

ATTUALITÀ


PROTEZIONE DELLA SALUTE E PRODOTTI CHIMICI SUL POSTO DI LAVORO

La Segreteria di Stato dell'economia (SECO) ha lanciato, in collaborazione con gli ispettorati cantonali del lavoro, il tema prioritario «Protezione della salute e prodotti chimici sul posto di lavoro». Le informazioni sono pubblicate online: bit.ly/3Fz8yrg
Benjamin Horand, Specialista MSSL e GQ PCS

IL CONTINGENTE TARIFFARIO PER IL BURRO VIENE AUMENTATO A 3000

TONNELLATE. Secondo le stime dell'industria, l'offerta interna di burro non sarà sufficiente a soddisfare completamente la domanda nel 2023. L'UFAG ha deciso di approvare la richiesta dell'organizzazione del settore lattiero-caseario e di aumentare il contingente tariffario per il burro a 3000 tonnellate dal 1° gennaio 2023 fino alla fine dell'anno. Il volume supplementare di quote sarà messo all'asta come di consueto. Nel 2022, l'UFAG ha sbloccato un totale di 6100 tonnellate di burro da importare nel contingente. [com/ap](#)

WACHTEL È INSOLVENTE.

Il produttore di forni e impianti di refrigerazione Wachtel di Hilden (Renania Settentrionale-Vestfalia) ha presentato istanza di insolvenza e sta cercando di ristrutturarsi e riorientarsi in regime di auto-amministrazione. La direzione rimarrà in carica e agirà sotto la supervisione di un fiduciario, per il cui ruolo è stato nominato Christian Gerloff, partner dello studio legale Gerloff Liebler Rechtsanwälte di Monaco. Entra a far parte della direzione come Chief Restructuring Officer (CRO). Secondo l'azienda, i problemi della catena di approvvigionamento legati a corona, l'aumento dei costi dei materiali e la significativa diminuzione degli ordini hanno portato alle difficoltà di Wachtel. [com/ap](#)

IL PREZZO DELLE UOVA BIOLOGICHE È AI MASSIMI STORICI.

Nell'ottobre 2022, un uovo biologico costava in media 84,09 centesimi nel commercio al dettaglio, l'1,9% in più rispetto allo stesso mese dell'anno precedente. Si tratta del prezzo più alto per le uova biologiche nel periodo in esame dal 2016. Anche le uova importate sono diventate più costose (+6,8%). Le uova da allevamento a terra e da allevamento all'aperto, invece, sono risultate più economiche del 13,6% e del 5,1% rispetto all'anno precedente. [com/sf](#)

bit.ly/3j4VN0n

MIGLIORI CONDIZIONI PER I PAGAMENTI CON CARTA GRAZIE A PISTOR E A

NETS. Da qualche tempo, Pistor offre ai suoi clienti e ai membri dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) commissioni ridotte per i pagamenti con carte di debito e di credito. Finora è stato stipulato un accordo con Worldline Schweiz AG. Ma c'è un'alternativa: grazie alla collaborazione con Nets Schweiz AG, tutti i clienti Pistor e i membri PCS beneficiano di condizioni vantaggiose ed esclusive. I professionisti del settore interessati devono semplicemente compilare il modulo di contatto online. Saranno quindi contattati da Nets per determinare l'offerta o le condizioni ottimali, a seconda del fatturato della carta. [PCS/sf](#)

Modulo di contatto: nets.eu/it-CH/payments/pistor

TEAM EDITORIALE

PER IL 2023 - UN SEGNO PER IL SETTORE


Johann Ruppen

Il 2022 è stato caratterizzato da alti e bassi. A malapena scampati dalla pandemia, il nostro settore si preoccupa dell'inflazione dilagante e dei massicci aumenti dei prezzi dell'energia, oltre che della grande carenza di manodopera qualificata e dalla permanente e feroce battaglia sul mercato per accaparrarsi il favore dei clienti.

Nonostante la spirale dei costi nel settore delle comunicazioni sia stata e sia tuttora in aumento, abbiamo deciso di non aumentare i prezzi degli abbonamenti e delle inserzioni pubblicitarie. Questo è un segnale per il nostro settore in difficoltà.

Il nostro obiettivo è quello di raccogliere le preoccupazioni e le esigenze dei nostri soci su «Panissimo» e online, ma anche di raccontare la bellezza delle nostre professioni, le impressionanti storie di successo e gli eventi atmosferici e di portare queste buone notizie al grande pubblico oltre che ai social media.

Nel 2023, «Panissimo» continuerà a offrire un mix colorato di infotainment, informazioni di base, consigli e opinioni. Ci impegniamo a fare del nostro meglio al servizio dei nostri soci e dell'intero settore commerciale – e lo facciamo con molto cuore e anima nelle nostre tre lingue nazionali: tedesco, francese e italiano.

Vi ringraziamo per il vostro interesse e la vostra fedeltà e vi auguriamo di concludere felicemente il 2022, di avere giorni di festa sereni e armoniosi con momenti piacevoli e un 2023 con tante grandi storie di successo.

Il Team editoriale di «Panissimo»



Altre notizie d'attualità online:
– Comitato centrale (in breve)
– Sessione del Parlamento federale
swissbaker.ch/panissimo > Ticino



L'OSPITE D'ONORE È IL RE DEI LIEVITATI

TESTO E FOTO: SANDRA FOGATO

La 16° edizione di Panettone d'Autore si è svolta per la prima volta nella splendida cornice di Villa Ciani a Lugano. L'evento è stato organizzato dalla SMPPC che invita a riscoprire il sapore autentico del Panettone con il Marchio di garanzia. Grande partecipazione e convivialità sono solo alcuni degli «ingredienti» che hanno caratterizzato il sabato più buono e dolce del Cantone.

È ancora buio quando le luci di Villa Ciani si accendono per accogliere l'ospite d'onore, il buon Panettone! Dopo una lunga notte di lavoro gli abili artigiani, con i loro furgoni carichi, aspettano trepidanti il proprio turno per poter imbandire i tavoli con i loro preziosi lievitati. Tra tovaglie, piatti decorati e amabili oggetti natalizi, si preparano grandi fette di Panettone che inondano di profumo tutte le sale ricche d'arte della villa. Dalle finestre si scorge l'azzurro lago di Lugano che con i verdeggianti prati e gli alberi secolari fanno da cornice all'evento. Mentre fuori si spengono le luci dei lampioni, ecco gli ultimi ritocchi... ora è tutto pronto per accogliere grandi e piccini.

GLI ABILI ARTIGIANI... RACCONTANO FIERI LA LORO ARTE E IL LORO SAPERE...

Si aprono le porte e i più mattinieri sono già pronti all'assaggio. Quale Panettone scegliere? Quello tradizionale o quello nostrano? Quello al cioccolato o quello al mandarino? Con canditi o marron glacé?

I più golosi li assaggiano tutti e molto convinti mettono mano al portafoglio. I bambini portano gioia e allegria e son tutti pronti e decisi nel voler afferrare anche solo un «tocchet da Panetun».

Gli abili artigiani che per l'occasione si sono vestiti a festa, raccontano fieri la loro arte e il loro sapere. Ma per fare un buon Panettone non è mica poca cosa... ci vogliono ben due giorni di duro lavoro! Portano letizia, oltre ai buoni Panettoni, molti altri squisiti prodotti: dagli omini in pasta dolce agli alberelli in cioccolato, anche accompagnati da un ottimo caffè.



Annalisa Jorio di Minusio è la vincitrice del concorso. In palio un ricco cestone che contiene, tra le altre prelibatezze, anche un Panettone di 2 kg.

I dipinti dei fratelli Giacomo e Filippo Ciani appesi all'entrata e in bella posa osservano, quasi divertiti, la gran folla di visitatori. Non son mancati un abbraccio e un saluto e neanche un brindisi per concludere la giornata. Carichi e felici degli acquisti fatti sono tutti pronti per tornare a casa... anche quelli che hanno preso parte al simpatico concorso che mette in palio un gran bel cestone.

MA PER FARE UN BUON PANETTONE... CI VOGLIONO BEN DUE GIORNI DI LAVORO!

Un'altra edizione di Panettone d'Autore è terminata. Ora si raccolgono qualche uvetta e qualche briciola di Panettone ma nell'aria si respira ancora tanta gioia e buon umore. Agli artigiani non resta altro che salutare e ringraziare, porgendo uno speciale augurio di pace e serenità in occasione dell'ormai vicino Natale! ■



**PIÙ SICURA DI ME GRAZIE
ALLA FORMAZIONE**



Liliana Da Silva è al suo terzo anno di apprendistato quale Impiegata del commercio al dettaglio. Ripercorre gli inizi della sua formazione e descrive il suo lavoro come una grande motivazione e forza che l'ha aiutata a perdere la sua timidezza.

Sono Liliana, ho diciassette anni e quest'anno porterò a termine il mio percorso da Impiegata di commercio al dettaglio AFC presso la Panetteria-Pasticceria Artebianca Sagl di Lugano.

Ho scoperto questa panetteria grazie alla mia orientatrice professionale e ho deciso di inviare il mio curriculum in attesa di una risposta da parte dell'azienda. Una volta arrivata l'e-mail di risposta abbiamo concordato una data per effettuare uno stage. Arrivato il giorno dello stage ero molto emozionata e agitata ma allo stesso tempo molto curiosa e volenterosa.

Sin da subito mi sono trovata bene e a mio agio con Lucia Dessì che è la mia formatrice attuale. Lucia mi ha supportato con la scuola e con il lavoro. Oltre alla mia formatrice Lucia è anche una buona amica che è stata in grado di spiegarmi con tanta pazienza e di farmi comprendere al meglio tutte le nozioni necessarie per riuscire al meglio nel mio percorso formativo.

A darmi questa opportunità è stato Roberto Gatti, il titolare della panetteria-pasticceria. Roberto è una persona che ammiro molto per la sua conoscenza nell'ambito e per la sua passione. Siamo un team che lavora con passione e che ha voglia di soddisfare i propri clienti.

Ho scelto questa professione perché essendo timida avrei trovato un riscontro positivo verso me stessa. Infatti questo percorso mi ha aiutata a perdere la timidezza e ad essere più sicura di me.

«... MI PIACE MOLTO ARRIVARE AL MATTINO, PREPARARE LA MISE EN PLACE CHE MI OCCORRERÀ DURANTE IL SERVIZIO...»

LILIANA DA SILVA

Di questa professione mi piace molto arrivare al mattino, preparare la mise en place che mi occorrerà durante il servizio, esporre in vetrina i pasticcini e le focacce che dovrò vendere ai clienti, riordinare e mantenere pulito il negozio, ordinare la merce, essere a contatto con i clienti.

Frequento inoltre il Centro Professionale Commerciale (CPC) di Chiasso che è la scuola degli Impiegati di commercio al dettaglio. A scuola ci insegnano tutto ciò che dobbiamo sapere per diventare dei venditori professionali. In teoria una volta ottenuto l'attestato di capacità dovremmo essere in grado di riuscire a gestire un negozio in maniera autonoma. Ci spiegano ad esempio la calcolazione dei prezzi, come stabilire un prezzo



Liliana Da Silva

per un determinato prodotto, le regole base d'approccio con un cliente, come organizzare un negozio e come allestire una vetrina e la creazione di esperienze e negozi online. Inoltre si fanno anche molti lavori di gruppo per abituarci a stare tra le persone e presentazioni orali per sbloccarci davanti a un cliente.

«SE FATE CIÒ CHE VI PIACE NON SARÀ MAI UN LAVORO.»

LILIANA DA SILVA

Nella mia vita privata il lavoro mi ha dato un grandissimo aiuto sia economico che emotivo anche per affrontare delle situazioni difficili e conflittuali, a me il lavoro dà una grande motivazione e forza, infatti ogni mattina mi sveglio contenta perché so che andrò a fare la cosa che mi piace e non mi pesa affatto. Proprio per questo sto affrontando al meglio questi tre anni impegnandomi con costanza – più che posso – per rendere i miei responsabili e la mia famiglia orgogliosi di me.

Mi sento di dare un consiglio a tutti i giovani che leggono il mio articolo... se fate ciò che vi piace non sarà mai un lavoro. ■