

Iniziative agricole – votazione il 13 giugno

Contro le iniziative – per una forte controproposta

La PCS respinge le iniziative sull'acqua potabile e sui pesticidi e sostiene la potente controproposta – informale – della Commissione economica del Consiglio degli Stati. Entrambe le iniziative danneggiano in modo particolare l'economia e il nostro settore.



Se le due iniziative fossero approvate, l'agricoltura, l'industria alimentare e anche i consumatori ne risentirebbero.

Il 13 giugno, la Svizzera voterà su una trasformazione radicale dell'agricoltura. Due iniziative saranno messe in votazione: l'iniziativa sull'acqua potabile e l'iniziativa per una Svizzera senza pesticidi sintetici (l'iniziativa sui pesticidi). Il Consiglio federale e il Parlamento li rifiutano entrambi: troppo radicali, troppo utopistici, dicono da Berna.

«Per il Comitato centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri, le due proposte vanno troppo contro le imprese e sono irreali.»

Per il Comitato centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri, le due proposte vanno troppo contro le imprese e sono irreali. È indiscutibile che l'agricoltura abbia delle carenze ecologiche. A

questo c'è una risposta, cioè la controproposta informale della Commissione economica del Consiglio degli Stati. Questa iniziativa parlamentare contiene il seguente testo: «È opportuno sancire per legge una riduzione progressiva, compresi i valori limite del rischio, associato all'uso di pesticidi. La trattazione dell'iniziativa di commissione andrà per quanto possibile coordinata con la deliberazione della politica agricola A22+».

Iniziativa sull'acqua potabile

L'iniziativa per l'acqua potabile chiede che le aziende agricole che usano pesticidi chimici sintetici o naturali o che comprano mangimi per i loro animali non ricevano più pagamenti diretti.

Anche se le famiglie contadine adottano molte misure preventive, non sempre possono evitare che le malattie o i parassiti attacchino i loro frutteti, i campi di verdura, le viti o altre colture, minacciando così il raccolto. In questo caso, contano

di poterli trattare con prodotti approvati dalle autorità. I prodotti biologici sono utilizzati sempre più frequentemente.

I polli e i maiali non sono erbivori, ma onnivori come gli esseri umani. Si nutrono di cereali e altre colture arabili. Non tutte le fattorie hanno abbastanza terra arabile, o addirittura non ne hanno. Soprattutto quelle in zone collinari e montuose non lo fanno. Questo significa che almeno alcune di loro possono nutrire i loro maiali o polli solo con il loro foraggio.

Poiché con l'iniziativa per l'acqua potabile non avrebbero più pagamenti diretti, non dovrebbero più soddisfare i requisiti ecologici associati o rinunciare del tutto alla produzione. Le conseguenze sarebbero:

- meno produzione interna e più importazioni di cibo;
- un peggioramento dell'equilibrio ambientale, o l'esportazione degli effetti ambientali negativi all'estero;

- un forte aumento del prezzo del cibo domestico;
- la messa in pericolo di posti di lavoro lungo tutta la catena del valore.

Agricoltori biologici contro l'iniziativa

Anche le aziende biologiche soffrirebbero notevolmente se l'iniziativa sull'acqua potabile fosse accettata. L'organizzazione ombrello dei produttori biologici svizzeri respinge quindi l'iniziativa. Anche i coltivatori biologici fanno uso di pesticidi per respingere, ad esempio, le lumache. Questo comporterebbe notevoli fluttuazioni dei rendimenti, che probabilmente porterebbero anche a un aumento dei prezzi e dovrebbero essere compensati da maggiori acquisti all'estero.

L'uso di antibiotici di scorta è già vietato

È già vietato dal 2016 dispensare o prescrivere antibiotici destinati alla profilassi. L'uso precauzionale di an-

tibiotici è permesso solo se ci sono segni concreti di una malattia per un gruppo di animali e questo è stato determinato da un veterinario. Le cifre in calo per l'uso di antibiotici mostrano chiaramente che questa misura sta già funzionando bene. Un divieto dell'uso profilattico significherebbe accettare una maggiore sofferenza degli animali e un più alto rischio di malattie. Il trattamento sarebbe permesso solo se le malattie fossero già scoppiate in grandi gruppi di animali, il che potrebbe portare, in ultima analisi, a un maggior consumo di antibiotici.

L'iniziativa sui pesticidi

L'iniziativa popolare «per una Svizzera senza pesticidi sintetici» vuole vietare completamente l'uso di questi pesticidi. I commercianti sarebbero autorizzati a importare solo alimenti prodotti senza pesticidi sintetici. Questo corrisponde a un requisito essenziale nella produzione biologica. I consumatori svizzeri potrebbero allora acquistare solo prodotti biologici di origine vegetale, e il costo degli alimenti aumenterebbe di conseguenza in modo considerevole. Il rischio di una peggiore qualità del prodotto e della durata di conservazione sarebbero ulteriori conseguenze.

Cosa distingue le iniziative

Anche se le due iniziative perseguono un obiettivo simile, differiscono nelle loro richieste concrete in aspetti importanti. La più importante: a differenza dell'iniziativa sull'acqua potabile, l'iniziativa sui pesticidi non riguarda solo la produzione interna, ma anche le importazioni.

PCS/sf

Consigli per la votazione

Il Comitato centrale consiglia di votare il 13 giugno nel seguente modo:

- Iniziativa sull'acqua potabile NO
- Iniziativa sui pesticidi NO
- Legge sul Covid SÌ
- Legge sul CO₂ Voto libero

Secondo scrutinio della Cooperativa Pistor Holding

Assemblea generale: virtuale o mista

Per la seconda volta, la Cooperativa Pistor Holding ha tenuto una votazione invece di un'assemblea generale. Tutte le proposte del CdA sono state approvate. In futuro, l'AG potrà essere tenuta anche virtualmente o in forma mista.

A causa dell'attuale situazione pandemica, la 105° Assemblea Generale della Cooperativa Pistor Holding non ha avuto luogo il 26 aprile 2021. I membri della stessa Cooperativa hanno di nuovo votato per iscritto. L'Ufficio elettorale e di voto ha contato e ricevuto 335 voti e schede elettorali.

Membri rieletti

I membri della cooperativa hanno seguito tutte le proposte del Consiglio di amministrazione della Pistor. Hanno approvato il rapporto e il bilancio annuale, hanno approvato la destinazione degli utili non distribuiti e hanno dato scarico alla Direzione generale e al Consiglio d'amministrazione. Il Presidente Daniel Eichenberger, il Vicepresidente Anton Froschauer e i membri Marco Berwert, Manuela Roost Müller e Antonia Signer sono stati eletti nel Consiglio di amministrazione della Cooperativa Pistor Holding per altri due anni.

Statuto revisione parziale

Poiché lo Statuto della Cooperativa Pistor Holding prevede lo svolgi-

mento dell'Assemblea generale esclusivamente in forma fisica, il CdA ha proposto una modifica dello Statuto. I membri della Cooperativa hanno approvato la revisione parziale dello Statuto per permettere che in futuro l'assemblea generale si tenga in modo virtuale o in forma mista.

Prospettiva

A causa della situazione invariata dall'inverno 2020, le vendite rimangono al di sotto delle aspettative,

afferma Pistor nel suo comunicato stampa. Per l'azienda, questo significa ancora ridurre i costi. Le prospettive per il futuro sono positive: «Quando la situazione migliora, vediamo opportunità di crescita. Continueremo a perseguire i nostri progetti strategici».

La 106° Assemblea generale della Cooperativa Pistor Holding si terrà il 17 maggio 2022 presso il Centro Cultura e Congressi di Lucerna (KKL).

com/cv/sf

UE: approvati come cibo i vermi della farina

Per la prima volta, un insetto è stato approvato come cibo nell'Unione Europea (UE). I paesi dell'UE hanno approvato una proposta della Commissione europea per permettere in futuro il consumo di vermi gialli essiccati. Ciò è stato preceduto da una valutazione scientifica da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA). I vermi della farina possono ora essere considerati un nuovo alimento e, secondo la Commissione dell'UE e possono essere utilizzati come snack o ingrediente (per esempio in prodotti proteici e pasta o biscotti). I nuovi alimenti sono prodotti che difficilmente venivano consumati prima del 15 maggio 1997. La decisione formale dell'Autorità di Bruxelles è attesa nelle prossime settimane.

com/sf

Annuncio:



Coppa del Mondo del Panettone 5. – 7.11.2021 (CMP)

Selezione «Panettone al cioccolato»

La Coppa del Mondo del Panettone è pronta per la seconda edizione. La novità riguarda il Panettone al cioccolato. Verrà organizzata una selezione mondiale che avrà luogo il 5 e 6 giugno 2021 presso la sede della CMP. Nel frattempo, nel resto del mondo, continuano le selezioni del Panettone tradizionale.

Una novità caratterizzerà la seconda edizione della Coppa del Mondo del Panettone (CMP): il «Panettone al cioccolato». La selezione mondiale e unica di questo Panettone, si terrà presso la sede della CMP il 5 e 6 giugno 2021.

La Giuria

La giuria composta da professionisti del settore, avrà il compito di scegliere, tra i più meritevoli, i 12 Panettoni al cioccolato che parteciperanno alla finale di Lugano dal 5 al 7 novembre 2021.

Informazioni e iscrizione

Maggiori informazioni ed il relativo formulario d'iscrizione, si trovano direttamente sul sito della CMP: coppadelmondodelpanettone.ch/concorso-internazionale/. L'iscrizione deve essere inviata entro il 25 maggio per e-mail a: segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch e bisognerà attendere la conferma.

Panettone tradizionale

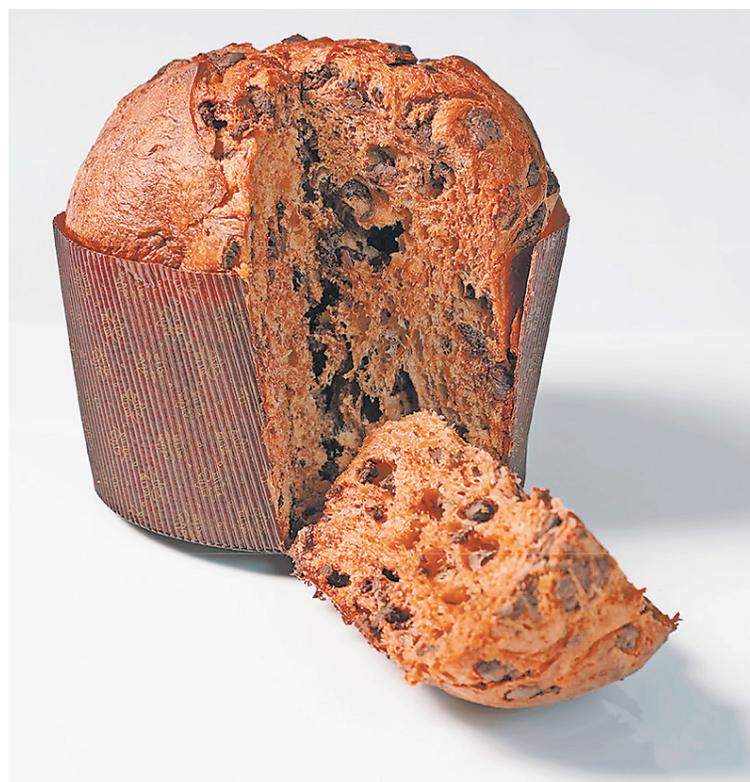
Ricordiamo che la selezione Svizzera del Panettone tradizionale aveva avuto luogo sempre a Lugano lo scorso dicembre. La valida giuria riunitasi per l'occasione nella splendida Villa Ciani, aveva valutato con grande professionalità i prodotti ricevuti dai vari Cantoni svizzeri. I finalisti del Panettone tradizionale che rappresenteranno la nostra nazione sono: Pasticceria Danesi di Melano, Pasticceria Peverelli di Bellinzona e la Casa San Rocco Allegra 7 di Morbio Inferiore.

Evento a cadenza biennale

La CMP nata da un'idea del Maestro pasticcere Giuseppe Piffaretti è un evento a cadenza biennale ed è rivolta ai professionisti maggiorenni provenienti da tutto il mondo.

CMP/sf

coppadelmondodelpanettone.ch



CMP

Novità della seconda edizione della CMP: il Panettone al cioccolato.

PANETTONE WORLD CUP
COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE

SMPPC dal 1917

Iscrizione

«Selezione Panettone al cioccolato»

- **Organizzatrice:** Coppa del Mondo del Panettone (CMP) segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch
- **Data:** 5. – 6.06.2021
- **Luogo:** presso la sede della CMP
- **Iscrizione:** soci affiliati alla PCS
- **Tagliando d'iscrizione e regolamento:** coppadelmondodelpanettone.ch/concorso-internazionale/
- **Termine:** 25.05.2021 – segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch
- **Coppa del Mondo del Panettone:** Lugano, 5. – 7.11.2021

Porte aperte al CPT di Lugano

La Città dei Mestieri della Svizzera italiana promuove il 26 maggio le porte aperte al polo dell'alimentazione e dei servizi presso il Centro Professionale Tecnico di Lugano-Trevano (CPT), per presentare più da vicino le professioni del settore dell'alimentazione, dell'economia domestica, dell'albergheria e della ristorazione.

La Società Maestri Panettieri Pasticcieri Confettieri (SMPPC) ha aderito all'evento e sarà presente nel laboratorio di panetteria-confetteria del CPT.

Programma e iscrizioni

Le porte aperte si terranno mercoledì 26 maggio 2021 dalle ore 13:30

PORTE APERTE POLO DELL'ALIMENTAZIONE E DEI SERVIZI DELLA SVIZZERA ITALIANA PRESSO IL CENTRO PROFESSIONALE TECNICO DI LUGANO-TREVANO

Il Polo dell'alimentazione e dei servizi della Svizzera Italiana (PASSI), delle associazioni professionali di categoria di riferimento, apre le sue porte per presentare più da vicino le professioni del settore: alimentazione, economia domestica, albergheria e ristorazione. Istitutori la persona in formazione saranno a disposizione per accompagnare i visitatori alla scoperta dei laboratori dove si svolgono le attività pratiche delle diverse professioni.

Mercoledì 26 maggio 2021
Dalle 13:30 alle 17:30

Orario delle visite:
13:30-14:30
14:30-15:30
15:30-16:30
16:30-17:30

Centro Professionale Tecnico Lugano-Trevano
Cassella postale 107
Via Trevano 23
6952 Conzoglio

Iscriviti:

www.cittademestieri.ch/agenda

PRO MUOVE

Menu

SMPPC 100

alle ore 17:30. Iscrizione obbligatoria: <https://bit.ly/33mSma3>.

SMPPC/sf

Euro 2020 (Parte 1)

Colazione nelle città dei campionati europei di calcio

Il Campionato europeo di calcio Euro 2020 si svolgerà dall'11 giugno all'11 luglio. Si giocherà in dodici stadi di undici paesi. «panissimo» riporta con una serie composta da cinque parti, com'è una tipica colazione nelle città ospitanti. In questa prima parte: Roma (partita di apertura) e Baku.

Il Campionato europeo di calcio che è stato posticipato di un anno, si terrà in 12 città di tutta Europa. La Svizzera è una delle 24 squadre che partecipano ad Euro 2020. La nostra nazionale giocherà nella fase a gironi il 12, 16 e 20 giugno a Roma (Italia) e Baku (Azerbaijan). Le semifinali e la finale saranno giocate a Londra (Inghilterra).

«panissimo» coglie l'occasione di questo grande evento per dare uno sguardo più da vicino alle dodici cit-

tà ospitanti. In questo e nei prossimi quattro numeri, verrà presentata la colazione tipica di ogni località. Si può trovare quasi tutto, dal dolce al sostanzioso, dal piuttosto modesto all'estremamente ricco. Fortunatamente, i prodotti da forno sono inclusi ogni volta. Ciò che stupisce è che i prodotti considerati sani, come il muesli, la frutta e i succhi di frutta, non fanno parte dell'offerta di base da nessuna parte. Invece, in molti posti – e specialmente nel Regno

Unito, in Irlanda e in Ungheria – vengono offerti ingredienti ad alto contenuto di grassi e calorie.

La panoramica delle abitudini della colazione si basa su una ricerca Internet (vedi riquadro) e non è ovviamente uno studio scientifico. A seconda dell'hotel o della famiglia, le persone hanno esperienze diverse. E le foto di solito mostrano solo una parte del rispettivo buffet della colazione. Ma danno una piccola idea della diversità dell'offerta. ce/sf

Maggiori informazioni

- Colazioni in Europa: meetabacademy.com/la-colazione-europea/; it.wikipedia.org/wiki/Colazione
- Presentazione delle città: expedia.it/explore/le-15-capitali-europee-da-visitare
- Euro 2020: it.uefa.com/uefaeuro-2020

Roma (I)

Di tutte le sedi di Euro 2020, Roma avrà la colazione più umile. Gli italiani sono soliti consumare un pasto mattutino veloce con un caffè mentre vanno al lavoro. Un cappuccino o un caffè è doveroso. Questo è accompagnato da cornetti (croissant ripieni), toast o pasticcini danesi.

Presentazione della città

Costruita su sette colli, Roma è la capitale d'Italia. Con lo Stato della Città del Vaticano, vi si trova anche il centro della Chiesa cattolica. La metropoli di 2,8 milioni di abitanti

sul fiume Tevere era la capitale dell'Impero Romano nei tempi antichi. È il Comune più popoloso e più esteso d'Italia. Inoltre è il Comune europeo con la maggior superficie di aree verdi.

Il centro storico contiene monumenti architettonici di varie epoche, dall'antichità ai tempi moderni. I luoghi più importanti sono il Foro Romano, il Colosseo, il Tempio del Pantheon, la Basilica di San Pietro, Campo de' Fiori, Piazza Navona, Piazza di Spagna e la Fontana di Trevi. ce/sf



Flavio Bressan

Un caffè e un croissant ripieno sono sufficienti per la colazione dei romani.



Pexels.com, Helena Lopes

Per colazione a Baku: pancetta, fagioli e frittate ma anche pesce.

Baku (AZ)

Baku è raramente visitata dai turisti occidentali, ed è più difficile ottenere informazioni sulle abitudini della colazione lì che in qualsiasi altro luogo d'Europa. Tuttavia, come mostrano vari resoconti di viaggio, per la colazione vengono serviti soprattutto panini, frittate, fagioli e pesce accompagnati da un buon caffè.

Presentazione della città

La capitale dell'Azerbaijan si trova nel Caucaso meridionale sul Mar Caspio e ha 2,2 milioni di abitanti. È diventata ricca grazie alla produ-

zione di petrolio. Ora che i depositi sulla terraferma sono stati esauriti, si stanno sfruttando le risorse in mare aperto. Il numero crescente di moderni grattacieli è la prova di una certa dimensione economica.

La città vecchia è un patrimonio mondiale. Le sue attrazioni includono il Palazzo degli Shirvanshah, il Palazzo e il Mausoleo dei Khan di Shaki, la Torre della Vergine, varie Moschee e Musei tra cui quello nazionale, della letteratura e dell'arte moderna.

ce/sf

Stage nel settore della panetteria-confetteria

Uno strumento molto importante

Il classico stage ha fatto il suo tempo nelle banche o nelle aziende della telecomunicazione. Ma non nel settore della panetteria-confetteria – qui lo strumento di reclutamento è indispensabile.

«Lo stage ha fatto il suo tempo?» Questo era il titolo di un articolo di SRF della fine di dicembre. Secondo la ricerca SRF, ci sono aziende più grandi che da qualche tempo non offrono più il classico stage. Per esempio, la Banca Cantonale di Zurigo (ZKB) e la Swisscom AG. A causa dell'alta domanda, la ZKB si basa su eventi di gruppo. L'azienda di telecomunicazioni, d'altra parte, offre giornate di esperienza per i gruppi. A causa della pandemia, l'evento informativo di quest'anno ha dovuto essere tenuto in videoconferenza. Swisscom prevede di continuare il formato online dopo il Covid-19.



Durante il periodo di prova, i giovani vengono introdotti alla materia.

«E' qui che si stabilisce un contatto diretto con i potenziali giovani e i loro genitori.»

Silvan Hotz,
Presidente PCS

Il Covid-19 pone ulteriore enfasi sullo stage. Molte panetterie-confetterie non ricevono visitatori a causa della pandemia. Altri non possono farlo a causa del numero limitato di persone ammesse nei negozi. «L'esperienza diretta delle nostre professioni, la passione, l'affascinante mestiere – tutto questo manca. Ecco perché gli stage sono così importanti per il nostro settore, soprattutto in questa situazione», sottolinea Silvan Hotz, Presidente dell'Associazione mastri panettieri-confettieri svizzeri nei confronti della «Schweizerische Gewerbezeitung» e aggiunge: «E' qui che si stabilisce un contatto diretto con i giovani potenziali e i loro genitori.»

Conoscere la materia

Il responsabile dell'istruzione PCS Peter Signer è d'accordo con questa

affermazione: «Per i mestieri artigianali, gli stage sono uno strumento molto importante per reclutare futuri apprendisti. Non solo per il formatore professionale, che può sperimentare i candidati uno a uno, ma soprattutto per i candidati», spiega, aggiungendo: «Vengono introdotti alla materia e vedono cosa significa guarnire le tartine, la copertura in cioccolato o prendere un impasto di pane dall'impastatrice». I giovani percepiranno immediatamente se le attività, le materie e la struttura li attraggono, ha detto Signer. D'altra parte, riferisce, dà all'istruttore professionale l'opportunità di mostrare ai futuri candidati esattamente cosa comporta il lavoro e quali opportunità sono disponibili. «Nelle scuole, questo è fatto in modo insufficiente, se non del tutto», si rammarica Signer. Naturalmente, anche i voti e i dati chiave sono molto importanti, dice. «Principalmente l'apprendimento, il comportamento lavorativo e sociale, così come i voti nelle singole materie. Altrettanto significativi sono gli hobby, dai quali si può dedurre molto».

Trasmettere l'entusiasmo

Il periodo di prova è anche enormemente importante per gli alunni che sono interessati a un apprendistato nel Commercio al dettaglio. Con 28 settori diversi tra cui scegliere, la scelta è enorme. La Bebié Konditorei Confiserie GmbH di Lucerna, per esempio, offre stage di due giorni. Per questo, ci si aspetta una lettera di motivazione personale, ha detto.

«I giovani hanno l'opportunità di guardare sopra le spalle dei professionisti e farsi una prima idea.»

Lisa Frunz, Responsabile
Commercio al dettaglio PCS

«Questo ci aiuta nel processo di selezione», spiega Lisa Frunz, Responsabile del Commercio al dettaglio della PCS, e continua: «L'anno scorso abbiamo avuto molte richieste, perché non tutti i settori erano in grado di offrire giornate di prova».

Durante i due giorni, i giovani hanno l'opportunità di guardare oltre le spalle dei professionisti e farsi una prima idea. L'attenzione, ha detto, è sul contatto diretto con gli apprendisti e i dipendenti. «Prendiamo il tempo per rispondere alle domande e trasmettere il nostro entusiasmo per questa professione versatile», spiega Frunz. Se i candidati sono interessati a un apprendistato e superano il colloquio, vengono nella nostra azienda per altri quattro giorni», continua l'imprenditrice lucernese. L'attenzione qui si concentra sul trattare con i clienti, i prodotti e la destrezza per gli articoli da regalo. Gli studenti avrebbero anche accettato incarichi di lavoro più piccoli. «Questo ci permette di valutare meglio le capacità sociali e lavorative», sottolinea il direttore del negozio. Si guardano anche i voti scolastici, se ci sono assenze ingiustificate – e l'ambiente domestico. «Poiché siamo un piccolo team familiare, il nostro nuovo apprendista lo selezioniamo insieme – questo non sarebbe possibile senza un periodo di prova», conclude Lisa Frunz.

com/gue/ap

Lavoro ad orario ridotto e indennità per ferie

Il 26 febbraio 2021, il Tribunale cantonale di Lucerna ha stabilito che la mancata considerazione dell'indennità di vacanze e di giorni festivi nella valutazione dell'indennità di lavoro ridotto nella procedura sommaria introdotta a seguito della pandemia per i dipendenti con salario mensile viola l'Art. 34 cap. 2 della Legge sull'assicurazione contro la disoccupazione (LADI).

Seco presenta ricorso

Come autorità di controllo, la Segreteria di Stato dell'economia (Seco) ha un grande interesse in questa decisione. Potrebbe avere enormi ripercussioni finanziarie se si dovesse pagare retroattivamente un'indennità supplementare per il lavoro a orario ridotto. Vista l'entità finanziaria di questa questione giuridica, la Seco ha già confermato che, contrariamente alla sentenza cantonale, si attiene alle sue precedenti istruzioni e ha presentato un ricorso, motivo per cui è necessaria una revisione giuridica definitiva da parte del Tribunale federale.



Adobe Stock, JackF

Pagamenti interessati

Sono interessati solo i pagamenti dell'indennità di lavoro ad orario ridotto dall'introduzione della procedura sommaria relativa al Covid-19, entrata in vigore il 20 marzo 2020 ed inizialmente prorogata fino a

giugno 2021. Ciò include le indennità di lavoro ad orario ridotto che sono state pagate da marzo 2020 e che vengono pagate durante l'intero periodo della procedura sommaria. Poiché la sentenza del Tribunale federale è prevedibile solo verso la fine

del 2021, le società interessate devono agire ora in modo che non subiscano alcuna perdita di diritti in caso di sentenza a loro favore.

PCS/sf

Info: swissbaker.ch/login

Svizzera

Bicchieri riutilizzabili

Losanna è la prima città svizzera a introdurre bicchieri da asporto riutilizzabili. L'obiettivo è quello di eliminare la plastica usa e getta dalla ristorazione entro la fine dell'anno.

Barry Callebaut: nuovo CEO

Il gigante svizzero del cioccolato ha un nuovo CEO. Peter Boone prenderà il posto di Antoine de Saint-Affrique il 1° settembre. E' stato annunciato dalla società nel suo comunicato stampa.

Igeho Rising Star Award

Il Rising Star Award sarà presentato per la prima volta alla fiera Igeho di Basilea a novembre. Questo prestigioso premio verrà assegnato a talenti e aziende con modelli di business innovativi o sostenibili. La notizia è stata

annunciata dall'organizzatore dell'evento nel suo comunicato stampa.

Commercio al dettaglio

Le vendite al dettaglio sono aumentate del 22,1% a marzo rispetto al mese precedente, riferisce l'Ufficio federale di statistica. Il settore alimentare, delle bevande e del tabacco ha registrato un aumento delle vendite nominali del 7% (+8,5% in termini reali).

Migros – Mulino Maroggia

La farina utilizzata per produrre la Ciabatta della Migros che solitamente veniva fornita dal Mulino Maroggia, è stata sostituita con farine svizzere. La differenza di prezzo verrà interamente devoluta per la ricostruzione del Mulino Maroggia.

Dal mondo

Commissario e il pane

I panettieri artigianali tedeschi hanno nominato il Commissario della scena del crimine Almila Bagriacik come ambasciatore del pane (Video a bit.ly/3ehCH23).

Tritordeum venduto

La società statunitense Arcadia Biosciences ha acquisito i diritti di Tritordeum, un grano creato da grano duro e orzo selvatico, dalla società spagnola Agrasys SA.

Panettieri in Francia

In Francia, i panettieri sono considerati sistematicamente importanti e sono tra i gruppi professionali favoriti per la vaccinazione Covid.

Salvare insieme il pane

Nello stato della Bassa Sassonia (D), la corporazione dei panettieri

e il Centro per la nutrizione e l'economia domestica stanno unendo le forze per combattere lo spreco alimentare con #brotretten.

Slow Food contro l'OMG

La Commissione UE vuole permettere la «nuova ingegneria genetica» negli alimenti, cioè le modifiche del genoma con l'editing del genoma senza includere geni di altre specie. L'associazione Slow Food avverte una perdita di controllo e di trasparenza.

Pagamenti (D)

La crisi del Coronavirus ha anche cambiato il comportamento dei pagamenti in Germania. In molti posti dove prima non era possibile pagare con le carte di credito ora lo è. Il cambiamento è avvenuto in modo particolare nelle panetterie (sondaggio condotto da infas quo).

Zucchero svizzero

Il Consiglio nazionale vuole continuare a sostenere la produzione

Il Consiglio nazionale vuole continuare a sostenere la produzione di zucchero in Svizzera. Contro la volontà del Consiglio federale, dei Verdi, del PLR e del PVL, ha approvato delle modifiche alla legge sull'agricoltura.

Nella sessione straordinaria della scorsa settimana, il Consiglio nazionale si è espresso a favore di 117 voti contro 66 e quattro astensioni, a favore dell'inserimento nella legge dei contributi temporanei agli agricoltori e della protezione dei dazi per lo zucchero. Così facendo, ha seguito la maggioranza della sua Commissione dell'economia e dei tributi (CET-N).

Uno sguardo all'EU

La maggioranza della Commissione ha giustificato la sua proposta dicendo che il prezzo dello zucchero nell'UE era sceso bruscamente e che il prezzo dello zucchero svizzero era sotto pressione.

E' stata avviata dall'ex Direttore dell'Unione svizzera dei contadini e Consigliere nazionale Jacques Bourgeois (PLR/FR), in vista dell'aboli-

zione del sistema delle quote nell'UE. Quest'ultima ha sbloccato i volumi di produzione nel 2017 e ha eliminato le restrizioni alle esportazioni. Questo ha messo sotto pressione il prezzo dello zucchero in Svizzera.

Protezione minima

Il Consiglio nazionale vuole lasciare il limite minimo dei dazi per lo zucchero ad almeno 70 CHF per tonnellata, ma ancorarlo alla legge sull'agricoltura. Fino al prossimo settembre, il limite minimo sarà regolamentato da un'ordinanza.

Fino al 2026

Il Consiglio nazionale intende stabilire per legge contributi individuali alle colture per gli agricoltori che coltivano barbabietole per la produzione di zucchero, ma solo per

cinque anni e fino al 2026. Questi dovrebbero continuare a ricevere 2100 CHF per ettaro all'anno. Per le barbabietole coltivate biologicamente o secondo le direttive IP dovrebbe essere applicato un supplemento di 200 CHF.

La PCS sostiene la preoccupazione dello zuccherificio svizzero e dei coltivatori di barbabietole da zucchero per quanto riguarda il contributo delle singole colture. Tuttavia, respinge fermamente la proposta di fissare per legge un limite minimo di protezione, poiché quest'ultimo comporterebbe una discriminazione nei confronti dei trasformatori di zucchero svizzero nelle nostre fabbriche.

La proposta passa ora al Consiglio degli Stati.

PCS/sf



Dominik Frei, Responsabile PCS delle assicurazioni sociali e di persone

Panvica: IPG risarcimento Coronavirus

Dopo Pasqua, panvica ha visto un massiccio aumento delle domande di risarcimento dell'Indennità perdita di guadagno (IPG). «Il team di panvica sta facendo tutto il possibile per garantire che i nostri membri ricevano i loro risarcimenti IPG-Coronavirus entro un periodo di tempo ragionevole», ha sottolineato Dominik Frei, Responsabile PCS delle assicurazioni sociali e di persone, durante l'ultima riunione online del Comitato centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS). Ha sottolineato che i membri potrebbero accelerare notevolmente il processo di elaborazione se potessero le loro domande direttamente quando compilano la domanda. Il numero di telefono è: 031 388 14 88. Bisogna rispondere a tutte le domande e presentare i documenti necessari. «È particolarmente facile per tutte le persone coinvolte», ha continuato Frei, «se la domanda viene compilata elettronicamente.»

Il Link: panvica.ch/news

Per panettieri, pasticceri e confettieri indipendenti con Café/Ristorante si applica solo il motivo di richiesta: «LI restrizione limitata».

pan/sf



Adobe Stock

Anche la pelle soffre per il «Covid-19»

Disinfettanti creano problemi?

Per la sicurezza alimentare, il lavoro e l'igiene delle mani sono fondamentali, questa conoscenza è saldamente ancorata nelle menti dei dipendenti nel settore della panetteria-pasticceria-confetteria e viene data per scontata nel lavoro quotidiano. Questo però non è così evidente per molte persone.

Negli ultimi mesi, non solo le vendite di disinfettanti sono salite alle stelle, ma anche la domanda di guanti monouso. All'inizio della pandemia, molti articoli per l'igiene e i disinfettanti non erano più disponibili – o solo a prezzi molto più alti. Con i concetti di protezione richiesti, i disinfettanti gratuiti per le mani sono ora disponibili praticamente in ogni angolo.

A volte questi odorano di grappa alla ciliegia o rivelano un'altra nota odorosa. Spesso, però, si ha l'impressione che le ultime scorte in cantina siano state utilizzate per uccidere la microflora con il liquido «acqua di spirito».

➤ Un buon disinfettante contiene anche sostanze che si prendono cura della pelle.

Un trattamento incauto può causare una pelle secca e fragile con crepe (ragadi). Nel processo di lavoro quotidiano, una rapida guarigione delle ferite è estremamente difficile.

Non si deve permettere che questo accada! Un buon disinfettante contiene anche sostanze per la cura della pelle, che garantiscono la rifusione della pelle.

Una buona igiene delle mani non deve necessariamente essere seguita dalla disinfezione delle mani. Acqua e sapone sono anche sufficienti ai tempi del Covid-19.

Attenzione all'etichettatura

I detergenti e i disinfettanti che vengono trasferiti dal contenitore originale in bottiglie più piccole spesso non hanno un'etichettatura chiara in negozio. Questo viene



Daniel Jakob

Dopo un'accurata pulizia con acqua e sapone, la disinfettazione delle mani non è necessariamente richiesta.

contestato dagli organi di controllo. I fornitori di solito hanno piccoli contenitori etichettati o etichette adesive appropriate. Se non sono disponibili, un modello di esempio è disponibile nella guida alle buone pratiche al capitolo 3. Il modello d'esempio è adattato alle etichette adesive formula n° 3652 /DINA4, che si può trovare in qualsiasi cartoleria ecc.

Guanti monouso

Le mani intatte e ben curate sono spesso migliori dal punto di vista igienico rispetto alle mani in guanti usati in modo scorretto e privi di qualsiasi sensazione di sporco. L'uso di guanti monouso senza talco

all'interno è raccomandato solo quando si eseguono lavori di pulizia o quando si lavora con alimenti non confezionati.

Soluzione settoriale MSSL

Nella soluzione settoriale MSSL un'ulteriore guida per i responsabili della sicurezza in azienda è disponibile online su <https://service.swissbaker.ch> nel capitolo 6 «Prevenzione della salute» al punto 6.4 «Cura della pelle nel settore alimentare».

Pelle sana

Una pelle sana non è una coincidenza: per rimanere sana e bella, la pelle ha bisogno di cure regolari e buone. È meglio usare creme idra-

tanti per la cura della pelle prima delle pause, dopo il lavoro o prima di andare a letto.

Daniel Jakob, Specialista GQ e Sicurezza sul lavoro/ap

Sicurezza sul lavoro

Dal 1998, la PCS dispone di una soluzione settoriale MSSL. La sua struttura e le sue modalità d'applicazione sono identiche a quelle delle direttive sull'igiene. La soluzione online offre la documentazione sempre aggiornata ai membri della PCS.