

PRESTARE ATTENZIONE AI COSTI DEL PERSONALE



I risultati del sondaggio tra i soci della PCS, pubblicati nel numero 13 di «Panissimo» del 28 giugno 2024, mostrano chiaramente che l'evoluzione dei costi del personale è la sfida più citata e quindi quella che preoccupa maggiormente il settore.

La carenza di manodopera qualificata sta portando in molti settori a un mercato dei lavoratori. Ciò significa che i dipendenti, dalla cui forza lavoro si dipende, spesso hanno il coltello dalla parte del manico nelle trattative salariali e sono quindi in grado di far valere le loro aspettative salariali. La nostra vita lavorativa quotidiana mostra ripetutamente esempi in cui i dipendenti sono stati in grado di sfruttare questa situazione a loro favore con un aumento salariale maggiore. Anche se il professionista qualificato ha il suo prezzo ed è autorizzato ad averlo, quando si prendono queste decisioni bisogna sempre tenere presente i costi complessivi del personale, per evitare un brusco risveglio.



«L'IMPIEGO DEL PERSONALE DEVE ESSERE REGOLARMENTE ADATTATO ALLA FREQUENZA ATTUALE DEI CLIENTI E QUINDI OTTIMIZZATO.»

MARKUS KOSTER

NON PIÙ DEL 50% DEL FATTURATO

Una regola empirica descrive che i costi del personale non dovrebbero rappresentare più del 50% del fatturato. Tuttavia, la tendenza degli ultimi anni mostra che questa soglia viene sempre più spesso superata, in particolare nel caso di aziende con più punti vendita o con annessi servizi di ristorazione. A prescindere da ciò, la regola generale di cui sopra rimane valida. È quindi importante conoscere i costi complessivi del personale e conoscerne la loro composizione. La pianificazione del numero effettivo di ore necessarie costituisce la base per quantificare i costi del personale in modo da ottenere un primo obiettivo di valore per questo blocco di costi.

ADOTTARE CONTROMISURE IN CASO DI VARIAZIONI

Solo il confronto tra orario di lavoro previsto ed effettivo rivela variazioni a cui è necessario rispondere tempestivamente. L'esperienza dimostra di continuo che esistono piani di lavoro e che gli orari di lavoro vengono registrati con l'aiuto di sistemi di registrazione, ma in caso di variazioni non vengono adottate contromisure. Nel corso del tempo, i costi del personale portano a uno squilibrio. Spesso questi crescono nel corso degli anni senza mai essere esaminati criticamente. Questo nonostante il fatto che alcuni lavori possano essere svolti, nella migliore delle ipotesi, da personale pagato a ore, che generano costi solo durante questi incarichi. Anche l'impiego del personale deve essere regolarmente adattato alla frequenza attuale dei clienti e quindi ottimizzato. Ciò è particolarmente importante per tenere conto delle fluttuazioni stagionali. L'analisi della frequenza dei clienti può indicare periodi di scarso fatturato o giorni della settimana. Come soluzione radicale, una riduzione degli orari di apertura può contribuire a riportare i costi del personale al di sotto del valore di riferimento e, allo stesso tempo, a dare più respiro ai dipendenti.

PORRE ATTENZIONE ALLA SODDISFAZIONE DEI DIPENDENTI

Nonostante tutte queste misure, non bisogna perdere di vista la soddisfazione dei dipendenti: un buon clima di lavoro è l'elemento fondamentale, in modo da mantenere alta la qualità del servizio anche verso l'esterno. L'obiettivo deve pertanto essere quello di non attuare tali misure di ottimizzazione esclusivamente a scapito dei dipendenti. ■

Markus Koster, Direttore SBC Treuhand AG



BURRO E TANTA REGIONALITÀ

TESTO: BETTINA BHEND
FOTO: KARIN BISCHOF

Manuel Hinder, titolare della panetteria «Toggenburger Brothandwerk», punta il tutto per tutto sulla regionalità.

Manuel Hinder punta il tutto per tutto sulla regionalità. Nella sua «Altwiiberzopf» c'è quindi molto Toggenburgo: frumento proveniente dai suoi campi a Neu St. Johann e dintorni (SG), burro del caseificio e latte della fattoria. Tutto ciò è vantaggioso per le aziende della regione, ma anche per la clientela della panetteria «Toggenburger Brothandwerk».

A Manuel Hinder non piace l'uvetta nei dolci. Ma la clientela del «Toggenburger Brothandwerk», la sua panetteria a Neu St. Johann (SG), continuava a chiedergliela. «Dato che non voglio preparare nulla che non mi piaccia, ho iniziato a sperimentare.», afferma. Il risultato è stato «l'Altwiiberzopf»: un dolce a forma di corona a cui sono stati aggiunti un goccio di liquore «Bermontis» del Toggenburgo, una nota di vaniglia e uvetta macerata. Così piace anche a lui.

La sua creazione viene sempre preparata di venerdì. Come da tradizione, la panetteria propone la treccia solo il fine settimana. Sotto l'occhio attento della capa panettiera Stefanie Götti, l'impastatrice mescola farina e latte. «Il latte è stato munto appena tre ore fa e proviene direttamente dalla fattoria.», spiega. Dopo il primo ciclo d'impasto, si aggiungono il sale e il burro del caseificio e si impasta di nuovo il tutto, finché l'impasto diventa così liscio da poter essere tirato in modo molto sottile. A quel punto Stefanie Götti è soddisfatta.

PREPARAZIONE DELLE TRECCE A COTTIMO

La maggior parte dell'impasto viene utilizzata per preparare normali trecce al burro. A questo punto l'intera squadra ha le mani in pasta: tutti si mettono intorno al grande tavolo da lavoro e, dall'apprendista alla capa panettiera, si dedicano all'intreccio dei filoni di pasta ad una velocità che ben dimostra la loro perizia. Alla fine è il turno «dell'Altwiiberzopf»: dopo l'aggiunta di uvetta e liquore, l'impasto viene mescolato solo brevemente in modo che la frutta secca rimanga intatta. Infine, Manuel Hinder intreccia l'impasto con un po' di farina e grande abilità manuale e per poi farne piccole corone.

BURROSA, BELLA LUCIDA E CROCCANTE

Per Manuel Hinder, la treccia perfetta dev'essere burrosa, sia nella versione classica che nella variante «Altwiiber». «Usiamo pochissimo lievito, in compenso più pasta madre. La leggera acidità permette di esaltare il sapore del burro.», spiega il panettiere professionista. La treccia deve inoltre essere bella lucida, croccante e avere una mollica a pori fini «che si sfilaccia quando viene strappata».

Gli ingredienti sono fondamentali per realizzare la treccia perfetta. Quando Manuel Hinder ha rilevato la panetteria del padre, quasi due anni fa, ha stravolto tutto quanto: «Abbiamo bandito tutti i prodotti industriali e da allora puntiamo il tutto per tutto sulla regionalità.». Si rifornisce di carne dal macellaio del paese, di latte dalla fattoria e di burro e formaggio per le crostate e i panini dai caseifici del Toggenburgo. Coltiva personalmente parte dei cereali insieme ad agricoltori locali. Ed è convinto che la clientela paghi volentieri qualcosa in più per avere questa qualità.



Dopo l'aggiunta di uvetta e liquore, l'impasto «dell'Altwiiberzopf» viene mescolato solo brevemente.



Modellare la pasta richiede grande abilità manuale.



Il liquore Bermontis, la vaniglia e l'uvetta conferiscono «all'Altwiiberzopf» il suo sapore speciale.

REGIONALITÀ E QUALITÀ

Per Manuel Hinder, il riorientamento verso la regionalità è un successo, anche per motivi di qualità. «Grazie agli enzimi presenti nel latte crudo e al punto di fusione più basso del burro di caseificio, i nostri prodotti lievitano molto meglio in forno.», spiega. «E il bello è che posso inviare un breve messaggio via WhatsApp la sera prima ai miei fornitori per dire loro quanto latte o burro mi occorre il giorno dopo. Più semplice di così! Questo modo di procedere non sarebbe invece possibile con i grandi fornitori.» ■

PANVICA: UNO SGUARDO AL MONDO DELLA PANETTERIA E DELLA CIOCCOLATERIA



Il team di PANVICA si è esercitato nella preparazione di trecce sotto la guida della scuola professionale Richemont e di Roland Räber (al centro), membro del Comitato centrale dell'associazione PCS.

Recentemente, l'intero team di PANVICA, in compagnia di Roland Räber, Presidente del Comitato della Cassa di compensazione, si è recato in torpedone da Münchenbuchsee alla volta di Lucerna. Obiettivo: sviluppare una migliore comprensione della professione di panettiere/a o cioccolatiere/a.

Nella mattinata abbiamo visitato la **scuola professionale Richemont**. Qui abbiamo indossato i panni «delle apprendiste e degli apprendisti» e siamo tornati sui banchi di scuola. È stato estremamente interessante e alcuni di noi hanno addirittura sudato sette camicie. Fortunatamente, le e i partecipanti sono stati supportati con competenza dai professionisti presenti. Questo ha evitato all'uno o all'altra di fare una figura barbina con le trecce.

UN DOLCE POMERIGGIO RICCO DI NUOVE ESPERIENZE

Dopo un ricco e delizioso aperitivo alla scuola professionale Richemont, nel pomeriggio ci siamo spostati pochi metri più in là per andare **alla panetteria Kreyenbühl**, aperta anche di domenica. Lì ci siamo cimentati un po' goffamente come cioccolatieri, anche in questo caso sotto la guida di esperti. La maggior parte di noi ha però saputo dare buona prova di sé. Anche questa è stata una bellissima esperienza. Ci è stato addirittura offerto un dolce

pensierino da portare a casa. Non siamo però sicuri che tutti i cioccolatini siano giunti sani e salvi a destinazione.

COLLEGI ESPERTI IN UN AMBIENTE DIVERSO

L'atmosfera era rilassata e allegra. È stato bello stare in compagnia delle colleghe e dei colleghi in un ambiente diverso e dare uno sguardo al mondo della panetteria e della cioccolateria. Organizzare una gita aziendale è stata una novità per PANVICA. Non era mai capitato negli anni precedenti. Visto il successo, l'anno prossimo organizzeremo di nuovo una gita così ricca di eventi. L'asticella è stata alzata!

