David Parrat, responsabile della sezione intrattenimento nel Comitato di SBT

Un ricco programma di eventi

David Parrat si occupa da tre edizioni dell'organizzazione degli eventi che ruotano attorno a SBT per i visitatori del Salone. Ogni volta è una sfida nel trovare nuove idee, la cui ricezione da parte del pubblico non può essere prevista in anticipo. Si presenta la sua funzione e il programma di quest'anno.

SBT

David Parrat (a destra) accanto a Jean-Louis Ackermann nel laboratorio SBT del 2018.

L'arrivo di David Parrat nel Comitato di Swiss Bakery Trophy è nato dalla necessità di creare un centro di intrattenimento per i visitatori del Salon Suisse des Goûts et Terroirs a Bulle (FR) per mettere in evidenza al pubblico la professione di panettiere-pasticciere-confettiere, accanto al concorso.

«... mostriamo loro la pratica quotidiana nei nostri laboratori, è un rapporto diretto con la professione.»

David Parrat, molto motivato dalla sua funzione ha detto: «Quello che mi piace è prima di tutto il rapporto con i consumatori, mostriamo loro la pratica quotidiana nei nostri laboratori, è un rapporto diretto con la professione. Mi piace anche la libertà e il lato artistico dell'allestimento delle animazioni, che è forse meno lineare con l'organizzazione della competizione e delle valutazioni. D'altra parte, porta un'altra difficoltà: dover ricominciare da zero ogni volta, senza poter davvero costruire su ciò che è stato fatto la volta precedente. Abbiamo bisogno di nuove idee e nuovi ospiti, senza sapere in anticipo se i visitatori lo gradiranno».

Ricco programma

Per questa edizione, il programma di eventi è ricco, promettendo ai visitatori di scoprire molti aspetti della professione. Nel laboratorio professionale, tre giorni interi, da venerdì a domenica, saranno dedicati alle finali dei migliori giovani panettieri-pasticcieri della Svizzera francese e del Canton Ticino, con già cinque partecipanti confermati.

«Abbiamo bisogno di nuove idee e nuovi ospiti, senza sapere in anticipo se i visitatori lo gradiranno.»

Durante le altre fasce orarie, l'obiettivo sarà quello di mostrare ai visitatori i gesti quotidiani dei panettieri-confettieri, in modo che possano scoprirli e poi uscire con una ricetta facile da riprodurre a casa: «Tra i relatori già confermati ci saranno Richard Uldry, che darà una dimostrazione con il cioccolato, Olivier Hofmann per i prodotti di panetteria, Pascal Clément, vincitore del premio Confiserie a SBT nel 2018 con la sua famosa ricetta di Tuiles, o ancora la Boulangerie Marius, vincitrice dello Swiss Finger Food Trophy nel 2019, che dimostrerà snack e piccoli stuzzichini da aperitivo». Il Presidente dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri, Silvan Hotz, e il Presidente dei panettieri-confettieri della Svizzera romanda, Didier Ecoffey, presenteranno venerdì sera i loro prodotti emblematici.

Per i bambini

Fuori dal laboratorio, SBT collabora con la fiera allo stand «Amuse-Bouche». Attraverso un atelier verrà offerto ai bambini ogni giorno, la possibilità di preparare un panino. Si tratta di una collaborazione tra SBT e Swiss Meat, un altro ospite d'onore della fiera. Tre volte al giorno, il pubblico sarà anche invitato a partecipare a un esercizio simulato di valutazione condotto dai Cavalieri del Buon Pane. Infine, il lunedì mattina, i bambini potranno partecipare ad un intreccio nel laboratorio. Per quanto riguarda la cerimonia di premiazione di lunedì pomeriggio, quest'anno c'è una novità: «Per la prima volta, e su richiesta dei partecipanti in lingua tedesca, la premiazione sarà presentata in bilingue. Sébastien Rey condurrà in francese e Claudia Vernocchi in tedesco».

Anaïs Bourbia SBT/sf

Termine prorogato

Il termine d'iscrizione del 30 settembre è stato prorogato. SBT si terrà dal 28 ottobre al 1° novembre a Bulle (FR).

swissbakerytrohpy.ch

Un podio rosa e romando

Johann Ruppen

La vincitrice della finale romando-ticinese dei giovani confettieri Juliane Anchise durante le 5 ore di preparazione.

pgc

Noemi Micotti

Il podio della finale romando-ticinese dei giovani confettieri si è colorato di rosa. Dopo settimane di preparazione e 5 ore di duro lavoro, il concorso è stato vinto da Juliane Anchise (VD) seguita da Emilie Ravaioli (VS) e da Kamaruddin Bella (NE). La Commissione ha particolarmente apprezzato la buona intesa tra i partecipanti e la notevole precisione e pulizia durante il lavoro. Alla finale, per il Canton Ticino, ha partecipato anche Noemi Micotti che ha completato la sua formazione presso la Confiserie Al Porto di Tenero, classificandosi al quarto posto. Complimenti! sf

25° intronizzazione per i vodesi

Foto: Claudia Vernocchi

Da sinistra: Pascal Clément, il Gran Maestro Simon Nicod, Christoph Ackermann, Yannick Bigler (con il premio Pan d'or) e Jean-Marc Ducrot.

In occasione della 25° cerimonia d'intronizzazione dei Cavalieri del Buon Pane vodesi a fine settembre a Payerne, sono stati insigniti tre nuovi Cavalieri, assegnate 16 stelle per l'eccellente pane ed è stato consegnato il premio Pain d'or (pane d'oro) al maestro panettiere Yanick Bigler di Combremont-le-Grand che potrà portare questo titolo per due anni. «È un grande onore per me», ha dichiarato il felice vincitore alla cerimonia, «e sono molto orgoglioso di questo premio». Alla cerimonia erano presenti per il Canton Ticino i Cavalieri Sergio Grassi ed Ercole Pellanda. cv/sf

Sergio Grassi – Ercole Pellanda (TI)

swissbaker.ch > Fotogalerien
swissbaker.ch > News / francese

Funzionari del commercio al dettaglio – nuova veste

Ciò che i panettieri-confettieri hanno avuto per anni, ora ce l'hanno anche i portavoce del Commercio al dettaglio: all'ultima riunione della Commissione per la formazione di base nel Commercio al dettaglio, i partecipanti si sono presentati per la prima volta in modo uniforme con la nuova camicia PCS classicamente alla moda. «Noi venditrici attive indossiamo questa camicia con orgoglio», dice Lisa Frunz, responsabile del Commercio al dettaglio presso l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri.

Informazioni Vendita 2022+

Alla riunione della Commissione per la formazione di base nel commercio al dettaglio, il seguente era all'ordine del giorno: Informazioni da parte delle varie commissioni e dei cantoni, revisione della PQ 2021, dell'esame professionale nel commercio al dettaglio e di SwissSkills 2022. L'accento è stato posto sulla seconda fase informativa del progetto Vendita 2022+, che sarà lanciato a breve. Le date degli eventi sono state concordate con i capi esperti.

Markus Zimmerli

I membri della Commissione per la formazione di base (da sinistra): Andrea Wehren, Regina von Däniken, Monika Wick, Muriel Jacobi-Rey, Lisa Frunz, Marie Perriard.

bds-fcs.ch/de/Info-Komm/Infoveranstaltungen-1/Baeckerei-Confiserie

Si prega di contattare i Capi esperti dei Cantoni per maggiori informazioni. Lisa Frunz è fiduciosa: «Noi della Commissione per l'istruzione di base siamo convinti che possiamo iniziare il progetto «Vendita 2022+» insieme con slancio e fiducia. Formiamo insieme i giovani di domani!» mz/cv/ap

Pistor – Cambio al vertice

Markus Lötscher sarà sostituito da Patrick Lobsiger

Il Consiglio di Amministrazione nomina Patrick Lobsiger come nuovo CEO del gruppo di aziende Pistor. Dal 1° aprile 2022, succederà a Markus Lötscher, che si dimette dopo 14 anni di successo come CEO.

«Patrick Lobsiger è un leader dinamico e orientato alla squadra con un ampio curriculum», ha dichiarato il Presidente del Consiglio di Amministrazione Daniel Eichenberger nel comunicato stampa della Pistor. «Oltre ad avere una profonda conoscenza del settore, vanta un'esperienza pluriennale nello sviluppo di strategie e settori di attività».

Pistor

Il CEO Markus Lötscher sarà sostituito dal 1° aprile da Patrick Lobsiger.

Esperti del settore ed esperti strategici

Patrick Lobsiger vanta un'esperienza professionale pluriennale nel commercio all'ingrosso di generi alimentari: Attualmente il 41enne lavora come Chief Marketing & Procurement Officer presso Transgourmet. Prima di allora è stato CEO del gruppo Office World. Negli anni precedenti ha ricoperto diverse posizioni dirigenziali, tra cui Amazon. Ha continuato a sviluppare con successo settori di attività, sviluppando strategie orientate al cliente e processi chiave digitalizzati. Dopo aver completato l'apprendistato, Patrick Lobsiger ha studiato economia aziendale e ha conseguito un MBA internazionale presso la IE Business School di Madrid. Il nativo di Schaffhausen vive con la sua famiglia a Staufen (AG).

L'era della gestione giunge al termine

Sotto la direzione di Markus Lötscher, la Pistor a Rothenburg (LU) è diventata uno dei principali grossisti svizzeri. Fino al 2019 l'azienda è cresciuta ogni anno. «Durante la pandemia del Coronavirus, Markus Lötscher si è dimostrato un efficace gestore della crisi e Pistor ha navigato con grande sensibilità in questi tempi difficili», scrive il Consiglio di Amministrazione nel comunicato stampa.

Oltre a quelli già esistenti, Markus Lötscher ha investito in importanti nuovi settori di attività della Pistor. Altre pietre miliari del suo lavoro sono l'orientamento strategico focalizzato dell'azienda, la modernizzazione delle infrastrutture logistiche, la digitalizzazione forzata dei processi e il rafforzamento della sostenibilità ambientale e sociale. Markus Lötscher si congederà ufficialmente in occasione dell'assemblea generale della cooperativa Pistor Holding del 17 maggio 2022.

Ottimale passaggio di consegna

La pianificazione anticipata della successione consente al consiglio di amministrazione di attuare il previsto cambio di direzione senza vincoli di tempo. «Il processo di individuazione del CEO è andato in modo ottimale», afferma Pistor nel comunicato stampa e aggiunge: «Grazie alla positiva percezione esterna di Pistor, alcuni eminenti candidati hanno presentato la loro candidatura». Daniel Eichenberger, Presidente del Consiglio di amministrazione, ha sottolineato: «Siamo convinti di aver trovato con Patrick Lobsiger la persona giusta per le esigenze future del gruppo Pistor. Insieme allo staff, continuerà a scrivere la storia di successo della Pistor».

Patrick Lobsiger inizierà la sua attività presso Pistor il 1° aprile 2022. com/pan/sf

I creatori di Re – nuovo dal 2022

I membri dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) possono ora ordinare in esclusiva le borse dei Re Magi con la corona decorativa e il materiale per il concorso. Il tradizionale e popolare concorso «Re d'oro» sarà sostituito da una nuova campagna con misure di accompagnamento sui Social media e focalizzata sulle famiglie.

PCS/sf

Maggiori informazioni:
swissbaker.ch

Doppia assemblea

La Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane e la Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) terranno la loro assemblea nel pomeriggio di SA 16.10.2021 a Lugano presso il Palazzo dei Congressi. Si ricorda ai membri che hanno ricevuto le convocazioni di annunciarsi per l'iscrizione al Segretariato della SMPPC entro LU 11.10.2021.

SMPPC

Concorso Pralina con frutta selvatica

Un'occasione per distinguersi dalla concorrenza

Il primo concorso di Pralina con frutta selvatica avrà luogo alla fine di gennaio. «Un'occasione per distinguersi dalla concorrenza con una pralina unica e piena di carattere», sottolinea Patrick Zbinden, promotore di questo concorso e Ambassadeur du pain et du chocolat.

pgc

Per poter partecipare al concorso bisogna iscriversi entro il 1° dicembre: swissbaker.ch/praline > Français.

L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) lancia il concorso Praline con frutti selvatici insieme all'Associazione svizzera dei distillatori, DistiSuisse. La Scuola Professionale Richemont sostiene questo evento con le sue conoscenze.

Tutti possono partecipare

Chiunque può partecipare al concorso, purché lavori in una cioccolateria, confetteria o panetteria affiliata alla PCS. Dall'apprendista al titolare, tutti sono invitati a partecipare.

Il compito

Il compito è quello di creare una pralina con l'ingrediente distillato con frutta selvatica utilizzando tutte le regole dell'arte dolciaria e del cioccolato. I partecipanti sono liberi di scegliere gli altri ingredienti e il tipo di pralina. Si consiglia di contattare una distilleria della regione.

Creazione di aromi innovativi

I distillati di frutti selvatici sono ancora poco utilizzati nella confetteria-panetteria – questo cambierà con il lancio di questo concorso. «I frutti selvatici sono caratterizzati da sapori forti, caratteristici, spesso aspri e costituiscono esattamente la base giusta per creare con essi delle praline», sottolinea Patrick Zbinden a panissimo. «Utilizzando i distillati con frutti selvatici, il cioccolatiere/ confettiere può distinguersi dalla massa e sedurre i suoi clienti con creazioni di sapori innovativi.

> ... sedurre i clienti con creazioni di sapori innovativi.

Frutti selvatici

I frutti selvatici sono arbusti e alberi che portano frutti commestibili ma che non sono stati quasi mai coltivati. Sono ecologicamente preziosi e sono caratterizzati da aromi molto diversi. I migliori Chef hanno già riscoperto da tempo i frutti selvatici. Nella produzione di distillati, i frutti selvatici sono considerati una specialità esclusiva.

Dato che l'utilizzo è generalmente limitato, questi distillati tendono a trovarsi nel segmento superiore in termini di prezzo. Sambuco, Nespola, Sorbo, Ciliege selvatiche, Ciliege corniola, Pera di roccia e l'Aronia. La varietà di frutti selvatici che vengono lavorati per la distillazione in Svizzera è estremamente ricca. I distillati fatti con frutti selvatici vengono serviti raramente e sono quindi considerati tanto più squisiti.

«Con questo concorso, vogliamo motivare l'industria a essere creativa, coraggiosa e innovativa», sottolinea Patrick Zbinden, che sarà il Presidente della giuria.

I premi dei vincitori

- Il vincitore riceve un corso di distillazione di un giorno intero in una distilleria svizzera per dieci persone. Ogni partecipante fa il proprio prodotto e può portarlo a casa. Pranzo alla distilleria.
- Il secondo e il terzo posto riceveranno: un buono per due persone per il corso «piante selvatiche commestibili» all'Accademia della Natura di Stefan Wiesner (del valore di 570 CHF per ogni buono).
- 4° – 6° posto: un buono per un corso di un giorno a scelta presso la Scuola Professionale Richemont (del valore di 165 CHF).
- 7° – 10° posto: abbonamento annuale del giornale settoriale «panissimo». PCS/sf

DistiSuisse

Ogni due anni, Distisuisse organizza un concorso nazionale per le bevande spiritose, durante il quale i produttori di bevande spiritose possono presentare i distillati nazionali ad una giuria per la degustazione e la valutazione (con premio). Le modalità di tale concorso sono stabilite in un regolamento. DistiSuisse è un'associazione secondo il diritto svizzero.
Le organizzazioni promotrici sono:
L'Associazione svizzera della frutta, la Fondazione Rurale Interjurassiana, il Forum svizzero dell'acquavite e i Distillatori svizzeri.

Come funziona

- Libera scelta della forma, dimensione e tipo delle praline.
- I distillati utilizzati sono stati prodotti esclusivamente con materie prime svizzere.
- La pralina ha un legame regionale e viene prodotta in modo sostenibile.
- Con un racconto, esporre le origini della creazione e del suo nome.

Informazioni:

- DistiSuisse, Associazione svizzera dei distillatori, Augustin Mettler, info@distisuisse.ch
- Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), 031 388 14 14, Claudia Vernocchi, claudia.vernocchi@swissbaker.ch

swissbaker-blog

La millefoglie – una meraviglia del mondo

Una volta, durante la mia infanzia, ho scoperto la millefoglie. Una rivelazione, pensai allora. Per quanto mi riguarda, non riuscivo a capire cosa ci facessero quelle crostate di fragole, diplomatici, torte al quark, ecc. dietro la vetrina delle pasticcerie, quando la millefoglie era stata inventata da tempo. La millefoglie a tre strati con zucchero a velo era l'unica cosa che dava piacere nella mia vita. Le feste di compleanno con il gelato a razzo o, ancora peggio, torte al cioccolato o il Gugelhupf intriso di uvetta erano per me dei fallimenti sociali.
Con il tempo, avevo qualche soldo in saccoccia che doveva essere messo a frutto. Per quanto mi riguarda, sono diventato un provetto assaggiatore della millefoglie e sono stato rapidamente in grado di riconoscere le differenze qualitative. Fortunatamente per me, il mio entusiasmo per le millefoglie non è passato inosservato. Ero così «rigido» con la mia passione che le mie tante zie non sposate mi mandavano occasionalmente un «pasticcino». Nel frattempo sono anche cresciuto e ho conosciuto altre delizie culinarie. La varietà che offrono le confetterie svizzere è semplicemente impressionante. Sono particolarmente appassionato di praline. Sembra che non ci siano limiti alla creatività quando si tratta di farli. Qui, il cioccolato viene mescolato con varie erbe, spezie, frutta secca e noci per creare delle vere e proprie delizie.

E a differenza delle millefoglie, vengono inventati sempre nuovi prodotti. Più di tutti, attirano la mia attenzione le praline arricchite con i liquori. In questo modo, il cioccolatiere/confettiere può aggiungere note aromatiche ai suoi prodotti.

«La varietà che offrono le confetterie svizzere è semplicemente impressionante. Sono particolarmente appassionato di praline.»

Attendo quindi con impazienza i risultati del concorso di praline con frutta selvatica, che i panettieri-confettieri svizzeri stanno organizzando insieme all'Associazione svizzera dei distillatori (vedi pagina 56). Partecipate anche voi!

Augustin Mettler

Augustin Mettler è Presidente dell'Associazione svizzera dei distillatori DistiSuisse. Ogni due anni il settore svizzero della distilleria si riunisce per il concorso nazionale delle migliori bevande spiritose prodotte in Svizzera. La cerimonia di premiazione di quest'anno si terrà il 27 ottobre a Lucerna:

distiSuisse.ch

swissbaker-blog

I contributi di swissbaker-blog riflettono l'opinione degli ospiti. «panissimo» non si assume alcuna responsabilità per la loro accuratezza e completezza. Tutti i contributi si possono trovare in DE e FR su www.swissbaker.ch/panissimo > swissbaker-blog.

Pubblicità per le aziende formatrici e la professione

pgc

La campagna #ProApprendistato della Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI) promuove l'incontro tra chi cerca un apprendistato e le aziende formatrici. Dalla fine di maggio, oltre 700 aziende di apprendistato e istituzioni di formazione professionale hanno generato soggetti individuali sul sito web della campagna e li hanno condivisi sui loro Social media.

Molte aziende di formazione hanno usato la campagna finora per fare riferimento ai posti di apprendistato vacanti nel testo di accompagnamento al loro post. Le immagini sono anche disponibili come download per applicazioni web e di stampa. Dato il suo grande successo, la campagna continuerà fino alla fine dell'anno. Le aziende di formazione della PCS sono chiamate ad utilizzare queste possibilità del generatore di soggetti nella loro ricerca di apprendisti.

«Utilizzare il generatore di soggetti per la ricerca di apprendisti.»

#ProApprendistato è una campagna della task force «prospettiva tirocinio». L'Associazione Svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) sostiene questa iniziativa. Rafforza l'immagine delle aziende di apprendistato e della formazione professionale.

com/ap

prolehrstellen.ch

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.

Obbligo di certificazione con conseguenze disastrose: ingenti perdite di fatturato

Cari Membri,
Stimati Colleghi,

Dal 13 settembre, i caffè e i ristoranti sono soggetti a certificazione obbligatoria. Per le nostre panetterie-confetterie con caffè o ristoranti, questa misura ha avuto conseguenze devastanti: I nostri membri si lamentano di un notevole calo di fatturato nel settore della ristorazione. Questa è la nostra conclusione basata su numerose discussioni con gli interessati e le associazioni cantonali. Come comproprietario di una panetteria con una parte di ristorazione, posso confermare anche questo: Gruppi di lavoratori, per esempio, in cui solo un collega non è stato vaccinato, non vengono più al bar per la pausa colazione o il pranzo. Inoltre, chi farebbe un test Covid "solo" per godersi un caffè con i croissant? In questo clima così acceso tra la popolazione svizzera, il nostro personale di vendita ha un compito estremamente difficile, estenuante e ingrato. Alcuni dei nostri membri hanno quindi chiuso la loro sezione di ristorazione – in un momento in cui la nostra industria è in una lotta ferocemente competitiva. Ancora una volta, durante il periodo Covid-19, le misure vengono applicate sulle spalle della gastronomia.

Compensazione non burocratica

Sosteniamo la richiesta di GastroSuisse di compensare in modo non burocratico il previsto calo di fatturato supplementare. Inoltre, il Consiglio federale deve definire immediatamente uno scenario di uscita dal Covid-19.

Cavalieri del Buon Pane

Il Covid-19 ha portato molte avversità (e ne porta ancora), ma c'è qualcosa di positivo per il nostro settore: il nostro mestiere ha guadagnato enormemente in stima negli ultimi due anni. L'associazione e molti membri hanno intensificato la comunicazione a questo proposito. Inoltre, il pane dovrebbe essere celebrato di più da noi panettieri. Un esempio? Alla fine di settembre, ero con mia moglie Andrea alla 25a intronizzazione dei Cavalieri del Buon Pane a Payerne. Sono rimasto impressionato dall'organizzazione e dall'atmosfera speciale. L'evento festivo ha avuto luogo sulla Place du marché, all'aperto e davanti ad un pubblico. La migliore pubblicità per il nostro artigianato!
(Vedi pagina 54)

Esame del pane nei Cantoni

Perché ogni associazione cantonale non organizza un tale esame del pane seguito da una cerimonia pubblica e festosa? Per quanto ne so, Lucerna è l'unica nella Svizzera tedesca che organizza ancora gli esami del pane. L'apprezzamento dei punteggi più alti avviene poi durante l'assemblea generale, cioè in casa propria. Sarebbe bello se potessimo riprendere l'idea della Svizzera francese e della Svizzera italiana anche nella Svizzera tedesca e mostrare ancora più apprezzamento per il nostro pane. Vogliamo farlo?!

Il vostro Presidente Silvan Hotz

PS. Scrivetemi se avete delle domande o dei suggerimenti!
panissimo@swissbaker.ch

Conferenza dei Presidenti regionali e cantonali, dei Segretari

La conferenza dei Presidenti e dei Segretari cantonali/regionali dei panettieri-confettieri svizzeri ha avuto luogo la settimana scorsa presso la Scuola Professionale Richemont di Lucerna. Tra gli argomenti trattati: il Contratto collettivo di lavoro, i due eventi Festa delle Feste e il concorso Pralina di frutta selvatica (vedi pagina 56), l'attuale pubblicità per i giovani talenti, la campagna dei Re Magi appena lanciata (bit.ly/39JVDn2), il Calendario del gusto (bit.ly/39NO7aQ), il prossimo rilancio della comunicazione PCS, le elevate tariffe delle carte di credito e di debito, la formazione e il perfezionamento con, tra le altre cose, Vendita 2022+ e uno sguardo al futuro della professione di panettiere-confettiere. cv/sf

Claudia Vernocchi

Formazione professionale in digitale per l'estero

Panettieri-Confettieri e Cuochi

Global Swiss Learning AG mira a diffondere la formazione professionale svizzera all'estero in modo digitale. La Scuola Professionale Richemont è il pioniere del progetto. Nuovi a bordo anche la Società svizzera dei cuoci e la casa editrice Wigl.

pgc

La Global Swiss Learning AG, con sede a Zugo, porta nel mondo una delle risorse più importanti della Svizzera: la formazione professionale. Il contenuto degli apprendistati professionali svizzeri è preparato per diversi mercati internazionali in forma digitalizzata. I corsi online per panettieri, pasticcieri e confettieri, sviluppati in collaborazione con la Scuola Professionale Richemont, sono attualmente in fase di test in Cina e Brasile. I corsi digitali per le professioni della gastronomia sono stati sviluppati di recente con l'Associazione svizzera di cucina e la casa editrice Wigl.

Insieme a Richemont

Il centro di competenza Richemont di Lucerna è responsabile del rispetto degli standard svizzeri per il contenuto dell'apprendimento e la certificazione. Nei due paesi test, Cina e Brasile, Global Swiss Learning AG è in contatto con diverse università e scuole che sono interessate a offrire i corsi digitalizzati. Questo funziona secondo il sistema di apprendimento misto, una forma moderna di apprendimento in cui il contenuto di apprendimento teorico, ma anche le abilità manuali, sono insegnate in un modo semplice e conveniente, utilizzando principalmente varie forme di e-learning, ma anche in lezioni faccia a faccia.

«Il mercato internazionale ha avuto un ruolo importante fin dalla fondazione della società nel 1945», ha sottolineato il Dir. Reto Fries a «panissimo», in occasione della presentazione del progetto circa un anno fa. «Con questa cooperazione, possiamo mettere le nostre conoscenze molto più facilmente a disposizione di un pubblico molto più vasto e di solito a un costo inferiore». Questo perché la crescita è quasi impossibile nel mercato svizzero. Per questo motivo, il mercato internazionale è già incluso nella strategia adottata dal Comitato centrale PCS lo scorso autunno.

Nuove opportunità

Cosa significa questo per i pasticcieri svizzeri? Questa cooperazione, secondo Reto Fries, aprirebbe opportunità completamente nuove per la Richemont e per l'intero settore, su tutti i livelli di istruzione. Anche prima del blocco, la stessa scuola professionale ha dovuto accettare un esodo di potenziali partecipanti dei corsi fisici verso il trasferimento di informazioni digitali. Anche la vendita di libri ha avuto un forte calo. Fries ha espresso la sua convinzione che grazie all'uso di moduli di apprendimento digitali con un sistema didattico chiaro e strutturato, l'insegnamento in classe può essere supportato in modo ottimale e la curva di apprendimento può essere notevolmente aumentata. cv/sf

globalswisslearning.ch

Scarso raccolto per il farro

Fino al 40 % in meno

Quest'anno c'era già una carenza acuta di farro. Dopo le tempeste e il previsto scarso raccolto nel 2021, la situazione peggiorerà ulteriormente, ha scritto la scorsa settimana IG Dinkel ai suoi clienti.

IG Dinkel illustra la situazione attuale: «A causa delle tempeste di quest'anno, i raccolti nelle aree gravemente colpite hanno dovuto essere ammortizzate al 100 % e insilati immediatamente».

Le forti piogge e le forti raffiche di vento hanno appiattito molte superfici. Nelle aree impregnate d'acqua, alcune sono affondate completamente. Poiché il tempo piovoso è continuato in agosto, molti campi non hanno potuto essere raccolti in tempo perché il grano era ancora troppo bagnato o i campi non erano praticabili.

13 000 tonnellate invece di 20 000

L'indagine di tutti i punti di raccolta in Svizzera mostra un quadro quasi uniformemente povero: la quantità di farro pronto per la cottura è nell'ordine del 60-70 % di un raccolto normale. Inoltre, i pesi in ettolitri delle vene, così come i chicchi, sono sotto la media, il che si rifletterà in una resa di laminazione ancora più bassa. Al di fuori del farro panificabile, ci sono poco più di 2 000 tonnellate di farro con numeri di caduta troppo bassi.

Invece delle 20 000 tonnellate dichiarate dai produttori, solo circa 13 000 tonnellate di farro contrattuale cotto sono disponibili nella pula. I mulini devono quindi fare i conti con tagli contrattuali di circa un terzo. Le riduzioni saranno calcolate e comunicate non appena i rapporti netti in entrata mostreranno il quadro definitivo per livello di etichetta, ha detto IG Dinkel.

Misure di emergenza

Nella sua riunione del 25 agosto, il consiglio di amministrazione di IG Dinkel ha deciso di aumentare le misure di emergenza al 20 % o a circa 2 400 t per rispettare il regolamento Swissness. Tuttavia, queste misure d'emergenza non saranno sufficienti per far superare l'ostacolo a tutti i prodotti UrDinkel esistenti. «È quindi indispensabile che i prodotti passati all'importazione rimangano tali fino a che uno switch back calcolato permetta un approvvigionamento continuo di merci CH fino al raccolto del 2022», scrive IG Dinkel. «Tutti i mulini e tutti i trasformatori sono sfidati. Oltre alla notevole lacuna in Svizzera, non è facile procurarsi all'estero le quantità e le qualità necessarie a prezzi realistici».

pgc

Pane al farro

Un raggio di speranza

C'è un raggio di speranza: questi sono i buoni sviluppi della zona già verso il raccolto del 2021. Con gli aumenti di prezzo annunciati per il raccolto 2022, IG Dinkel è stata in grado di attirare molti nuovi produttori e di motivare i produttori esistenti ad aumentare la loro superficie. «Abbiamo anche guadagnato nuove aree di coltivazione con l'allentamento delle restrizioni di zona». Non si sa quanti produttori volteranno le spalle a questa coltura a causa dello scarso raccolto del 2021.

com/cv/sf

Cereali panificabili – raccolto 2021

Grande sfida per i mulini svizzeri

La Federazione mugnai svizzeri (FMS), come pure swiss granum, si aspetta che il raccolto dei cereali panificabili sia ben al di sotto della media sia in termini di quantità che di qualità. Le prove di qualità non sono ancora state completate. Ulteriori informazioni saranno disponibili al più presto alla fine di ottobre.

L'associazione mantello, la Federazione mugnai svizzeri (FMS), condivide la valutazione quantitativa provvisoria con l'Organizzazione industriale svizzera swiss granum per il raccolto del pane del 2021. I volumi quantitativi del raccolto sono fortemente influenzati dal tempo eccezionale della primavera e dell'estate e dalle grandinate. «In termini puramente quantitativi, si presume che il raccolto sarà inferiore di circa il 20% rispetto all'anno precedente. Tenendo conto del deficit aggiuntivo dovuto alla germinazione, la quantità di cereali panificabili pronta per la cottura sarà circa il 30–35% al di sotto del raccolto dell'anno scorso», scrive la FMS nel suo comunicato stampa.

swiss granum

Un'immagine di un campo di grano nel 2019, quando il raccolto era produttivo e di alta qualità. Nel 2021, i risultati sono tutt'altro che positivi.

Test di qualità e prove cottura

I parametri di qualità del grano da pane sono influenzati in modo diverso. I risultati definitivi dei test di qualità e delle prove di cottura saranno disponibili al più presto alla fine di ottobre e saranno valutati dall'industria. Solo allora l'industria deciderà sulle possibili misure per assicurare l'approvvigionamento interno di grano da pane.

Raccolto parzialmente molto tardivo

Secondo la FMS, si può già dire che il raccolto del 2021 sarà di bassa qualità. A causa delle condizioni climatiche e del raccolto in parte molto tardivo, c'è una diffusa germinazione del grano. Il complesso proteico è debole, i numeri di caduta, l'amilogramma e i pesi in ettolitri sono bassi.

Ancora alta qualità

Thomas Helbling, Presidente della FMS, riassume così la situazione: «I nostri membri faranno del loro meglio per continuare a produrre farine svizzere della solita alta qualità nonostante un raccolto di cereali panificabili generalmente debole. Sono convinto che i mulini avranno successo. Hanno le conoscenze e i mezzi per compensare la scarsa qualità del grano. Tuttavia, questo va di pari passo con costi aggiuntivi per i mulini. Chi sosterrà questi costi alla fine è ancora da decidere. La nostra associazione potrebbe anche dover chiedere al governo federale un aumento temporaneo delle quote di importazione e un'esenzione dalle norme Swissness».

In termini concreti, i mulini affrontano le seguenti sfide:

- **Disponibilità**

Al momento è in corso il rilevamento delle scorte disponibili in Svizzera dai raccolti precedenti, così come l'indagine qualitativa su tutto il territorio da parte di swiss granum. Non è certo se la qualità da forno sarà disponibile per soddisfare la domanda di quest'anno. Soprattutto nel caso dei cereali con etichetta (per le etichette di sostenibilità, ma anche per i prodotti regionali), ci possono essere delle lacune nell'offerta.

- **Qualità**

L'elevato standard qualitativo delle farine svizzere di quest'anno può essere raggiunto solo con l'aggiunta di grano da stoccaggio di alta qualità proveniente da raccolti precedenti o dall'estero, nonché con l'aggiunta di glutine.

- **Costi di produzione più alti per i mulini**

I due fattori della disponibilità limitata e della qualità inferiore dei cereali panificabili avranno un notevole impatto negativo sulla struttura dei costi dei mulini.

Il fattore più importante nella struttura dei costi è l'aumento dei prezzi delle materie prime in patria e all'estero, che si può già osservare.

A causa del basso peso specifico del raccolto di quest'anno, anche la resa in farina è inferiore. I mugnai devono macinare più grano per la stessa quantità di farina, il che fa salire ancora di più il prezzo di costo.

Infine, le miscele di cereali devono essere integrate con grano ad alto contenuto proteico proveniente da raccolti precedenti o dall'estero e corretto con l'aggiunta di glutine per compensare la debole qualità del raccolto 2021. Tuttavia, i prezzi del grano di qualità così ricercata e del glutine in particolare sono già aumentati notevolmente. A questo si aggiunge la logistica aggiuntiva per procurarsi questi prodotti (costi di trasporto e stoccaggio).

com/cv/ap

La situazione del Farro: Pagina 60

In Ticino

Decisamente meglio sembra essere andata per i cereali del Canton Ticino, che grazie ad una maturazione più precoce rispetto a quelli del resto del paese sono stati raccolti giusto in tempo prima delle piogge. La qualità rispecchia in grandi linee quella misurata l'anno scorso. Anche le quantità raccolte rispecchiano quelle degli ultimi anni, con una sempre maggiore percentuale di prodotto biologico. A causa dell'incendio che ha colpito il Mulino Maroggia, l'intero raccolto è stato trasferito presso il Mulino Knecht di Leibstadt, che si occuperà di stoccare e lavorare i cereali.

Alessandro Fontana

Commercio al dettaglio nell'era del Coronavirus

«Uno sguardo gentile spesso fa più di molte parole»

Da oltre un anno, un virus sta mettendo a soqquadro la nostra vita quotidiana, sia a livello privato che professionale. Qual è la situazione nel commercio al dettaglio? Un'intervista con Margrit Saudan, Capo esperto per la Romandia, rivela le sue esperienze e quelle dei suoi colleghi.

La pandemia del Coronavirus e le misure di protezione prese contro di essa hanno cambiato la vita quotidiana di praticamente tutta l'umanità. Indossare mascherine igieniche non scandalizza più nessuno. Ma capita di tanto in tanto che un cliente entri in un negozio senza mascherina. Se all'inizio dell'obbligo della stessa il personale di vendita aveva la sensazione di essere «più poliziotto che venditore», questo è cambiato nel tempo secondo Margrit Saudan: «In ogni situazione troviamo un commento amichevole o umoristico per ricordarci le regole. (...) È quasi un nuovo modo di iniziare una conversazione di vendita con il buon umore.»

pgc

Margrit Saudan vende con verve e uno sguardo gioioso. In questo modo può anche sorridere attraverso la maschera.

Creare una buona atmosfera

La restrizione delle persone nel negozio richiede che il personale di vendita adotti il giusto atteggiamento quando chiede alla clientela di essere paziente. «Nel fare ciò, troviamo soluzioni affinché questo possa essere fatto in un'atmosfera piacevole. Uno sguardo gentile spesso fa più di molte parole!»

L'attenzione alla comunicazione verbale e non verbale è tanto più importante dopo mesi di contatto limitato. Il personale della Panetteria-Confetteria deve assumere di tanto in tanto il ruolo di «assistente sociale». «Le persone nel nostro negozio a volte non hanno nessun altro a parte noi con cui parlare e confidarsi». Nonostante tutta la buona volontà del personale di vendita, a volte non hanno il tempo e Margrit Saudan lo sa.

> «Le persone nel nostro negozio a volte non hanno nessun altro a parte noi con cui parlare e confidarsi.»

Difficile comunicazione

Le degustazioni sono sempre più sostituite da spiegazioni. Sono necessari buoni argomenti per vendere nuovi prodotti con convinzione. Mascherine e pareti di plexiglas non facilitano la comunicazione. «A volte questo induce in uno scambio che non ha senso: un carré au lait (un panino al latte) diventa improvvisamente un café au lait», si diverte la donna d'affari. Non solo le degustazioni stanno diventando una merce scarsa a causa del Coronavirus, ma anche il numero di articoli self-service è stato limitato. Questo è un vantaggio rispetto al rischio di rottura, ma ha anche degli svantaggi: «Se non mette le mani su qualcosa, la gente è più riluttante a comprarla». Al contrario, le vendite di pasticceria sono aumentate durante questo periodo difficile. Questo compensa lo svantaggio di cui sopra.

Aumento delle carte di pagamento

Come risultato della pandemia, il pagamento con carta piuttosto che in contanti è aumentato: «Questo significa che c'è meno denaro nelle casse e riduce lo sforzo di contare alla fine della giornata, risparmiando così tempo. Spero che questo continui». Per ottenere buone condizioni, il contatto con i fornitori di carte di pagamento è importante.

La pandemia plasma l'umore

Infine, il Capo esperto nota una certa difficoltà a mantenere il buon umore su base giornaliera. I caffè hanno perso i loro ospiti e la loro vita quasi da un giorno all'altro. Inoltre, c'è una certa solitudine e isolamento degli impiegati a causa dei loro orari. «Ecco perché non è naturale trovare la motivazione.

> «Quello che amiamo sono i nostri clienti. Senza i caffè, è difficile avere un rapporto con loro.»

Quello che amiamo sono i nostri clienti. E senza i caffè, è difficile avere un rapporto con loro», conclude Margrit Saudan.

Johann Ruppen/ap

Lo scenario

Le descrizioni di Margrit Saudan (Saudan Zurbuchen SA, Friburgo) sono una sintesi delle discussioni con i suoi colleghi esperti della Svizzera francese: Florence Aebischer, Cristiana Alves, Angélique Jannuzzo, Snezana Malinov, Elsa Mendez e Anh Nguyen.