



100% ARTIGIANATO DI ZERMATT

TESTO E FOTO: CLAUDIA VERNOCCHI/SF

Il panificio Fuchs della località turistica di Zermatt (VS), famosa in tutto il mondo, si impegna a fondo per l'artigianato svizzero. Oltre al logo AOP per il famoso pane di segale vallesano, il panificio fa pubblicità anche attraverso il marchio pane svizzero. In virtù dell'obbligo di dichiarazione introdotto di recente, il proprietario Philipp Fuchs vuole utilizzarlo ancora di più.

«I prodotti regionali e locali sono molto richiesti», afferma l'esperto del settore vallesano. Dallo scoppio della guerra in Ucraina e dalla discussione sulle forniture di grano, praticamente tutti si sono resi conto dell'importanza degli alimenti prodotti in Svizzera. Philipp Fuchs si rallegra del fatto che l'obbligo di dichiarazione per il pane e i piccoli prodotti da forno deciso dal Consiglio federale (a partire da febbraio 2025) comporterà una maggiore trasparenza per i consumatori, anche se ciò implicherà un aumento della burocrazia soprattutto per le aziende artigianali. Tuttavia, è importante sfruttare attivamente questa opportunità nei confronti di grossisti e simili.

Philipp Fuchs è tuttavia infastidito dal fatto che gli impasti, prodotti a basso costo all'estero, possano ancora essere importati in esenzione doganale. «Il pubblico non è consapevole di questo problema.»

180 TONNELLATE DI FARINA

Il panificio Fuchs effettua circa 140 consegne al giorno. Tra questi, ristoranti, hotel, negozi di alimentari e alcuni chalet. L'attività di consegna rappresenta circa il 25% del fatturato. Ogni anno vengono lavorate circa 180 tonnellate di farina e 12-13 tonnellate di burro. L'assortimento del panificio Fuchs comprende almeno 20 tipi diversi di pane e 10 piccoli pani. «Se non avessi avuto consegne, avrei offerto solo quattro o cinque tipi di pane nei negozi», spiega Philipp Fuchs. Ma i ristoratori e gli albergatori volevano la varietà. È necessario combattere gli impasti prodotti industrialmente che vengono serviti negli hotel e nei ristoranti. «Sono chiari concorrenti dei prodotti delle piccole aziende artigianali!».

È praticamente inusuale che i clienti chiedano esplicitamente il pane svizzero nei punti vendita. Vengono maggiormente richieste le specialità di Zermatt. «Più è regionale, meglio è», sottolinea il panettiere di Zermatt. Il logo pane svizzero è stampato sui sacchetti del pane. Eccezione: il pane di segale vallesano è venduto in uno speciale sacchetto per il pane AOP.

QUALITÀ E REGIONALITÀ

Cosa caratterizza il panificio Fuchs? «Ci distinguiamo per i nostri prodotti unici», risponde spontaneamente Philipp Fuchs. Oltre ai normali pane bigio e semibianco, i prodotti di punta sono il pane della casa, il pane ai semi, il pane a lievitazione naturale e il fruttato pane delle guide alpine. «Inoltre produciamo tutto noi, non vendiamo nulla di preconfezionato!». Sul prezzo non si discute: «Non ci lasciamo schiacciare dal prezzo», sottolinea l'imprenditore vallesano. L'importante è che i prodotti siano regionali, che la qualità sia appropriata, che siano prodotti in loco e che il servizio sia impeccabile.

Circa il 70% dei clienti della panetteria Fuchs sono turisti. Molti di loro sono clienti abituali, «quindi sono anche una sorta di nostri clienti abituali, ma solo una o due volte all'anno».



Philipp Fuchs privilegia la regionalità e l'artigianato.

Panetteria Fuchs, Zermatt (VS)

Anno di fondazione

1965

—

Titolari dell'azienda

Sandra und Philipp Fuchs

—

I dipendenti

Ca. 60, la metà nella produzione

—

Apprendisti

Un apprendista nella produzione e una nella vendita

—

Punti vendita

4, di cui 2 con caffetteria

—

Maggiori informazioni



Philipp Fuchs ha un desiderio per il settore artigianale? I suoi colleghi dovrebbero dedicarsi all'artigianato e produrre il più possibile in proprio. È l'unico modo per distinguersi dall'industria e dalla grande distribuzione. Altrimenti non danneggerebbero solo se stessi, ma l'intero settore. Ci sono sempre albergatori che gli chiedono, per esempio, dove compra i brezel. «Io cerco di contrastare questo fenomeno!» ■



RISVEGLIO PRIMAVERILE IN PANETTERIA E NEL SETTORE DELLA VENDITA

L'ASSOCIAZIONE SVIZZERA MASTRI PANETTIERI-CONFETTIERI (PCS) PRESENTA AL PUBBLICO LA QUARTA EDIZIONE DELLA SUA CAMPAGNA «PROGETTA IL TUO FUTURO». SENZA CAMBIARE NULLA? NIENTE AFFATTO! FOCALIZZANDOSI SUI VOLTI NOTI DEL SETTORE, COSÌ COME SUL SIGNIFICATO E SULLA SOSTENIBILITÀ DELLE PROFESSIONI, LA PCS INTENDE RENDERE LE FORMAZIONI ANCORA PIÙ ALLETTANTI PER I FUTURI OPERATORI DEL SETTORE FACENDO LEVA NEL CONTEMPO SULLE LORO EMOZIONI.

Dal 15 maggio al 12 giugno, i prediletti del quartiere, i maghi del dessert e i fuoriclasse del pane appariranno nuovamente sugli schermi dei giovani e in numerose panetterie-confetterie. La quarta ondata della campagna PCS «Progetta il tuo futuro», organizzata dall'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), mantiene i collaudati mezzi pubblicitari, ma integra anche alcuni nuovi temi.

NUOVI VOLTI E NUOVE STORIE

La campagna contempla formati video incentrati su volti noti del settore. Formatori e datori di lavoro affermati trasmetteranno al mondo la loro passione per la professione e la formazione delle giovani leve. Verranno prodotti diversi formati video per le piattaforme dei social media, come per esempio con il «panettiere pirata» Kevin Sollberger, vincitore del premio «Formatore dell'anno 2023» nel ramo della panetteria-pasticceria-confetteria, e la sua apprendista Corina Steiger che racconteranno come si svolge il loro lavoro quotidiano. Parteciperà anche Léane Plumey, Campionessa svizzera 2022 come impiegata nel commercio al dettaglio per il ramo panetteria-pasticceria-confetteria e direttrice di filiale. La romanda svelerà i retroscena

della sua professione in formati dai contenuti mirati insieme al suo supervisore Nicolas Taillens della storica azienda Boulangerie Taillens SA di Crans-Montana (VS).

I canali sociali della PCS si focalizzeranno anche su temi come il significato di un mestiere artigianale o la sicurezza della professione.

MANTENERE CIÒ CHE SI È DIMOSTRATO EFFICACE E VALIDO

La PCS continuerà a puntare sugli elementi visivi e sui canali dimostratisi efficaci e validi per aumentare la riconoscibilità ed entusiasmare le giovani leve per le professioni nel ramo della panetteria-confetteria. Ci si concentrerà sulla «generazione Z» alla ricerca di professioni ricche di significato. Grazie alla sua presenza su piattaforme come TikTok, Instagram, Spotify e YouTube, la PCS trasmette il suo messaggio direttamente ai giovani. Pure i genitori, gli insegnanti, ecc. verranno sensibilizzati su Facebook e LinkedIn.

UNITI PER GARANTIRE IL FUTURO DEL SETTORE

Dotate i vostri punti vendita di materiale pubblicitario fisico e digitale per aumentare ulteriormente la visibilità della nostra campagna! Perché solo se l'intero ramo la promuove, ne potremo tutti trarre beneficio. Troverete una panoramica dei materiali pubblicitari a vostra disposizione scansionando il codice QR qui sotto.

Panoramica dei materiali pubblicitari:
swissbaker.ch/nachwuchskampagne



POSTATE, METTETE UN LIKE E CONDIVIDETE I NOSTRI MESSAGGI SUI VOSTRI CANALI DEI SOCIAL MEDIA!



ATTUALITÀ

SCUOLA PROFESSIONALE RICHEMONT: BILANCIO 2023

Il bilancio 2023 della Richemont Dienstleistungs AG & Stiftung è stato approvato all'unanimità durante la riunione del Comitato centrale della PCS. I membri del Comitato centrale sono anche membri della Fondazione e del CdA della Richemont. L'approvazione non deve essere confermata dal Congresso PCS. L'utile d'esercizio 2023 ammonta a CHF 130 e l'utile di bilancio a CHF 4830. Nella società anonima sono stati contabilizzati ammortamenti per CHF 468'000. Il responsabile delle finanze Martin Schnyder si è congratulato con il direttore della Richemont Reto Fries e con il suo team per l'eccellente risultato e li ha ringraziati per il loro impegno.

cv/sf

PRIMA FEMMINILE ALLA ZUNFT ZUR PFISTERN

Prima assoluta: all'inizio di maggio, alla Zunft zur Pfistern di Lucerna, sono state ammesse delle donne. Si tratta di: Lisa Frunz, membro del Comitato centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) e membro del CdA della Confiserie Bebié di Lucerna; Regina Gut, imprenditrice della Gut's Genuss GmbH di Wolfenschiessen; Christine Kaspar Frei, membro del CdA della Spitex Freiamt di Wohlen; Yvonne Prudente-Bebié, direttrice della Confiserie Bebié di Lucerna; Esther Rohr, proprietaria della Esthi's Köstlichkeiten di Emmen. Il maestro della corporazione Dominik Frei ha potuto accogliere anche l'attuale detentore della Corona del fornaio «MastroPiff», Giuseppe Piffaretti, come ospite dell'evento.

cv/sf

SILVAN HOTZ RIELETTO

Il Congresso dell'Unione svizzera delle arti e mestieri (usam) si svolge ogni due anni. In questa occasione vengono rieletti gli organi dell'usam, ossia la Camera di commercio, il Consiglio direttivo e la presidenza. Il presidente della PCS Silvan Hotz è stato confermato come membro del Consiglio direttivo dell'usam. Il presidente è Fabio Regazzi, membro del Consiglio degli Stati Alleanza del Centro/TI. Sono stati eletti nuovi membri del Consiglio direttivo: Ernst Kühni, presidente delle PMI bernesi e Martin von Moos, presidente di HotellerieSuisse.

PCS/sf



COMITATO CENTRALE IN BREVE. Le notizie in breve del Comitato centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), riunitosi nei giorni scorsi, si possono leggere online: [swissbaker.ch/panissimo](https://www.swissbaker.ch/panissimo) > Ticino

PCS/sf

SMPPC SU INSTAGRAM. Notizie e novità della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) si possono leggere ora anche su Instagram: [smppc_da1_1917](https://www.instagram.com/smppc_da1_1917)

sf

BAGUETTE: NUOVO RECORD. I panettieri francesi di Suresnes, un sobborgo di Parigi, si sono aggiudicati il nuovo record mondiale della baguette più lunga: 140,53 metri. Battono il record italiano di 132,62 metri, stabilito nel 2019 nella città di Como.

com/sf

APPROFONDIMENTO

UN VANTAGGIO PER IL NOSTRO SETTORE



Care lettrici, cari lettori,

Gli apprendisti nel nostro settore sono un argomento ricorrente nelle riunioni del Comitato centrale. L'apprendistato viene esaminato in generale sotto il profilo della formazione professionale di base, ma anche in relazione all'interesse per le nostre professioni. Ad esempio, vengono monitorate attentamente le fluttuazioni del numero di apprendisti nelle varie professioni e viene anche accertato e analizzato il benessere delle persone coinvolte. Ci sforziamo di attirare i giovani nel nostro settore e di trattenerli senza imporre inutili costi aggiuntivi alle aziende di formazione.

Per rendere più attraente l'apprendistato nel nostro settore, si sta valutando la possibilità di stipulare una convenzione per gli apprendisti, che dovrebbe essere dichiarata generalmente vincolante. Ciò garantirebbe che gli apprendisti ricevano salari adeguati e condizioni di lavoro equivalenti in tutti i settori, che verrebbero considerati lo standard minimo.

La convenzione per gli apprendisti sarebbe un guadagno per il nostro settore, che potrebbe contrastare la carenza di manodopera qualificata. Tuttavia, la condizione rimane la dichiarazione di applicabilità generale. Un contratto d'apprendistato generalmente vincolante sarebbe accolto con favore delle autorità di vigilanza cantonali. La convenzione per gli apprendisti apporterebbe una gradita semplificazione nell'attuazione e potrebbe ridurre il numero di apprendisti che abbandonano la scuola.

Nell'ambito della dichiarazione di applicabilità generale, gli apprendisti sono tenuti a versare un importo simbolico di CHF 2.00 al mese per i costi di attuazione, ma in cambio potrebbe essere fornito materiale didattico a tariffa ridotta e potrebbero essere sostenuti ai corsi interaziendali.

Nella Svizzera centrale il reclutamento di apprendisti è sempre intenso perché è difficile trovare giovani, mentre in Ticino è vero il contrario: molti giovani sono interessati, ma poche aziende sono disposte ad assumerli.

Daniel Ricigliano,
Rappresentante regionale TI



Testo completo, intervista al CEO Patrick Lobsiger e altre notizie d'attualità si possono leggere su: [swissbaker.ch/panissimo](https://www.swissbaker.ch/panissimo) > Ticino

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



- 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