

## INTERNAZIONALE

### SELEZIONE SVIZZERA PER LA CMP 2022



La Società Mastris Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) organizza venerdì, 25 marzo 2022 la selezione svizzera presso la Scuola Professionale Richemont di Lucerna, per poter partecipare alla 3° edizione della Coppa del Mondo del Panettone che si svolgerà a Milano dal 4 al 6 novembre 2022.

### FORMULARIO E TERMINE D'ISCRIZIONE

Chi desidera iscriversi alla selezione svizzera può scaricare il formulario d'iscrizione, che include il regolamento, direttamente dal sito della SMPPC: [smppc.ch/coppadelmondo](http://smppc.ch/coppadelmondo). Il formulario va inviato entro il 5 marzo 2022 a: [info@smppc.ch](mailto:info@smppc.ch).

### SCUOLA E GIURIA DI PRESTIGIO

La novità di quest'anno è che la selezione si terrà presso la Scuola Professionale Richemont di Lucerna e non in Ticino (patria della CMP). La giuria che avrà il compito di esaminare i Panettoni è composta da illustri professionisti del settore.

### PANETTONE WORLD TOUR 2022

La CMP ha organizzato un evento unico nel suo genere. Il 3 febbraio si è tenuta una diretta streaming di quasi otto ore. Un vero e proprio giro del mondo del Panettone. Partiti da Melbourne, in Australia, passando da Giappone, Italia, Francia, Svizzera, Irlanda, Spagna, Portogallo, Canada, Stati Uniti, Brasile e Perù. Hanno condotto la diretta Giuseppe Piffaretti – ideatore della CMP – e Livia Chiriotti – Direttrice editoriale di «Pasticceria internazionale».

I laboratori di 14 Nazioni hanno aperto le porte al pubblico che ha assistito a interviste e filmati in diretta sulle pagine Facebook e YouTube della CMP. Per la prima volta, il Panettone ha unito in rete gli artigiani che hanno condiviso nozioni su lievito madre, impasti, formatura, lievitazione, cottura, conservazione e vendita.

Tra i protagonisti dell'evento: Andreia Borba, Ermenegildo Cimmino, Tatiana Coluccio, Antony Daniele, Jimmy Griffin, Iginio Massari, Marco Paolo Molinari, Angelo Musa, Luca Poncini, José Romero, Biagio Settepani, Paco Torreblanca, Salvatore Tortora con École de la Boulangerie e Shimura Levain Bakery School. sf



Formulario d'iscrizione:  
[smppc.ch/coppadelmondo](http://smppc.ch/coppadelmondo)

Altre informazioni:  
[coppadelmondodelpanettone.ch](http://coppadelmondodelpanettone.ch)

## ATTUALITA' ONLINE

**INDENNITA' PER LAVORO RIDOTTO.** Nella sua sentenza del 17 novembre 2021, il Tribunale federale ha dichiarato che per il calcolo dell'indennità per lavoro ridotto per i dipendenti che percepiscono un salario mensile deve essere presa in considerazione anche una componente di vacanze e di giorni festivi. Da gennaio 2022, questa circostanza sarà presa in considerazione con i nuovi moduli del libro paga disponibili su: [bit.ly/3oqgFPd](https://bit.ly/3oqgFPd)... (continua) PCS/sf

**COPERTURA ASSICURATIVA PER LA PERDITA DI GUADAGNO A CAUSA DEL CORONAVIRUS.** Il 5 gennaio 2022, il Tribunale federale ha deciso che l'assicurazione specifica non deve pagare la perdita di guadagno di un ristorante a causa della pandemia del Coronavirus... (continua) PCS/sf

**ORDINANZA SUI CASI DI RIGORE.** Nella sua riunione del 2 febbraio 2022, il Consiglio federale ha adottato l'ordinanza sui casi di rigore per l'anno 2022. L'attuazione delle ordinanze di rigore rimane di competenza dei Cantoni. Possono sostenere con contributi le aziende che subiscono forti perdite di fatturato a causa della pandemia... (continua) PCS/sf

**NESSUN OBBLIGO DI QUARANTENA E DI TELELAVORO + AMPI ALLENTAMENTI IN VISTA PER IL NOSTRO SETTORE.** Dal 3 febbraio, l'obbligo del telelavoro e di quarantena è storia. Questo è stato annunciato dal Consiglio federale durante la sua ultima conferenza stampa. A seguito di tale decisione, le disposizioni sul regolamento Covid-19... (continua) PCS/sf

**CREDITI COVID-19.** I crediti Covid-19 devono essere ammortizzati entro otto anni dalla data di concessione. È possibile estendere il periodo fino a due anni supplementari. L'ammortamento è concordato tra le società e le banche finanziatrici. Il rinvio dell'ammortamento sarà concesso alle imprese particolarmente colpite dalla pandemia. I tassi di interesse per i crediti Covid-19 rimangono invariati. PCS/sf



Markus Künzli

### DAL 2022 RILEVANTI INNOVAZIONI IN AMBITO FIDUCIARIO

Il nuovo anno porta con sé vari cambiamenti in ambito fiduciario e fiscale. Una breve panoramica di Markus Künzli, Direttore SBC Treuhand AG, sugli argomenti più rilevanti online: introduzione definitiva delle fatture QR, imposte, rendite per superstiti e d'invalidità, recupero dell'imposta alla fonte in caso di successione, deduzioni massime del 3° pilastro ai fini dell'Imposta federale diretta, fondi di rigore e revisione della legge sulla protezione dei dati.



Le notizie d'attualità di Panissimo in lingua italiana si trovano online su: [swissbaker.ch/panissimo](http://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino



# QUANDO I SOGNI DIVENTANO REALTA'

TESTO E FOTO CLAUDIA VERNOCCHI/AP

Know-how e la necessaria dose di coraggio, uniti a passione professionale e molto amore – questa è la ricetta della coppia imprenditoriale Nadin e Jürg Kaufmann. Il titolo di Campione Swiss Bakery Trophy (SBT) a Bulle lo scorso autunno è stato il coronamento temporaneo per Chocolats Kaufmann a Buchs (AG). Una storia meravigliosa per il prossimo San Valentino...

Il 14 febbraio è il giorno di San Valentino – la celebrazione dell'amore è quindi un giorno importante per il settore della panetteria-confetteria. Cosa potrebbe essere più appropriato di un ritratto di una giovane e motivata coppia di imprenditori che si sono incontrati nei locali di produzione più di 20 anni fa e sono stati colpiti dalla freccia dell'amore.

#### PRIMO SOGNO REALIZZATO

I due hanno lavorato insieme alla Confiserie Brändli per cinque anni prima di realizzare il loro primo sogno insieme. Hanno trascorso due anni all'estero. Nell'autunno 2008, Nadin e Jürg Kaufmann hanno iniziato a lavorare nella pasticceria di Thomas Haas.

#### ALLARGARE L'ORIZZONTE

Le esperienze nella pasticceria di Thomas Haas si ripetono durante la visita di «Panissimo». Per esempio, lo stile di gestione: «Thomas Haas è umano e tuttavia determinato», si entusiasmano Nadin e Jürg Kaufmann. «La sua filosofia ha segnato l'azienda. Il modo in cui tratta i suoi dipendenti, ma anche i suoi partner commerciali e i clienti, si sente ovunque. Eravamo una famiglia».

#### UN COLPO DI FORTUNA

Poi nel 2014 è arrivato un colpo di fortuna. Il proprietario della panetteria Schlapbach di Buchs stava cercando un successore. Dopo una fase di ristrutturazione di due settimane, Chocolats Kaufmann ha potuto essere inaugurato con una cerimonia a Buchs il 6 settembre.

### «NON VOLEVAMO CREARE UN BUSINESS STANDARD, MA QUALCOSA DI SPECIALE.»

NADIN E JÜRIG KAUFMANN

#### PRODOTTI SPECIALI, MA NIENTE DI FOLLE

Nadin e Jürg Kaufmann sono grati e orgogliosi di non aver dovuto fare affidamento sulle banche per i costi di ristrutturazione e gli investimenti, ma di aver potuto finanziare tutto con i propri fondi e con il prezioso sostegno della loro famiglia. Ma non solo la conversione doveva essere realizzata, in questo periodo era anche necessario contattare i vari fornitori e partner e, soprattutto, definire e sviluppare tutti i prodotti per la partenza. «Non volevamo creare un business standard, ma qualcosa di speciale.» In questa zona rurale, volevano offrire prodotti di pasticceria e cioccolateria, così come pane e prodotti da forno e snack, una gamma orientata al cliente, con un tocco internazionale.

#### CRESCITA LENTA E COSTANTE

L'inizio non era fulminante. I clienti dovevano abituarsi al nuovo, dovevamo guadagnare fiducia. Ma quando esiste la qualità dei prodotti, il locale di vendita è invitante e il personale è competente e cordiale, l'interesse dei clienti aumenta. Coloro che hanno fatto acquisti da Chocolats Kaufmann erano entusiasti e ne hanno parlato ad altri.

#### CAMPIONE SWISS BAKERY TROPHY 2021/22

Il successo dimostra che la coppia di imprenditori ha ragione. «Abbiamo avuto una bella crescita», nota Jürg Kaufmann con soddisfazione. Anche il periodo con il Coronavirus non ha influenzato troppo il business. Il coronamento è stato il titolo di Campione Swiss Bakery Trophy lo scorso autunno a Bulle (FR). Questo onore viene assegnato all'azienda che ha ottenuto la media più alta dei cinque migliori prodotti in almeno due categorie.

### «PER POTER REALIZZARE IL NOSTRO SOGNO AVEVAMO BISOGNO DI MOLTA PASSIONE OLTRE CHE DI ENERGIA E IMPEGNO.»

NADIN E JÜRIG KAUFMANN

#### FAMIGLIA E AFFARI

Tuttavia, questo successo ha anche il suo prezzo. I giovani imprenditori hanno dovuto e devono ancora lavorare duramente per questo. «Per poter realizzare il nostro sogno, avevamo bisogno di molta passione, oltre che di energia e impegno». All'inizio c'erano solo Nadin e Jürg Kaufmann, oltre a un panettiere e al personale di vendita che avevano preso dal loro predecessore. La figlia Lynn aveva due anni quando hanno rilevato l'attività. Così a tarda notte, Nadin Kaufmann andò in panetteria a fare pasticceria e torte in modo che suo marito potesse darle il cambio più tardi per il resto della produzione. Bilanciare tutto è stato un enorme esercizio di equilibrio per entrambi e sottolineano che non sarebbe stato possibile senza il coinvolgimento della loro famiglia.

#### NESSUN CONFINE TRA PANETTERIA E NEGOZIO

Nel frattempo, la famiglia è cresciuta fino a quattro persone. Lynn ora ha nove anni, Lenny sei. Anche il numero di dipendenti è aumentato. Alcuni dipendenti lavorano sia nella produzione che nelle vendite. Nell'ottobre 2020, Chocolats Kaufmann ha anche aperto una filiale nel quartiere Aeschbach di Aarau.

#### PROPOSTA DI MATRIMONIO ROMANTICA

Infine, un'aggiunta romantica a San Valentino: durante un'escursione mozzafiato sul Westcoast Trail con tenda e zaino, Jürg Kaufmann ha chiesto alla sua fidanzata Nadin di sposarlo davanti al fuoco sotto il cielo stellato del Canada nel 2010. ■