



Samuel Trumpy per Peik

# RISPARMIARE ENERGIA CON PEIK



TESTO: DIEGO SCHWERZMANN/SF

Per Silvan Hotz (d.), la visita guidata di Peik con Simon Alge, si è distinta soprattutto perché ha potuto contribuire con il proprio punto di vista.

Risparmiare energia significa ridurre i costi e proteggere l'ambiente. Su incarico di SvizzeraEnergia, un programma della Confederazione, Peik offre consulenze energetiche professionali alle PMI. I membri della PCS beneficiano di uno sconto considerevole. Recentemente, il presidente dell'associazione Silvan Hotz si è rivolto a loro per una consulenza.

Il forno a piani brilla di rosso e giallo, mentre intorno agli sportelli del forno è bianco. Simon Alge si aggira attorno all'installazione, con lo sguardo rivolto al dispositivo termografico. «I forni sono interessanti», dice. «Grazie a un sistema di recupero del calore è possibile preriscaldare, ad esempio, l'acqua destinata al vapore.» Alge è consulente energetico per Peik – il servizio professionale di consulenza energetica per la vostra PMI – ha effettuato un'analisi dello stato attuale presso la Panetteria Hotz Rust AG a Baar (ZG). I membri dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) beneficiano di una riduzione. Sebbene Silvan Hotz, comproprietario dell'azienda e presidente della PCS, abbia già adottato misure per risparmiare energia, ritiene che ci sia ancora del potenziale. «Bisogna continuare a impegnarsi e tenere sempre gli occhi aperti.»

#### SUL TETTO

L'ispezione è iniziata sulla terrazza del tetto. Con un blocco per appunti in mano, Alge pone domande sullo standard di finitura dell'immobile. L'anno di costruzione delle parti dell'edificio, le informazioni sull'impianto fotovoltaico, la tipologia della facciata e le ristrutturazioni effettuate vengono annotate per iscritto dall'esperto. «Abbiamo pensato di installare delle stazioni di ricarica», spiega Silvan Hotz riferendosi ai posteggi. I suoi clienti dovrebbero poter ricaricare gratuitamente i propri veicoli elettrici. Teme però che ciò possa essere sfruttato in modo improprio. «Le stazioni di ricarica semipubbliche alimentate da un impianto fotovoltaico si ammortizzano molto rapidamente», ribatte il suo interlocutore. Esistono concetti semipubblici in cui la ricarica è a pagamento nelle ore marginali.

La visita ha lo scopo di raccogliere dati chiave dell'azienda, apparecchiature e installazioni esistenti, nonché le richieste dei proprietari dell'azienda. Da ciò, il consulente PEIK, in collaborazione con SvizzeraEnergia, il programma della Confederazione per l'efficienza energetica e le energie rinnovabili, elaborerà un'analisi energetica. «Verrà redatto un rapporto che terrà conto di tutti gli aspetti: involucro edilizio, illuminazione, energia e così via», spiega Alge. Da ciò il consulente ricaverà le misure da adottare e le metterà in relazione con i costi d'investimento. Su questa base, tra due o tre mesi Hotz potrà decidere quali possibilità desidera attuare per aumentare l'efficienza energetica della sua azienda. Se vengono attuate misure previste dal rapporto PEIK, SvizzeraEnergia copre il 50% dei costi di assistenza da parte dello specialista PEIK, fino a un massimo di CHF 13 000.

#### NELLA PRODUZIONE

Dalla terrazza sul tetto si accede al reparto di produzione. Qui l'attenzione di Alge si concentra sui due forni e l'impianto di surgelazione. Con un fabbisogno energetico di 180 kW, questi impianti rappresentano i fattori determinanti nel bilancio energetico. L'esperto propone di recuperare il calore residuo per raffreddare l'aria nel laboratorio di panificazione. Il presidente della PCS non è d'accordo: «Se la temperatura nel laboratorio di panificazio-

ne è troppo bassa, viene impedita la lievitazione degli impasti». Alge annota l'obiezione del panettiere-pasticcere sul suo taccuino. «Per noi è importante che i processi nelle aziende non debbano essere modificati», afferma il consulente di Peik. «Mi piace proporre misure quando vedo che funzionano in aziende simili.» La visita alla Panetteria Hotz Rust all'inizio di marzo è una sfida: si tratta di una delle prime aziende del settore a beneficiare del programma di sostegno. Per i membri PCS, la consulenza energetica di Peik ha un costo forfettario di CHF 2 105.

#### NEL CAFÉ

Alge e Hotz sono seduti uno accanto all'altro nel Café della sede centrale. Stanno guardando i consumi elettrici della panetteria sul portatile di Alge. In precedenza, Alge aveva consultato i dati sui consumi presso l'azienda fornitrice di energia elettrica. «I dati storici sono fondamentali per individuare le opportunità di risparmio», afferma l'esperto di energia. «Più la serie di dati si situa indietro nel tempo, più accurati saranno i calcoli.» I grafici relativi al carico utile mostrano un picco significativo alle ore 01:00 in tutti i giorni lavorativi. Questo problema non è nuovo per il panettiere-pasticcere: è causato dal riscaldamento dei forni. All'inizio del 2026 ha adottato misure organizzative volte alla riduzione: «Da gennaio riscaldiamo i forni in modo scaglionato e più lento. Siamo riusciti a ridurre il picco da 150 a 120 kWh – in due mesi, l'investimento si è ripagato.»

Ciononostante, Alge ha due proposte su come ridurre ulteriormente l'approvvigionamento dalla rete. «Valuterò i vantaggi di una batteria. Questa può essere alimentata in modo uniforme durante la giornata e svuotata nelle ore di punta.» Come alternativa, egli propone un raggruppamento virtuale per l'autoconsumo, in breve RCP. Con un simile sistema, il fabbisogno di energia elettrica dell'azienda e degli edifici circostanti del quartiere può essere meglio coordinato. Questo costituisce la base di negoziazione per una tariffa elettrica più vantaggiosa.

#### IN ATTESA DELLA PRESENTAZIONE

Hotz è interessato alle proposte e alle analisi attraverso la lente dell'energia: «Nel 2025 siamo già stati consigliati dal Cantone sulla nostra impronta di CO<sub>2</sub>. Peik si concentra sul consumo energetico e tiene conto della redditività.» Durante la crisi di approvvigionamento elettrico del 2022, anche il panettiere-pasticcere non si è sentito adeguatamente consigliato dalla Confederazione. «Le misure proposte non erano state condivise con un interlocutore e il confronto non è avvenuto alla pari.» Non vede l'ora della presentazione di Alge: «Ho potuto fornire alcuni spunti dal punto di vista della produzione e sono curioso di sapere se i suggerimenti sono compatibili.» ■

Offerta speciale per i membri PCS

Ogni panetteria-confetteria può ottimizzare il proprio consumo energetico e ridurre i costi. La consulenza energetica Peik aiuta le aziende a individuare i potenziali di risparmio energetico e ad attuare misure concrete. I membri PCS beneficiano fino a fine anno di un'offerta speciale: una consulenza energetica Peik a CHF 2 105 invece di CHF 5 405 (IVA inclusa). Maggiori informazioni: [peik.ch/sbc](https://www.peik.ch/sbc)

## ATTUALITÀ

## CONGRESSO ED EVENTO NETWORKING

Il programma e il link per l'iscrizione al 140° Congresso PCS di martedì 9 giugno a Berna sono disponibili su [swissbaker.ch/fr/congres](https://swissbaker.ch/fr/congres). 30 giorni prima del congresso saranno online l'ordine del giorno e i relativi documenti. L'Assemblea dei delegati si concentrerà sulle questioni attuali e sui temi strategici del Comitato centrale e della Segreteria, nonché sulla revisione totale della formazione di base nel settore della produzione. Nella seconda parte, dedicata alle onorificenze e alla premiazione, saranno sotto i riflettori le candidate ai WorldSkills e i tre finalisti della Corona del fornaio. La sera precedente si terrà il quarto evento networking per delegati e membri PCS presso l'«Hangar 7» all'aeroporto di Berna-Belp con aperitivo e una sorpresa. È previsto un servizio navetta da Bernexpo a Belp e ritorno. Il numero di partecipanti all'evento di networking è limitato a 100 persone; verrà data priorità in base all'ordine d'iscrizione. I soci PCS sono i benvenuti e sono pregati di iscriversi online entro l'8 maggio: [swissbaker.ch/fr/inscription-congres](https://swissbaker.ch/fr/inscription-congres).  
PCS/sf

## TENTATIVO DI ACCESSO NON AUTORIZZATO

Il 10 aprile 2026 è stato rilevato un tentativo di accesso non autorizzato al nostro sito web [swissbaker.ch](https://swissbaker.ch). Tale tentativo è stato individuato in tempo reale e immediatamente bloccato. Nei giorni successivi abbiamo analizzato attentamente la causa, colmato la relativa falla di sicurezza e implementato ulteriori misure di protezione per aumentare ulteriormente la sicurezza del nostro sito web. A breve termine è stato necessario bloccare le password per Intranet e il PDF Panissimo. Poiché l'accesso è stato immediatamente bloccato, non si è verificata alcuna fuga di dati. Inoltre, il sito web [swissbaker.ch](https://swissbaker.ch) non contiene informazioni sensibili o critiche. Il sito web è nuovamente a vostra disposizione senza limitazioni. Ci scusiamo per il disagio causato e vi ringraziamo per la vostra comprensione.  
PCS/sf

## TIK-TOK MOSTRA LE TENDENZE

La categoria del cibo è tra le più utilizzate sulla piattaforma dei video brevi TikTok. Essa arricchisce il gusto con esperienze visive, attraverso riprese di ripieni che colano, consistenze audaci e ricche combinazioni. In questo modo modifica le aspettative dei clienti nei confronti degli alimenti. Le basi per questi prodotti non sono sempre nuove creazioni, lo sa il portale [foodnavigator.com](https://foodnavigator.com). Piuttosto, le tendenze dei prodotti si orientano a ricette consolidate, arricchite con audacia, abbondanza e chiarezza visiva. «TikTok riflette ciò che si vende: prodotti che giustificano il loro prezzo mostrando in cosa consiste il loro valore», si legge sul sito web.

Pan/sf

[foodnavigator.com](https://foodnavigator.com) elenca dieci trend per l'anno appena iniziato, dei quali, ne vengono presentati cinque online su: [swissbaker.ch/panissimo](https://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino



Vladislav Noseek - adobe stock

## EDITORIALE

## TRA TITOLO E REALTÀ



PCS

Care lettrici, cari lettori,

Regolarmente riceviamo, presso la sede amministrativa, domande da parte dei media riguardo alle giovani leve, alla qualità del pane, alle materie prime, alla redditività, al segreto di un buon cioccolato o ai prezzi. A volte emergono anche curiosità, come ad esempio la domanda: «Avete una statistica su quale tipo di pralina rimane più spesso nella scatola?».

Ma dopo il clamore suscitato dai 99 centesimi, le discussioni sui media non si placano: quanto dovrebbe costare un pane onesto? Come associazione nazionale non possiamo e non dobbiamo dare una risposta generale a questa domanda – non è solo la legge sulla concorrenza a vietarcelo. Inoltre sarebbe poco serio: infatti sono determinanti molti fattori, come la posizione, il prezzo dell'energia, i salari, le materie prime e i processi produttivi. I membri, in quanto imprenditori responsabili, calcolano autonomamente i prezzi.

Anche lo slogan «la scomparsa dei panifici» genera clic e reazioni emotive immediate, ma non rende giustizia alla realtà. Sì, la lotta per la sopravvivenza è per alcune aziende e per alcune coraggiose start-up dura e comporta uno sforzo enorme. Ma il nostro settore è vivo! Innumerevoli aziende tradizionali e nuove imprese innovative dimostrano ogni giorno il contrario. I nostri reportage su Panissimo e su [swissbaker.ch](https://swissbaker.ch) sono la prova vivente di questa diversità. I titoli sono semplici – ma la vera realtà è molto più impressionante. Nel nostro settore esistono innumerevoli imprese di successo: grandi aziende, piccole (o piccolissime) imprese, attività tradizionali e start-up.

PS: a titolo di prova faccio spesso riferimento alla nostra ampia selezione di reportage nella rivista settoriale Panissimo e su [swissbaker.ch](https://swissbaker.ch).

Claudia Vernocchi  
Caporedattrice Panissimo



Altre notizie d'attualità, si possono leggere su: [swissbaker.ch/panissimo](https://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino