



TRADIZIONE E INNOVAZIONE

TESTO: CLAUDIA VERNOCCHI/AP
FOTO: PGC/CHRISTIAN BÄRTSCHI

Nella foto: David Kohler (al centro) con Daniela e Peter Fierz.

All'inizio dell'anno, David Kohler ha rilevato la Confiserie Freytag nel quartiere Seefeld di Zurigo da Daniela e Peter Fierz. L'inizio è stato un successo, grazie a una comunicazione aperta e chiara e a un'introduzione prudente.

Il team di «Panissimo» siede con i due ex proprietari, la coppia Daniela e Peter Fierz, e con il loro successore David Kohler, al Café Freytag a Seefeld, Zurigo. C'è un viavai di gente nel negozio e nella sala da tè. David Kohler risponde alle domande con competenza e calma. Insieme a Daniela e Peter Fierz, guarda con orgoglio ai primi mesi di lavoro autonomo e riferisce dei suoi progetti futuri.

CANDIDATO IDEALE

Otto anni fa, Daniela e Peter Fierz hanno iniziato la ricerca di un successore. Si sono posti domande come: «Chi conosciamo? Chi potrebbe essere?». Dopo un'intensa ricerca, hanno finalmente trovato David Kohler, il loro candidato ideale, con il quale Peter Fierz aveva già fatto diversi PQ. Il giovane pasticciere ha convinto i coniugi Fierz: aveva i requisiti e la volontà per rilevare la Confetteria Freytag.

CONCRETA DECISIONE

Il lavoro dei sogni di David Kohler era quello di cuoco: «Volevo davvero lavorare con il cibo». Durante il suo stage, ha trascorso una giornata in pasticceria. Questo è stato decisivo per lui. David Kohler era entusiasta del lavoro. Ha completato con successo la sua formazione di pasticciere-confettiere alla Confiserie Sprüngli AG e ha acquisito una preziosa esperienza dopo la scuola reclute.

IL SUCCESSORE DOVEVA CONOSCERE TUTTE LE AREE DELL'AZIENDA E OTTENERE UNA VISIONE PIÙ COMPLETA POSSIBILE.

Quando è nato il desiderio di mettersi in proprio? «Panissimo» lo vuole sapere dall'appassionato pasticciere. A poco a poco ha preso forma, spiega David Kohler dopo un momento di riflessione. Quando ha superato i suoi esami professionali nel 2016, il progetto di diventare un lavoratore autonomo nella zona di Zurigo è diventato più concreto.

DIRETTORE DI PRODUZIONE «IN INCOGNITO»

Poco più di due anni fa, David Kohler è entrato alla Confiserie Freytag come Direttore di produzione. All'inizio, gli impiegati non sapevano che era il successore designato dei coniugi Fierz. «Tutto deve essere pianificato in modo ordinato», sottolinea Daniela Fierz. Nel processo, dice, bisogna rispettare l'ordine nella comunicazione. Ecco perché il personale dell'azienda tradizionale di Zurigo è stato informato solo quando tutto è stato chiaramente organizzato. Inoltre, tutte le parti hanno cercato di rendere la transizione il più piacevole possibile per i dipendenti. In seguito, sono stati informati i residenti della proprietà, i clienti e i commercianti più importanti del quartiere, nonché i fornitori.

Café – Confiserie Freytag

1930 - 1998

Due generazioni Freytag

1960

Walter Freytag crea gli amaretti

1998

Acquisizione Daniela + Peter Fierz

2022

Acquisizione David Kohler

28 dipendenti

10 in produzione, 3 apprendisti



APERTA COMUNICAZIONE

«È stato uno dei momenti più emozionanti e divertenti della mia carriera professionale», dice Peter Fierz, ripensando agli ultimi due anni insieme. All'inizio, le idee dei coniugi Fierz e di David Kohler erano molto distanti. Durante una cena, avrebbero discusso le diverse posizioni e gettato le basi per una collaborazione produttiva e amichevole.

LAVORARE NELLA VENDITA

Una cosa era chiara ai coniugi Fierz fin dall'inizio: il loro successore doveva conoscere tutte le aree dell'azienda e ottenere una visione più completa possibile. Così David Kohler ha lavorato anche nel reparto vendite e ha conosciuto le esigenze dei clienti. Questo gli ha permesso di costruire un legame personale con la clientela. «La comunicazione è tutto!» sottolinea Daniela Fierz.

MOMENTI DI RISPETTO

Come si è comportato il giovane imprenditore in questo periodo? «Ho avuto ripetuti momenti di rispetto» ricorda. Dopo tutto, l'ormai 31enne ha rilevato un totale di 28 dipendenti con la Confiserie Freytag AG e quindi una grande responsabilità. Allo stesso tempo, l'attuale situazione pandemica lo ha messo sotto pressione. Tuttavia, gli ultimi mesi gli hanno dimostrato che funziona: «La fedeltà dei clienti durante la pandemia mi ha dato la fiducia necessaria». A fine dicembre 2021, Daniela e Peter Fierz si sono definitivamente ritirati dall'attività: «Ora siamo solo ospiti». Naturalmente i due saranno a disposizione con consigli e supporto in caso di emergenza.

TRADIZIONE E NOVITÀ

Nel frattempo David Kohler ha già fatto alcuni cambiamenti. Per esempio, ha dato un tocco moderno a certi prodotti di pasticceria. Inoltre, nuovi registratori di cassa sono in uso nel negozio e i processi di lavoro esistenti sono stati ottimizzati. Nonostante le innovazioni, molte cose rimangono invariate, per esempio, specialità ben note come i deliziosi amaretti – un prodotto tradizionale – di cui David Kohler non vuole in futuro farne a meno. ■

ATTUALITÀ

FORMAZIONE: IL VALLESE APRE UNA NUOVA STRADA

I panettieri-confettieri vallesani di lingua francese dovrebbero passare dal sistema di formazione duale al dual Mix? All'assemblea generale (AG) della scorsa settimana, i membri presenti hanno approvato il progetto pilota volontario con un solo voto contrario dopo un'intensa e giusta discussione.

A partire dall'estate 2022, nella parte francese del Canton Vallese, gli apprendisti seguiranno il primo anno di apprendistato presso la scuola professionale (EPCA) di Sion, dove, oltre alla teoria, impareranno anche i lavori pratici. Il primo anno di formazione è completato da un tirocinio di 5-10 settimane in un'azienda di apprendistato. Si tratta di un progetto pilota, come ha assicurato la Direttrice vallesana della formazione professionale Tanja Fux all'AG. Coloro che desiderano continuare a formare i propri apprendisti durante il primo anno possono continuare a farlo. Secondo Fux, si sta cercando una soluzione per la scuola professionale. Gli apprendisti vallesani di lingua tedesca continueranno invece a frequentare la scuola professionale di Thun. cv/sf

TEMPO LIBERO STRAORDINARIO

Le seguenti spiegazioni riguardano la definizione e la gestione del tempo libero straordinario. Quando deve essere concesso? Quando deve essere pagato?

In base alla legge (art. 329 cpv. 3 CO), ai dipendenti deve essere concesso del tempo libero necessario (il cosiddetto "tempo libero straordinario") per occuparsi di questioni personali urgenti e di importanti eventi familiari durante l'orario di lavoro. Se l'evento cade in un giorno di riposo, di vacanza, di un festivo o di un altro giorno non lavorativo (ad esempio assenze per malattia o infortunio), ciò non dà diritto a giorni di vacanze supplementari. Non sussiste alcun diritto a una successiva concessione.

In caso di trasloco, si dovrà concedere un periodo di tempo libero straordinario quando i lavori di trasloco si svolgeranno in un giorno lavorativo. Il Contratto Collettivo di lavoro CCL (art. 24) conferisce ai lavoratori il diritto al pagamento per un periodo di tempo libero straordinario giustificato, che non può superare i cinque giorni all'anno. Per il cambio di abitazione, il CCL prevede il pagamento fino a un giorno. La condizione rimane tuttavia per il tempo libero straordinario che deve essere richiesto in quantità corrispondente. L'impiegato deve dimostrare che tali condizioni siano soddisfatte.

In casi giustificati, non è escluso che ai dipendenti possano essere concessi più di cinque giorni di tempo libero straordinario sotto forma di assenze dal lavoro. In questo caso, il pagamento dei giorni aggiuntivi non è obbligatorio. Se lo stesso evento si verifica più volte nel corso di un anno civile in un giorno lavorativo – ad esempio il primo trasloco a marzo, un secondo trasloco a settembre – il dipendente ha diritto a ricevere del tempo libero entrambe le volte. Il pagamento è dovuto solo se il massimo di cinque giorni non è stato esaurito nell'anno in questione. PCS/sf

CARTE DI DEBITO E DI CREDITO: APPROFITTADE DELL'OFFERTA PISTOR

Durante la riunione della Comitato centrale, le alte tariffe delle carte di debito e di credito sono state ancora una volta un argomento di discussione. L'Unione svizzera delle arti e mestieri usam ha il comando sulla questione politica. L'usam esige soprattutto che le tasse di acquisizione siano abbassate in modo significativo. Le PMI non vogliono sovvenzionare le tariffe molto basse delle due più grandi aziende di vendita al dettaglio. Per quanto riguarda la commissione interbancaria su tutte le carte di debito (Consumer e Corporate), l'usam chiede che venga abolita dopo aver raggiunto il 15% di quota di mercato e che la commissione interbancaria per tutte le carte di credito (Consumer e Corporate) venga adeguata significativamente verso il basso. Il Direttore della PCS Urs Wellauer ha esortato i membri della PCS ad approfittare dell'offerta Pistor. Troppo pochi proprietari di panetterie-confetterie ne trarrebbero ancora vantaggio. Insieme ai fornitori di carte di credito, Pistor offre ai membri della PCS esclusivamente condizioni preferenziali. Sono inoltre previsti colloqui con Sumup Europe per negoziare migliori condizioni. cb/sf
Maggiori informazioni: pistor.ch/it/pistor-plus

APPROFONDIMENTO

OGNI FIRMA CONTA



PCS

Cari membri del settore,

La pandemia appartiene al passato. Tuttavia, non possiamo ancora cancellarla del tutto, ma le misure restrittive per il nostro settore sono state superate – e speriamo che lo rimangano. La nostra industria se l'è cavata con un occhio nero, grazie anche al sostegno finanziario della Confederazione e dei Cantoni. Ciononostante, dobbiamo imparare la lezione da questi due anni di Coronavirus. Se il Consiglio federale dovesse nuovamente dichiarare una situazione epidemiologica eccezionale, occorre assolutamente garantire l'esistenza delle nostre PMI. La federazione deve essere preparata meglio e colmare le lacune individuate.

L'iniziativa di risarcimento lanciata da 39 organizzazioni professionali, tra cui la PCS, ha esattamente questo obiettivo. La legge contro le epidemie, infatti, regola la salute in caso di epidemia, ma non le misure economiche per le piccole e medie imprese.

Per raggiungere il nostro obiettivo, però, è assolutamente necessario il sostegno attivo di tutti i membri del settore! Contribuite! Raccogliete le firme necessarie! In modo che in un'altra pandemia – che speriamo non si ripeta mai – si possa contare sul sostegno finanziario federale.

Nell'ultimo «Panissimo» è stato allegato il formulario per la raccolta delle firme, altri possono essere scaricati da: entschaedigung-ja.ch.

Conto su di voi – tutti!

Il vostro Presidente

SILVAN HOTZ

Altre notizie d'attualità
online su: [swissbaker.ch/
panissimo](http://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino



SVIZZERA

LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: IL CONSIGLIO FEDERALE VARA UN PIANO D'AZIONE. Quasi un terzo degli alimenti prodotti per il consumo svizzero viene sprecato o gettato via inutilmente. Ciò corrisponde a circa 330 kg di rifiuti pro capite l'anno. Il 6 aprile 2022 il Consiglio federale ha adottato un piano d'azione con l'obiettivo di dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030 rispetto al 2017. Per cogliere l'obiettivo, la Confederazione stipulerà un accordo con le imprese e le organizzazioni del settore alimentare, in cui verranno fissati obiettivi di riduzione precisi. Nel 2025 il Consiglio federale valuterà se le misure adottate saranno state sufficienti e, se necessario, prenderà ulteriori decisioni. com/pan