I CLIENTI APPREZZANO PANE SVIZZERO

TESTO: PANE SVIZZERO
FOTO: FRANZISKA FRUTIGER

Nella fotografia: Dominique e Isabelle Buchmann

Il marchio Pane svizzero è molto popolare nel settore. In tutta la Svizzera viene già utilizzato da ben 295 panetterie-pasticcerie. Punta sul logo del marchio anche la Konditorei Buchmann di Münchenstein (BL) che ci ha raccontato le sue motivazioni, sottolineando l'importanza della sostenibilità, delle sfide del settore e del pane svizzero attraverso la voce del Direttore e proprietario Emanuel Buchmann, assieme ai figli Isabelle e Dominique.

IL VOSTRO PANE È ETICHETTATO CON IL MARCHIO PANE SVIZZERO: DI COSA SI TRATTA?

Emanuel Buchmann: Il nostro intento è quello di comunicare ai clienti che utilizziamo cereali regionali di origine svizzera. L'ottima qualità delle materie prime svizzere è importante per noi, poiché ci consente di realizzare prodotti genuini di qualità elevata.

DOVE UTILIZZATE IL LOGO?

Isabelle Buchmann: Lo presentiamo principalmente a livello locale, nei punti vendita. La vicinanza ai nostri clienti ci permette di informarli direttamente e personalmente. Il marchio Pane svizzero è visibile sui nostri sacchetti del pane, su volantini e poster e sui materiali di comunicazione resi disponibili dall'Associazione Pane svizzero (APS) tramite la piattaforma dedicata. Inoltre comunichiamo il nostro impegno attraverso i social media Facebook e Instagram. La nostra clientela ha risposto molto positivamente alla certificazione della qualità.

DOVE VEDE LA PONTENZIALITÀ DEL MARCHIO?

I.B.: Se il logo Pane svizzero raggiungerà la popolarità ad es. di «Carne Svizzera», avrà un impatto estremamente positivo su tutto il nostro settore, con grandi benefici in termini di immagine.

QUALI SONO LE SUE OPZIONI DI PROFILAZIONE?

I.B.: L'origine delle materie prime è molto importante, ma sappiamo anche che l'eccellenza in quest'ambito non è tutto. Il metodo di produzione e le modalità di preparazione sono altrettanto importanti. Il nostro pane genuino convince per i lunghi tempi di riposo dell'impasto o l'utilizzo di lieviti madre. Inoltre, la sostenibilità della produzione è ampiamente dimostrata, un criterio sempre più importante per molti consumatori.

QUANTO È DIFFICILE PER UN PANIFICIO O UNA PASTICCERIA OPERARE E PRODURRE IN MODO SOSTENIBILE?

Dominique Buchmann: Il comportamento d'acquisto dei clienti è cambiato, il che a volte comporta difficoltà in termini di produzione e volumi di vendita. La pianificazione è diversa e deve essere adeguata periodicamente. Il pane è tra gli alimenti caratterizzati da un'elevata percentuale di spreco alimentare. Ci sforziamo di ridurre al minimo le eccedenze di produzione e, poiché vendiamo molto pangrattato, da noi il pane non finisce tra i rifiuti. Inoltre, acquistiamo le nostre farine da un mulino locale, che opera in modo ecologico.

IN CHE MODO IL LOGO PANE SVIZZERO PUÒ CONTRIBUIRE AL PROFICUO SVILUPPO DEL SETTORE?

E.B.: Il marchio può svolgere un ruolo attivo importante nella formazione e specializzazione delle nuove leve. Accrescendo la sua notorietà, potrà essere di ispirazione per i giovani, attirandoli verso il settore della panificazione e della pasticceria. Per questo dovrebbe promuovere un alto livello di consapevolezza e accettazione da parte del pubblico, fornendo un'informazione corretta ed esaustiva sull'origine, sulla sostenibilità e sui benefici del pane svizzero. ■

Criteri di Pane svizzero:

- L'80% delle materie prime deve provenire dalla Svizzera, lo standard di qualità deve essere almeno pari a Suisse Garantie.
- Il marchio di garanzia Suisse Garantie è utilizzato fino all'uscita dal punto di raccolta.
- La trasformazione deve essere effettuata interamente in Svizzera.
- Gamma di prodotti: pane (normale/speciale), panini (ad es. panini al latte, croissant, panini bianchi, panini alle noci) e pane per sandwich.

Maggiori informazioni e richiesta del marchio Pane Svizzero: painsuisse.ch/logodelamarque

Konditorei Buchmann

La Konditorei Buchmann fu fondata a Münchenstein (BL) nel 1953 da Emanuel Buchmann Senior. Nel 1990 il figlio di Emanuel, Dominique pasticciere-confettiere AFC, decise di rilevare l'impresa di famiglia proseguendo con grande successo l'attività con cinque collaboratori. Oggi vanta punti vendita e caffè in tre sedi: Münchenstein, Arlesheim e Reinach. Emanuel Buchmann, assieme al suo team, è stato più volte premiato per le sue creazioni; Konditorei Buchmann è la prima azienda svizzera a conduzione familiare ad aver ottenuto 100 punti su 100 nella sua categoria allo Swiss Bakery Trophy. I due figli maggiori di Emanuel sono ai blocchi di partenza: in futuro continueranno a gestire l'azienda di famiglia.

ASSEMBLEA GENERALE DELLA CONFRATERNITA TICINESE DEI CAVALIERI DEL BUON PANE

Sandra Fogato

Lo scorso fine settimana si è tenuta nel mendrisiotto, l'assemblea generale della Confraternita Ticinese dei Cavalieri del Buon Pane. Durante la stessa sono stati consegnati dal Gran Maestro Giuseppe Piffaretti i diplomi per la Michetta (pane speciale scelto per l'esame del 2022). sf

TICINO

VILLA CIANI A LUGANO OSPITERÀ PANETTONE D'AUTORE. La sedicesima edizione di Panettone d'autore organizzata dal Marchio garanzia di qualità SMPPC – che distingue il Panettone artigianale ticinese – si terrà per la prima volta nella splendida Villa Ciani a Lugano il 10 dicembre dalle ore 10:00 alle ore 18:00. Si potranno degustare e acquistare Panettoni, sarà presente il mercatino di Natale con tante sorprese e si potrà partecipare al concorso che mette in palio un ricco cestone. L'entrata è gratuita. sf

Maggiori informazioni: smppc.ch/category/news

ONLINE

VERSO IL FUTURO CON DUE NUOVI MEMBRI DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE. I delegati della Federazione mugnai svizzeri si sono riuniti l'11 novembre 2022 a Friburgo per il loro incontro annuale, la giornata dei mugnai. Oltre all'attività statutaria, i temi principali sono stati la situazione del raccolto e le condizioni politiche generali per l'industria molitoria. Inoltre, Fiona Weber-Lehmann e Matthias Staehelin sono stati eletti nel Consiglio di amministrazione e Remo Wyss è stato premiato per aver vinto il Master dei mugnai. com /ap

L'articolo completo è online: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

APPROFONDIMENTO

COSTI ASSOCIATIVI CONTRO I COSTI DEI CI
Il responsabile delle finanze PCS e Richemont Martin Schnyder percorre la pianificazione del preventivo per l'anno successivo e le sue preoccupazioni sui costi associativi e sui costi per i CI (Corsi interaziendali).
Il suo contributo è online.

Notizie d'attualità online su: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

LETTERA APERTA

LE CENTOVALLI DI ERCOLE PELLANDA
25 chilometri al giorno per 5 giorni a settimana, per 300 giorni all'anno per più di 40 anni. Ecco il problema matematico per calcolare i chilometri che Ercole Pellanda, il panettiere di Intragna, ha percorso e tuttora percorre per servire i suoi clienti in valle. Clienti si, ma soprattutto amici che lo aspettano con gioia per un ottimo lunghino o una fragrante pagnotta sempre accompagnati da una battuta ed un sorriso. Non voglio qui ricordarvi l'ottima qualità dei prodotti della Panetteria Pellanda di Intragna dato che si è detto e scritto già numerose volte, ma è l'aspetto umano che mi preme ricordare... Luigi Fontana

La lettera aperta completa si può leggere online:
swissbaker.ch/panissimo > Ticino

ATTUALITÀ

LATTE BIOLOGICO IN BOTTIGLIE DI VETRO RIUTILIZZABILI. Coop reintroduce il latte intero in bottiglie di vetro riutilizzabili da 1 litro. In una prima fase, più di 100 supermercati del nordovest della Svizzera, della Svizzera centrale e di Zurigo li offriranno. Secondo la dichiarazione dell'azienda, a partire da tre utilizzi le bottiglie di vetro avrebbero un bilancio ecologico migliore rispetto alle bottiglie di polietilene e a partire da cinque utilizzi un bilancio migliore rispetto ai cartoni per bevande. com /ap

COOP SI AFFIDA ALL'ECO-SCORE. Coop è il primo grande commercio al dettaglio svizzero ad affidarsi al sistema di etichettatura volontaria degli alimenti di Beelong, come si legge in un comunicato. L'Eco-Score è stato sviluppato dalla società indipendente Beelong, con sede a Losanna, e fornisce informazioni sull'impatto ambientale degli alimenti. Oltre 2000 prodotti con marchio proprio disponibili su coop.ch sono già stati valutati con l'Eco-Score. Per i primi prodotti, il voto sarà presto riportato anche sulla confezione. com /ap

SUPPORTO DI CALCOLO

I prezzi indicativi, stabiliti dalla Richemont, fanno da base per il calcolo proprio di ogni impresa.

con 100 g di pasta: CHF 2.90
con 200 g di pasta: CHF 4.50

I cartelli pubblicitari in lingua italiana si possono ordinare su:
swissbaker.ch/promo-shop/avvento