

SVIZZERA

IGEHO LANCIAMO UN CONGRESSO SULLA RISTORAZIONE COLLETTIVA A MAGGIO 2022. La più grande piattaforma svizzera dell'accoglienza lancia l'"Igeho Congress Community Catering", un congresso di un giorno con annessa esposizione per i responsabili del settore della ristorazione collettiva. Oltre a un programma congressuale di alto livello, l'attenzione si concentrerà su soluzioni concrete attraverso la mostra, nonché sulla cura dei contatti e del networking all'interno del settore. Si terrà presso l'Umwelt Arena a Spreitenbach (AG). igeho.ch

MANFRED BÖTSCH È IL NUOVO PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE SVIZZERA DEI PRODOTTI REGIONALI. L'Associazione svizzera dei prodotti regionali inizia nel 2022 con dei rinforzi. Manfred Böttsch è stato eletto Presidente all'assemblea generale straordinaria del 9 dicembre.

INTERNAZIONALE

WORLD SKILLS 2022/2024. Shanghai, metropoli internazionale cinese, ha ospitato numerosi eventi e concorsi internazionali. Sarà anche la capitale mondiale della 46° edizione di Worldskills dal 12 al 17 ottobre 2022. Giovani di tutto il mondo verranno a Shanghai per competere in 63 gare di abilità.

INTERNORGA 2022. Dal 18 al 22 marzo 2022 si terrà ad Amburgo (DE) l'annuale fiera dedicata agli alimenti e bevande, alla panetteria-pasticceria, alle nuove tecnologie, agli arredamenti, alle attrezzature per ristoranti e al catering. Più di 1300 espositori offriranno una panoramica completa dell'intera gamma di prodotti e servizi innovativi, di tendenza e interessanti soluzioni. internorga.com

ATTUALITÀ



Il 43° salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè SIGEP si terrà dal 22 al 26 gennaio 2022 presso il Quartiere Fieristico di Rimini (I).
Maggiori informazioni: sigep.it

DI PIÙ CON MENO



Claudia Vernocchi

Cari lettori,

Benvenuti nel nuovo «Panissimo». Il nostro importante giornale settoriale ha subito un rilancio visivo e di contenuto. «Panissimo» è stato trasformato in una rivista chiara con un design fresco e di tendenza: lontano da innumerevoli articoli pesanti, lunghi e con poche immagini, verso informazioni in forma breve, il più possibile compatte e nitide. Vengono stabiliti chiari punti focali. Se volete saperne di più, potete usare il codice QR per leggere l'intero articolo online su swissbaker.ch.

RILANCIO DI SWISSBAKER.CH

La prossima pietra miliare ci aspetta in tarda primavera: il rilancio del sito web della PCS swissbaker.ch. Una cosa può però già essere rivelata. Il Ticino ha fin da ora un proprio sito di notizie in lingua italiana sulla piattaforma della PCS.

Questo creerà un equilibrio tra la stampa e l'online e risponderà alla sfida moderna della comunicazione nell'era degli smartphone di oggi.

ANCORA TRILINGUE

PANISSIMO, l'unica pubblicazione settoriale svizzera di panetteria-confetteria, continuerà ad essere pubblicata in tre lingue con temi e tendenze attuali. Questo perché la comunicazione con i nostri membri, con il settore e anche la promozione dell'immagine al pubblico sono le nostre priorità.

GRAZIE

In due incontri, il Comitato centrale della PCS e la Direzione hanno elaborato in modo costruttivo il nuovo percorso di comunicazione. Negli ultimi mesi, il team di «Panissimo» e i suoi partner hanno attuato le linee guida con attenzione e impegno – e stanno ancora lavorando su alcune di esse.

Questo passo verso il futuro comunicativo è stato possibile solo grazie alla collaborazione, al sostegno e alla fiducia di tutto il Comitato centrale e la Direzione, nonché al grande impegno dei collaboratori PCS e dei suoi partner. Un grande grazie a tutti loro!

Buona lettura!

Un riscontro è ben accetto: panissimo@swissbaker.ch.

CLAUDIA VERNOCCHI

CAPO REDATTORE/SF



Per il Ticino le notizie di «Panissimo».



Lukas Bidingger

ABBIAMO UNA DELLE PROFESSIONI PIU' BELLE



TESTO: NATHALIE GÜNTERT/SF

Andreas Stricker, amministratore delegato e formatore professionale presso alla Konditorei Ernst Hotz AG di Dübendorf (ZH), è stato nominato «Zukunftsträger 2021» (Formatore dell'anno 2021), grazie alla nomina da parte della sua apprendista Sara Peter. «Panissimo» ha visitato il duo nell'Oberland zurighese.

La sorpresa è stata grande quando lo scorso autunno il pasticciere Andreas Stricker è stato nominato formatore dell'anno 2021 nel settore della panetteria-confetteria. Da quasi 30 anni si impegna nella formazione degli apprendisti. «Il premio significa molto per me», inizia Andreas Stricker, aggiungendo: «Sono orgoglioso ed è una grande soddisfazione». È stato iscritto da Sara Peter, che all'epoca frequentava il terzo anno di apprendistato.

UN SOUVENIR

Con il premio in denaro di 6000 CHF, i 120 dipendenti hanno visitato la sala Masoala nello Zoo di Zurigo per vedere gli unici alberi di cacao della Svizzera. Il premio in denaro è stato distribuito ai tre formatori Sandra Heer, Sandra Wolf e Marcello Grande come pure agli apprendisti Celine Kern, Lars Marty e naturalmente a Sara Peter. «Così ognuno di loro può realizzare un desiderio», spiega Stricker.

DA CAPO PASTICCIERE ALLA COMMISSIONE D'ESAME

All'inizio della sua carriera professionale, Andreas Stricker ha lavorato come Capo pasticciere. Da allora è responsabile della formazione degli apprendisti. Qualche anno dopo, ha assunto la gestione dei Corsi interaziendali. «Ho finalmente avuto il tempo di mostrare agli apprendisti diversi prodotti partendo da zero, in pace e tranquillità. È stato molto bello», si guarda indietro con entusiasmo. Oggi Stricker fa parte della Commissione d'esame cantonale e da due anni ha anche fatto da tramite con l'Associazione cantonale di Zurigo. È un grande piacere per lui condurre gli esami finali. «Gli apprendisti sono sempre molto nervosi. È per questo che cerco di sostenerli e rassicurarli in modo che anche coloro che sono bloccati possano mostrare le loro capacità».

«SE MANCA L'ENTUSIASMO NELLA FORMAZIONE ALLORA NON È LA COSA GIUSTA DA FARE.»

ANDREAS STRICKER

LA DIVERSITÀ FA LA DIFFERENZA

Secondo Stricker il piacere del lavoro è la cosa più importante nella formazione. «Lavoriamo nove ore al giorno. Se manca l'entusiasmo, allora non è la cosa giusta da fare», di questo ne è convinto.

IL SUPPORTO NECESSARIO

Non è facile trovare apprendisti adatti, conferma il formatore esperto. «Iniziamo a lavorare alle 5. Non c'è trasporto pubblico a quell'ora. Questo riduce l'area di reclutamento», sottolinea e continua: «Inoltre, lavoriamo

anche il sabato e la domenica».

Sara Peter non è stata scoraggiata dall'orario di lavoro. «All'inizio del mio apprendistato, mia madre mi accompagnava al lavoro ogni giorno. Per un po' si è anche alzata con me ogni mattina» dice, aggiungendo: «Era completamente impegnata».

È difficile quando manca il sostegno del territorio, conferma Andreas Stricker: «Non tutti i genitori sono disposti a fornire questo sostegno per molto tempo o hanno i mezzi per farlo».

«I RAGAZZI IN FORMAZIONE DEVONO ASSOLUTAMENTE MOSTRARE INTERESSE E FARE DOMANDE.»

SARA PETER

SPAZIO PER GLI ERRORI

«Gli apprendisti devono essere presi sul serio e i formatori dovrebbero dedicare del tempo ai loro «protetti». Inoltre, ci deve essere spazio per gli errori in modo che i giovani possano imparare da essi», racconta l'ex apprendista e aggiunge: «D'altra parte, i ragazzi in formazione devono assolutamente mostrare interesse e fare domande». È la cosa più importante: «Se le cose non vanno bene, stringi i denti e vai avanti! Dopo tutto, tutte le porte sono aperte una volta completato l'apprendistato».

ORO A SWISS BAKERY TROPHY

Alla Konditorei Hotz, gli apprendisti e i dipendenti possono anche contribuire con le loro idee. Sara Peter ha potuto portare a casa la ricetta della cheesecake da un viaggio di studio di un mese a Norwich (Inghilterra). Tornata in Svizzera, ha preparato la torta e ha presentato la ricetta al suo capo. «Ora, per la mia gioia, fa parte del nostro assortimento», sottolinea con orgoglio. Ciliegina sulla torta: a Swiss Bakery Trophy tenutosi a Bulle quest'autunno, questo prodotto è stato premiato con la medaglia d'oro.

ENTUSIASMO E APPREZZAMENTO

Per il futuro, Andreas Stricker vorrebbe vedere «molti professionisti entusiasti nel formare apprendisti e apprendisti che sono entusiasti della professione». Per molto tempo, l'apprezzamento dei prodotti alimentari e della panetteria-confetteria era diminuito. Secondo il professionista, i consumatori devono tornare ad essere consapevoli che i prodotti di panetteria-confetteria non possono essere dati per scontati. «Abbiamo una bella professione e spero che il riconoscimento aumenti ancora».

Sara Peter si augura «che il settore artigianale non si estingua. Perché grazie alla mia formazione, ho trovato la mia strada nella vita professionale». ■