

IN MEMORIA DI

TULLIO CANONICA (1958 - 2023)



Dal 2012 membro della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) e dal 2017 Cavaliere del Buon Pane. Ai famigliari le più sentite condoglianze. SMPPC

Sul prossimo numero di «Panissimo» il Presidente della SMPPC, Massimo Turuani, onorerà il ricordo dello stimato collega.

ATTUALITÀ

DIRITTO ALLA PROVVISORIO. Ai sensi del Contratto collettivo di lavoro (CCL), coloro che adempiono regolarmente agli obblighi di dichiarazione e pagano i contributi alle spese di esecuzione hanno diritto a una commissione del 3% calcolata sui contributi dei dipendenti (cfr. art. 41^{bis} CCL). La Commissione paritetica dei panettieri-confettieri svizzeri (cppc) ha notato che alcuni datori di lavoro non si sono avvalsi di questa possibilità. Offre a questi datori di lavoro l'opportunità di richiedere le provvigioni mancanti con effetto retroattivo a partire dal 2019. A tal fine, le aziende possono richiedere il rimborso della provvigione utilizzando i formulari di dichiarazione alla voce pkbc.ch/it/formulari-di-dichiarazione.

Harisa Reiz, Direttrice supplente e Responsabile dei servizi legali PCS/sf

COMUNICAZIONE

ORARI DI APERTURA PCS - SMPPC

Il Segretariato PCS rimane chiuso da GIO 6 aprile, ore 12.00, a LU 10 aprile 2023 mentre il Segretariato della SMPPC rimane chiuso da VE 7 aprile a DO 16 aprile 2023. Vi auguriamo una buona Pasqua.

PCS/SMPPC

CURIOSITÀ

16 MIO DI CONIGLIETTI DI CIOCCOLATO

Quest'anno per Pasqua, in tutta la Svizzera, sono stati prodotti 16 milioni di coniglietti di cioccolato (fonte SRF). Ciò corrisponde a circa due coniglietti a persona. In Ticino e nella Svizzera romanda il cioccolato fondente è la scelta vincente, nella Svizzera tedesca il cioccolato al latte.

com/sf

COMMENTO

MILLESTRADE - TUTTI SODDISFATTI

Giovedì scorso, le associazioni professionali di categoria che hanno preso parte al progetto cantonale Millestrade, si sono incontrate per fare il punto della situazione sulle Porte aperte. Quest'ultime si sono tenute presso il Polo dell'Alimentazione e dei Servizi della Svizzera Italiana (PASSI) presso il Centro Professionale Tecnico di Trevano a Canobbio (CPT) in data 11 marzo 2023.

L'obiettivo di permettere di toccare con mano le professioni, di incontrare apprendiste e apprendisti all'opera così come di interagire con le formatrici e i formatori è stato raggiunto. Gli organizzatori si dicono molto soddisfatti della buona affluenza: 150 sono state le iscrizioni.

La Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) che ha preso parte al progetto per le professioni di Panettiere-Pasticciere-Confettiere AFC e CFP, ha dato la possibilità ai giovani visitatori di intrecciare la pasta lievitata, di realizzare decorazioni in marzapane e provare ad utilizzare l'aerografo in pasticceria. Oltre alla SMPPC erano presenti anche l'Associazione Economia Domestica Ticino, l'Associazione Mastri Macellai Salumieri Ticino e Mesolcina e l'Hotel & Gastro Formazione. Le prossime Porte aperte si terranno nel 2024.

Sandra Fogato, Responsabile
Segretariato SMPPC



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

SPECIALE PASQUA

NON SOLO COLOMBE PASQUALI

Nelle panetterie-confetterie del Canton Ticino, oltre alle tradizionali Colombe, si possono acquistare squisiti prodotti realizzati con creatività e ingredienti di qualità. Nelle foto sottostanti alcune delle creazioni della Confiserie Al Porto di Tenero (1) e della Panetteria Peri di Verscio (2). Inoltre, all'interno di questo numero di «panissimo», trovate da pagina 24 a 31 una raccolta di prodotti pasquali degli abili panettieri-confettieri svizzeri.

sf



1



2



DIPENDENTI COME AMBASCIATORI

TESTO: CLAUDIA VERNOCCHI/AP

FOTO: PCS

Grande entusiasmo: Alexander Reinhard, Presidente del Consiglio di Amministrazione Reinhard AG, e Angelika Jansen, Responsabile delle Risorse Umane Reinhard AG, hanno ricevuto il Premio Artisans da Désirée Stocker, Direttrice generale della Fondazione Artisans, il 2 novembre 2022.

Nel 2022, Reinhard AG (Bolligen/BE) è stata la prima panetteria-confetteria a vincere il premio Artisana per la promozione della salute. Per il Presidente del Consiglio di Amministrazione Alexander Reinhard e il suo team, questo premio per le PMI sane ed efficienti è un'ulteriore motivazione per continuare a investire in quello che considera l'elemento centrale di una buona cultura aziendale, ovvero la comunicazione. Ciò che rimane invariato: I dipendenti - sono il fulcro e i più importanti ambasciatori dell'azienda.

«Non possiamo e non vogliamo sederci dopo aver vinto il premio», sottolineano Alexander Reinhard e la responsabile delle risorse umane Angelika Jansen, «c'è ancora molto da fare!». Oltre a rafforzare Reinhard AG come datore di lavoro attraente (Employer Branding), occorre approfondire il dialogo nel team di gestione e rendere più professionale l'organizzazione del lavoro.

PROMUOVERE LA COMPRESIONE RECIPROCA

Una preoccupazione centrale per lui e per la sua dirigenza è che in futuro ci sia un maggiore coinvolgimento dei suoi responsabili. Finora sono stati un po' trascurati e devono essere sensibilizzati maggiormente sulle questioni delle risorse umane. «Vogliamo migliorare la comunicazione e mostrare, partendo dalla base, dove sta andando il nostro percorso». I processi di comunicazione interna devono quindi essere automatizzati e integrati nella routine di lavoro quotidiana.

«VOGLIAMO MIGLIORARE LA COMUNICAZIONE E MOSTRARE, PARTENDO DALLA BASE, DOVE STA ANDANDO IL NOSTRO PERCORSO.»

ALEXANDER REINHARD

Il corso di base per i futuri responsabili, lanciato lo scorso autunno, è un primo passo. È gestito da persone esterne strettamente legate all'azienda e serve non solo a fornire ulteriore formazione, ma anche a promuovere la comprensione reciproca, ad esempio tra vendita e produzione.

ORARI DI LAVORO PIÙ FLESSIBILI IN PRODUZIONE

Altri progetti includono, ad esempio, la sperimentazione di un orario di chiusura anticipata degli ordini, che darà ai dipendenti della produzione l'opportunità di lavorare con orari più flessibili, o la modernizzazione della panetteria, che porterà ulteriori vantaggi ergonomici.

PREMIO ARTISANA

Il Premio Artisana per la promozione della salute viene assegnato ogni anno dal 2005. Viene assegnato alle aziende che dimostrano un impegno particolare nel campo della salute sul lavoro e che attribuiscono importanza alla sostenibilità.



artisana.ch/de/award

REINHARD AG

Reinhard AG ha sede e produzione a Bolligen (BE), impiega circa 170 persone e ha 8 sedi di vendita e ristorazione nella regione di Berna.



reinhard.swiss

Il fatto che la soddisfazione dei dipendenti sia una delle principali preoccupazioni di Reinhard AG si riflette anche nel sondaggio anonimo sui dipendenti condotto online per la seconda volta: I risultati sono impressionanti; 130 dipendenti su 170 hanno partecipato – «e i risultati sono stati quasi completamente positivi», osserva Angelika Jansen. Tuttavia, secondo Alexander Reinhard, ci sono due punti che possono essere migliorati; la gestione e la comunicazione. Tuttavia, lui e il suo team sono consapevoli di non poter dormire sugli allori. Il marchio del datore di lavoro deve essere ulteriormente sviluppato, afferma. Non si tratta di un processo statico. Non procederanno sempre secondo il manuale, dice il Presidente dell'azienda bernese con un sorriso, ma osare percorrere una strada diversa, quella personale, secondo il motto «try + error». «Dobbiamo avere il coraggio di provare qualcosa di nuovo».

NESSUN PRIVILEGIO

Un'altra caratteristica speciale di Reinhard AG è la sede centrale e lo stabilimento di produzione di Bolligen, costruito nel 2013. Qui non ci sono situazioni di privilegio. Le sale di produzione al piano terra sono inondate di luce. Gli uffici al secondo piano sono aperti e la sala pausa si trova proprio al centro. Dovrebbe essere un luogo di scambio. «Questo era importante per me quando stavo progettando il nuovo edificio», spiega Alexander Reinhard nel video creato appositamente per la cerimonia ufficiale di premiazione. ■

Articolo completo su [swissbaker.ch/panissimo](https://www.swissbaker.ch/panissimo) > Ticino