

Carte di credito per le PMI

Inaccettabile aumento dei costi

Qualche mese fa, le nuove carte di debito Mastercard e Visa Debit sono entrate nel mercato dei pagamenti. Queste portano a commissioni più alte per i piccoli rivenditori. Insieme all'associazione mantello, l'Unione svizzera delle arti e mestieri (USAM) e ad altre associazioni, la PCS si unisce con forze congiunte contro tali aumenti.

A medio e lungo termine, queste nuove carte di debito sostituiranno le carte Maestro. Hanno tutte le funzionalità della carta Maestro e della carta V-PAY, sono riconosciute in tutto il mondo e permettono anche acquisti online sicuri e pagamenti mobili via smartphone. Queste nuove carte si riferiscono al mercato del debito, ma possono essere utilizzate anche per le transazioni online.

Le ragioni dell'aumento

Le ragioni di questo aumento delle commissioni sono tre: un problema tecnico presso Worldline/SIX Payment Services, un aumento delle spese di transazione da parte di Worldline/SIX Payment Services e il fatto che le banche sono autorizzate ad applicare commissioni interbancarie più elevate durante la fase d'introduzione di queste nuove carte.

Le richieste

La situazione è grave, soprattutto perché questo abuso di posizione arriva nel mezzo di una crisi in cui le PMI stanno già soffrendo molto per le misure di contenimento causate



Fotolia, Edyta Pawlowska

In precedenza, i pagamenti venivano effettuati con la carta Maestro. Questa deve essere sostituita da carte di debito. Le PMI svizzere si oppongono al relativo aumento delle commissioni.

L'USAM

L'Unione svizzera delle arti e mestieri (USAM) è la più grande organizzazione mantello dell'economia svizzera, rappresenta oltre 230 associazioni e circa 500.000 PMI, cioè il 99,8% di tutte le imprese del nostro paese. Si batte instancabilmente per condizioni quadro economiche e politiche ottimali per le piccole e medie imprese.

» La situazione è grave. L'USAM e le sue associazioni affiliate stanno quindi avanzando richieste chiare.

dal Covid-19. Per questo motivo, l'USAM, insieme alle sue associazioni affiliate, presenta le seguenti richieste:

■ Worldline/SIX Payment Services deve risolvere al più presto i problemi tecnici che rendono impossi-

bile distinguere le nuove carte di debito Mastercard e Visa Debit dalle carte di credito e che di conseguenza portano le PMI a pagare commissioni eccessive.

■ Worldline/SIX Payment Services, che ha una posizione quasi monopolistica come «acquirer», deve smettere di aumentare le sue commissioni sulle spalle delle PMI.

■ La Commissione della concorrenza (COMCO) deve fissare le commissioni interbancarie (a favore delle banche emittenti delle carte) in modo trasparente, anche per la fase di lancio di nuove carte sul mercato (fino al raggiungimento di

una quota di mercato del 15% o tre anni).

■ La COMCO deve definire chiaramente l'inizio di queste fasi di introduzione e comunicarlo alle PMI.

■ Le commissioni interbancarie dovrebbero essere fissate secondo il modello dell'Unione Europea, dove i tassi dopo la fase introduttiva sono dello 0,2% per le carte di debito e dello 0,3% per le carte di credito.

PCS/sf

Attraverso Pistor, le aziende associate alla PCS ricevono condizioni migliori.

Al Porto: nuova apertura sotto i portici di Locarno

Commento dettagliato al Contratto collettivo di lavoro

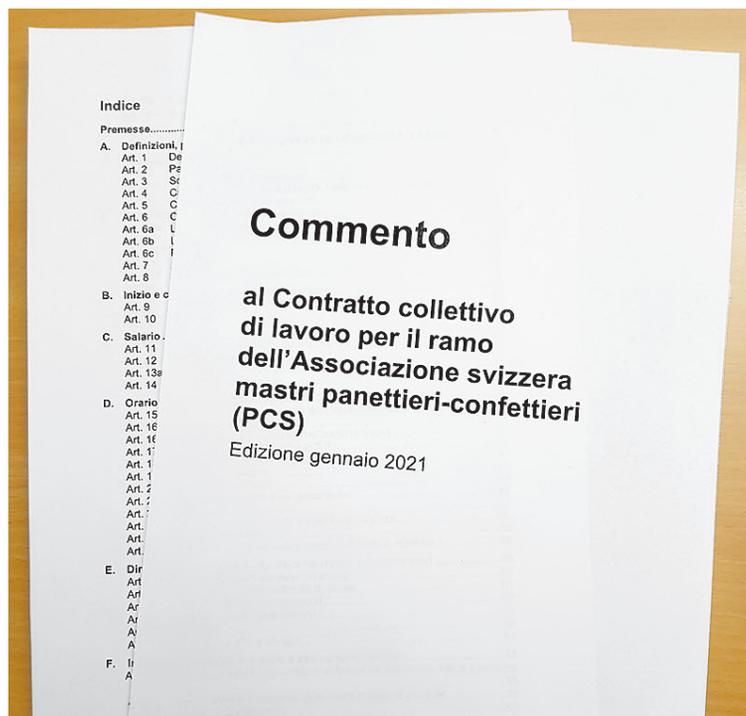


Al Porto

Alla fine di marzo, la nota Confiserie Al Porto ha aperto un nuovo negozio di pasticceria, panetteria e confetteria sotto i portici di Via Zorzi 18 a Locarno. Il Direttore Anton Froschauer e il suo team sono molto soddisfatti di essere riusciti a pianificare e finalizzare questo nuovo progetto in soli due mesi, grazie all'importante contributo di artigiani locali e Svizzeri. L'innova-

tiva e dinamica Confiserie Al Porto, una realtà aziendale ticinese ben radicata nel territorio da oltre 50 anni, con una produzione creativa-artigianale a Tenero, gestisce ora otto negozi, Café e Ristoranti a Locarno, Ascona, Lugano, Bellinzona e offre lavoro a oltre 120 collaboratori/trici che ogni giorno si prodigano per deliziare gli stimati ospiti e clienti.

com



Sandra Fogato

Il Commento al CCL è a disposizione dei membri della PCS su Intranet: swissbacker.ch/login.

Il Commento dettagliato al Contratto collettivo di lavoro (CCL) per il settore svizzero della panetteria-confetteria è ora a disposizione in esclusiva per i membri della PCS su Intranet. Serve come aiuto all'interpretazione e alla comprensione delle norme individuali del CCL.

Aggiunte rilevanti

Oltre alle spiegazioni delle singole disposizioni del CCL, il Com-

mento contiene ulteriori aggiunte rilevanti da altre fonti giuridiche (ad esempio il Codice delle obbligazioni, il Diritto del lavoro, ecc.). Per ogni singolo articolo contiene la formulazione della disposizione del CCL. Segue poi la spiegazione del rispettivo articolo, nella misura in cui è necessario un commento per chiarire la disposizione.

PCS/sf

»»» Notizie varie

Iniziativa popolare di GastroSuisse

GastroSuisse ha lanciato l'iniziativa popolare «Equo indennizzo in caso di pandemia». Perché la pandemia Covid-19 ha dimostrato: «La politica e la legislazione svizzera non erano sufficientemente preparate alla situazione di emergenza in corso».

Nella legge sull'epidemia, le Autorità hanno una base per adottare misure rigorose per proteggere la salute pubblica. Tuttavia, le imprese interessate non hanno diritto a un risarcimento.

com/sf

Baguette: patrimonio culturale?

La Francia vuole far riconoscere la «baguette» come patrimonio culturale immateriale dall'Unesco.

Le competenze e la cultura che circondano il pane francese sono state selezionate come candidato francese per il periodo 2021-2022, ha annunciato il Ministero della Cultura. Gli Stati possono fare un massimo di una nomina all'anno. Una decisione riguardante all'inserimento nella lista dell'Unesco è attesa in autunno.

Il Ministero della Cultura francese sottolinea che la storia della baguette risale al XVII secolo. A livello nazionale, è il pane più popolare e fa parte della vita quotidiana di molte persone in Francia.

com/sf

Sondaggio dei membri della PCS

Come pubblicato su panissimo n° 7, il settore della panetteria-confetteria ha alle sue spalle un anno pandemico difficile. Il sondaggio tra le associazioni cantonali ed alcuni membri ha rilevato risultati positivi e molti punti critici nella valutazione della situazione. I punti vendita rurali e di quartiere hanno prosperato, quelli nei centri urbani e nelle zone turistiche hanno visto un massiccio calo delle vendite. Lo sguardo al futuro è cautamente positivo anche se in Ticino la situazione è alquanto difficile. Molti sono ancora i punti interrogativi. Quello che manca essenzialmente è pianificare la sicurezza.

Il sondaggio di «panissimo» continua. Brevi dichiarazioni dei membri della PCS si possono leggere a pagina 46.

pan/sf

Documento di sintesi tassa sullo zucchero

Perseguire il cammino dell'azione volontaria

Il documento di sintesi sulla tassa sullo zucchero è stato aggiornato dall'Associazione svizzera dei maestri panettieri-confettieri (PCS). La posizione della PCS è chiara: nessuna tassa sullo zucchero, né a livello federale né a livello cantonale.

La strategia alimentare della Confederazione e le sue misure si basano principalmente sulla cooperazione volontaria tra l'industria e lo Stato. Questo è sostenuto dall'Associazione svizzera maestri panettieri-confettieri (PCS) ed è sostenuto dalla popolazione svizzera. Secondo vari sondaggi rappresentativi, i consumatori chiedono un'etichettatura semplice dei prodotti alimentari. Tuttavia, sono chiaramente e inequivocabilmente contro una tassa sullo zucchero. Una tale tassa non troverebbe nemmeno la maggioranza nel Consiglio federale.

Ginevra: nessuna tassa cantonale sullo zucchero

Ciononostante, ci sono appelli dall'estero (raccomandazione dell'OMS di imporre una tassa speciale di almeno il 20% sulle bevande zuccherate o quello dell'Unione Europea per creare incentivi – come la tassazione dei prodotti ad alto contenuto di zucchero), ma anche dalla Svizzera, periodici appelli politici per una regolamentazione statale. L'appello più chiaro viene dal Cantone Ginevra: l'introduzione di una tassa sullo zucchero sui prodotti trasformati. Si basa sulla mozione «La dipendenza dallo zucchero, il flagello del secolo!» Nel frattempo, il Governo e l'Amministrazione non vedono alcuna ragione per introdurre una tassa cantonale sullo zucchero sui prodotti trasformati.

Questo parziale successo è stato possibile anche grazie alle intense discussioni tra l'intera industria di trasformazione dello zucchero, guidata dalla «fial», e le autorità ginevrine. Tuttavia, il Governo e il Parlamento ginevrino intendono ancora approfondire la possibilità e la fattibilità di una tassa cantonale sullo zucchero delle bevande analcoliche. L'obiettivo del Cantone rimane quello di introdurre una tale tassa



Una tassa sullo zucchero, vista della PCS, non è la via giusta.

sulle bevande zuccherate a livello nazionale se non si trova una soluzione volontaria. Sotto l'egida della fial (Federazione delle Industrie Alimentari Svizzere), l'industria di trasformazione dello zucchero, compresa la PCS, segue da vicino i prossimi passi e continua le discussioni con le parti coinvolte.

Le ragioni della PCS

La PCS si oppone all'imposizione di una tassa sullo zucchero in qualsiasi forma per le seguenti ragioni:

- L'industria è consapevole del problema e le aziende stanno facendo molto per ridurre il consumo di zucchero. Per esempio, il contenuto di zucchero nelle bibite svizzere è diminuito del 13% tra il 2005 e il 2015 grazie ai corrispondenti sforzi dell'industria. L'efficacia dell'approccio volontario può essere dimostrata da misure concrete (per esempio la Dichiarazione di Milano). Soprattutto in Svizzera, un paese con frontiere vicine dove il turismo degli acquisti offre facili alternative, una tassa sullo zucchero non è né appropriata né sensata. Una tale tassa aumenterebbe anche il livello dei prezzi dei prodotti ali-

mentari in Svizzera, il che indebolirebbe ulteriormente l'economia nazionale.

- Nessuna prova scientifica: l'introduzione di tasse sullo zucchero sulle bevande dolci in vari altri paesi, mostra che possono avere un'influenza sul consumo di zucchero in casi individuali. Affermazioni generali scientificamente supportate. Tuttavia, dichiarazioni generali scientificamente supportate sugli effetti a lungo termine, sull'obesità, sulla salute e sui costi per il sistema sanitario, non possono essere fatte al momento.

- Inoltre si pone anche la questione della giustizia sociale. Una tassa sullo zucchero grava sui gruppi a basso reddito e soprattutto sulle famiglie, sproporzionatamente. Gli esperti concordano sul fatto che una tassa sullo zucchero come misura di promozione della salute non è all'altezza. Le malattie legate alla dieta come l'obesità e il diabete non possono essere attribuite solo al consumo di zucchero – e certamente non a quello sulle bevande analcoliche. Hanno diverse cause e devono quindi essere visti da una prospettiva globale.

Una grande sfida per il nostro settore

Per l'industria dei prodotti da forno e dolciaria in particolare, la riduzione dello zucchero è una grande sfida in termini di gusto e consistenza dei prodotti. Ciononostante, la PCS promuove attivamente la riduzione dello zucchero nelle ricette esistenti e in quelle nuove da anni e ovunque sia possibile. Anche la Scuola Professionale Richemont della PCS gioca un ruolo importante.

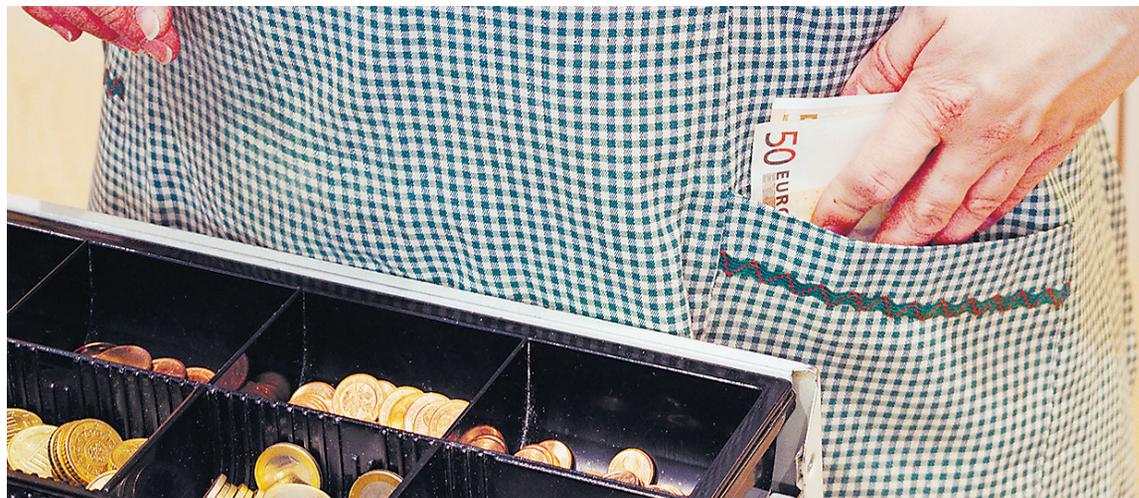
In collaborazione con tutta l'industria di trasformazione dello zucchero, la PCS continuerà a fare campagna contro l'introduzione di una tassa sullo zucchero, senza chiudere la mente sulle questioni fondamentali che riguardano il consumo eccessivo di zucchero. Dal punto di vista della PCS, le misure già prese e quelle che saranno prese dall'industria per ridurre il contenuto di zucchero nei prodotti alimentari devono essere riconosciute come tali e l'approccio volontario non deve essere abbandonato.

Il crimine aziendale e la sua prevenzione

Identificare e prevenire i rischi

Secondo la tesi di laurea di Boris Vollenweider dell'Università di San Gallo, il furto da parte dei dipendenti è un reato frequente. Un buon ambiente di lavoro e quindi dipendenti soddisfatti ha un effetto preventivo.

Un anno fa, un'intervista a Boris Vollenweider su «panissimo» invitava a partecipare al sondaggio online, sull'essere colpiti dalla criminalità (vedi riquadro). Ora la sua tesi di 142 pagine «La criminalità dei dipendenti come sfida aziendale – risultati internazionali e svizzeri» è disponibile. Esamina le esperienze delle aziende svizzere con varie forme di criminalità, le colloca nel contesto degli studi internazionali e fornisce raccomandazioni per l'azione. Anche se solo poche aziende, probabilmente con una sensibilità superiore alla media, hanno risposto alle 70 domande sull'argomento: ne seguono suggerimenti utili.



Una selezione accurata del personale e un ambiente aziendale positivo riducono il rischio di furto dei dipendenti.

Più furti di beni che di denaro
Secondo la tesi di laurea, il 44% degli intervistati sono stati colpiti dalla criminalità dei dipendenti e il 20% dalla criminalità informatica, il 45% non ha subito alcun crimine. Il 46% dei crimini dei dipendenti è stato scoperto dai superiori, il 39% dai dipendenti o dal controllo interno (erano possibili più risposte). Il 62% riguardava il furto di beni e il 48% il furto di denaro. Il 29% dei reati rilevati non è stato denunciato a nessuno, il 46% alla polizia o alla magistratura, il 18% all'assicurazione. Il fatto che quest'ultima cifra non fosse più alta era dovuto principalmente alla piccola quantità di danni o alla mancanza di copertura. Il furto non è stato denunciato a nessuno nel 33% dei casi perché il danno era stato riparato o perché non c'erano prove, nel 20% dei casi per mancanza di risorse o perché la persona non lavorava più in azienda. Il 71% dei casi sono stati divulgati internamente. Secondo i partecipanti al sondaggio, nel 75% dei casi non è stato causato alcun danno alla reputazione. Dopo la scoperta del crimine, il 39% delle aziende non ha preso nessuna misura preventiva aggiuntiva, il 21% ha rafforzato il con-

trollo interno, il 14% il principio del dialogo diretto e i controlli di selezione per i nuovi assunti (ottenendo referenze, estratti da registri penali e di esecuzione).

Il crimine informatico

Secondo l'indagine, le aziende sono state spesso confrontate con il crimine informatico di origine esterna sconosciuta: il 64% ha sperimentato attacchi di phishing, e il 36% ha sperimentato attacchi di hacking e frode. Il 71% delle aziende ha aumentato i propri investimenti nella sicurezza informatica negli ultimi 3 anni, il 29% li ha lasciati invariati.

Possibilità di prevenzione

«La minaccia rappresentata dai «reati dei dipendenti» è spesso sottovalutata», afferma la tesi di laurea all'inizio dell'introduzione. Tuttavia, il «problema estremamente eterogeneo in termini di autori e tipi di reati» non è solo analizzato. La tesi indica anche possibili soluzioni. Un'affermazione centrale è: «Un'attenta selezione del personale e una cultura aziendale positiva orientata all'etica degli affari giocano un ruolo speciale. Nel capitolo sulle raccomandazioni per l'azione (sezione

3.10.), lo mette in termini concreti: «La cultura aziendale gioca un ruolo chiave nella riduzione della criminalità dei dipendenti», afferma. Una prevenzione efficiente non deve essere costosa e complessa o comportare controlli eccessivi, scrive l'autore. «Il trattamento rispettoso dei dipendenti, i salari percepiti come equi e il riconoscimento delle prestazioni hanno un forte effetto preventivo». Vollenweider consiglia anche di coinvolgere i dipendenti nella prevenzione. Dice che questo è

spesso praticato nel caso della sicurezza informatica e del comportamento etico e conforme, ma raramente nel caso di altre forme di crimini dei colletti bianchi, compresi i crimini dei dipendenti. Vollenweider suggerisce: «Dovremmo quindi esaminare se i dipendenti non debbano essere resi consapevoli delle varie forme di crimine dei colletti bianchi attraverso una formazione adeguata.

Christof Erne/ap

Pericolo sottovalutato

All'inizio del sondaggio, Boris Vollenweider ha descritto un anno fa in un'intervista a «panissimo» (n° 5/2020) che il solo commercio al dettaglio svizzero perde ogni anno 335 milioni di franchi a causa della criminalità dei dipendenti. Ha notato: «La maggior parte dei negozi vede ancora il taccheggio come la minaccia principale e quindi trascura i furti dei dipendenti». L'argomento è stato poco studiato in Svizzera, e poiché la maggior parte dei casi non vengono riportati, ci sono anche pochi dati affidabili. Vollenweider ha quindi invitato i proprietari di aziende a partecipare a un sondaggio online su dipendenti e criminalità informatica, corruzione, concussione, crimine organizzato e spionaggio industriale attraverso circa 20 associazioni di datori di lavoro. Le 55 risposte (87% dalla Svizzera tedesca) e gli studi internazionali sono stati integrati nella tesi di laurea dal titolo «La criminalità dei dipendenti come sfida aziendale – risultati internazionali e svizzeri».

ce/ap

Incendio nel panificio

Questo incubo non deve avvenire

Un incendio nel sistema di scarico dell'aria dei forni di cottura causa danni considerevoli. Con misure appropriate, il rischio di un tale incubo può essere significativamente ridotto.



Tali depositi di farina nel condotto dell'aria di scarico sono un pericolo di incendio.

«Vigili del fuoco nella notte a causa di un incendio in un panificio» – questo è solo uno dei titoli che è apparso recentemente nei media. Per un'azienda colpita, questo è un incubo. Oltre ai danni generali alla proprietà, le vite umane e animali sono spesso a rischio. L'uso di agenti estinguenti causa immensi danni alle cose. Un corretto funzionamento è impossibile per molte settimane.

Misure antincendio

Il fatto è che a causa dell'altezza insufficiente della stanza, spesso c'è troppo poco spazio sopra i sistemi del forno per la tecnologia dell'aria di scarico, i ventilatori, ecc. Questo è il motivo per cui queste sale di produzione hanno sistemi di scarico dell'aria angolati e poco accessibili. Inoltre, a causa dell'alto calore

radiante dei forni, la pulizia è costosa e difficile. L'Associazione dei maestri spazzacamini, insieme alla Commissione specializzata MSSL (sicurezza sul lavoro) dei panettieri-confettieri svizzeri, ha creato una lista di controllo per aiutare nella pratica. Con questo, la sicurezza dei sistemi dei forni può essere aumentata con misure appropriate.

➤ Vedere: Soluzione settoriale MSSL, capitolo 2.3 Protezione incendi, 2.3.5 Impianti di ventilazione nelle panetterie, raccomandazioni per il controllo e la pulitura.

I requisiti per gli impianti di ventilazione sono definiti nelle direttive antincendio dell'Associazione degli istituti cantonali di assicurazione (AICA) come segue: «Gli impianti

devono essere progettati e installati in modo tale da garantire un funzionamento sicuro in conformità all'uso previsto e da limitare i danni in caso di malfunzionamento. Devono corrispondere allo stato tecnico e sopportare le sollecitazioni termiche, chimiche e meccaniche che si verificano in tutte le parti. I ventilatori e i camini sono esposti a carichi estremi, soprattutto nel caso di forni e sistemi di cottura, a causa delle alte temperature e del possibile funzionamento continuo. Nel caso di rumori atipici sui ventilatori, si consiglia di non mettere la cosa in secondo piano e di verificare esattamente qual è la causa. Il panettiere, come operatore delle attrezzature di cottura, deve assicurarsi che siano sicure. Questo include un'ispezione/pulizia regolare da parte di uno specialista della



manutenzione, come uno spazzacamino, che effettuerà la pulizia in base alle norme di sicurezza antincendio. Poiché molti fattori possono influenzare gli intervalli di pulizia, si raccomanda di determinare con lo specialista quali intervalli di pulizia sono appropriati per il sistema del forno».

Daniel Jakob, Specialista GQ e Sicurezza sul lavoro /sf