



ORARIO D'INIZIO AUTOGESTITO



TESTO E FOTO: SIMONE HUBACHER/SF

Manuela Schwab nel suo ufficio preferito.

Da molti anni Manuela Schwab è a capo della Pasticceria della Reinhard AG, Panetteria-Pasticceria di Bolligen, vicino a Berna. Qui può anche dare il suo contributo personale grazie a sempre nuovi compiti versatili. Da agosto ha ristrutturato il suo reparto.

«Attualmente in pasticceria abbiamo addirittura una lista d’attesa di potenziali professionisti», dice Manuela Schwab sorridendo. In un’epoca di grande carenza di personale specializzato, questo è estremamente prezioso, come mai? Da agosto gli undici collaboratori con diploma professionale e gli apprendisti stessi decidono quando iniziare a lavorare in pasticceria tra le 5 e le 9. Si tratta di una novità interessante. «Non ci sono più orari di lavoro buoni o cattivi, ma solo l’inizio del lavoro che i dipendenti si gestiscono da soli», dice la 43enne. Così al mattino tutti vengono riposati allo stabilimento di produzione sulla Gewerbestrasse di Bolligen. Nell’ambito della ristrutturazione sono stati adattati anche tutti i processi produttivi, sempre con l’obiettivo di mantenere la qualità e la quantità, ovvero di ottimizzarle.

FUOCO E FIAMME

Manuela Schwab è responsabile del settore della pasticceria della Reinhard AG dal 2012. Anche dopo molti anni di lavoro, continua ad avere «fuoco e fiamme» per l’azienda e per l’intero settore. La Coach formata (NLP Academie Schweiz, fino al livello Trainer), educatrice di adulti ed esperta di esami finali di apprendistato AFC e CFP ha colto le sfide del settore nel mondo di oggi come un’opportunità per riflettere a fondo su come rendere più attraente il suo reparto. «Per me è importante incontrare direttamente i dipendenti: molte teste generano più idee di una». Per questo ha chiesto al team di portare richieste e nuove idee.

NUOVI PROCESSI TESTATI A GIUGNO

Una settimana di prova a giugno ha permesso di capire se il nuovo concetto «Pasticceria 2.0» è funzionale. Ad agosto è già avvenuta l’implementazione. I dipendenti della pasticceria sono ancora assegnati a posti specifici. «Sono responsabili della qualità e della quantità del loro lavoro, del rispetto degli orari di lavoro e altro ancora. A differenza degli operai specializzati con formazione professionale, gli operai non specializzati iniziano ancora alle ore 01.30 del mattino, da quel momento in poi vengono preparati 2000 sandwiches freschi al giorno.

APPREZZATA INTERAZIONE

La libertà che il direttore Alexander Reinhard le concede è stata un prerequisito fondamentale per il successo della ristrutturazione della pasticceria. «Manuela Schwab è una manager collaudata; guida il suo reparto in modo imprenditoriale, viene da noi, la direzione, con suggerimenti interessanti e mette in pratica le idee», dice Alexander Reinhard. Si ritiene fortunato ad avere a bordo uno staff manageriale agile come lei. Manuela Schwab – grazie a lei l’azienda Reinhard ha ripreso a formare apprendisti (panettieri/pasticcieri) dal 2016 - contraccambia il suo capo. «Qui mi sento molto apprezzata e sono molto grata per il sostegno di Alexander Reinhard e di tutta l’azienda. Senza di loro, tutte le mie idee non sarebbero state realizzate». Per lei il prossimo passo è già chiaro: «Come ulteriore elemento della ristrutturazione, vorrei introdurre la formazione interna. Poiché sono anche appassionata delle giovani leve, vorrei che presto formassimo anche dei confettieri», rivela Manuela Schwab. ■

Reinhard AG,
Bolligen (BE)

Anno di fondazione
1909

Collaboratori
185, di cui 4 apprendisti

Punti vendita
8

Maggiori informazioni



Manuela Schwab davanti al tabellone delle informazioni per il suo Team.



CHICOSACOMEDOVE

NUOVI NEL TEAM

Due nuovi membri entrano a far parte del team di comunicazione dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS). Franzisca Ellenberger può contare su una vasta esperienza professionale. È titolare di una propria agenzia di comunicazione e ha una solida conoscenza della fotografia e tra

le altre cose di InDesign. Diego Schwerzmann ha già esperienza nel settore alimentare e nel nostro settore in particolare. Dopo la maturità professionale con indirizzo natura, paesaggio e alimentazione, ha ampliato le sue conoscenze presso l'Università di Scienze Applicate di Berna (BFH) nell'ambito della laurea in scienze alimentari, specializzandosi in comportamento del consumatore e marketing.

PCS/sf



Linda Pollari

POLITICA

LA SVIZZERA POLITICAMENTE PIÙ FAVOREVOLE ALLE IMPRESE?

Alle elezioni federali gli svizzeri hanno votato con maggiore senso civico rispetto al 2019: meno uno scivolamento a destra, più un'elezione correttiva. In futuro, né la destra né la sinistra avranno la maggioranza. Per questo il partito di centro ha il ruolo più importante: quello della maggioranza.

Urs Wellauer-Boschung, Direttore PCS/sf

Analisi integrale: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

ONLINE

TEMI PUBBLICATI

- «Non tutto il pane è uguale» di Willi Blaser e Markus Tscherrig
- «Un progetto innovativo alle porte dell'Emmental» di Claudia Vernocchi



swissbaker.ch/panissimo > Ticino

ATTUALITÀ

NUOVA DICHIARAZIONE DIGITALE CPPC

Alla fine dell'anno, la Commissione paritetica panettieri-confettieri svizzeri cppc chiederà ai membri della PCS di dichiarare i loro contributi alle spese di esecuzione per il 2023. La dichiarazione sarà ora effettuata digitalmente tramite il sito web della cppc. I membri della PCS riceveranno per posta, nel mese di dicembre 2023, i dati di registrazione e le istruzioni per la dichiarazione.

Per preparare la dichiarazione, la cppc consiglia di preparare un file Excel o formato file CSV secondo il modello presente sul sito web della cppc. In questo modo, i dipendenti non dovranno essere inseriti singolarmente, ma potranno essere importati tutti direttamente con il file CSV.

Portos Informatik GmbH, Protecdata AG, Aplus AG e HS-Soft AG dispongono di un export per i loro clienti. Si consiglia agli altri fornitori di programmi per gli stipendi, di fare riferimento all'esempio presente sul sito web della cppc. Importante: è fondamentale che il file da importare corrisponda esattamente al modello (ordine delle colonne, riga del titolo, ecc.).

Le aziende che dichiareranno digitalmente in modo ordinato entro la fine di gennaio, riceveranno una commissione del 3% sui contributi dei dipendenti. La commissione sarà detratta automaticamente nella fattura digitale.

La cppc vi ringrazia per la tempestiva dichiarazione digitale e per la collaborazione.

Harisa Reiz, Direttore aggiunto PCS

TAGLI AI PREZZI - L'INFLAZIONE È FINITA?

Dopo le vacanze estive, i grandi distributori hanno annunciato tagli ai prezzi di diversi prodotti alimentari. Cosa c'è dietro e l'inflazione è già finita? Cosa significa per il nostro settore? L'interessante analisi di Markus Künzli, direttore della SBC Treuhand AG, si può leggere online: swissbaker.ch/panissimo > Ticino.

sf

SVIZZERA

FURRER PROPOSTO COME NUOVO DIRETTORE USAM

Il Consiglio di amministrazione dell'Unione svizzera delle arti e mestieri (usam) propone Urs Furrer, 51 anni, come nuovo direttore dell'usam. Furrer è attualmente amministratore delegato di Chocosuisse e Biscosuisse. L'ultima parola spetta alla Camera di commercio. L'entrata in carica è prevista per il 1° maggio 2024. Fino ad allora, la gestione operativa dell'usam sarà di competenza della cogestione ad interim di Kurt Gfeller e Dieter Kläy.

com/sf