

I PANETTIERI-CONFETTIERI SVIZZERI SI INCONTRANO

Il 138° Congresso dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri si terrà quest'anno martedì 4 giugno, presso il Centro congressi Bernexpo AG. Oltre ai punti ordinari all'ordine del giorno dell'assemblea dei delegati, la presentazione esaustiva sulla Generazione Z sarà l'argomento principale. La seconda parte prevede la dodicesima assegnazione della «Corona del fornaio» e la nomina dell'«Ambassadeur du pain et du chocolat 2024».



Johann Ruppen

Il Comitato centrale della PCS è molto contento di accogliere nuovamente i suoi membri a Berna nel 2024 per uno scambio personale. Oltre alle ordinarie trattande dell'assemblea dei delegati di quest'anno, la presentazione esaustiva «Cosa rende speciale la Generazione Z?» sarà il punto focale dell'incontro e si collegherà alla campagna della PCS per le giovani leve. Il relatore Nico Schmid, Head of Creative and Production presso Neoviso AG, fornirà inoltre preziosi suggerimenti sul tema della gestione dei dipendenti.

Nella seconda parte, le Campionesse svizzere in carica e le candidate ai WorldSkills saranno invitate sul palco. Verrà inoltre svelato chi diventerà «Ambassadeur du pain et du chocolat 2024». Il coronamento sarà la consegna della «Corona del fornaio», che onorerà per la dodicesima volta un faro del nostro settore.

INFORMAZIONI SUI DOCUMENTI

L'ordine del giorno del 138° Congresso, i relativi documenti e il programma sono disponibili online su swissbaker.ch/kongress. Anche l'elenco dei delegati e il rapporto annuale sono disponibili online. ■ PCS/sf

Maggiori informazioni
sul congresso:
swissbaker.ch/kongress



RAPPORTO ANNUALE PCS 2023

Il rapporto annuale 2023 della PCS può essere letto online o scaricato all'indirizzo swissbaker.ch/kongress.



RAPPORTI DIPARTIMENTALI CC

I rapporti dipartimentali dei membri del CC sono disponibili su swissbaker.ch/kongress.

IL NUOVO MEMBRO NOMINATO PER IL COMITATO CENTRALE

Adrian Knobel, Bäckerei Knobel / A. Knobel AG, Altendorf (SZ)

Rappresentante regionale designato per la Svizzera centrale



PCS

- Titolare della Bäckerei Knobel GmbH e membro della gestione della A. Knobel AG
- Titolare della Steiner Magenbrotfabrikation GmbH
- Formazione Panettiere-Pasticciere-Confettiere e IFCAM-Formazione di capi azienda
- 42 anni

AMBASSEUR DU PAIN ET DU CHOCOLAT

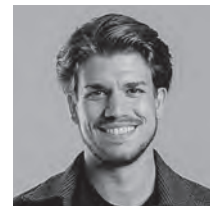
Il settore della panetteria-confetteria è stata accompagnata in modo umoristico nell'ultimo anno grazie al duo comico Cuche & Barbezat, nominati ambasciatori del settore all'ultimo congresso. Chi sarà il loro successore per il 2024 sarà svelato durante il congresso.



Franziska Ellenberger

COSA RENDE SPECIALE LA GENERAZIONE Z?

Nico Schmid di Neoviso AG completerà le trattande del congresso con la sua presentazione esaustiva «Cosa rende speciale la Generazione Z?» Nel suo duplice ruolo di Head of Creative Lead e Head of Production, si occupa della progettazione di nuove idee e contenuti accattivanti, sempre perfettamente orientato ai gruppi target. Vi attendono interessanti informazioni sulla generazione più giovane nel mondo del lavoro.



VISITA DELLE CAMPIONESSE

Nella seconda parte dell'evento, verranno invitate sul palco le tre Campionesse svizzere in carica e le due potenziali Campionesse del mondo.



Richemont Fachschule

Le tre raggianti Campionesse svizzere 2023 (d. s.): Alice Wüthrich, Panetteria-Pasticceria, Jasmin Ruoss, Commercio al dettaglio, e Judith Knellwolf, Pasticceria-Confetteria.



SwissSkills

Le Campionesse svizzere 2022 Vera Stocker (s.), Panetteria-Pasticceria, e Nadia Koller, Pasticceria-Confetteria, rappresenteranno a settembre di quest'anno la Svizzera ai WorldSkills di Lione (F).

«CORONA DEL FORNAIO» – I TRE FINALISTI

Con l'avvicinarsi del congresso, la tensione sale: chi vincerà la «Corona del fornaio»? La selezione dei tre finalisti promette una gara avvincente: Toggenburger Brothandwerk a Neu St. Johann (SG), Piraten-Bäckerei Sollberger di Gontenschwil (AG) e Gut's Genuss GmbH di Wolfenschiessen (NW). Maggiori informazioni sui tre finalisti si possono leggere sulle pagine 8 e 40.



POSTO IDEALE PER LA COLAZIONE

TESTO E FOTO A CURA DI SANDRA FOGATO

Flavio Mengarelli è titolare dal 2015 della Flagu Sagi a Viganello, anche nota come La Pasticceria di Flavio. Le recensioni online parlano dell'accogliente pasticceria-caffetteria come il posto ideale per la colazione perfetta. I prodotti d'eccellenza e la cortesia del personale, hanno fatto subito breccia nel cuore dei residenti.

La Pasticceria di Flavio a Viganello, quartiere del Comune di Lugano, ha portato una ventata d'aria fresca. L'accogliente pasticceria-caffetteria è aperta sette giorni su sette e propone prodotti di alta qualità dolci e salati. Ha raggiunto in poco tempo un successo inaspettato e il titolare, Flavio Mengarelli, è davvero molto soddisfatto e afferma: «Dall'apertura, i cittadini hanno iniziato subito a frequentare il locale in modo assiduo e il passaparola ha fatto il resto.»

PRIMI PASSI

Flavio Mengarelli, nato e cresciuto a Fiumicino (L), nella periferia di Roma, inizia a mettere le mani in pasta all'età di dodici anni nella pasticceria di proprietà della zia materna. Per guadagnarsi la paghetta, trascorre i fine settimana e tutte le vacanze scolastiche tra impasti, creme e zucchero a velo. Viene assunto ufficialmente all'età di diciotto anni dove lavora fino al compimento dei ventun anni. Il pasticcere italiano era convinto che tutto

«DESIDERO CHE I MIEI DIPENDENTI POSSANO SENTIRSI LIBERI E DI POTERSI ESPRIMERE ATTRAVERSO LE LORO CAPACITÀ.»

FLAVIO MENGARELLI

quello che aveva potuto imparare in quella pasticceria lo aveva acquisito. Per poter crescere professionalmente, lavora a Roma in altre due pasticcerie e nel contempo frequenta corsi di formazione e varie specializzazioni. Durante la conversazione con «Panissimo» ricorda con un sorriso di aver iniziato la sua professione «quasi per gioco».

IMPORTANTE DECISIONE

La vicina di casa dei genitori in Italia ha una sorella che vive a Lugano. Incuriosito di visitare la rinomata città, Flavio Mengarelli accetta l'invito della stessa che lo porta a viaggiare per tutto il Ticino. Rimane colpito dalla bellezza del territorio e dal gran numero di italiani presenti in questo Cantone. Facendo un giro nelle panetterie-confetterie nota che non vengono venduti prodotti tipici italiani. Con molto coraggio e con i suoi risparmi, si trasferisce nel 2015 in Ticino con l'amico di scuola Guglielmo Falzetta. Trova a Besso, nelle vicinanze della stazione di Lugano, un piccolo laboratorio che include un punto vendita, di cinquantacinque metri quadri.



I prodotti d'eccellenza, accompagnati dalla cortesia di Flavio Mengarelli e dai suoi collaboratori, hanno letteralmente conquistato i residenti.

ESIGENZA DI UN LABORATORIO PIÙ GRANDE

I prodotti tradizionali e innovativi conquistano subito i clienti che fanno volentieri la fila fuori dal locale per poterli acquistare. Il lavoro aumenta così rapidamente che ben presto serve un laboratorio più grande. Il socio in affari Guglielmo Falzetta non si trova a suo agio, torna in Italia e lascia l'attività. Flavio Mengarelli si trova a dover affrontare da solo una nuova sfida. Dopo qualche mese assume Mattia Ferri che definisce a tutt'oggi il suo «braccio destro». L'idea iniziale, con l'apertura nel 2023 della pasticceria-caffetteria a Viganello che include un laboratorio più grande, era di tenere il locale di Besso come un punto vendita. Ma a causa del molto lavoro non è stato possibile gestire entrambe le sedi.

RAGAZZI ECCEZIONALI

Attualmente si contano undici dipendenti: tre nel laboratorio a tempo pieno, un quarto si aggiungerà a settembre, e otto nella caffetteria impiegati a metà tempo e a ore. Il titolare è molto contento dei suoi ragazzi: «Sono eccezionali!» Il suo più grande desiderio è che si possa lavorare in un clima sereno senza attriti: «Il posto di lavoro deve essere come una famiglia. Desidero che i miei dipendenti possano sentirsi liberi e di potersi esprimere attraverso le loro capacità.» Nel giorno più affollato, la

domenica, sono presenti fino a sette dipendenti. Il proprietario sorride compiaciuto e aggiunge in dialetto romano «più semo e mejo stamo» (più siamo e meglio stiamo).

«BISOGNA ESSERE APERTI AI NUOVI METODI, ALLE TECNICHE ED ESSERE AGGIORNATI SUI MACCHINARI INNOVATIVI.»

FLAVIO MENGARELLI

Il nuovo locale ospita trentasei posti a sedere all'interno e dodici all'esterno con una rampa d'accesso per le persone disabili. Su un muro della caffetteria vi è una frase voluta dalla moglie del titolare, Pamela Colombo, che mette in risalto il logo aziendale: «Non puoi comprare la felicità, ma puoi comprare un dolce, ed è praticamente la stessa cosa!»

PRODOTTI FRESCHI DI QUALITÀ

La politica aziendale è quella di vendere giornalmente prodotti freschi e di poter accontentare, nel limite del possibile, ogni richiesta del cliente. La pasticceria-caffetteria propone una vasta gamma di prodotti dolci e salati. Vengono prodotti con maestria sei tipi di pane tra cui il pane ticinese, il Pan Paillasse, il pane al farro e la treccia nel fine settimana.

Per Natale offre una gran varietà di Panettoni: classico, al cioccolato, nostrano, con crema di pistacchio, farina di farro e frutti di bosco, arancio e cioccolato e quello ai marroni. Non mancano il Pandoro e il Panettone Sacher. Quest'ultimo è composto da un impasto al cacao con gocce di cioccolato fondente e albicocchine.

Flavio Mengarelli è sempre molto attento a non voler sprecare il cibo e racconta di aver inviato, lo scorso Natale, ventisei Panettoni inventuti ai bambini di un povero villaggio nei pressi di Santo Domingo.

OTTIME RECENSIONI

Le recensioni online menzionano, tra le altre cose, l'accogliente pasticceria-caffetteria quale posto ideale per la colazione perfetta. «Mi fa davvero molto piacere. Il binomio del 'cornetto' (la brioche così chiamata a Roma) con il caffè o spremuta d'arancia era l'obbiettivo che volevo raggiungere. Ho dovuto ampliare la varietà dei cornetti in quanto molto apprezzati dai clienti», afferma il titolare e continua «ma per raggiungere questo risultato non mancano i tanti sacrifici.»

PRODUZIONE CONTROLLATA

Con la linea da lui elaborata e le nuove tecnologie, può realizzare una produzione controllata che gli permette di avere un minimo spreco alimentare. Riesce a vendere il giusto quantitativo giornaliero di prodotti freschi. Grazie anche al software della cassa registratrice, ha una visione chiara delle sue vendite: la pasticceria è al primo posto seguita dal caffè.



«Bisogna essere aperti ai nuovi metodi, alle tecniche ed essere aggiornati sui macchinari innovativi. Per questo motivo, visito da qualche anno la fiera Sigep a Rimini (I).»

Da un anno fa parte dell'associazione cantonale SMPPC (Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri). Alla domanda del perché secondo lui è importante far parte di un'associazione di categoria, risponde: «Ricevere informazioni e novità sul settore è essenziale. Far parte di una grande famiglia ed essere sostenuti di fronte alle varie sfide del nostro settore fa sicuramente la differenza. Non da meno è molto importante lo scambio di opinioni tra i colleghi.»

PROGETTI FUTURI

Vorrebbe occuparsi in futuro anche dei prodotti in cioccolato e perché no, aprire magari un'altra filiale. Su quest'ultima affermazione è molto prudente, vuole fare un passo alla volta. Al momento è concentrato nel formare Mattia Ferri, persona di fiducia, che possa sostituirlo per permettergli di avere più tempo da dedicare alle nuove sfide dell'attività e alla famiglia. «La mia professione mi da molti stimoli e ogni giorno non è mai uguale all'altro. Cerco di fare sempre meglio e di voler raggiungere gli obiettivi prefissi.»

POTENZIALE IMMENSO

Flavio Mengarelli è uno stacanovista, è socievole e paziente. Questo dicono di lui gli amici più cari. Della sua attività pensa che «il potenziale che c'è, è ancora immenso. Bisogna però trovare un riscontro positivo tra il lato economico e quello qualitativo.» Racconta che spesso riceve degli ordini con la cifra che i clienti possono spendere. Fa di tutto per accontentarli. I clienti che apprezzano il gentile gesto, tornano in seguito con altri ordini. È convinto che anche sotto questo aspetto bisogna dare il massimo: «La passione, la dedizione, i sacrifici e l'essere pronti alle innovazioni e ai cambiamenti, devono sempre venire al primo posto nella nostra bella professione.» ■



Flagu Sagl, Viganello

Anno di fondazione

2015

—

Collaboratori

11, di cui 3 in produzione

—

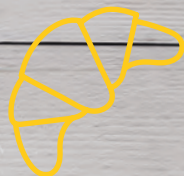
Punti vendita

1 con caffetteria

—

Maggiori informazioni





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!



FOTO DELLA SETTIMANA



Swiss Films / Eduard Meltzer

Durante il Marché du Film del prestigioso Festival del film di Cannes (F), Franca Antognini (s) della Pasticceria Marnin di Locarno ha avuto il grande privilegio di rappresentare il Canton Ticino per la Svizzera, Paese ospite d'onore di quest'anno, e di consegnare un Panettone alla Consigliera federale Elisabeth Baume-Schneider. Swiss Films ha reso omaggio alla Svizzera con un ricevimento sulla Plage de la Croisette. All'evento erano presenti anche Ticino Film Commission e la direzione del Locarno Film Festival. sf

ATTUALITÀ

MIGROS ELIMINA NUTRI-SCORE. Nutri-Score è stato concepito per aiutare i consumatori a fare scelte più sane durante gli acquisti. Ora Migros elimina l'etichettatura volontaria dai propri marchi: i benefici sono troppo limitati rispetto ai costi, si legge nel comunicato stampa. com/sf

FRANCOBOLLO-BAGUETTE. Per celebrare il giorno di Sant'Onorato, patrono dei panettieri-pasticcieri, il servizio postale francese ha presentato il 16 maggio un francobollo dedicato alla baguette. L'emissione è limitata a 594.000 pezzi. La particolarità: quando il francobollo viene sfregato, emana l'odore del pane. Le Poste francesi scrivono: «La baguette, il nostro pane quotidiano, il simbolo della nostra gastronomia, il gioiello della nostra cultura». com/sf

GMSA MIGLIORA L'ESERCIZIO 2023

Groupe Minoteries SA (GMSA) ha aumentato leggermente le vendite nell'esercizio 2023 e ha difeso la sua quota di mercato di circa il 30% nel mercato della farina per prodotti da forno. È quanto emerge dal comunicato stampa diffuso in occasione dell'assemblea generale del 15 maggio. Gli highlights del 2023 sono il completamento del progetto del mulino di Riddes (VS) – vedi Panissimo del 19 aprile – e il riconoscimento di Protaneo come marchio più innovativo nel 2023. In merito all'assemblea generale del 15 maggio, si afferma che gli azionisti hanno seguito le richieste del Consiglio di amministrazione (CdA). Analogamente, l'assemblea ha espresso la sua fiducia al CdA. Céline Amaudruz è stata confermata presidente a larga maggioranza e sono stati rinnovati i mandati di Emmanuel Séquin, François Sunier e Olivier Schucht. com/sf

APPROFONDIMENTO

FUGGIRE DALLA FRENESIA



PCS

Care lettrici, cari lettori,

Avevo appena scritto un editoriale per il congresso del 2023 e ora sto scrivendo di nuovo? A volte ho la sensazione che il nostro mondo stia davvero girando sempre più velocemente. Immagino che anche voi la pensiate allo stesso modo.

Anche se il Campionato europeo di calcio, i Giochi olimpici e le vacanze estive devono ancora arrivare, sono convinto che alcuni di voi stanno già pensando ai prodotti dell'Avvento e del Natale che potremmo produrre quest'anno.

Proprio per questo, oltre al ritmo frenetico, abbiamo bisogno di un giusto equilibrio privato. Prendetevi del tempo per voi stessi e per i vostri cari, ora – non domani.

Ecco perché abbiamo organizzato un evento networking nell'iconico pub Bierhübli di Berna la sera prima del nostro congresso. È un'occasione per parlare della vita professionale di tutti i giorni e di questioni private, in altre parole per fuggire per un po' dalla frenesia. Prima di rimettersi al proprio lavoro il giorno dopo.

Silvan Hotz, Presidente PCS

Il contributo completo è online: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

ONLINE

PUNTI LUMINOSI E PROSPETTIVE

Il settore commerciale della panetteria-confetteria ha dovuto recentemente superare una serie di sfide politiche, economiche e sociali. Che cosa ha fatto l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS)? Ci sono stati punti luminosi? Quali sono le prospettive per il futuro? Le risposte del presidente della PCS Silvan Hotz e del direttore Urs Wellauer-Boschung si possono leggere online su:



swissbaker.ch/panissimo > Ticino