



LA STRADA DEL SUCCESSO

INTERVISTA: CLAUDIA VERNOCCHI/SF

All'inizio dell'anno è stata pubblicata la storia dell'azienda tradizionale di Lucerna, Bachmann, in forma di libro: «I Bachmann – una famiglia di fondatori». In modo divertente, l'autore Bernhard Ruetz guarda indietro ai notevoli 130 anni. Il viaggio nel tempo, con numerose immagini, offre anche uno sguardo affascinante sulla storia del nostro settore.

«Panissimo» ha incontrato Raymond Bachmann, di 88 anni, per un'intervista a Lucerna. Ha rilevato l'azienda dal padre Hans all'inizio degli anni '70, ed è la terza generazione a farlo. Questo è stato il segnale di partenza di un'incredibile storia di successo: da panificio di quartiere di Lucerna ad azienda leader nel settore della panetteria-confetteria svizzera.

COSA TI HA COLPITO PARTICOLARMENTE NEL LAVORO DI RICERCA?

Ho grande rispetto per la vasta conoscenza del settore dello storico Bernhard Ruetz. Ha superato le nostre aspettative.

NEL LIBRO SONO DESCRITTI ANCHE GLI ANNI DELLA SECONDA GUERRA MONDIALE. PER TE UN PERIODO DECISIVO...

... Noi bambini Bachmann andavamo con nostro padre in bicicletta dai nostri parenti in una fattoria a Ettiswil, a 35 chilometri di distanza. Lì ci procuravamo le uova. In questo modo, mio padre eludeva la rigorosa politica di razionamento delle autorità. Ma dovevamo stare attenti a non essere scoperti. Per questo motivo, mio padre metteva sempre alcune prugne sopra le uova.

NEL LIBRO SI DICE CHE HAI DOVUTO FARE UN TEST DI IDONEITÀ. PERCHÉ?

Sono stati fatti addirittura due test. Anche se mi piaceva il mestiere di panettiere e spesso aiutavo in panetteria, per i miei genitori non era affatto scontato che avrei preso in mano l'attività in seguito. Alla fine della scuola elementare, mio padre fece redigere una perizia di idoneità presso l'«Istituto pratico-psicologico Zurigo». In essa si affermava che ero un ragazzo intelligente, sveglio e con capacità superiori alla media.

NON HAI POTUTO SUBITO PRENDERE IN MANO L'ATTIVITÀ DI TUO PADRE, POICHÉ LUI RICHIEDEVA CHE PRIMA AVRESTI DOVUTO SPOSARTI. ALLA FINE È STATO UN COLPO DI FORTUNA...

Sì, sì... all'epoca non avevo nemmeno una donna che volessi sposare (ride). Mi sono sposato solo all'età di 34 anni.

INVECE DELLA PANETTERIA DI TUO PADRE, HAI PRESO IN GESTIONE UNA CONFETTERIA NELL'ANTICO HOTEL MONOPOL, PROPRIO ACCANTO ALLA STAZIONE DI LUCERNA...

... ero convinto che la posizione fosse eccellente. Ho rilevato l'attività da Wendelin Baumann, che all'epoca era un esperto nel campo della confetteria.

CI È VOLUTO MOLTO CORAGGIO, A 25 ANNI, PER FARE QUESTO PASSO...

... sì, vero. Due anni dopo aver rilevato l'attività, ho iniziato a sentirmi insicuro. Avevo ricevuto un'offerta dalla Cailler per entrare come cioccolatiere. «Dovrei cambiare?», mi chiedevo. Ma il mestiere mi stava più a cuore. Poi è arrivata la malattia di mio padre e ho dovuto decidere rapidamente e ho preso in mano la panetteria Bachmann.

NEGLI ANNI '70 C'ERA UNA GRANDE CRISI ECONOMICA IN SVIZZERA. COME HAI AFFRONTATO QUEL PERIODO?

Abbiamo avuto la fortuna di essere proprietari dell'immobile. All'epoca non pagavo affitto ed eravamo ben integrati.

NEGLI ANNI DI CRISI HAI INVESTITO. NEL 1975 BACHMANN HA APERTO LA SUA PRIMA FILIALE IN UN CENTRO COMMERCIALE...

... Anche il Dr. Bernhard Ruetz ha scritto che raramente abbiamo reagito come gli altri. Ho sempre trovato un modo. Siamo stati i primi ad aprire una filiale in un centro commerciale.

DI COSA SEI PARTICOLARMENTE ORGOGLIOSO?

Di ciò che i miei figli insieme a mia nuora Juliane hanno cambiato e sviluppato!

NEL 2018 BACHMANN HA FATTO IL PASSO VERSO ZURIGO, SULLA RINOMATA BAHNHOFSTRASSE. È QUESTO L'APICE O CI SONO ULTERIORI PROGETTI?

Non ci fermiamo. Un grande progetto è la costruzione di un nuovo stabilimento di produzione.

HAI UN DESIDERIO PER IL SETTORE O PER L'ASSOCIAZIONE?

La dirigenza dell'associazione dovrebbe assolutamente ringiovanirsi. Ma sono consapevole che non è semplice. I giovani membri hanno bisogno della loro energia per costruire la loro azienda. ■

Intervista completa:
swissbaker.ch/panissimo > Ticino

Il libro «Die Bachmanns – eine Familie von Gründern» – vom Schutzengeli bis Guinness-Rekord, si può ordinare presso: confiserie.ch/buch oppure arsbiographica.ch ISBN 978-3-9525289-8-3, 35.

LOBBYING: TERMINE OFFENSIVO O DOVERE?

Il lobbying ha spesso una connotazione negativa, ma è essenziale per molti settori per far valere i propri interessi in politica. Anche la PCS si impegna attivamente per gli interessi del settore della panetteria-confetteria. Ma dove si trova il confine tra una legittima rappresentanza degli interessi e un'influenza discutibile? L'ambasciatore, il Consigliere nazionale Lorenz Hess, fa chiarezza.

Woodrow Wilson fu il 28° presidente degli Stati Uniti e rimase in carica dal 1913 al 1921. Si sapeva che spesso si trovava la sera in un hotel a Washington. Questo portò a fare in modo che persone e organizzazioni aspettassero nell'atrio dell'hotel – quindi nella lobby – per incontrarlo e presentargli le proprie istanze. Queste persone furono presto chiamate «lobbisti».

Uno scenario del genere è naturalmente impensabile oggi, ma è rimasta la denominazione per chi rappresenta interessi. Questo termine ha spesso una connotazione negativa. Per denigrare un settore o l'avversario politico, si utilizzano espressioni come «lobby-auto», «lobby-farmaceutica» oppure «lobby-ambientale».



Lorenz Hess, Consigliere nazionale del Canton Berna per il Centro, è presidente del gruppo parlamentare Pane e Pasticceria. È stato eletto Ambassadeur du pain et du chocolat 2024 al congresso dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri. L'ambasciatore del settore è stato a lungo sindaco del Comune di Stettlen, nei dintorni di Berna.

LOBBYING COME COMPITO CENTRALE DELLE ASSOCIAZIONI

Il lobbying – o, per dirla in modo meno sensazionale: la rappresentanza degli interessi – è solitamente esercitato dalle associazioni del settore. Questa è una delle loro principali funzioni, come nel caso dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS). Gli strumenti utilizzati spaziano dal lavoro con i media, comunicati, raccomandazioni di voto, fino ad argomentazioni e colloqui personali. Il gruppo target è costituito principalmente dai membri del Parlamento, ma anche dall'amministrazione federale, che si trova all'inizio della legislazione.

Per poter mantenere un contatto diretto con i parlamentari, è vantaggioso che un rappresentante dell'associazione abbia un'autorizzazione di accesso all'edificio del Parlamento durante le sessioni. Ogni membro del Parlamento può assegnare due di questi badge, se lo desidera. Nel caso della PCS, da molti anni è Urs Wellauer-Boschung a possedere uno dei miei badge.

LOBBISTA CONTRO VOLONTÀ?

Di conseguenza, a volte vengo chiamato «lobbista dei panettieri». A parte il fatto che, per l'assegnazione di questi badge di accesso, ovviamente non ricevo alcun compenso, posso convivere bene con questa etichetta! Non vedo nulla di discutibile nel fatto che uno dei settori più importanti per il fabbisogno quotidiano rappresenti al meglio i propri interessi. Ci sono molti temi importanti come la fornitura di energia, la legislazione alimentare, ecc.

Se la politica si fa solo nella torre d'avorio in Piazza federale, senza alcun collegamento con il «fronte», non funziona bene. Per questo motivo

abbiamo fondato il Gruppo Parlamentare Pane e Pasticceria, uno degli innumerevoli gruppi di interesse presenti in Parlamento. Nonostante tutti i pregiudizi, l'idea è piuttosto semplice: i rappresentanti politici devono incontrare il settore per ascoltare le opinioni di coloro che sono interessati dalle proposte politiche e farsi un'idea della realtà pratica. A mio avviso, questo è addirittura il dovere dei rappresentanti del popolo, anche se alcuni la vedono diversamente.

L'IMPEGNO POLITICO INIZIA A LIVELLO LOCALE

L'impegno a livello federale è importante e a volte porta anche risultati. Tuttavia, non dobbiamo dimenticare che la politica inizia «nel piccolo», a livello comunale e cantonale, e qui non sono richiesti i «lobbisti», ma i membri della PCS nei villaggi e nelle città.

Sono il primo a capire che non è ragionevole occuparsi di politica oltre che dell'azienda. Eppure non possiamo evitarlo. Non deve necessariamente trattarsi di un costoso mandato esecutivo o parlamentare. Ad esempio, si può fare la differenza anche nei comitati o nelle associazioni di categoria. Quindi, diamoci da fare – su tutti i livelli, se possibile! ■

Lorenz Hess
Ambassadeur du pain et du chocolat 2024/25,
Consigliere nazionale del Canton Berna per il Centro

SALUTE E SICUREZZA

LAVORO NOTTURNO: CAPITOLO AGGIORNATO

Nessuna nuova regola, ma completamente rinnovata – la versione aggiornata del capitolo 6.6 della soluzione settoriale MSSL è disponibile sulla piattaforma-MSSL dalla fine del 2024. Al centro rimane invariata: la valutazione dell'idoneità, spesso obbligatoria, per i dipendenti che svolgono lavoro notturno.

Nelle tradizionali panetterie artigianali, il profumo dei panini freschi al mattino è indissolubilmente legato ai processi di produzione che si svolgono durante le ore notturne. Per la maggior parte delle persone – datori di lavoro e dipendenti – il lavoro notturno rappresenta probabilmente più una condizione necessaria che una scelta professionale orientata a un'attività svolta in orari non convenzionali.

Affinché la salute dei dipendenti non sia compromessa nel lungo periodo, è importante implementare misure di protezione preventive in azienda. Sono richieste in particolare la formazione aziendale e la consulenza o visita medica. Suggerimenti per migliorare le fasi di recupero possono essere trovati, ad esempio, nel modulo sul lavoro notturno di Safe at Work. Anche una dieta adeguata riduce l'impatto del lavoro notturno sul corpo. Documentazione al riguardo è disponibile nella soluzione settoriale o nella brochure della Segreteria di Stato dell'economia (Seco) riguardante l'alimentazione durante il lavoro notturno e a turni.

Pianificazione dei turni – decisione medica

Durante la consultazione e la visita medica per il lavoro notturno, un albero decisionale aiuta a determinare quando è obbligatoria una valutazione dell'idoneità. Per la documentazione inerente alla decisione medica di idoneità, si fa ora riferimento al modulo ufficiale della Seco. I pass per il lavoro notturno precedentemente rilasciati dall'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) dovrebbero essere sostituiti, nel corso delle prossime visite, con il formulario della Seco. Si noti che i dipendenti possono essere assegnati al lavoro notturno solo se dispongono di un certificato medico di idoneità.

Benjamin Horand, resp.
MSSL e gestione della qualità/sf

MARKETING

CORONA DEI RE MAGI 2025. I clienti che hanno acquistato una Corona dei Re Magi hanno avuto l'opportunità di partecipare al concorso organizzato dall'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) e di vincere uno dei 120 premi in palio. Il numero di partecipanti al concorso è stato molto elevato. Le aziende associate vincitrici e i vincitori saranno informati per posta nei prossimi giorni. L'elenco completo è disponibile su 3koenigskuchen.ch. PCS/sf

APPROFONDIMENTO

LA CHIAVE DEL SUCCESSO

Care lettrici, cari lettori,

Nel nostro settore, siamo tutti consapevoli della sfida di trovare e mantenere a lungo termine dipendenti ben formati. Per questo è ancora più importante sfruttare in modo mirato le opportunità di formazione continua esistenti. Chi intraprende una formazione continua, infatti, non solo si mantiene aggiornato professionalmente, ma sviluppa anche nuove prospettive e idee a vantaggio dell'azienda.



PCS

Tutte le aziende del nostro settore sono soggette alla dichiarazione di obbligatorietà generale e al Contratto collettivo di lavoro. Per i nostri dipendenti, questo significa una trattenuta mensile sullo stipendio di CHF 10, ovvero CHF 120 all'anno, per un contratto di lavoro al 100%. Questo denaro confluisce nelle casse della Commissione paritetica panettieri-confettieri svizzeri (cppc), che ha raggiunto un volume di oltre CHF 4 milioni – in continuo aumento. Questo denaro viene utilizzato principalmente per promuovere la formazione continua dei nostri dipendenti.

Le applicazioni possibili sono molteplici: corsi individuali presso la Scuola professionale Richemont, corsi di gruppo in loco o presso la vostra azienda, corsi di lingua online o presso le nostre filiali – è supportata anche la formazione sulle applicazioni di Microsoft Office. Possono essere sostenuti anche corsi di formazione pratica che facilitano direttamente il lavoro quotidiano. Se non siete sicuri che un determinato corso sia supportato, contattate direttamente la Scuola professionale Richemont.

Con questo appello vorrei motivare tutti i dipendenti ad approfittare attivamente dei numerosi programmi di formazione offerti. Allo stesso tempo, mi rivolgo a tutte le aziende affinché i loro team siano entusiasti di questa grande offerta e facciano un uso coerente delle risorse messe a disposizione. Con più giorni di formazione un'azienda offre ogni anno, con più i suoi dipendenti saranno motivati: una situazione vantaggiosa per tutti.

Cogliete l'occasione e iscrivetevi questo mese a un corso di formazione! Perché la conoscenza è la materia prima del futuro: investiamo insieme in essa!

Konrad Pfister, membro Comitato centrale, rappr. grandi aziende

Altre notizie d'attualità su:
swissbaker.ch/panissimo > Ticino



La corsa alla Corona del Fornaio 2025 è iniziata: partecipate ora!

Siamo alla ricerca di un panettiere particolarmente inventivo, di una confettiera supercreativa o di un'azienda straordinaria. Dal 2013, la Corona del Fornaio premia l'innovazione, sia essa in ambito professionale, sociale, economico o ecologico. Il re o la regina dei fornai si fregerà dell'omonimo titolo e si aggiudicherà il premio in denaro di 15 000 franchi svizzeri. Tutte le informazioni al riguardo sono disponibili nel sito www.coronadelfornaio.ch.

Il concorso Corona del Fornaio 2025 ha preso il via. Care panettiere e confettiere, cari panettieri e confettieri, cosa aspettate a partecipare? Per ben dodici volte sono state premiate una persona particolarmente innovativa o una panetteria-confetteria straordinaria. Ora siamo alla ricerca della 13ª regina o del 13º re dei fornai. Il mandato dell'attuale detentore del titolo – la Piratenbäckerei Sollberger di Gontenschwil – scadrà infatti in estate. Chi indosserà la prossima Corona del Fornaio?

QUAL È LA VOSTRA PARTICOLARITÀ, IL VOSTRO IMPEGNO O LA VOSTRA SPECIALITÀ?

L'Unione svizzera di fabbricanti di lievito (SHV) conferisce la Corona del Fornaio insieme all'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS). Può partecipare al concorso chiunque sia membro della PCS, sia come persona singola che come azienda. Spiegate alla giuria perché dovrete diventare il re o la regina dei fornai 2025. In cosa siete particolarmente bravi? Avete una specialità unica nel suo genere? Oppure vi siete estremamente impegnati nell'ultimo anno? Siete riusciti a mettere in pratica un'idea originale o a realizzare un progetto? Siamo alla ricerca di persone o aziende che mettono in luce il settore panario con simpatia, sostenibilità o professionalità. La Corona del Fornaio viene conferita senza porre vincoli predefiniti così da facilitare notevolmente la partecipazione al concorso. Potrebbe per esempio essere decisivo uno dei criteri seguenti:

- realizzazione di prodotti innovativi
- sviluppo aziendale creativo
- impegno a favore dell'ambiente
- promozione straordinaria di dipendenti o altre persone
- responsabilità sociale
- ulteriore sviluppo del settore panario a livello nazionale

CANDIDATEVI PERSONALMENTE O SPRONATE LA VOSTRA CLIENTELA A NOMINARVI

Partecipate al concorso sottoponendoci il vostro dossier di candidatura! Scriveteci – su carta o in formato elettronico – o inviateci registrazioni video, foto, ecc. Siete liberi di scegliere i formati. Preferite invece lasciare fare alla vostra clientela? Allora spronate a nominare voi o la vostra azienda online, nel sito www.coronadelfornaio.ch.



ACQUISITE MAGGIORE VISIBILITÀ E VINCETE UN PREMIO IN DENARO

Il vincitore o la vincitrice avrà il diritto di fregiarsi del titolo di re o regina dei fornai e di indossare la «Corona del Fornaio» per un anno. Beneficerà inoltre di pubblicità a livello nazionale e riuscirà forse a realizzare determinati progetti grazie al premio in denaro di 15 000 franchi svizzeri donato dall'Unione svizzera di fabbricanti di lievito. D'altro canto, la SHV e la PCS si rallegrano di premiare persone impegnate e idee particolarmente creative. Una situazione vantaggiosa per tutti!

CANDIDATEVI OGGI STESSO O AL PIÙ TARDI ENTRO E NON OLTRE IL 26 MARZO 2025

Inviare il vostro dossier di candidatura alla giuria per posta, a Schweizerischer Hefeverband SHV, Thunstrasse 82, Postfach 1009, 3000 Bern 6, o via e-mail a info@baeckerkrone.ch. In alternativa potete anche compilare il formulario di nomina nel sito www.baeckerkrone.ch o spronare la vostra clientela a nominarvi. L'ultimo termine d'iscrizione è il 26 marzo 2025. La palla passerà poi nel campo della giuria composta da tre rappresentanti dell'Unione svizzera di fabbricanti di lievito e da tre rappresentanti dell'associazione PCS. Spetterà infatti a lei designare il nuovo re o la nuova regina dei fornai. La Corona del Fornaio 2025 sarà conferita alla vincitrice o al vincitore in occasione del Congresso PCS che si terrà il 17 giugno 2025.



Tutte le informazioni e il formulario di nomina sono disponibili nel sito

www.coronadelfornaio.ch
www.coronadelfornaio.ch/candidatura
 Ultimo termine d'invio: 26 marzo 2025.