

LA PCS AL SERVIZIO DEI SUOI MEMBRI

L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri PCS, con i suoi oltre 1300 membri attivi, opera su vasta scala per il nostro settore commerciale con le sue istituzioni e i propri specialisti del settore. Risponde con tutti i mezzi a sua disposizione alle esigenze dei suoi membri sul piano economico, politico e pubblico.



- Rappresentanza politica ed economica
- Partenariati nazionali e internazionali
- Partenariato sociale (Contratto collettivo di lavoro)
- Immagine e promozione dei giovani talenti
- Logo Beck e Confiseur
- Accordo settoriale – promozione della qualità
- Rivista settoriale «Panissimo» in tre lingue
- Portale online offerte di lavoro swissbaker-jobs.ch
- Portale online swissbaker.ch
- Newsletter PCS/Richemont
- Social Media (Facebook, Youtube, Instagram, LinkedIn, TikTok)
- Contatti con i media, richieste dei consumatori
- Campagne promozionali nazionali
- Promo-Shop con materiale pubblicitario POS come cartelloni pubblicitari, cartelloni, rotairs, buoni per il pane
- Servizio stampa per manifesti individuali in ridotta tiratura
- Pubblicazione «Calendario del gusto»
- Consulenza legale
- Partenariato con CAP Assicurazione di protezione giuridica
- Consulenza tecnica e formazione in materia di sicurezza sul lavoro, protezione della salute, garanzia della qualità, igiene
- Partecipazione ai campionati professionali (SwissSkills, WorldSkills) in collaborazione con Richemont
- Organizzazione della fiera FBK
- Premi e riconoscimenti come la «Corona del fornaio» e l'«Ambassadeur du pain et du chocolat»
- Gestione dei membri
- Strutture democratiche con diritto di parola (Congresso, Comitato centrale, Comitato direttivo)

Tel. 031 388 14 14 | info@swissbaker.ch



Cassa di compensazione con altri servizi come:

- Cassa di compensazione familiare
- Cassa pensioni
- Assicurazione indennità giornaliera in caso di malattia e assicurazione infortuni

Tel. 031 388 14 88 | info@panvica.ch



KOMPETENZENTRUM
Bäckerei • Konditorei • Confiserie

- Formazione professionale di base per tutto il settore della panetteria, pasticceria e confetteria
- Programmi di formazione continua – corsi giornalieri, formazione professionale superiore, ecc.
- Corsi individuali di gruppo e aziendali/corsi per professionisti nazionali e internazionali del settore
- Corsi per non qualificati e cambio indirizzo professionale
- Consulenza per la produzione e il commercio al dettaglio – controllo e ottimizzazione dei processi, ottimizzazione delle vendite, controllo dei punti vendita, ecc.
- Promozione dei giovani talenti – formazione e preparazione dei concorrenti professionisti, fino al campus di preparazione per i WorldSkills
- Portale online «progetta-il-tuo-futuro.ch» e pagina web per docenti professionali
- Ristorazione aperta al pubblico e Hotel
- Editore di materiale didattico per l'istruzione di base
- Libri specialistici stampati e digitali in varie lingue
- Segretariato Richemont Club Svizzera e supporto ai paesi del Club
- Cooperazione con le istituzioni di formazione in patria e all'estero
- Partenariati internazionali e nazionali con varie aziende e associazioni del settore
- Organizzatore di conferenze specializzate ed eventi del settore, ad esempio il Congresso internazionale del lievito naturale

Tel. 041 375 85 85 | info@richemont.swiss



nahe. kompetent.

- Analisi settoriale con indicatori (profilo settoriale)
- Finanza e contabilità
- Amministrazione del personale
- Consulenza fiscale
- Consulenza previdenziale
- Piano di successione
- Valutazione della proprietà e vendita beni immobili
- Consulenza aziendale
- Stima dell'inventario
- Piani aziendali
- Informatica
- Revisione limitata e ordinaria
- A Berna, Pully, San Gallo, Coira, Lucerna e Zurigo

Tel. 031 340 66 44 | bern@sbc-treuhand.ch

ATTUALITÀ



I TURISTI SVIZZERI DELLO SHOPPING RESTANO A CASA. Nonostante i prezzi dei prodotti alimentari nei Paesi vicini siano generalmente più bassi, i consumatori svizzeri acquistano all'estero meno spesso rispetto a prima della pandemia. Le ragioni sono molteplici, come scrivono, tra gli altri, i quotidiani NZZ e Blick. Un motivo è il prezzo elevato della benzina in Svizzera, un altro è l'inflazione più elevata nei Paesi vicini, ad esempio in Germania. Di conseguenza, l'acquisto di cibo in altri Paesi vicini al confine è diventato complessivamente meno attraente.

com/sf

IL PRODOTTO INTERNO LORDO È DIMINUITO IN QUASI TUTTI I CANTONI

NEL 2020. L'economia di tutte le regioni svizzere è stata colpita dalla pandemia (Covid-19) nel 2020. La crescita del prodotto interno lordo (PIL) è diminuita del 2,4% a livello nazionale rispetto ai prezzi dell'anno precedente, ed è stata negativa in quasi tutti i Cantoni. Il calo più marcato del PIL è stato nel Canton Giura (-8,5%), seguito dai Cantoni di Neuchâtel (-6,5%), Glarona (-5,3%) e Ticino (-5,2%). Solo i Cantoni di Zugo (+1,6%) e Sciaffusa (+0,7%) hanno registrato un aumento. Questi risultati derivano dalle stime più recenti dell'Ufficio federale di statistica (UST): bit.ly/3yW9x2o.

com/sf

IL CAMBIAMENTO CLIMATICO E GLI INGREDIENTI COINVOLGONO LA RICERCA SUI CEREALI.

Il convegno D-A-CH sulle scienze applicate dei cereali per l'area di lingua tedesca ha esaminato le ultime scoperte della ricerca pratica sui cereali. Gli ingredienti sono stati al centro dell'attenzione lungo la catena del valore, dalla coltivazione alla lavorazione fino ai consumatori, in un campo di tensione tra cambiamento climatico e disponibilità. L'esperto ZHAW Mathias Kinner ha presieduto il convegno come Presidente della ICC Svizzera (Società internazionale per la scienza e la tecnologia dei cereali).

com/sf

VIDEO SUL PANETTONE BY MASTRO PIFF. «Quaranta» è un Panettone speciale che è stato creato per festeggiare il 40° anno d'attività de La Bottega del Fornaio a Mendrisio. Il titolare Giuseppe Piffaretti in arte «Mastro Piff» che ha da sempre nel cuore questo nobile lievito, afferma che «il Panettone non è una ricetta...



Print Screen YouTube

l'ingrediente più importante è l'esperienza». Il collega Juan Pablo Colubri, Head Chef Chocolate Academy Zurigo, lo ha incontrato nella panetteria-pasticceria a Mendrisio.

com/sf

Video: bit.ly/3VPrCJa

Altre notizie d'attualità online in lingua italiana:
swissbaker.ch/panissimo > Ticino

APPROFONDIMENTO

OSPITALITÀ INVECE DI SCONTROSITÀ

pdc

Cari lettori,

Nei nostri viaggi acquistiamo, quando possibile, da panetterie-confetterie artigianali. Le esperienze sono quasi sempre positive. Tuttavia, ci sono anche esperienze meno piacevoli: è sabato pomeriggio. Mi dirigo verso una panetteria-caffetteria che dall'esterno non sembra molto invitante. Il mio saluto viene ricambiato con un brontolio.

Un'altra cliente entra, ordina e collega il suo Iphone per ricaricarlo. La proprietaria dietro il bancone inizia a brontolare e fa notare che è la sua elettricità e che la cliente deve chiedere. Risponde che avrebbe messo un franco in più in cassa al momento del pagamento. «Se la mia dipendente stesse servendo ora, avrebbe preso questo franco come mancia – e non io», risponde la donna del settore in tono seccato e aggiunge con un sospiro che i dipendenti guadagnano comunque troppo. Poi inizia a lamentarsi del carico di lavoro amministrativo e della difficoltà di trovare un successore.

Un ospite dalla terrazza porta i piatti e vuole metterli sul bancone. La proprietaria gli fa notare in modo piuttosto sgarbato che sta sporcando il vetro sul bancone. Si scusa, un po' afflitto, e vuole pagare con la sua carta. Lei e suo marito non seguono tutte le tendenze, gli viene detto. Per questo motivo è possibile pagare solo in contanti.

La lamentela della proprietaria sul fatto che sempre meno clienti visitano la sua caffetteria non sorprende. Tuttavia, un simile comportamento non danneggia solo questa azienda, ma l'intero settore. All'esterno è appeso il tradizionale logo dei panettieri. Speriamo che questa coppia di proprietari trovi presto dei successori motivati e che l'ospitalità ritorni!

Fortunatamente, questa è un'eccezione!

Claudia Vernocchi
Vicedirettrice PCS e
Caporedattrice «Panissimo»



ORO E BRONZO PER LA SVIZZERA

TESTO CLAUDIA VERNOCCHI/SF
FOTO SAMI DI PASQUALE E CLAUDIA VERNOCCHI

Medaglia d'oro per l'argoviese Juliana Thöny (pasticceria-confetteria) con il tema «Circo Nazionale», affiancata da Vanessa Schnyder (d).

Ai Campionati decentralizzati WorldSkills per la panetteria-confetteria presso la Scuola Professionale Richemont di Lucerna, l'argoviese Juliana Thöny (pasticceria-confetteria), ha vinto la medaglia d'oro e la lucernese Vera Stocker (panetteria-pasticceria), il bronzo. Questo è il terzo titolo mondiale consecutivo per la Svizzera nel nostro settore. I Campionati mondiali si sono svolti dall'11 al 15 ottobre.

La suggestiva cerimonia di premiazione si è svolta domenica 16 ottobre, alla presenza del Consigliere di Stato lucernese Marcel Schwerzmann, e del Presidente della PCS Silvan Hotz, tra gli altri, nella venerabile Sala Mariana della città delle luci.

«SE LO MERITAVA!»

La gioia della neo-Campionessa mondiale Juliana Thöny di Oberlunkhofen (AG) è stata enorme. Quando sono stati resi noti i vincitori delle medaglie di bronzo e d'argento e l'annuncio della Campionessa del Mondo, il suo cuore ha battuto molto più velocemente. «Si è meritata il titolo e ha lavorato duramente per ottenerlo», ha spiegato la sorella Ladina Thöny tra le lacrime di commozione. La pasticciera 23enne ha completato la sua formazione presso la Confiserie Sprüngli AG di Dietikon (ZH). È stata affiancata da Vanessa Schnyder (Confiserie Speck, Zug), anch'essa ex partecipante ai WorldSkills e nota per il programma Masters of Sweets.

... HANNO DIMOSTRATO COMPETENZA PROFESSIONALE, CREATIVITÀ E IMPEGNO NELL'ATTUAZIONE DEI LORO PROGRAMMI.

Juliana Thöny e Vera Stocker hanno lavorato entrambe presso la Scuola Professionale Richemont durante il periodo di preparazione ai WorldSkills, in modo da avere le migliori condizioni possibili per potersi allenare. Un vantaggio? «Né sì né no», ha detto Juliana Thöny. Da un lato, si può lavorare in un ambiente familiare, ma dall'altro si deve essere in grado di gestire l'ulteriore «pressione del fattore casa».

BAGUETTE DIMENTICATE NEL FORNO

Anche Vera Stocker di Gunzwil (LU), che ha vinto la medaglia di bronzo, è rimasta molto sorpresa. Il primo giorno di gara ha commesso un errore e ha dimenticato di togliere le baguette dal forno. All'inizio era sconvolta. Grazie al suo allenamento mentale, tuttavia, è riuscita a concentrarsi nuovamente sulla competizione. «Ero così arrabbiata che ho messo tutta la mia rabbia nel lavoro», ha spiegato.

Vera Stocker ha completato la sua formazione di panettiera-pasticciera presso il Café Koller AG di Sursee (LU). È stata la Campionessa svizzera in carica. Urs Röhlin (Responsabile del settore di panetteria-pasticceria della Scuola Professionale Richemont) è stato il mentore di Vera Stocker.

«QUESTO DIMOSTRA CHE ABBIAMO UN'OTTIMA FORMAZIONE E UN'ECCELLENTI SCUOLA PROFESSIONALE.»

SILVAN HOTZ

I 29 concorrenti provenienti da 18 Paesi diversi nei settori della pasticceria-confetteria e della panetteria-pasticceria hanno dimostrato competenza professionale, creatività e impegno nell'attuazione dei loro programmi.

PROVA DI UNA FORMAZIONE ECCELLENTE

I panettieri-confettieri svizzeri sono orgogliosi dei risultati ottenuti dalle due donne del settore. I risultati sono la prova dell'eccellente qualità del sistema di formazione professionale duale nel nostro Paese e dell'altissimo livello delle panetterie-confetterie commerciali. La sua gioia è stata immensa ed è stato orgoglioso delle prestazioni delle due svizzere, ha spiegato il Presidente dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri PCS, Silvan Hotz, durante la cerimonia di consegna delle medaglie nella venerabile Sala Mariana della città delle luci. «Questo dimostra che abbiamo un'ottima formazione e un'eccellente scuola professionale». ■



Medaglia di bronzo per la lucernese Vera Stocker (panetteria-pasticceria) con il tema «San Valentino». Il suo mentore è stato Urs Röhlin.