



WEIHNACHTEN, NOËL, NATALE

TEXT: FRANZISCA ELLENBERGER
PHOTOS: ZVG/MÀD/YANN NEUENSCHWANDER/SF

Kreative Weihnachtsdekorationen und festliche Kreationen aus der Bäcker-Confiseurbranche stehen in der «Panissimo»-Endjahresausgabe im Mittelpunkt. Tradition und Innovation verschmelzen in dieser stimmungsvollen Weihnachtszeit.

Des décorations de Noël créatives et des spécialités festives de boulangerie-confiserie sont à l'honneur dans cette édition de fin d'année. Tradition et innovation se mêlent dans des idées pleines de charme en cette période de Noël.

Decorazioni natalizie originali e creazioni festose dal settore della panetteria-confetteria sono al centro dell'edizione di fine anno di «Panissimo». Tradizione e innovazione si fondono in questo suggestivo periodo natalizio.



«FÜR UNS IST ES WICHTIG, DASS UNSERE EDLEN CONFISERIEARTIKEL AUS EIGENER HERSTELLUNG DIE PASSENDE VERPACKUNG UND EINE ANSPRECHENDE BÜHNE ERHALTEN. PRÄSENTATION UND VERPACKUNG INSPIRIEREN UNSERE KUNDEN, EIN EXKLUSIVES GESCHENK ZU KAUFEN. UNSERE PRODUKTE STEHEN FÜR QUALITÄT, TRADITION UND EINZIGARTIGKEIT, DIE UNS UNVERWECHSELBAR MACHEN.»

LORENA MOHN, MOHN AG
SULGEN (TG)





«IN DIESEM JAHR MÖCHTEN WIR UNSERER KUNDSCHAFT MEHR ALS NUR WEIHNACHTLICHE DEKORATION BIETEN: EIN ERLEBNIS VOLLER WÄRME UND FREUDE. MIT HERZBLUT, LIEBE ZUM DETAIL UND KREATIVER GESTALTUNG HABEN WIR EINE DEKORATION GESCHAFFEN, DIE UNSERE WERTE WIDERSPIEGELT. SO VERLÄSST JEDER KUNDE MIT EINEM LÄCHELN UND EINEM STÜCK WEIHNACHTSGLÜCK UNSEREN LADEN.»

ANDREA SCHNYDER, CONFISERIE ROGGWILLER
ST. GALLEN



« LA CRÉATION DE NOTRE CRÈCHE DE NOËL EST UN PROJET DE CŒUR, MÉLANT TRADITION, AUTHENTICITÉ ET MAGIE. UNIQUE PAR SA DIMENSION VIVANTE, ELLE PARTAGE JOIE ET CONVIVIALITÉ AVEC NOS CLIENTS. FAMILLES ET ENFANTS RÊVENT DEVANT NOS VITRINES EN CHOISSANT PAINS ET DOUCEURS. NOËL DANS NOTRE BOULANGERIE, C'EST CHALEUR HUMAINE ET PLAISIR PARTAGE. »

CHRISTOPHE DELASALLE ET CLÉMENT BOUTEILLER
BOULANGERIE PÂTISSERIE - LA BOULAN'TINE
TROISTORRENTS (VS)



« NOËL EST LA PÉRIODE IDÉALE POUR DÉCORER NOS MAGASINS ET VITRINES. CETTE ANNÉE, LES LUTINS ET L'ATELIER GOURMAND DU PÈRE NOËL SONT À L'HONNEUR. UNE FAÇON DÉTOURNÉE DE VALORISER NOTRE MÉTIER, D'OFFRIR À NOS CLIENTS UN MOMENT D'ENFANCE ET L'ENVIE DE GOÛTER NOS PRODUITS JOLIMENT EMBALLÉS. NOTRE PHILOSOPHIE RESTE INCHANGÉE: LEUR FAIRE PLAISIR AVANT TOUT! »

ANITA BUET, MAISON BUET
LAUSANNE (VD)





CONFISERIE TEUSCHER
ZÜRICH





« PETITE, NOËL EN FAMILLE ÉTAIT SYNONYME DE JOIE, RIRES ET VEILLÉES TARDIVES, ENTRE MESSE DE MINUIT ET JEUX. EN CETTE PÉRIODE, NOTRE VIE SE FOCALISE SUR L'ENTREPRISE, NOTRE FABRICATION, NOTRE CLIENTÈLE ET NOS EMPLOYÉS, DEVENANT « NOTRE FAMILLE ». NOUS CRÉONS UNE AMBIANCE MAGIQUE AVEC UN DÉCOR FESTIF, FAISANT BRILLER DES ÉTOILES DANS LES YEUX DES VISITEURS. CELA ALLÈGE NOTRE TRAVAIL ET PERPÉTUE LA TRADITION DE LUMIÈRE ET DE PARTAGE. »

BÉATRICE FORNEROD, CONFISERIE GÉRARD FORNEROD MORGES (VD)





«DA 136 ANNI, OGNI NOTTE I NOSTRI PANETTIERI E PASTICCIERI LAVORANO PER SFORNARE PANE E BONTÀ PER TUTTI. L'ISPIRAZIONE NASCE QUANDO, A FINE FESTIVITÀ, SI RIPONGONO LE DECORAZIONI E SI IMMAGINANO IDEE PER IL NATALE SUCCESSIVO, PERFEZIONATE DURANTE L'ANNO FINO AL RISULTATO FINALE.»

PAOLA PEVERELLI, PANETTERIA-PASTICCERIA PEVERELLI
CASSARATE (TI)

«UNSERE FASSADEN-LEBKUCHEN-IDEE STAMMT AUS DEM ESTRICH, WO TAUSEND LEBKUCHEN-BILDER LAGERN – VIELE DAVON SIND ÜBER 60 JAHRE ALT. 2019 HABEN WIR SIE AN DER FASSADE ANGEBRACHT, UND SIE IST MITTLERWEILE UNVERZICHTBAR. OFT VON TOURISTEN FOTOGRAFIERT, HÄNGT SIE NUN DAS GANZE JAHR, DA WIR ZWÖLF MONATE IM JAHR LEBKUCHEN VERKAUFEN.»

REGINA GUT, GUT'S GENUSS GMBH
WOLFENSCHIESSEN (NW)



GALLERIA
FOTOGRAFICA

pgc

PANETTONE D'AUTORE LA BONTÀ IN TRIONFO!

Panettone d'autore, l'evento organizzato a dicembre presso l'Asilo Ciani a Lugano dal Marchio garanzia di qualità SMPPC, è per gli artigiani un'importante occasione per presentare i propri prodotti. Il team della giornata composto da Giuseppe Piffaretti (resp. Marchio SMPPC), Sergio Grassi (aiuto), Anna Valli (Presidente dell'Associazione Svizzera dei Sommeliers Professionisti per la Svizzera italiana), Gianandrea De Giovanetti (aiuto) e Sandra Fogato (resp. Segretariato SMPPC), ha permesso la buona riuscita dell'evento. Il Marchio compie 25 anni.

Articolo su: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

TESTO E FOTO: SANDRA FOGATO



RINGRAZIAMENTI E AUGURI DI FINE ANNO



LE CANDELE SONO ACCESE SULLA CORONA DELL'AVVENTO. NELL'ARIA SI SENTE IL PROFUMO DEI BISCOTTI E SI ATTENDE L'ARRIVO DI GESÙ BAMBINO... UN ALTRO ANNO STA PER VOLGERE AL TERMINE.

NOI DEL TEAM DI PANVICA DESIDERIAMO COGLIERE QUEST'OCCASIONE PER ESPRIMERVI I NOSTRI PIÙ VIVI RINGRAZIAMENTI PER LA PROFICUA COLLABORAZIONE DURANTE QUEST'ANNO. A CIÒ UNIAMO L'AUSPICIO DI CONTINUARE QUESTO PARTENARIATO BASATO SULLA FIDUCIA ANCHE L'ANNO PROSSIMO.

VI AUGURIAMO DI TRASCORRERE MERAVIGLIOSI GIORNI DI FESTA E UN FELICE ANNO NUOVO IN SALUTE E RICCO DI SODDISFAZIONI E SUCCESSI!

IL TEAM DI PANIVCA

DIRITTO

DICHIARAZIONI CPPC ENTRO LA FINE DI GENNAIO 2025

Attualmente le richieste di dichiarazione vengono inviate dalla Commissione paritetica Panettieri-Confettieri svizzeri cppc. Le dichiarazioni devono essere presentate entro la fine di gennaio. Se questa scadenza non viene rispettata, è prevista una tassa costosa di CHF 100 per ogni sollecito. PCS/sf

CPPC: NUOVO UFFICIO DAL 1° GENNAIO 2025

A partire dal 1° gennaio 2025, la Commissione Paritetica Panettieri-Confettieri cppc sarà raggiungibile con un nuovo indirizzo. Vi preghiamo pertanto di aggiornare i vostri documenti:

Paritätische Kommission Bäcker-Confiseure
Radgasse 3
8005 Zürich
Telefono: 043 366 66 99

SALUTE E SICUREZZA

VALORI NUTRIZIONALI AMPLIATI DA FEBBRAIO 2025

La revisione della legislazione alimentare, Stretto IV, mira a fornire ai consumatori una migliore informazione sugli alimenti. Anche la dichiarazione dei valori nutrizionali sui prodotti preconfezionati subisce modifiche. bh/sf

Articolo completo online: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

COMUNICAZIONE

CHIUSURA FESTIVITÀ: PCS – PANISSIMO – SMPPC

- Gli uffici della PCS, il servizio legale e la redazione di «Panissimo» rimarranno chiusi dal 24 dicembre al 3 gennaio.
- La gestione degli annunci sarà disponibile dal 27 al 30 dicembre e il 3 gennaio. Gli annunci di lavoro prenotati in questo periodo verranno pubblicati su swissbaker-jobs.ch.
- A partire dal 6 gennaio, saremo di nuovo a vostra disposizione.
- Nel 2025, la prima newsletter verrà inviata il 9 gennaio e «Panissimo» il 10.
- Il Segretariato della SMPPC rimarrà chiuso dal 23 dicembre al 6 gennaio. Sarà a disposizione dei membri del Canton Ticino dal 7 gennaio.



PCS

Vi auguriamo buone feste e tanti successi per il nuovo anno.

PCS/SMPPC

COMITATO CENTRALE

ESAMI DEL PANE STANDARDIZZATI

In futuro si dovranno effettuare esami del pane standardizzati in tutta la Svizzera? Questa domanda è stata affrontata dal Comitato centrale (CC) dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri PCS durante l'ultima riunione di fine novembre. Ai membri del CC è stato affidato il compito di tastare il terreno nelle loro regioni. Il test del pane sarà discusso nuovamente in occasione della prossima riunione del CC, a marzo, e saranno discussi i feedback raccolti.

L'idea è nata dai Cavalieri del Buon Pane della Svizzera francese. In autunno, nella casa dei Panettieri-Confettieri, si è tenuto un incontro con il presidente della PCS Silvan Hotz, il Gran Maestro Leonhard Bernard, Anita Dahan, che gestisce il segretariato dei Cavalieri, Dominik Frei, presidente della Zunft zur Pfistern e membro del CC, Stefan Thalmann (Segretariato dell'associazione regionale della Svizzera orientale PCSO) e i due rappresentanti della Scuola professionale Richemont, Sébastien Knecht e Daniel Stadelmann. Gli obiettivi dell'introduzione di un esame del pane con un sistema di valutazione standardizzato sono stati condivisi: promuovere la qualità del pane e aumentarne il valore. Inoltre, i consumatori, i rappresentanti dei media, le autorità e i politici dovrebbero essere sensibilizzati su questo tema e sul commercio artigianale di prodotti di panetteria-confetteria. Oltre alla Svizzera francese e al Ticino, i PCSO e l'Associazione cantonale di Lucerna stanno già effettuando esami sul pane. cv/sf

ONLINE

«IL NOSTRO COMMERCIO CONTINUERÀ A ESISTERE ANCHE IN FUTURO»

Il presidente della PCS Silvan Hotz e il direttore Urs Wellauer-Boschung guidano un'associazione relativamente piccola, ma i cui temi sono spesso importanti e fanno notizia.

Aumento dell'impegno amministrativo, dense normative, elevato carico di lavoro, carenza di manodopera qualificata, difficoltà economiche: l'elenco delle sfide che il settore deve affrontare è lungo. Le panetterie-confetterie commerciali sono sotto pressione. Hanno bisogno di un'associazione forte al loro fianco. Conoscenza, esperienza, rete e impegno sono indispensabili alla guida dell'associazione. ds/cv/sf



PCS

L'intervista e altre notizie d'attualità si possono leggere su: swissbaker.ch/panissimo > Ticino



NOVITÀ DELL'IMPOSTA SUL VALORE AGGIUNTO

A partire dal 1° gennaio 2025, l'Amministrazione federale delle contribuzioni (AFC) introdurrà diversi cambiamenti nel settore dell'imposta sul valore aggiunto (IVA). Un cambiamento per le imprese che utilizzano il metodo dell'aliquota saldo.



Molte aziende di panetteria-confetteria calcolano l'IVA con il metodo dell'aliquota saldo semplificata. L'imposta dovuta si calcola moltiplicando la cifra d'affari lorda, cioè la cifra d'affari comprensiva d'imposta, per la corrispondente aliquota saldo approvata dall'AFC. In questo modo si tiene già conto dell'imposta precedente, che quindi non deve essere dichiarata in aggiunta. Il metodo dell'aliquota saldo è applicabile a condizione che il fatturato rimanga inferiore a

5,024 milioni e l'imposta dovuta rimanga inferiore a 108 000 franchi all'anno.

Finora, le panetterie-confetterie soggette all'aliquota saldo hanno potuto tassare la maggior parte della cifra d'affari allo 0,6%. Se altre componenti della cifra d'affari ammontavano a più del 10% della cifra d'affari, in precedenza per queste vendite era possibile applicare una seconda aliquota d'imposta. Un tipico esempio per il settore delle panetterie-confetterie è l'aliquota del 5,3% per i servizi di tea-room, quando viene gestita anche una caffetteria.

NUOVA ALIQUOTA SALDO PER LE PANETTERIE-CONFETTERIE

Dal prossimo anno i servizi per i prodotti realizzati autonomamente nei settori della panetteria, pasticceria e confetteria potranno essere fatturati con l'aliquota estremamente bassa dello 0,1%. Ciò significa una riduzione dell'imposta di circa l'83% su queste prestazioni! Le altre aliquote rimangono invariate: il commercio di prodotti imponibili con aliquota ridotta è soggetto al 0,6%, quello con i prodotti tassabili con l'aliquota normale sarà tassato al 2,1% e i servizi di tea-room saranno tassati al 5,3%. Mentre in precedenza erano applicabili un massimo di due aliquote saldo diverse, dal 1° gennaio 2025 dovrà essere applicata un'aliquota saldo separata per ogni attività che supera il 10% della cifra d'affari totale. Ciò a condizione che sia prevedibile il superamento di tale soglia per almeno tre anni consecutivi. In casi estremi si potrebbero applicare fino a nove aliquote diverse. Le varie aliquote saldo verranno registrate con la prima dichiarazione IVA nel 2025. Al contrario, la regolamentazione speciale per le attività miste (ex soglia della cifra d'affari del 50%) non sarà più applicabile in futuro.

Se avete bisogno di aiuto per il cambiamento, noi della SBC Treuhand AG saremo lieti di consigliarvi.

UN ESEMPIO

Un esempio concreto tratto dalla bozza della pubblicazione specializzata dell'AFC: oltre alla panetteria-confetteria con negozio proprio, l'azienda gestisce un ampio tea-room:

Descrizione delle attività	Aliquota saldo	Quota cifra d'affari	Aliquota saldo autorizzata
Panetteria/Pasticceria/Confetteria: produzione	0,1 %	70 %	Sì
Panetteria/Pasticceria/Confetteria: commercio di beni imponibili all'aliquota normale	2,1 %	5 %	No
Panetteria/Pasticceria/Confetteria: commercio di beni imponibili all'aliquota ridotta	0,6 %	5 %	No
Tea-Room: prestazioni di servizi, imponibili all'aliquota normale	5,3 %	20 %	Sì

Per questo cliente cambia quanto segue: in passato, doveva fatturare solo le vendite del tea-room con l'aliquota del 5,3%. Per le restanti vendite era autorizzata l'aliquota saldo dello 0,6%. Ora gli è consentito applicare l'aliquota dello 0,1% solo per la vendita dei prodotti di produzione propria. Tutte le altre vendite (merce) devono essere regolate con l'aliquota saldo più alta del 5,3%.

ADEGUARE IL SISTEMA DI CASSA

Per rendere giustizia a queste innovazioni è necessario che le vendite siano chiaramente assegnate alle diverse attività. Affinché sia possibile una corretta contabilità e dichiarazioni nella contabilità IVA, il sistema del registratore di cassa deve essere integrato con le divisioni necessarie.

Ciò che rimane invariato è il requisito che le consuete aliquote del 2,6% per le consegne di prodotti imponibili all'aliquota ridotta e dell'8,1% per le consegne di prodotti imponibili all'aliquota normale siano elencate su ricevute e fatture.

Markus Koster,
Direttore SBC Treuhand AG