sono sottoposte a un test reologico in laboratorio, simulando così il processo di cottura dal panettiere. Inoltre, le farine vengono lavorate in una panetteria di prova.

**Marcel Wächter und Jacques Yerly, Groupe Minoteries:** oltre a una selezione mirata delle qualità di grano in seguito a un controllo completo in entrata, è competenza professionale del mugnaio assicurarsi di regolare correttamente l'attrezzatura e di miscelare le farine risultanti secondo i valori di laboratorio definiti. Un controllo continuo verifica la qualità desiderata della farina.

Cos'è una farina di buona qualità?

**Beck:** la chiave sta nei nostri mugnai e nella loro esperienza sul nostro «mulino lungo» con una fresatura delicata e lenta. Oltre al fatto che la qualità della farina sia la più costante possibile, è importante lo stoccaggio corretto della farina. Il processo di ossidazione dopo la macinazione – circa tre settimane – dovrebbe essere completo quando la farina raggiunge la panetteria.

«La farina deve essere conservata in un luogo fresco e asciutto, protetta dalla luce, dai parassiti e dagli odori estranei.»

**Stillhard:** questa è una chiara questione di definizione. La qualità non può essere descritta in termini onnicomprensivi, perché noi produciamo specificamente la qualità richiesta dal cliente in modo che possa realizzare un prodotto impeccabile.

**Wächter / Yerly:** gli obiettivi primari sono quelli di soddisfare le aspettative dei clienti e di garantire una qualità costante in modo che i panettieri possano lavorare con le solite ricette e processi e ottenere sempre gli stessi buoni risultati di cottura. Questo fornisce una mag-

giore sicurezza e fa risparmiare tempo, poiché i parametri non devono essere costantemente regolati.

Come si deve conservare la farina per mantenere la sua qualità?

**Beck:** la farina deve essere conservata in un luogo fresco e asciutto e protetta dai parassiti, cioè arrotolare o legare i sacchetti di carta dopo l'uso. A seconda dell'ambiente, la farina perde umidità. Questa deve essere aggiunta all'impasto come acqua supplementare.

**Stillhard:** fresco, asciutto e protetto dalla luce sono i fattori più importanti per una corretta conservazione. Inoltre, bisogna tener conto del fatto che la farina non dovrebbe essere conservata vicino a prodotti alimentari che hanno forti odori intrinseci, o che sono suscettibili ai parassiti. Entrambi hanno un effetto negativo sulla durata della farina.

**Wächter / Yerly:** le condizioni ideali sono fresche e asciutte. Le farine integrali non devono essere conservate troppo a lungo, perché la qualità o la freschezza del germe diminuisce più rapidamente che con una farina leggera. Una conservazione più lunga tende a produrre impasti più stabili e un'attività enzimatica più debole. La tolleranza di lavorazione aumenta quindi leggermente con la conservazione.

Christof Erne / ap

### Le persone intervistate

- Regula Beck è la Direttrice della Beck & Cie. AG, Mühle Landshut, Utzenstorf (BE), [www.muehle-landshut.ch](http://www.muehle-landshut.ch)
- August Stillhard è Membro della direzione e Direttore delle vendite della Willi Grüninger AG, Flums (SG), [www.grueningermuehlen.ch](http://www.grueningermuehlen.ch)
- Marcel Wächter und Jacques Yerly sono Membri della direzione della Groupe Minoteries SA, Granges-près-Marnand (VD), e Responsabili delle vendite per la Svizzera tedesca e francese, [www.gmsa.ch](http://www.gmsa.ch)

Pura spelta svizzera

## Misure d'emergenza

Per la prima volta dopo l'introduzione delle specifiche originali della spelta nel 1996, i cattivi raccolti non sono la causa dell'attuale carenza.

A causa del blocco Covid-19, ci sono state delle oscillazioni nel mercato della spelta. Così, nella primavera del 2020, la vendita di farina nel commercio al dettaglio e presso i venditori diretti è improvvisamente aumentata in modo brusco. Di conseguenza, non era più possibile rifornire tutti i mulini senza interruzione fino al raccolto. Diversi scaffali di vendita sono rimasti vuoti per due o tre mesi. La situazione di carenza è peggiorata anche quest'anno. Un buon raccolto svizzero del 2020 è stato ottenuto su una superficie che era cresciuta di quasi il 10%. Inoltre, IG Dinkel ha approvato l'importazione di farro

biologico di antiche varietà come misura di emergenza nell'agosto 2020. Tuttavia, con il secondo blocco, la domanda di spelta svizzera è aumentata di nuovo e le quantità disponibili sono state esaurite anche nei paesi stranieri vicini.

### Aumento dei prezzi

IG Dinkel ha aumentato a breve termine i prezzi ai produttori per il raccolto 2021 a scapito del budget pubblicitario, e a partire dal raccolto 2022 i prezzi aumenteranno di circa 10 CHF per la farina. Queste misure sono destinate a riequilibrare il mercato della spelta il più rapidamente possibile. com/sf

### Procedura di qualificazione 2021 (PQ)

I chiarimenti nazionali sulla PQ 2021 sono a buon punto. L'Ordinanza sull'attuazione della PQ 2021 è stata approvata dal Consiglio federale (vedi newsletter speciale del 12 marzo).

L'Ordinanza, che entrerà in vigore il 1° aprile 2021, fornisce la base giuridica per la PQ relativa al Coronavirus.

- Quest'anno, nonostante la pandemia, gli esami finali si svolgeranno nel modo più regolare possibile secondo le Ordinanze sull'istruzione (BiVo).
- L'attuazione è responsabilità dei Cantoni. Pertanto, ci possono essere differenze cantonali o regionali nella sua applicazione, ma tutte le parti coinvolte (Confederazione e Cantoni) vogliono attenersi a una PQ possibilmente regolare.

L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) ha presentato alla Confederazione le richieste necessarie per le professioni di produzione e ha ricevuto il 7 gennaio 2021 l'approvazione via e-mail per condurre la PQ nella maniera usuale (LPP = lavoro pratico prestabilito) – sempre come una delle prime professioni. Anche nel Commercio al dettaglio i dadi sono stati lanciati.

Il 19.02. è arrivata l'informazione dall'organizzazione nazionale del mondo del lavoro (OML): gli esami possono essere eseguiti secondo il BiVo (senza pause). I concetti di protezione devono essere osservati. Gli esperti sono stati informati attraverso i Capo periti anche in questo settore e documentati dalla PCS con un opuscolo.

«Vogliamo ringraziare tutte le persone coinvolte per il loro impegno e per aver reso possibile l'Ordinanza PQ 2021», ha affermato un soddisfatto Direttore aggiunto della Scuola Professionale Richemont, Markus Zimmerli. mz/pan

## Approfondimento

In questa rubrica riferirò delle attività che svolgo, delle decisioni che vengono prese e dei contatti che si stabiliscono nell'ambito della mia attività quotidiana di Presidente, così come delle questioni importanti e marginali.

### Riguarda l'esistenza

La vita quotidiana del Presidente di un'associazione non è sempre così spettacolare come qualcuno potrebbe immaginare. A volte è davvero spettacolare, avvengono incontri importanti e rivoluzionari, ci sono battaglie, tattiche, si può celebrare una vittoria o – a volte – si deve accettare una sconfitta. La strada per arrivarci, però, è di solito in piccoli, piccolissimi passi che spesso non sono menzionati da nessuna parte. Per esempio, insieme all'USAM e ad altre associazioni, ci siamo battuti instancabilmente per settimane per un'apertura totale nel settore della ristorazione, per l'abolizione dell'obbligo dell'home office, per un trattamento rapido ed equo dei casi di rigore e per una riduzione delle tariffe delle carte di debito. (Pistor ha segnato una grande vittoria per i nostri membri sulle carte di credito!) La situazione attuale è altamente insoddisfacente – per tutti. Abbiamo il Consiglio nazionale dalla nostra parte, ma non il Consiglio federale...

### «Ringrazio i miei colleghi del Comitato centrale per la loro partecipazione, il loro contributo e il loro impegno.»

Ci sono eventi poco spettacolari per il pubblico, ma stimolanti, impressionanti e preziosi per me. Per esempio, abbiamo avuto la nostra riunione del Comitato centrale all'inizio di marzo. Sfortunatamente, questo si è dovuto svolgere online ancora una volta a causa del Covid-19. Abbiamo dovuto tenere la nostra prevista riunione fisica di due giorni nel nuovo centro di competenza della Scuola Professionale Richemont a Yverdon-les-Bain (VD) online e ci siamo limitati a una



sola giornata. L'ordine del giorno è stato notevolmente ristretto. L'incontro è stato come sempre costruttivo, critico e amichevole. Vorrei ringraziare i miei colleghi del Comitato centrale per la loro partecipazione, il loro contributo e il loro impegno verso i nostri membri e il nostro settore. Sono stati doppiamente sfidati durante questo periodo Covid-19: da un lato, con le sfide aggiuntive nella loro azienda e, dall'altro, con il loro impegno nella loro area di responsabilità, per la loro regione, dove la pandemia ha causato lavoro supplementare. Attendo con ansia il prossimo incontro fisico con il Comitato centrale. Come tutti voi, mi mancano le discussioni personali durante le Assemblee nei Cantoni e nelle regioni e agli eventi del settore. Anche per questo motivo, stiamo cercando di tenere il nostro Congresso a Berna e stiamo pianificando due piste, fisicamente o in modo virtuale. Ci vediamo lì – speriamo! Abbiate cura di voi e non mollate!

Silvan Hotz, Presidente PCS

PS. Inviatemi le vostre domande o i vostri suggerimenti! Attendo con piacere il vostro scritto: panissimo@swissbaker.ch.

Bordoli da Della Sagl – Viganello

## Giovane titolare per la storica Panetteria-Pasticceria

Dal 1° marzo 2021 la storica Panetteria-Pasticceria di Viganello ha un nuovo, giovane ed intraprendente proprietario: Alan Dellavia (Bordoli da Della Sagl). «panissimo» lo ha intervistato e ha rivolto alcune domande anche all'amministratore uscente della Bordoli SA Gianandrea De Giovanetti.



Sandra Fogato

Una baguette farcita lunga due metri è stata usata quale consegna simbolica dello scettro aziendale da parte di Gianandrea De Giovanetti (s) ad Alan Dellavia. I clienti possono acquistare la baguette al metro ed è una delle novità presentate dal nuovo titolare.

Nel quartiere di Viganello (Lugano) c'è una grande novità. Dal 1° marzo 2021 la Panetteria-Pasticceria Bordoli SA è stata ceduta ad un

giovane ed intraprendente Panettiere-Pasticciere-Confettiere di soli 26 anni: Alan Dellavia che ha modificato la ragione sociale in Bordo-

li da Della Sagl. Il suo nome non è però poi così sconosciuto. Parte della sua formazione è avvenuta proprio tra le mura del laboratorio in Via Merlina.

«panissimo» ha rivolto alcune domande a lui ed all'uscente amministratore Gianandrea De Giovanetti.

### ALAN DELLAVIA

Lei è molto giovane e da pochi giorni ha rilevato un'importante attività storica con sette dipendenti. Quali sono i suoi progetti per la sua azienda?

Principalmente tra i miei progetti c'è quello di voler portare avanti questa attività con qualche novità e

un po' di freschezza senza dimenticare però in nessun modo le tradizioni.

Da dove nasce l'idea di mettersi in proprio?

L'idea c'è sempre stata fin da quando ero apprendista. Il mio ex datore di lavoro Gianandrea De Giovanetti desiderava cedere l'azienda e mi ha contattato esponendomi il progetto.

Ha già presentato qualche novità alla sua clientela?

Durante la prima settimana qualcosa è già stata fatta ma ci vuole ancora tempo. Ho aggiunto ai prodotti in vendita qualcosa di salato. La novità riguarda la baguette far-

### Panetteria centenaria

Nel corso della storia della panetteria-pasticceria di Viganello, nata nei primi anni del '900 con l'installazione del primo forno, ha avuto vari proprietari nell'arco dei suoi 121 anni d'attività:

1900–1929 Famiglia De Ambrogi

1929–1953 Ermanno Unternährer senior

1953–1975 Ermanno Unternährer junior (primogenito)

1975–1978 Roberto Unternährer (secondogenito)

1978–1992 Giovanni Bordoli (Bordoli SA)

1992–2006 Gianandrea De Giovanetti e Amanzio Marelli

2006–2021 Gianandrea De Giovanetti

Dal 1° marzo Alan Dellavia (Bordoli da Della Sagl)

cita lunga due metri che il cliente può acquistare nella misura desiderata.

«Desidero portare avanti questa azienda con qualche novità e un po' di freschezza senza dimenticare le tradizioni.»

Alan Dellavia

Come vede il suo futuro professionale non dimenticando le molte difficoltà causate dalla pandemia?

Spero che tutto vada bene. Vorrei comunque crescere ancora a livello professionale e se possibile anche a livello aziendale. Per il momento sono contento di avere ancora Gianandrea De Giovanetti che mi aiuta e mi sostiene con preziosi consigli dalla sua trentennale esperienza.

Cosa le piace fare nel tempo libero? Amo andare in montagna, praticare sport e... mangiare!

## GIANANDREA DE GIOVANETTI

Dopo aver gestito l'attività per ventinove anni, quali sensazioni si provano nel lasciare la conduzione nelle mani di un nuovo proprietario? Mi sono accorto che era arrivato il momento che qualcuno prendesse in mano la situazione in quanto l'azienda aveva bisogno di un rinnovamento e che doveva essere fatto da una persona giovane con idee innovative. Parlo anche naturalmente della tecnologia. L'azienda aveva bisogno di una persona creativa che avrebbe dovuto traghettare l'azienda tenendo conto delle tradizioni ma apportando delle novità. Il mercato lento e restio dei miei anni non è più lo stesso. Nell'arco di vent'anni il mercato è cambiato totalmente. I clienti seguono molto le mode del momento. I prodotti proposti oggi possono non essere più richiesti tra sei mesi. Bisogna essere dinamici e pronti al cambiamento. Cedere l'azienda non è sicuramente una cosa facile ma nella persona di Alan vedo le sue qualità: la passione per il lavoro e le molte iniziative. Ho chiesto



Alan Dellavia con il suo «Ciambellone ai frutti di bosco».

un'unica cosa: tenere per quanto sia possibile tutti i dipendenti che lavorano da molti anni per l'azienda.

Tradizione e innovazione sono sempre stati i suoi obiettivi. Di cosa va particolarmente fiero?

Per quanto concerne la tradizione ho portato avanti quanto già fatto dal mio predecessore Giovanni Bordoli. Il mio obiettivo e la cosa di cui vado più fiero è quello di aver puntato sulla qualità degli ingredienti potendo presentare alla clientela prodotti «belli e buoni» con una buona proporzione qualità-prezzo.

Cosa le ha regalato in modo particolare la sua professione?

La mia professione mi ha regalato come prima cosa la possibilità di realizzare il mio sogno che avevo fin da bambino. Durante l'estate andavo in vacanza in Valtellina (Italia) e passavo molto tempo nel laborato-

mente buoni... come il pane! E' questa la caratteristica della mia professione che mi è sempre piaciuta.

Nel 1998 è stato insignito del titolo di Cavaliere del Buon Pane. Cosa rappresenta per lei il pane?

Il pane nella mia famiglia ha sempre avuto un grande valore e andava esclusivamente comprato dal panettiere. Io avevo l'incarico di passare ad acquistarlo quando tornavo da scuola. Il pane è straordinario e ancora oggi dopo molti anni rimango affascinato dalle sue caratteristiche: il suo colore, il suo profumo, la sua croccantezza all'esterno e morbidezza al suo interno.

«Vado fiero di aver puntato sulla qualità degli ingredienti.»

Gianandrea De Giovanetti

Quali sono i suoi progetti futuri?

Per ora sostengo ancora Alan fin quando avrà bisogno di me poi vorrei cercare un lavoro a metà tempo.

Visto che avrà un po' più di tempo libero, cosa le piacerebbe fare?

Vorrei avere il tempo per poter visitare paesi lontani mai visti e poter scoprire come viene fatto il pane nelle varie tradizioni e culture.

Quale augurio desidera porgere ad Alan Dellavia?

Ad un ragazzo promettente come lui auguro moltissime soddisfazioni professionali e nei momenti più difficili di pensare in modo positivo e trovare le migliori soluzioni!

Interviste: Sandra Fogato

## Le persone intervistate

- Alan Dellavia è Panettiere-Pasticciere-Confettiere. Ha svolto il suo apprendistato presso la Bordoli SA a Viganello e la B.F.B. Food SA a Piotta. Dopo varie esperienze lavorative fuori Cantone, ha deciso di tornare in Ticino e diventare titolare d'azienda a soli 26 anni.
- Gianandrea de Giovanetti è Pasticciere-Confettiere e Gelataio. Ha svolto il suo apprendistato presso Giovanni Bordoli di Viganello e la Saipa di Lugano. E' stato insignito del titolo di Cavaliere del Buon Pane ed è attualmente Tesoriere della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane.

Pane e prodotti da forno d'importazione

## Il paese di produzione deve essere dichiarato

Successo per la Filiera svizzera dei grani del pane e quindi per i Panettieri-Confettieri svizzeri contro le crescenti importazioni di pane e prodotti da forno: entrambe le Associazioni sono riuscite a convincere il Parlamento a richiedere una dichiarazione del paese di produzione per la vendita al dettaglio.

Dopo il Consiglio degli Stati, la settimana scorsa anche la Camera alta ha votato a favore della mozione delle Commissioni della Scienza, dell'educazione e della cultura del Consiglio degli Stati (CSEC) con 166 voti contro 14 e 3 astensioni, nonostante i vivaci interventi degli esponenti economici interessati, come i rappresentanti dei negozi delle stazioni di servizio e della ristorazione. Anche il Consiglio federale è d'accordo con la richiesta. Le disposizioni giuridiche precise devono ora essere elaborate dall'amministrazione.

### Combattere insieme

«Questo aiuterà a contrastare il costante aumento delle importazioni dei prodotti da forno», aggiunge il Presidente della PCS Silvan Hotz. È stato particolarmente piacevole vedere come l'intera catena del valore abbia lottato insieme per questa causa. Questi sono: l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri, Swiss granum, Schweizer Brot, la Federazione dei mugnai svizzeri la Federazione svizzera dei produttori di cereali. «Con questa misura, stiamo creando più trasparenza per i consumatori», dice soddisfatto il Direttore della PCS Urs Wellauer.

### Un'impresa impegnativa

Le importazioni di pane e prodotti da forno aumentano anno dopo anno. A livello politico ed economico, c'è stata una lunga lotta per trovare una soluzione e per discutere quale strada intraprendere affinché queste importazioni attraverso la frontiera svizzera, che non solo sono dannose per la nostra industria, possano essere fermate o almeno frenate. In particolare nei Cantoni di confine, i membri della PCS – ma non solo – soffrono in modo massiccio per questo motivo. Questa ardente preoccupazione è stata contrapposta al desiderio di



Molti pani nei discount, nei negozi delle stazioni di servizio e nella ristorazione sono stati importati come prodotti in pasta.

non causare ulteriori spese amministrative per i panettieri-confettieri commerciali. Un'impresa impegnativa.

### Discount, negozi di benzina e ristorazione

Il fatto è che la Svizzera ha ancora un livello relativamente alto di protezione alla frontiera per i cereali panificabili, principalmente a causa di considerazioni sulla sicurezza dell'approvvigionamento. Nel caso dei prodotti finiti – compresi i prodotti da forno congelati e i prodotti in pasta – i dazi doganali sono significativamente più bassi grazie agli accordi bilaterali con l'UE. È stato notato un aumento del pane e dei prodotti da forno importati (so-

prattutto i prodotti in pasta), in particolare nei discount e nei negozi delle stazioni di servizio, nonché nel settore della ristorazione.

Secondo una ricerca di mercato di Schweizer Brot, molti consumatori non lo sanno. Il 90% degli intervistati ritiene che il pane che consuma provenga dalla Svizzera.

### Rinuncia all'obbligatorietà della dichiarazione dei cereali

Ci sono già stati tentativi in passato per limitare le importazioni e fornire alla popolazione una migliore informazione. Tuttavia, l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) e le sue associazioni partner, lo hanno sempre impedito. Tra l'altro, queste inizia-

tive avrebbero comportato un notevole lavoro supplementare per i panettieri-confettieri, che sarebbe stato sproporzionato rispetto ai benefici per il nostro mestiere. Tra le altre cose, si sarebbe dovuto dichiarare l'origine dei cereali.

### Dichiarazione volontaria

Per rendere più visibile ai consumatori l'origine dei cereali, i partner di mercato di Schweizer Brot stanno lavorando alla creazione di un marchio comune per il pane svizzero nell'ambito di una strategia di valore aggiunto di diritto privato e alla sua promozione più forte nei punti vendita.

Formazione e formazione professionale continua per i dipendenti

## Prezzo dei corsi annuali: riduzione di 450 000 CHF

La formazione e la formazione professionale continua diventeranno più economici retroattivamente a partire dal 1° gennaio 2021. I dipendenti e i datori di lavoro del settore della panetteria-confetteria beneficeranno di una riduzione dei prezzi di circa 450 000 CHF annui. Il CC della PCS ne ha preso nota.



Le parti contraenti del settore della panetteria-confetteria hanno approvato il regolamento per sostenere la formazione continua dei dipendenti.

Le parti contraenti dei panettieri-confettieri svizzeri, l'Hotel & Gastro Union, Syna e l'Associazione

svizzera mastri panettieri-confettieri, hanno appena firmato l'accordo sull'utilizzo supplementare

dei contributi professionali con la Scuola Professionale Richemont. L'accordo regola l'uso delle spese di esecuzione. Ciò significa che anche alcuni corsi di formazione e formazione professionale continua presso la Scuola Professionale Richemont

matori professionali e istruzione professionale superiore (esami professionali federali ed esami professionali superiori) in produzione e nel Commercio al dettaglio. Inoltre, vengono offerti corsi specialistici in loco nelle aziende, così come sostenuti finanziariamente i corsi di lingua per i lavoratori non qualificati gestiti dall'azienda Academia. I dettagli saranno disponibili sul sito della Scuola Professionale Richemont da metà marzo (informazioni sui corsi di lingua al più tardi da metà aprile). Con queste risorse finanziarie aggiuntive, quasi 40 000 CHF al mese verranno ora utilizzati per la formazione e la formazione professionale continua dei dipendenti nel settore della panetteria-confetteria.

### Commento al CCL

Il commento al Contratto collettivo di lavoro (CCL) è ora disponibile sul sito web della Commissione paritetica Panettieri-Confettieri svizzeri (cppc) <https://pkbc.ch>. Il commento ha lo scopo di assistere l'utente nell'interpretazione e nella comprensione delle singole disposizioni del CCL. Oltre alle spiegazioni delle singole disposizioni del CCL, il commento contiene ulteriori aggiunte rilevanti altre fonti giuridiche (ad esempio il Codice delle obbligazioni, l'Ordinanza sulla legge del lavoro, ecc.) Il commento ha lo scopo di fornire spiegazioni più chiare, più comprensibili e più concise possibili delle disposizioni del CCL.

Il commento riflette i punti di vista e le opinioni comuni della Commissione paritetica Panettieri-Confettieri svizzeri, composta dai rappresentanti dei lavoratori e dei datori di lavoro e l'Associazione svizzera dei mastri panettieri-confettieri (PCS). Il CCL è valido dal 2019 al 2023.

PCS

Quasi 40 000 CHF al mese vengono ora utilizzati per la formazione e la formazione professionale continua dei dipendenti.

vengono ora sovvenzionati. Questi sono i corsi di specializzazione in panetteria, pasticceria, confetteria, vendita e tecnologia, corsi per for-

PCS  
Informazioni: richemont.swiss