

Conferenza sulla qualità del grano

E' necessaria molta conoscenza

Lo scarso raccolto di grano nel 2021 ha un impatto sulla produzione. I risultati delle analisi e i suggerimenti per l'elaborazione sono stati presentati alla conferenza sulla qualità a Lucerna. Il fatto è che i panettieri e i mugnai sono sotto grande pressione ed è necessaria molta conoscenza professionale.

La quantità di grano da pane pronto per la cottura è circa il 30% inferiore a quella dell'anno precedente. Secondo Thomas Weisflog, vicedirettore di swiss granum, il motivo è da un lato la minore resa del raccolto a causa del tempo straordinario e della grandine, e dall'altro le perdite dovute alla grande quantità di precipitazioni. Circa 95 000 t di grano da pane hanno dovuto essere vendute nel settore dei mangimi per motivi di qualità. «A partire da oggi, è possibile garantire una fornitura sufficiente con le quantità di stoccaggio», ha assicurato Weisflog alla conferenza sulla qualità.

La struttura ottimale della mollica è una sfida

È stato un anno difficile che ha richiesto molta conoscenza professionale ai panettieri-confettieri e ai mugnai, hanno spiegato Cécile Brabant di Agroscope e Sébastien Knecht, Capo della Scuola Professionale Richemont a Yverdon-les-Bains. I numeri di caduta e i pesi in ettolitri sono inferiori di 4 kg/hl rispetto agli ultimi cinque anni, con una media di 78 kg/hl. La viscosità massima media (massima gelatinizzazione) nell'amilogramma rimane bassa ed è circa la metà dei valori degli anni precedenti. Il valore rurale è simile al 2014. Le temperature di gelatinizzazione sono circa 10 gradi più basse rispetto al 2020. Agroscope valuta l'attività enzimatica dell'amido come alta. È decisivo per mantenere la freschezza, la struttura della mollica e il colore della crosta dei prodotti da forno. «Con impasti che hanno una buona attività enzimatica, non è difficile mantenere la freschezza. Mantenere una struttura ottimale delle briocole, d'altra parte, è una vera sfida», ha sottolineato Cécile Brabant.

Istruzioni per la lavorazione

Sébastien Knecht ha riferito i risultati della cottura. Ecco la sua conclu-



Sébastien Knecht della Scuola Professionale Richemont a Yverdon-les-Bains e Cécile Brabant di Agroscope con i pani della prova cottura.

sione: «I tempi di impasto dovrebbero essere regolati leggermente verso l'alto a seconda della qualità del raccolto del 2020. La miscelazione in 1. marcia può rimanere invariata. Tendiamo a raccomandare un leggero aumento del tempo di impasto in 2. marcia. Bisogna fare attenzione che la pasta sia ben impastata. Ma fate attenzione, perché il livello di tolleranza non è alto. L'uso di additivi stimolanti il glutine (acerola, acido ascorbico) o la lievitazione degli impasti dovrebbe essere necessaria solo a rapporti di estensibilità molto bassi. Man mano che il grano viene immagazzinato e si verifica l'ossidazione risultante, il glutine tende a solidificarsi naturalmente e l'uso di ingredienti che stimolano il glutine dovrebbe essere rivalutato (verso dicembre/gennaio). A causa della maggiore attività enzimatica nell'amido, l'uso di malto, malto liquido e preparati enzimatici può essere ridotto o omesso del tutto. Decisivi per gli aggiustamenti, tuttavia, sono gli attuali rapporti di farina dei mulini. È importante controllarlo regolarmen-

te per ottenere un buon compromesso tra la freschezza e una piacevole struttura della mollica. Per non aumentare la degradazione enzimatica del complesso di amido, la temperatura finale dell'impasto deve rimanere entro gli intervalli raccomandati nonostante l'aumento dell'impasto in 2. marcia. Questo è possibile regolando la temperatura dell'acqua di massa verso il basso. Nella situazione attuale e tenendo conto degli elementi di correzione già elencati sopra, una regolazione della prova dello stecchino e del pezzo così come dei parametri di cottura non è al momento necessaria. Tuttavia, a causa dell'alta attività enzimatica, il monitoraggio è ancora necessario.

Importante

Queste sono tendenze generali per le farine non trattate del raccolto 2021. I parametri attuali delle farine devono essere disponibili prima di poter effettuare delle correzioni. I valori effettivi possono cambiare a seconda del rapporto di miscelazione del vec-

chio e del nuovo raccolto». Sébastien Knecht ha sottolineato alla conferenza sulla qualità del grano che la Scuola Professionale Richemont è sempre pronta ad aiutare i membri della PCS elargendo con consigli e sostegno.

Meno elastico

Nella sua presentazione, Tobias Nänny di Groupe Minoteries SA ha sottolineato che gli impasti sono meno estensibili, chiarendo: «Dovremo adattare le miscele. I prezzi stanno aumentando».

La domanda di grano biologico per il pane è in aumento

Fatos Brunner, Responsabile dei cereali panificabili Bio Suisse, ha confermato che la domanda del commercio al dettaglio per il grano da pane bio svizzero è alta. Attualmente si stanno cercando delle fattorie di conversione per produrre le quantità richieste di grano e spelta. Le quantità lavorate sono aumentate negli ultimi anni e nell'anno del raccolto 2020/21 sono state di 49 912 tonnellate. Secondo le previsioni, anche la produzione è in aumento, ma quest'anno, con riserva di successive registrazioni, sarà solo di 21 420 t (di cui grano: 18 395 t, farro: 2 859 t, segale: 165 t) a causa delle difficili condizioni meteorologiche – un calo del 29% rispetto al 2020. «Un'altra situazione difficile quest'anno è che l'industria non è riuscita a concordare un prezzo di riferimento per il grano», ha spiegato Fatos Brunner.

[com/cv/sf swissgranum.ch/fr/qualitaetstagung](https://www.swissgranum.ch/fr/qualitaetstagung)

A pagina 46: incontro dei delegati swiss granum

Consigli per la lavorazione Scuola Professionale Richemont / Indagine qualitativa di Agroscope / Risultati swiss granum / Diagrammi: swissbaker.ch/panissimo

Aneddoti e curiosità della CMP 2021

Tutto può succedere

Cosa potrà mai capitare ai Panettoni appena sfornati che devono affrontare un lungo viaggio per poter partecipare ad una delle più prestigiose competizioni al Mondo? Di tutto! Qui di seguito alcuni aneddoti che hanno caratterizzato la 2° Coppa del Mondo del Panettone tenutasi a Lugano ad inizio novembre.

Non solo lacrime di gioia per la vittoria hanno caratterizzato la Coppa del Mondo del Panettone (CMP) che si è tenuta a Lugano dal 5 al 7 novembre. Sì, perché quando si devono inviare o trasportare i Panettoni in giro per il Mondo durante una pandemia, tutto può succedere.

«Ermenegildo Cimmino ha già vinto... lo si legge nei suoi occhi lucidi.»

Valigia smarrita

I Panettoni che hanno fatto realmente il giro del Mondo sono stati quelli di Ermenegildo Cimmino. L'italo-canadese residente a Blainville parte dal Canada e fa un primo scalo in America, poi a Londra e quando atterra a Malpensa in Italia si accorge che la sua valigia contenente i suoi preziosi Panettoni è rimasta all'aeroporto di Londra. Non è stata caricata nella stiva dell'aereo. E adesso? Cosa fare? Il tempo scorre e secondo il regolamento della CMP i Panettoni devono arrivare ad un orario stabilito in Svizzera per poter partecipare alla competizione. Scoraggiato Ermenegildo Cimmino decide comunque di recarsi a Lugano almeno per essere presente. Lascia ad amici di Milano l'incombenza di attendere la valigia che sembrerebbe arrivare con il volo successivo. Ma si farà in tempo? Tra incertezze e preoccupazioni si attende la telefonata da Milano. Un sospiro di sollievo si sente nelle sale del Palazzo dei Congressi. I Panettoni hanno superato il confine, viaggiano in auto e stanno per arrivare. Ermenegildo Cimmino ha già vinto... lo si legge nei suoi occhi lucidi. I suoi Panettoni sono arrivati alla meta giusto in tempo per poter essere presentati al pubblico e alla giuria internazionale.



Sandra Fogato

Fermi in dogana

Tatiana Coluccio, l'unica donna in gara alla prima CMP nel 2019, questa volta non potrà essere presente. In Australia sono in vigore normative severe riguardanti la pandemia e soprattutto per quanto riguarda l'invio di merce commestibile. Ma il corriere da lei contattato la tranquillizza: i Panettoni arriveranno in tempo. Allo scadere del termine di consegna a Lugano i Panettoni dall'Australia non si vedono. Dopo appurate ricerche si scopre che in realtà non avevano neanche preso il volo. Si trovavano ancora fermi alla dogana di Melbourne.

Complicazioni in America

Varie complicazioni si sono riscontrate anche in America. I documenti che autorizzano di viaggiare fuori dal Continente hanno una durata limitata. Joseph Settepani di New York si accorge che la validità del tampone molecolare è scaduto a pochi giorni dalla partenza.

Papà Biagio, che ha partecipato alla CMP nel 2019, si offre di portare personalmente i Panettoni in Svizzera. E' tutto pronto, è tutto in regola, i documenti sono validi, il tampone molecolare risulta negativo si può partire. Come un fulmine a ciel sereno però viene annunciata la cancellazione del volo. Per il prossimo serve un altro tampone molecolare e troppi sono i giorni di attesa per il risultato. Non c'è più tempo. Purtroppo i Panettoni non potranno mai lasciare New York.

«E' tutto pronto, è tutto in regola, i documenti sono validi... si può partire...»

Lontani ma vicini

Durante la premiazione del Panettone tradizionale, gli organizzatori hanno voluto un collegamento in

diretta con Tatiana Coluccio e Biagio Settepani che hanno potuto sentire tutto l'affetto della gremita sala del Palazzo dei Congressi. Un lungo e affettuoso applauso li ha un po' consolati e fatti sentire un po' più vicini anche se così lontani.

Curiosità

Quando fai due chiacchiere con i grandi Maestri Pasticcieri o partecipi alle loro presentazioni, hai la possibilità di ampliare le tue conoscenze. Una di queste, per esempio, è quella di scoprire chi produce più Panettoni al Mondo. Si tratta della Città di San Paolo in Brasile. Il loro Panettone non è però come il nostro: è più basso e con ingredienti diversi. In Europa invece è l'Italia ad avere questo primato che appartiene però ad una famosa industria piemontese.

CMP 2021

Giuseppe Piffaretti, ideatore della CMP, si è attorniato di valide collaboratrici anche per la seconda edizione. Alcune di loro sono già state menzionate sul n° 23 (vedi pagina 45). E' però doveroso ricordare ancora alcune persone. La presenza del Notaio Avv. Sarah Stadler, con la collaborazione di Ilaria Verga, ha permesso il regolare svolgimento della competizione. Dalila Pagani si è invece occupata dei viaggi, dei voli, degli alberghi e delle cene. All'appello mancano solo ancora Mattia Gorietti e Daniel Ricigliano che hanno collaborato attivamente con la presentazione dei Panettoni.

Tappa intermedia

Nel 2022 ci sarà una tappa intermedia della Coppa del Mondo del Panettone a Milano. L'Assessore della Regione Lombardia Fabio Rolfi ha invitato Giuseppe Piffaretti a preparare una finale in Italia. La CMP si terrà di nuovo a Lugano nel 2024.

Sandra Fogato

Maestri Panettieri-Pasticcieri e Professionisti internazionali

Tre aggettivi sul Panettone

Come viene descritto il Panettone dai Maestri Pasticcieri e dai Professionisti di tutto il Mondo? Quali emozioni o ricordi suscita in loro? «panissimo» ha chiesto tre aggettivi ad alcuni di loro presenti alla Coppa del Mondo del Panettone 2021. Ecco cosa hanno risposto.



«Buono, buonissimo e insuperabile.»

Iginio Massari (I)



«Straordinario, universale e Re.»

Paco Torreblanca (ES)



«Misterioso, venerato e magico.»

Franck Dépériers (F)



«Goloso, appagante e gioioso.»

Massimo Ferrante (I)



«Sacrificio, ricerca e soddisfazione.»

Luca Poncini (CH)



«Consolatorio, beneaugurante e gratificante.»

Carlo Gronchi (I)



«Volume, aroma e tradizione.»

François Stahl (CH)



«Unico, conquista e soddisfa.»

Vittorio Santoro (I)



«Fotonico, morbido e gioioso.»

Beniamino Bazzoli (I)



«Carismatico, signorile ed emozionante.»

Massimo Turuani (CH)



«Impegnativo, internazionale e unico.»

Giuseppe Piffaretti (CH)



«Umido, profumato e appagante.»

Roberto Rinaldini (I)

Novità nell'applicazione

Chiarimenti per la vendita sfusa

Nella vendita sfusa dei prodotti artigianali e nel commercio online, ci sono novità per il settore della panetteria-confetteria che meritano di essere prese in considerazione.



Johann Ruppen/ Norbert Scheiwiler

Quali prodotti sono esenti dalla dichiarazione nutrizionale obbligatoria? La risposta la fornisce Benjamin Horand, Specialista GQ e MSSL.

A metà ottobre, l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) ha pubblicato tre lettere informative che riguardano la nostra produzione commerciale. L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) fa riferimento al capitolo sulla vendita nella linea guida DBPP, che tratta i requisiti obbligatori per la dichiarazione delle derrate alimentari.

Dichiarazione ridotta

Una dichiarazione ridotta per la vendita sfusa può essere utilizzata solo per prodotti venduti entro 24 ore. Con la revisione della legislazione alimentare, la dichiarazione nutrizionale è diventata obbligatoria da maggio 2017. Questa non include il cibo della vendita sfusa. La categoria vendita sfusa comprende anche gli alimenti confezionati solo in vista della consegna immediata. L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV), con lettera di metà ottobre (2019/3.2) ha ora de-

finito un periodo fino a 24 ore per il quale può essere fatta valere la consegna immediata. Fa l'esempio di un'insalata pronta da mangiare. Una porzione di insalata di un take-away è tipicamente confezionata solo per la distribuzione immediata ai consumatori. Questo non è il caso di un'insalata lavata e confezionata in un'atmosfera modificata presso un grossista. La conservazione nella confezione è una chiara indicazione che questo prodotto non è destinato ad essere venduto solo nelle 24 ore successive. I prodotti imballati che non sono venduti entro 24 ore devono essere considerati come prodotti preconfezionati e devono portare una dichiarazione completa.

Locale e artigianale

I prodotti alimentari che sono prodotti localmente e artigianalmente e venduti in un raggio di 50 km e non hanno intermediari sono esenti dalla dichiarazione nutrizionale obbligatoria.

Nella sua lettera di metà ottobre (2019/4.1), l'USAV afferma che i prodotti artigianali venduti in un raggio di 50 km e senza intermediari sono esenti dalla dichiarazione nutrizionale obbligatoria.

Vegetariano e vegano

«Non sono una salsiccia» non è più ammissibile. La terza lettera dell'USAV del 2.7.2020 (2020/3.1) precisa l'etichettatura degli alimenti vegetariani e vegani. In futuro, l'indicazione negativa non sarà più consentita per questi prodotti.

Dichiarazione vendita sfusa

Le informazioni sugli alimenti che vengono messi sfusi sul mercato devono essere fornite allo stesso modo degli alimenti preconfezionati. Tuttavia, è possibile rinunciare alla forma scritta per le informazioni individuali se possono essere fornite altre informazioni (ad es. informazioni verbali). Le informazioni orali devono essere disponibili entro cin-

que minuti. In ogni caso, devono essere fornite per iscritto le informazioni sull'origine della carne, l'eventuale uso dell'ingegneria genetica o delle tecnologie soggette a dichiarazione, nonché le informazioni ai sensi dell'ordinanza sulla dichiarazione agricola. Le informazioni verbali sugli allergeni sono consentite solo se viene fornito un avviso sulla possibilità di informazioni verbali.

Vendita a distanza (commercio online)

Ad ottobre, in un comunicato stampa, l'Associazione dei chimici cantonali svizzeri (ACCS) ha criticato le informazioni incomplete sugli alimenti nella vendita sfusa online. In quasi l'80% dei negozi online, le informazioni erano inadeguate o del tutto mancanti. C'era spesso una mancanza di informazioni sugli allergeni o sugli ingredienti utilizzati.

Quando si acquista tramite un negozio online, i consumatori devono ricevere le stesse informazioni che sono stampate sul cibo preconfezionato o che devono essere date verbalmente quando si acquista in un negozio. Se le informazioni non sono comunicate nel negozio online, devono essere disponibili in qualsiasi momento, direttamente e gratuitamente attraverso canali alternativi (ad esempio, hotline telefonica o chat). Le informazioni devono essere complete e disponibili prima della decisione di acquisto o prima del processo di pagamento.

Benjamin Horand,
Specialista GQ e MSSL/sf

USAV Lettere informative:
<https://bit.ly/3raKPIs>

Comunicato stampa Associazione
cantonale chimici svizzeri:
<https://bit.ly/3cKKDHE>

Commento

Danneggiamento dell'immagine non solo dell'azienda

Le dichiarazioni dei prodotti sono obbligatorie da alcuni anni. Purtroppo, noi dell'ufficio PCS riceviamo regolarmente reclami da parte dei clienti che si lamentano della mancanza di informazioni nei negozi di panetteria-confetteria.

«Purtroppo, noi dell'ufficio PCS riceviamo regolarmente reclami da parte dei clienti che si lamentano della mancanza di informazioni nei negozi di panetteria-confetteria.»

Due esempi di una conversazione scritta da una cliente che soffre di intolleranza al grano e che dice di sé: «In realtà, è mia prerogativa acquistare il pane dal fornaio e non dal grande distributore».

Primo esempio

Cliente: Avete pane di mais o di segale?

Venditrice: Sì, un pane di segale misto.

Cliente: Può dirmi quali sono gli ingredienti?

Venditrice: Sì, devo chiedere alla mia collega, solo un momento... (pausa). Credo che sia una miscela di grano e segale.

Cliente: Può dirmi che percentuale di grano c'è?

La commessa chiede di nuovo alla sua collega e risponde: Dovrò chiamare la sede centrale.

Cliente: No, va bene così. Grazie e arrivederci.

Secondo esempio

Conversazione di avvio come nel primo esempio.

Venditrice: Solo un momento. (Va nella stanza sul retro e torna con un foglio laminato). Questo è un pane con grano, segale e noci.



Un esempio: la percentuale di noci deve essere dichiarata per il pane alle noci, ma è volontaria per la farina. Ma è proprio questo tipo di informazioni che le panetterie-confetterie artigianali possono ottenere dalla grande distribuzione.



BPRG/Schweizer Brot

Cliente: Può dirmi che percentuale di grano c'è?

Venditrice: Purtroppo non c'è scritto. Dovrò chiamare la sede centrale...

Cliente: No, va bene. Grazie e arrivederci.

La triste conclusione del cliente: «... così vado dai grossisti, perché il contenuto è elencato con precisione e in percentuale ...»

Più delle informazioni minime obbligatorie

Questi due esempi non violano le norme vigenti. Tuttavia, questa cliente non è l'unica che si aspetta di più da una panetteria-confetteria artigianale con informazioni minime obbligatorie (che può leggere su ogni confezione presso la grande distribuzione).

I consumatori vogliono un consiglio competente e amichevole – che,

oltre alla qualità, all'artigianato e alla regionalità, distingue le panetterie artigianali dai discount e simili.

«Gli scaffali della grande distribuzione non possono parlare. E' chiaramente la forza del nostro settore convincere i clienti con informazioni aggiuntive volontarie...»

Si giocano importanti carte vincenti

In situazioni come quella descritta sopra, si giocano importanti carte vincenti! Queste imprese non solo danneggiano sé stesse, ma anche l'immagine di tutto il settore, se il

personale non ti dà la sensazione di conoscere i prodotti e di venderli con orgoglio e competenza. Gli scaffali della grande distribuzione non possono parlare. È chiaramente la forza del nostro settore convincere i clienti con informazioni aggiuntive volontarie, conoscenze specialistiche e solidarietà con i prodotti.

I dipendenti del commercio al dettaglio giocano un ruolo centrale in questo caso. Mentre prima le vendite erano una vera e propria Cenerentola, il commercio al dettaglio è diventato molto più importante negli ultimi anni! Purtroppo, questo messaggio non è ancora passato ovunque.

PS. Siamo stati in grado di convincere il cliente senza molto sforzo che i due esempi da lei descritti erano un'eccezione. Qualche giorno dopo ci ha raccontato un'esperienza positiva. Claudia Vernocchi/ap

Analisi dell'anno di pandemia 2020 da parte della SBC Treuhand AG

Un tempo straordinario

La pandemia ha lasciato il segno anche nella nostra professione. La SBC Treuhand AG ha analizzato la situazione del 2020 sulla base dei suoi clienti. Circa un quarto dei membri della PCS sono loro clienti.

Nel marzo 2020, il Consiglio federale ha imposto un blocco nazionale. Da allora, uno stato di emergenza ha prevalso in tutto il mondo a causa della pandemia di Covid-19. Ci sarà un tempo prima del Covid-19 e uno dopo. Come l'Associazione dei Panettieri-Confettieri svizzeri (PCS), anche la Fiduciaria-PCS SA ha fat-

to tutto il possibile per venire incontro alle domande, alle preoccupazioni e alle esigenze dei suoi clienti. Indennità di lavoro a orario ridotto, indennità per infortuni gravi e indennità assicurative hanno quindi caratterizzato la vita quotidiana dei fiduciari. E anche se in alcuni casi il formalismo che richiedeva tempo ha

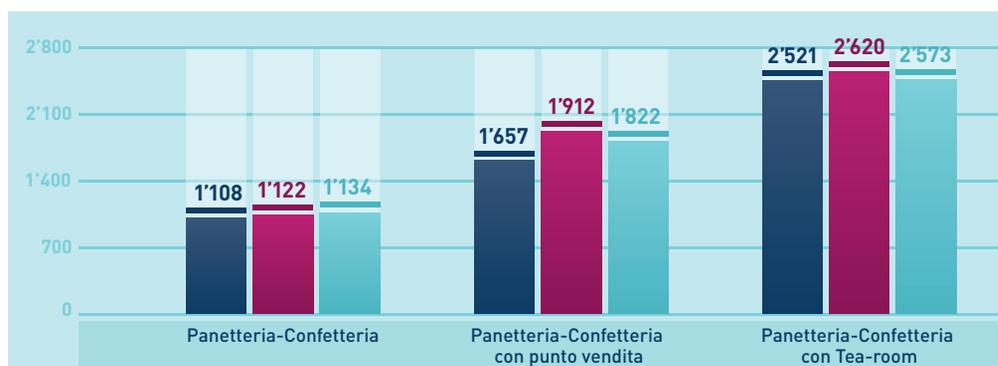
ulteriormente aggravato la situazione già tesa, il denaro pubblico ha aiutato molte aziende, e in alcuni casi addirittura salvato. Le imprese di periferia con un negozio tendevano a beneficiare maggiormente della pandemia nel complesso, mentre le panetterie urbane, che tendevano ad

avere un'alta percentuale di consegne, erano tra le vittime.

Tutte le seguenti cifre chiave nel nostro confronto settoriale sono sempre mostrate con il salario imprenditoriale imputato, il che rende più facile il confronto tra le singole aziende e le persone giuridiche.

Fatturato medio per impresa con o senza punto vendita / Tea-room in TCHF

Negli anni passati, il fatturato medio per impresa è stato ampiamente mantenuto o migliorato. Tuttavia, il fatturato per impresa e gruppo di imprese nel 2020 è diminuito, il che è chiaramente dovuto alle chiusure per pandemia nella primavera del 2020. Alcuni esercizi commerciali senza bar, tuttavia, sono stati anche in grado di aumentare leggermente il loro fatturato nel 2020, poiché nella prima fase della pandemia di Covid-19 si è prestata maggiore attenzione agli esercizi locali e si sono evitati i grandi centri a causa dell'affollamento.



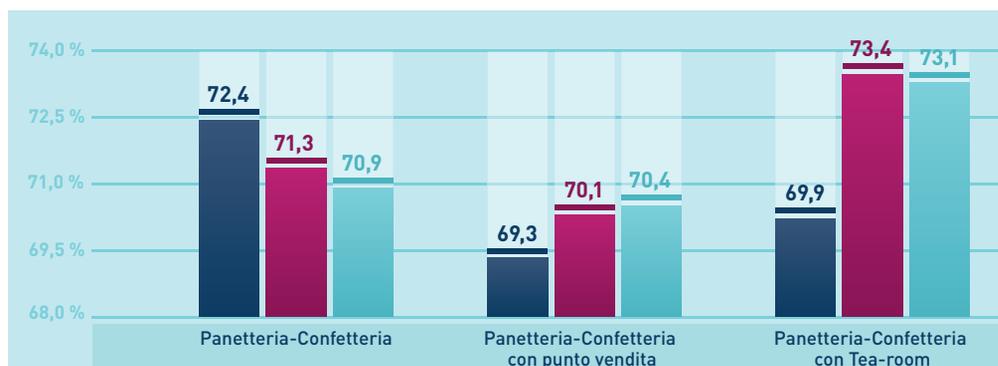
Dimensione dell'azienda per fatturato in %



Le aziende tendono a diventare sempre più grandi. Molte piccole e micro imprese stanno scomparendo perché non offrono più un sostentamento sufficiente. Lo spostamento verso imprese più grandi continuerà probabilmente nei prossimi anni.

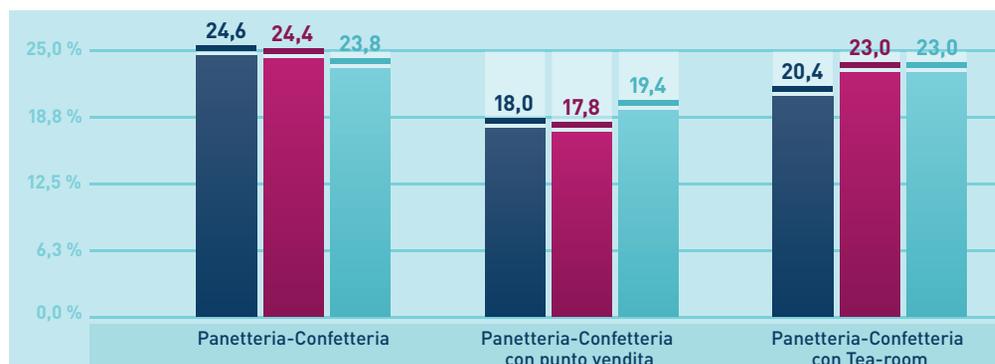
Utile lordo medio 1 in percentuale del fatturato

L'utile lordo 1 (fatturato meno acquisto di merci) potrebbe essere aumentato solo nel 2020 per le panetterie-confetterie, che sono state aperte durante il primo blocco nell'aprile 2020. L'utile lordo 1 è diminuito per gli altri due gruppi di imprese. Le perdite sono state particolarmente elevate per le panetterie con il Tea-room, il che è comprensibile a causa delle chiusure parziali da parte delle autorità. Eventuali pagamenti di rigore, assicurazioni o compensazioni per lavoro ridotto sono stati in grado di compensare alla fine una parte delle perdite, ma non hanno alcuna influenza sull'utile lordo 1.



Utile lordo medio 2 in percentuale del fatturato

Il profitto lordo 2 (vendite meno il costo delle merci e le spese del personale) è il fattore decisivo per un'azienda di produzione. Qui si può vedere che le operazioni di punti vendita sono chiaramente più deboli degli altri tipi di operazioni, poiché sono ad alta intensità di personale. Anche qui, le perdite nelle panetterie-pasticcerie con il Tea-room a causa delle chiusure parziali della pandemia Covid-19 nell'aprile 2020 sono impressionanti. Tuttavia, il calo è inferiore a quello dell'utile lordo 1. La compensazione del lavoro a orario ridotto è stata in grado di assorbire parte dei costi del personale in questo caso. Allo stesso modo, molti proprietari facevano molto lavoro da soli in questi tempi incerti e facevano a meno del personale, il che rafforzava ulteriormente l'effetto di contenimento dei costi.



Forma giuridica in percentuale

Il cambiamento dalla ditta individuale alla SAGL / SA continua, con le persone giuridiche che insieme rappresentano già più della metà di tutte le imprese. La tendenza verso aziende più grandi si riflette anche qui. Inoltre, la pandemia Covid-19 ha dimostrato che i proprietari di una SAGL / SA sono in parte meglio protetti o assicurati in caso di fallimenti aziendali o di fatturato rispetto ai proprietari di imprese individuali. È probabile che questa tendenza continui.



Markus Künzli, Direttore SBC Treuhand AG/ap

Affrontare gli alti costi energetici nei negozi

I vecchi dispositivi sono energivori

Molte attività commerciali sottovalutano i costi dell'elettricità dei loro vecchi banchi refrigerati o dei loro congelatori per gelati. Gli apparecchi ad alta efficienza energetica possono far risparmiare migliaia di franchi di costi di elettricità ogni anno. Un programma di sovvenzioni federale aiuta.

Gli apparecchi molto vecchi, come i congelatori, sono spesso utilizzati nei piccoli negozi. Sono spesso presenti nell'inventario dall'apertura del negozio. Se devono essere sostituiti, si usano spesso apparecchi economici o di seconda mano. Tuttavia, questi modelli hanno spesso alti costi di elettricità che si accumulano nel corso degli anni. Il più delle volte, i proprietari di negozi non sono nemmeno consapevoli dell'importanza di questi costi.



Ridurre i costi

Esempio: secondo una misurazione di Topten, un vecchio congelatore in

un negozio di alimentari costa più di 1500 CHF all'anno in elettricità. Il

proprietario del negozio, Manuel Schmutz, è rimasto scioccato. Per un apparecchio in 15 anni sono più di 20.000 CHF! Un nuovo apparecchio fa risparmiare tre quarti dei costi! I costi di acquisizione sono un po' più alti per le macchine migliori, ma si ripagano molto rapidamente. Per superare i maggiori costi di acquisto, entra in gioco il

programma di sovvenzioni del governo federale per attrezzature professionali efficienti. Delle sovvenzioni fino al 40% del prezzo d'acquisto sono disponibili per i migliori apparecchi di Topten, la piattaforma indipendente per apparecchi efficienti. Questi apparecchi presentano un'efficienza energetica massima e utilizzano refrigeranti rispettosi del clima. Il programma è sostenuto da ProKilowatt e gestito dall'Ufficio federale dell'energia. Informazioni sul programma e sugli apparecchi sovvenzionati si possono trovare su www.topten.ch/commerciale.

com

Incontro dei delegati di swiss granum

Urs Wellauer eletto nel Consiglio d'amministrazione

In occasione dell'incontro dei delegati di swiss granum a Lucerna settimana scorsa, Urs Wellauer, Direttore dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), è stato eletto all'unanimità nel Consiglio di amministrazione.

Urs Wellauer sostituisce Daniel Jakob nel Consiglio d'amministrazione di swiss granum, che è andato in pensione a fine ottobre ed è stato responsabile della garanzia della qualità e della sicurezza presso la PCS. Daniel Jakob e la "vecchia mano" di swiss granum, Pius Eberhard, che si era già dimesso l'anno scorso, sono stati ringraziati per il loro operato.

I delegati hanno approvato il rapporto annuale, lo scarico della carica e del Consiglio, i conti annuali 2020/21 con un utile di 1020 CHF, il bilancio con un attivo di 149 595 CHF nonché le quote associative e il budget con un utile di 229 CHF.

Pane svizzero: non ancora alla meta

Nel suo discorso di apertura, Lorenz Hirt, Presidente di swiss granum, ha chiesto che i produttori svizzeri sia-

no presi in considerazione nella vita quotidiana, certamente nei prodotti alimentari, ma anche oltre. Nel fare ciò, ha anche fatto riferimento al marchio Pane svizzero, creato dall'associazione omonima, con il quale il pane locale deve essere distinto come tale nel punto vendita. «Siamo sulla strada giusta, ma siamo ancora lontani dal raggiungere il nostro obiettivo», ha sottolineato.

Prossimo incontro

Il prossimo incontro dei delegati avrà luogo come da tradizione a Berna, il 22 novembre 2022.

PS. La squadra di calcio bernese Young Boys aveva quella sera la sua partita di Champions League contro l'Atalanta Bergamo nel suo stadio a Wankdorf. Pertanto, l'evento ha dovuto essere spostato a Lucerna con poco preavviso.

cv/sf



Claudia Vermocchi

Da sinistra: il Direttore della PCS e nuovo membro del Consiglio d'amministrazione swiss granum Urs Wellauer, il Presidente di swiss granum Lorenz Hirt e il Direttore aggiunto Thomas Weisflog.

A favore dei membri della SMPPC

Promozione dei buoni per le festività

Per le festività regaliamo dolcezza e qualità... con un buono del panettiere/confettiere!

SMPPC 100
CHF 10 - Einkaufsgutschein vom Bäcker/Confiseur
CHF 20 - Einkaufsgutschein vom Bäcker/Confiseur

smppc.ch/buono

La Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) ha lanciato per le festività una campagna a favore dei propri membri in collaborazione con l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS).

L'obiettivo della campagna è quello di far acquisire nuovi clienti ai membri SMPPC. Le aziende ticinesi potranno premiare i propri dipendenti con un originale regalo per le festività e la popolazione potrà scoprire quanto sono buoni i prodotti che vengono realizzati con passione dagli abili professionisti.

Codice QR

Sulla locandina è stato inserito il codice QR che permetterà di facilitare l'ordine collegandosi direttamente sulla pagina web della SMPPC. Attraverso la compilazione di un semplice formulario, i buoni verranno inviati per posta entro pochi giorni con fattura. La validità di ogni buono è di due anni. I buoni possono essere ordinati dal sito della SMPPC.

Una campagna di buoni regalo è stata lanciata dalla PCS anche nella Svizzera tedesca.

Segretariato SMPPC

smppc.ch/buono

«Festa delle feste» al Ballenberg

Nei fine settimana del 24-25 settembre e 1-2 ottobre 2022, il Museo svizzero all'aperto Ballenberg invita i visitatori a un'esperienza generazionale sotto il titolo «Festa delle feste». Uno dei punti focali sarà la catena del valore dal grano al pane. L'Associazione cantonale vodese sarà uno dei padroni di casa con vari eventi e attività per promuovere il nostro settore. Il programma definitivo e tutti i partner della festa e gli organizzatori verranno presentati nel corso di una conferenza stampa che si terrà il 1° marzo 2022 a Berna.

com

festderfeste.ch