

Azione sorriso per la Giornata mondiale della risata

«Smile» per il buon umore

Il 2 maggio è la Giornata mondiale della risata. Con una campagna di sorrisi, la Svizzera dovrebbe brillare in un «mare» pieno di volti sorridenti, soprattutto durante la pandemia. Parteciperà anche Roland Räber, proprietario del panificio Räber a Jona (SG), che incoraggerà le persone a prendervi parte.

Durante un'azione segreta, di notte e con la nebbia, alcuni volontari hanno disegnato molti «smile» colorati con il gesso su grandi piazze di fronte a due case di cura per anziani e a un ponte di passaggio della ferrovia. L'arte dell'asfalto colorato ha lo scopo di far sorridere la popolazione svizzera in tempi difficili, di diffondere il buon umore e di risvegliare l'energia positiva.

Giornata mondiale della risata 2 maggio

La campagna sarà ripetuta durante la notte di domenica 2 maggio 2021, Giornata mondiale della risata. La campagna è stata avviata da Sabine Leu-Flury. La bernese addestra il personale di volo per le emergenze mediche. Attualmente lavora nel reparto di terapia intensiva. Secondo la promotrice, diversi ospedali hanno già accettato di partecipare. Il



Roland Räber

piano è quello di decorare le entrate degli ospedali con sorrisi di gesso e preparare dei panini sorridenti per i pazienti e il personale. E nelle singole farmacie, saranno distribuiti

regali promozionali con riferimenti alla giornata mondiale. Secondo Sabine Leu-Flury, altre associazioni e aziende hanno annunciato la loro partecipazione.

Simpatica iniziativa

Roland Räber, membro del Comitato centrale della PCS e proprietario della Panetteria Räber a Jona (SG), distribuirà ai suoi clienti delle crostatine al limone sorridenti. «Penso che sia un'azione molto simpatica e invito i miei colleghi del settore ad unirsi a loro: Partecipate anche voi!»

Attirate l'attenzione e taggare

Anche l'Associazione maestri panettieri-confettieri svizzeri (PCS) pensa che sia una grande idea e spera in una notevole partecipazione. Prendete parte, fate sorridere i vostri clienti – e non dimenticate: attirare l'attenzione sui social media e taggare la PCS (@swissbaker.ch) nei post in modo che possano essere condivisi.

PCS /sf

Maggiori informazioni:
smiley-aktion.com

Fornitori

Parmadoro Pasta di PuraSpelta con 3 uova



Oltre a offrire un'esperienza unica per il palato, la PuraSpelta viene sempre più spesso preferita ai prodotti a base di frumento e si inserisce perfettamente nella tendenza alimentare del momento. Il che non sorprende, perché questo antico cereale svizzero proviene da un'agri-

coltura controllata e certificata ed è sempre più apprezzato per la sua digeribilità. Inoltre, vengono utilizzate solo uova svizzere da allevamento all'aperto. Provatela e assaporatene semplicemente il gusto!

www.gastro.hero.ch

Sondaggio dei membri della PCS

Il sondaggio di «panissimo» sul difficile anno pandemico continua. Brevi dichiarazioni dei membri PCS si possono leggere a pagina 54.

Annuncio



Earlybeck in Gstaad (BE) punta sul lievito madre

Ogni pane con lievito madre e 7- 48 ore di riposo dell'impasto

I pani di Earlybeck a Gstaad (BE) sono molto apprezzati dai clienti. Sono caratterizzati da una lunga lievitazione e da un proprio lievito madre con varietà di grani antichi. Ogni pane contiene lievito madre, quattro di loro sono pani di lievito madre puro.

I genitori dell'attuale proprietario Eric Oehrli hanno lavorato con una pasta madre secondo il concetto del pane «Schnitzer». Per questo, i grani interi sono stati macinati in un mulino a pietra e si è usato il lievito madre acquistato da Schnitzer. In questo modo, singoli pani speciali potrebbero essere prodotti con il lievito madre, ma non l'intera gamma. Questo concetto è stato infine abbandonato. Invece, le vecchie varietà di grano si sono messe in evidenza. Earlybeck è stato il primo a usare il farro originale. L'uso del proprio lievito madre è stato poi il passo successivo.

Il proprio lievito madre

Una buona decina di anni fa, Eric Oehrli ha iniziato a preparare il suo primo lievito madre, seguito da altri due. Ci è voluto un po' per convincere lo staff di produzione. Oggi, ogni prodotto da forno contiene una proporzione di lievito naturale, e alcuni contengono anche il lievito di birra. Earlybeck lavora ora con una pasta madre di grano, una di segale e una di farro. Il capo panettiere Luis Andrade è responsabile dei loro rinfreschi. «Quando si lavora con i nostri tre lieviti naturali, l'igiene è molto importante affinché non ci sia una contaminazione incrociata tra i lieviti naturali», sottolinea il proprietario Eric Oehrli.

«Il lievito madre ci appartiene come ci appartengono in famiglia i nostri quattro figli.»

Earlybeck ha deliberatamente usato il lievito madre con vecchie varietà: Per i lieviti naturali di segale, farro e frumento, vengono utilizzati rispettivamente solo UrDinkel, Waldstaudenroggen e grano rosso o Huron. Oehrli può ottenere gli ultimi tre



Eric Oehrli presenta la sua gamma di pani con puro lievito naturale.

dall'Associazione «Verein echter Weizen» (echterweizen.ch). Solo le farine delle quattro vecchie varietà sono utilizzate anche nel processo di rinfresco.

Quattro pani di puro lievito madre

La gamma di pane Earlybeck comprende quattro pani di puro lievito naturale prodotti senza l'aggiunta di lievito:

- Pane con lievito madre 100% grano (medaglia d'oro SBT 2016),
- Waldstaudenroggenbrot,
- UrDinkel 100% lievito madre (medaglia d'argento SBT 2018)
- UrDinkel 3G 100% lievito madre con tre semi svizzeri (semi di lino, semi di girasole, semi di colza).

Eric Oehrli è pienamente a favore del concetto lievito naturale: «Oltre ai pani di puro lievito naturale, ag-

giungiamo un po' di lievito naturale ad ogni impasto. Il lievito naturale ci appartiene come ci appartengono in famiglia ognuno dei nostri quattro figli», ha spiegato a «panissimo».

Lugano lievitazione

Eric Oehrli ci ricorda i ben noti vantaggi del lievito madre come il gusto, la freschezza e la digeribilità. Le persone che erano sensibili al pane gli hanno detto che tolleravano bene i suoi pani con puro lievito madre. Oltre al lievito madre e alle vecchie varietà, la lunga lievitazione di almeno 7 e un massimo di 48 ore ne è probabilmente anche la ragione. Tuttavia, i clienti devono essere informati che i pani a lievitazione naturale non possono essere paragonati al Pumpernickel o ai normali pani a lievitazione naturale tedeschi. I pani a lievitazione naturale UrDinkel sono in realtà molto dolci», spiega Oehrli. E per quanto riguar-

da il prezzo più alto, dice: «Se educi i clienti, sono disposti a pagare di più per un buon prodotto». Dato che non si deve buttare via niente a causa della buona durata di conservazione dei suoi pani, come nel caso del pane economico, la differenza di prezzo non è effettivamente più così grande, ne è convinto l'esperto.

Qualità che viene apprezzata

Secondo Oehrli, i pani a lievitazione naturale sono molto apprezzati dai clienti. Earlybeck è sinonimo di gusto fatto con materie prime fresche e locali. L'azienda familiare di quarta generazione, fondata nel 1910, è stata premiata con il vecchio marchio *Qualité*. Oggi è certificato *Naturel* e usa solo farina IP-Suisse oltre ad alcune farine biologiche (come quelle delle vecchie varietà). Fa anche testare regolarmente i pani dai Cavalieri del buon pane.

Christof Erne /ap

Pro Infirmis – azione Grittibänz

Il Ticino partecipa alla campagna: «fatti della stessa pasta»

Venerdì 3 dicembre 2021 si terrà la Giornata internazionale delle persone con disabilità. In collaborazione con le panetterie locali e le associazioni cantonali, verranno preparati i Grittibänz con disabilità. L'associazione cantonale ticinese SMPPC partecipa all'azione e ha informato nei giorni scorsi i propri membri.



I Grittibänz con disabilità verranno preparati dalle panetterie ticinesi.

In occasione della Giornata internazionale delle persone con disabilità, venerdì 3 dicembre 2021 (con la possibilità di proseguire nei giorni successivi), verranno proposti i famosi omini in pasta dolce «Grittibänz» con lo scopo di attirare l'attenzione e sensibilizzare sul tema e sui diritti delle persone con disabilità in Svizzera.

Panetterie ticinesi

La Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) ha informato i propri membri che potranno aderire all'iniziativa con la produzione e la vendita dei Grittibänz con forme diverse ma che dovranno avere lo stesso peso e lo stesso prezzo. Verrà fornito

loro direttamente dalla Pro Infirmis il sacchetto di carta per la vendita. Questo permetterà ai clienti di acquistare in quei giorni un prodotto che incuriosisce e fa riflettere sul tema della diversità.

Contatto

I membri della SMPPC interessati a sensibilizzare i propri clienti attraverso l'importante azione, possono prendere contatto con Giovanni Agosta della Pro Infirmis Ticino e Moesano con sede a Bellinzona, attraverso l'e-mail (ticino@proinfirmis.ch) o telefonando al numero diretto 058 775 38 79.

SMPPC /sf

www.proinfirmis.ch

Approfondimento

Il Vicepresidente della PCS Jean-François Leuenberger ripercorre alcuni degli eventi più importanti del settore dalla sua elezione nel 2019.

«Tutto cambia rapidamente, dobbiamo adattarci continuamente»

Sono passati quasi due anni da quando la nuova organizzazione «Reload» è stata implementata. Nessuna somiglianza con il vecchio sistema, e ancora meno dal primo al secondo anno! Fin dall'inizio abbiamo dovuto trovare un modo di lavorare in modo che tutti potessero trovare il loro posto e capire il loro lavoro e le loro responsabilità. È stato creato un Comitato direttivo (Presidente e Vicepresidente, Direttore e Vicedirettore, Direttore finanziario della PCS e il Direttore della Scuola professionale Richemont) per preparare in modo dettagliato i dossier, con l'obiettivo di ottimizzare il più possibile le riunioni del Comitato centrale. Praticamente nessuna decisione viene presa senza l'approvazione di quest'ultimo. Personalmente trovo

il lavoro con questo nuovo sistema molto più efficiente, soprattutto grazie all'eccellente lavoro del nostro Presidente e del nostro Direttore. Viviamo in un'epoca in cui tutto cambia molto rapidamente e in cui dobbiamo adattarci costantemente. Ciò che è essenziale oggi potrebbe non esserlo domani! Ci sono così tanti parametri da valutare e prendere in considerazione che le decisioni prese non sono state certamente sempre unanimi. Le nostre imprese sono così diverse che la soluzione miracolosa che soddisfa tutti non esiste.

Un settore forte

Tuttavia, guardando indietro all'anno del Covid-19, posso vedere che il nostro settore era forte, innovativo e inventivo. È riuscito,

con molto buon senso e duro lavoro, ad affrontare questa crisi che ci demoralizza e ci impedisce di vivere normalmente. Fino a qualche mese fa non ci credevo, ma ora sono convinto che solo con il vaccino potremo controllare questa epidemia e superare così questo incubo.

Richemont Yverdon

L'anno scorso, in una piccola «oasi» di libertà, abbiamo inaugurato il nostro Centro di competenza Richemont a Yverdon-les-Bains. È stata una sfida impegnativa che oggi sta dando i suoi frutti, grazie all'enorme lavoro di tutte le persone coinvolte, di cui siamo tutti molto orgogliosi. Infine, dopo le numerose sessioni di videoconferenza che abbiamo sperimentato,



non vedo l'ora di tornare alle riunioni faccia a faccia e alla loro maggiore efficienza! A tutti voi, cari membri e lettori, auguro la forza e il coraggio necessari per superare quest'ultimo periodo di crisi e vi ringrazio per la vostra solidarietà con la PCS.

Jean-François Leuenberger /ap

Camera di commercio Canton Ticino – Cc-Ti

Responsabilità Sociale d'impresa (CSR)

Il formulario di autovalutazione per PMI preparato dalla Camera di commercio del Cantone Ticino è online! I membri della SMPPC sono chiamati a partecipare attivamente per contribuire a creare un'identità più precisa riguardante la professione e la propria azienda.

Il tema della CSR, acronimo inglese di Corporate Social Responsibility, è sempre più d'attualità. La nuova Legge sulle commesse pubbliche (LCPubb), in prospettiva futura, ha previsto l'utilizzo, anche nel criterio di aggiudicazione, della Responsabilità Sociale (deciso dal Parlamento e per il quale il Consiglio di Stato ha preannunciato una ponderazione del 4%) che in futuro potrà essere reso obbligatorio dal Governo. È pertanto opportuno prepararsi a questo possibile cambiamento. Per questo, si è creato un primo strumento utile all'approccio anche da parte di piccole e medie imprese al tema della CSR.

Dove si situa la vostra impresa
Con l'inchiesta congiunturale del 2019, la Camera di commercio aveva scoperto che molte imprese del territorio attuano delle buone pratiche riferite alla CSR in maniera quasi inconscia. Per questo motivo, in collaborazione la SUPSI, la Cc-Ti ha voluto elaborare un semplice



Questionario di autovalutazione sulla CSR

Promosso da Camera di commercio, dell'industria, dell'artigianato e dei servizi del Cantone Ticino

Per i membri della SMPPC, il formulario online è sul seguente link: <https://it.surveymonkey.com/r/smartproject>.

questionario che permettesse alle aziende, in modo rapido e intuitivo, di fare il punto sulla loro situazione in rapporto alla CSR.

» Alla domanda n°3 vi chiediamo di selezionare nell'elenco la SMPPC.

Temi principali

Diciotto domande sui temi principali della CSR, Governance, Ambiente, e Socialità, vengono analizzate e viene fornita immediatamente una valutazione e dei suggerimenti su come migliorarsi

Analisi dei dati

I dati raccolti, oltre che fornire all'azienda una propria autovalutazione immediata sotto forma di punteggio, serviranno, in forma aggregata alla Cc-Ti per valutare ed implementare misure a favore delle Imprese e verranno trattati nel rispetto della Legge Federale sulla protezione dei dati (LPD).

Evoluzione

Grazie alle analisi sui dati raccolti si potrà, nel tempo, realizzare un modello di «Rapporto di sostenibilità» da offrire a quelle aziende che avranno partecipato compilando il questionario e che servirà quale documento uniforme da allegare a comprova della propria CSR ai concorsi d'appalto o a scopo promozionale dell'azienda stessa.

Nota

Il questionario è riservato ad imprese che operano in Ticino nel settore del commercio, industria, edilizia,

artigianato e servizi con un numero di collaboratori superiori a due unità. Pertanto, i dati da raccogliere riguardano esclusivamente le sedi presenti sul territorio e le loro attività. Chi avesse delle difficoltà nella compilazione del questionario o necessità di ulteriori informazioni, può contattare la Cc-Ti al seguente indirizzo mail: csr@cc-ti.ch.

Per le imprese affiliate alla SMPPC che intendono approfondire il tema, il CSR manager della Camera di commercio Gianluca Pagani pagani@cc-ti.ch è a disposizione per una consulenza.

Invito alla valutazione

Invitiamo pertanto le imprese associate alla SMPPC (Società Mastri Panettieri-Pasticcieri-Confettieri del Cantone Ticino) a voler valutare l'approccio della propria azienda in tema CSR mediante il formulario riportato al link menzionato sotto l'immagine.

Importante

Alla domanda n° 3 del formulario «Associazione di categoria di appartenenza» vi chiediamo di selezionare nell'elenco la SMPPC. Grazie per la vostra partecipazione.

Fornitori

Uniformità del lievito madre

I lieviti spontanei richiedono un attento monitoraggio e della pazienza. Se le condizioni non vengono rispettate, l'equilibrio della pasta madre può cambiare, portando a perdite qualitative. Per evitare questi rischi e mantenere l'uniformità, il centro di competenza di Klipfel Lievito SA offre soluzioni che si adattano alle ricette e ai processi. Per esempio, la gamma comprende colture di avviamento, lievito madre devitalizzato e lievito madre liquido attivo.



www.klipfel.ch

«Non c'è infortunio senza causa!» – Opuscolo appena pubblicato

Meno giorni persi grazie alla prevenzione

Nel settore della panetteria-confetteria, gli infortuni e le assenze dovute ai rischi per la salute legati al lavoro si verificano quotidianamente. Il nuovo opuscolo «Non c'è infortunio senza causa!» è stato appena pubblicato.



Sicurezza sul lavoro e tutela della salute nel
**settore della
panetteria-confetteria
artigianale**



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

La Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro (CFSL) offre un aiuto facilmente accessibile sotto forma dell'opuscolo «Non c'è infortunio senza causa!», che può essere utilizzato da ogni dipendente. L'opuscolo esistente è stato revisionato e ampliato da un gruppo di lavoro.

Il numero di infortuni nel settore della panetteria-confetteria è diminuito negli ultimi anni. Questo è stato possibile grazie alla tecnologia sicura, agli sforzi di prevenzione mirati e all'istruzione regolare. Tuttavia, ci sono ancora circa 60 infortuni ogni 1000 dipendenti a tempo pieno ogni anno. Inoltre, quasi 45 panettieri in tutta la Svizzera devono cambiare professione ogni anno a causa di una malattia professionale. Queste cifre devono essere ulteriormente ridotte. L'obiettivo è quello di avere una migliore conoscenza sulla sicurezza, e quindi sulla salute,

nelle aziende del settore. Con l'opuscolo «Non c'è infortunio senza causa! Sicurezza sul lavoro e tutela della salute nel settore della panetteria-confetteria artigianale», la CFSL vuole contribuire all'ulteriore riduzione del numero dei giorni persi a causa di infortuni e malattie nel settore. I vantaggi sono evidenti: meno assenze significano meno costi e meno sofferenze, e aumentano la motivazione di tutti in azienda.

Utile strumento di lavoro nella prevenzione

Molti incidenti e problemi possono essere evitati prendendo semplici misure. L'opuscolo mostra in tabelle chiare dove e durante quali attività esistono pericoli per la salute. Elenca anche le misure con cui questi pericoli possono essere efficacemente contrastati e illustra ciò che è scritto con immagini. Spiega anche come i temi della sicurezza

sul lavoro e della protezione della salute possono essere affrontati sistematicamente in azienda. L'opuscolo può essere usato come documento di riferimento, come aiuto didattico e in generale per aumentare la consapevolezza. Si rivolge in particolare alle aziende, cioè ai datori di lavoro e ai dipendenti del settore della panetteria-confetteria. Anche i responsabili della sicurezza possono usarlo come strumento utile.

Un progetto comune di successo

La revisione dell'opuscolo è stata il risultato di una stretta collaborazione tra l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), l'Associazione svizzera del personale panetteria e pasticceria (asppp), gli organi incaricati dell'applicazione della legge (Ispettorati cantonali del lavoro, Seco, Suva) e la Commissio-

ne federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro (CFSL). Questa cooperazione ha permesso di combinare le competenze tecniche delle varie organizzazioni nella pubblicazione.

Ordine online gratuito

L'opuscolo «Non c'è infortunio senza causa! Sicurezza sul lavoro e tutela della salute nel settore della panetteria-confetteria artigianale» può essere ordinato e scaricato gratuitamente dal sito web CFSL (www.ekas.ch) (numero d'ordine 6207.d). È anche disponibile come PDF nella soluzione settoriale MSSSL per i panettieri-confettieri al capitolo 5 «Opuscoli e dispositivi di protezione settoriali».

Daniel Jakob,
Specialista GQ e MSSSL/sf

Matthias Bieri, Redattore/CFSL

Brot-Chef in un nuovo formato

Al centro gli apprendisti

Il concorso Brot-Chef si concentrerà ora esclusivamente sugli apprendisti. Non avendo potuto aver luogo nel 2020 a causa di Covid-19, si prevede di tenere l'evento il prossimo 13 novembre.

Gli organizzatori hanno utilizzato la pausa per rivedere il concetto. Mentre in precedenza partecipavano anche professionisti formati, in futuro il concorso sarà aperto esclusivamente ai giovani talenti. Inoltre, l'evento si terrà ora solo il sabato presso la Scuola professionale di Aarau.

Speedbaking

La parte tecnica è completata dallo speedbaking. L'obiettivo di questa disciplina è quello di dimostrare l'abilità tecnica e la creatività nel minor tempo possibile.

Per la gioia del pubblico, i finalisti dovranno dimostrare le loro abilità nel modo seguente: cinque volte in cinque minuti. Un altro compito è la preparazione di un «pane caldo da fonduta» dal tema 2021 «Le Gruyère AOP».



La foto ufficiale della locandina di Brot-Chef 2021.

Iscrizione fino al 6 agosto

Informazioni dettagliate sono disponibili su www.brot-chef.ch. Tutti gli apprendisti del settore panetteria-confetteria hanno tempo di iscriversi fino al 6 agosto 2021. La finale avrà luogo sabato 13 novembre 2021 presso la Scuola professionale di Aarau.

Il vincitore riceverà il titolo di «Bread Chef 2021» e un premio in denaro del valore di 1000 CHF. L'aspirante specialista al secondo posto riceverà 600 CHF e il terzo classificato 400 CHF. Il concorso Brot-Chef viene organizzato annualmente dall'Associazione svizzera del personale panetteria e pasticceria (asppp) dal 2015.

com/cv/sf

hotelgastrounion.ch/it/asppp/brot-chef

Groupe Minoteries SA nell'anno della pandemia

Aumento delle vendite oltre il 4 %

Groupe Minoteries SA (GMSA) ha aumentato le sue vendite del 4,2% nell'anno pandemico. «La catena del valore si sta dimostrando meno dipendente dal ciclo economico», afferma il comunicato stampa.

Il fatturato è aumentato da 137,9 milioni di CHF a 143,7 milioni di CHF (+4,2%), il che è dovuto principalmente all'aumento del 3,5% del volume delle vendite. L'utile operativo (EBIT) è aumentato da 5,1 milioni di CHF (3,7%) a 6,9 milioni di CHF (4,8%) nel 2020. Questo riflette i progressi a livello operativo, ha detto Groupe Minoteries. Per consentire agli azionisti di partecipare ai progressi operativi, il Consiglio di amministrazione propone all'attenzione dell'assemblea generale annuale di aumentare il dividendo a 9 CHF per azione (2019: 8 CHF). «Se prendiamo come metro di paragone

lo sviluppo economico generale della Svizzera, con un calo di circa il 3% del PIL (dato Seco), allora come azienda possiamo considerarci fortunati di far parte della catena del valore agricolo. Le circostanze particolari che si sono verificate dalla fine del primo trimestre del 2020 (pandemia) hanno fatto crollare lo sviluppo economico più bruscamente che in qualsiasi momento dalla metà degli anni 70 (crisi del petrolio)», afferma Groupe Minoteries nel suo comunicato stampa.

Anche se nell'anno cerealicolo statisticamente rilevante (dal 1° luglio 2019 al 30 giugno 2020) – e questo in particolare a causa del

temporaneo «Corona boom» nel settore delle piccole confezioni per poco meno di tre mesi (primavera 2020) – è stata generata una crescita di mercato del 2,5% sul mercato svizzero della farina, l'esperienza dimostra che non si può presumere che i volumi di lavorazione (circa il 90% di provenienza svizzera) si espandano in futuro. In altre parole: un volume di mercato che è rimasto praticamente invariato per decenni – nota bene – con una forte crescita della popolazione – le importazioni incontrollate di prodotti finiti pronti al consumo a base di farina di grano da pane generano una pressione sui margini lungo (e all'interno) la

catena del valore in un ambiente altamente competitivo che può essere ammortizzata solo da un'ulteriore marcata concentrazione a livello degli attori rilevanti per il mercato. I sette mulini più grandi della Svizzera – noti anche come «G7» – coprono il 90% del volume del mercato. «Questo significa che ciò che serve non è una concorrenza predatoria ancora più intensa, ma una forma intelligente/creativa di consolidamento del mercato basata sul principio anglosassone che si applica nel mondo aziendale: «Se non puoi batterli, unisciti a loro», conclude Groupe Minoteries.

com/cv/sf