

# LA PCS AL SERVIZIO DEI SUOI MEMBRI

L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri PCS, con i suoi 1250 membri attivi, è saldamente al vertice del settore commerciale. Con un team di specialisti del settore altamente qualificati e le nostre diverse istituzioni, ci impegniamo con passione per gli interessi dei nostri soci. Che si tratti di questioni economiche, politiche o pubbliche, la PCS è il vostro partner affidabile, pienamente impegnato a rappresentare e sostenere le vostre esigenze.



- Rappresentanza politica ed economica
- Partenariati nazionali e internazionali
- Partenariato sociale (Contratto collettivo di lavoro)
- Immagine e promozione di giovani talenti
- Logo Beck e Confiseur
- Accordo settoriale – promozione della qualità
- Rivista settoriale «Panissimo» in tre lingue
- Portale online offerte di lavoro swissbaker-jobs.ch
- Portale online swissbaker.ch
- Newsletter PCS/Richemont
- Social Media (Facebook, Youtube, Instagram, LinkedIn, Twitter, TikTok)
- Contatti con i media, richieste dei consumatori
- Campagne promozionali nazionali
- Promo-Shop con materiale pubblicitario POS come cartelloni pubblicitari, cartelloni, rotairs, buoni per il pane
- Servizio stampa per manifesti individuali in ridotta tiratura
- Pubblicazione «Calendario del gusto»
- Consulenza legale
- Partenariato con CAP Assicurazione di protezione giuridica
- Consulenza tecnica e formazione in materia di sicurezza sul lavoro, protezione della salute, garanzia della qualità, igiene
- Partecipazione ai campionati professionali (SwissSkills, WorldSkills) in collaborazione con Richemont
- Premi e riconoscimenti come la «Corona del fornaio», l'«Ambassadeur du pain et du chocolat» e il «Concours du Praliné à l'eau-de-vie»
- Gestione dei membri
- Strutture democratiche con diritto di parola (Congresso, Comitato centrale, Comitato direttivo)

Tel. 031 388 14 14 | [info@swissbaker.ch](mailto:info@swissbaker.ch)



- Cassa di compensazione (AVS/AI/IPG/indennità parentale)
- Cassa di compensazione per gli assegni familiari (AF)
- Cassa pensioni (CPP/Pplus)
- Gestione della salute in azienda
- Assicurazione indennità giornaliera in caso di malattia, infortuni e complementare contro gli infortuni

Tel. 031 388 14 88 | [info@panvica.ch](mailto:info@panvica.ch)



- Formazione professionale di base per la produzione e il commercio al dettaglio per tutto il settore della panetteria-pasticceria-confetteria.
- Programmi di formazione continua – corsi giornalieri, formazione professionale superiore, ecc.
- Corsi individuali di gruppo e aziendali per professionisti del settore nazionali e internazionali
- Formazione in loco per la produzione, vendita e comunicazione
- Corsi per lavoratori non qualificati e per cambio indirizzo professionale
- Consulenza per la produzione e il commercio al dettaglio – controllo e ottimizzazione dei processi, ottimizzazione delle vendite, controllo dei punti vendita, ...
- Gestione della qualità: analisi dei cereali e delle farine, prove cottura ed etichettatura dei prodotti (dichiarazione)
- Controllo qualità: igiene aziendale, test e sviluppo prodotti.
- Promozione dei giovani talenti – formazione e preparazione dei concorrenti professionisti, fino al campus di preparazione per i WorldSkills
- Portale online «progetta-il-tuo-futuro.ch» (formazione professionale di base) e «flv-grmc.ch» (associazione degli insegnanti specializzati)
- Editore di materiale didattico per l'istruzione di base
- Libri specialistici stampati e digitali in varie lingue
- Segretariato Richemont Club Svizzera e supporto ai paesi del Club
- Cooperazione con le istituzioni di formazione in patria e all'estero
- Partenariati internazionali e nazionali con varie aziende e associazioni del settore
- Organizzatore di conferenze specializzate ed eventi del settore, ad esempio il Congresso internazionale del lievito naturale
- Ristorazione pubblica e Hotel

Tel. 041 375 85 85 | [info@richemont.swiss](mailto:info@richemont.swiss)



- Analisi settoriale con indicatori (profilo settoriale)
- Finanza e contabilità
- Amministrazione del personale
- Consulenza fiscale
- Consulenza previdenziale
- Piano di successione
- Valutazione della proprietà e vendita beni immobili
- Consulenza aziendale
- Stima dell'inventario
- Piani aziendali
- Informatica
- Revisione limitata e ordinaria
- A Berna, Coira, Friburgo, Lucerna, Sion, San Gallo e Zurigo

Tel. 031 340 66 44 | [bern@sbctreuhand.ch](mailto:bern@sbctreuhand.ch)



# STRATEGICAMENTE PRONTI PER IL FUTURO

TESTO E FOTO: CLAUDIA VERNOCCHI/SF

I vertici della Panetteria Flury (da s.): Robert Morgenthaler, Daniel Weber e Tim Morgenthaler

Il piano di successione della Flury AG di Koppigen (BE) ha seguito un percorso lungimirante: l'azienda è stata preparata per diversi anni per essere «idonea all'acquisizione». Quello che era iniziato come un orientamento per una soluzione esterna si è concluso con un passaggio di consegne all'interno della famiglia: oggi Tim Morgenthaler guida l'azienda con strutture moderne e una visione chiara.

«Sei mesi fa abbiamo definito in modo discreto, evitando volutamente l'attenzione dei media, la successione all'interno della famiglia... Ora siamo pronti a renderla nota al pubblico.» Questa e-mail inviata da Tim Morgenthaler alla redazione di Panissimo ha costituito il punto di partenza per questo articolo su una successione pianificata con largo anticipo e in modo strategico. Con chiari strumenti di gestione aziendale e una ferma convinzione verso un futuro di successo nel settore, la direzione composta da tre membri – Tim Morgenthaler (amministratore delegato), Daniel Weber (responsabile produzione e logistica) e Robert Morgenthaler (capo progetto) – ha una visione ben precisa: «Tra dieci anni vogliamo essere un punto di riferimento nel settore, come fornitrice di servizi, in qualità di datore di lavoro e in termini di redditività.»

#### SCelta STRATEGICA PRECOCE

Regula e Robert Morgenthaler sono entrati a far parte della Panetteria Flury nel 2000, prima di rilevarla completamente nel 2013. I preparativi per il futuro sono iniziati già nel 2018, quando i coniugi hanno iniziato a riflettere seriamente sulla successione della loro azienda. L'obiettivo era infatti quello di rendere la Flury AG «idonea all'acquisizione». Questo progetto è stato avviato nel 2020. Il figlio Tim, che in realtà aveva intrapreso un altro percorso dopo aver conseguito un master in economia aziendale a Berna e Sydney (AUS) e aver lavorato nel reparto finanziario di una grande impresa, è tornato nell'azienda di famiglia nel 2020. All'epoca non per subentrare alla guida dell'azienda, come sottolinea durante l'intervista, ma per guidare il processo di trasformazione in qualità di specialista. Il suo obiettivo: rendere l'azienda più professionale, semplificare le strutture e promuovere la digitalizzazione.

#### CAMBIARE MENTALITÀ

Mentre Tim Morgenthaler modernizzava l'azienda dall'interno, il suo interesse per il settore e per il suo potenziale cresceva costantemente: «Vedo grandi opportunità per il settore. Insieme possiamo fare davvero molto!» Per questo motivo, nell'inverno 2024/2025, ha deciso «con piena convinzione» di entrare definitivamente a far parte dell'azienda. Dall'autunno 2025 ne è l'unico proprietario.

#### CAMBIAMENTO CULTURALE

Durante il processo di trasformazione, nella Panetteria Flury si è verificato un profondo cambiamento culturale. Le competenze decisionali e le responsabilità sono state ripartite tra più persone. «Questo cambiamento richiede coraggio e pazienza. È fondamentale accompagnare i collaboratori in questo processo attraverso una comunicazione aperta e una formazione adeguata», sottolinea Tim Morgenthaler. È inoltre importante che i compiti e le aspettative siano definiti con chiarezza.

#### Bäckerei Flury AG, Koppigen (BE)

Fondata

1933

—

Cessione

Autunno 2025

—

Punti vendita

7

—

Dipendenti

Ca. 100; di cui nella formazione: 1 panetteria-pasticceria, 5 pasticceria-confetteria, 2 commercio al dettaglio

—

Direzione

Tim Morgenthaler, Robert Morgenthaler, Daniel Weber

—

Slogan

Flury – semplicemente deliziosa

—

Info

baeckerei-flury.ch



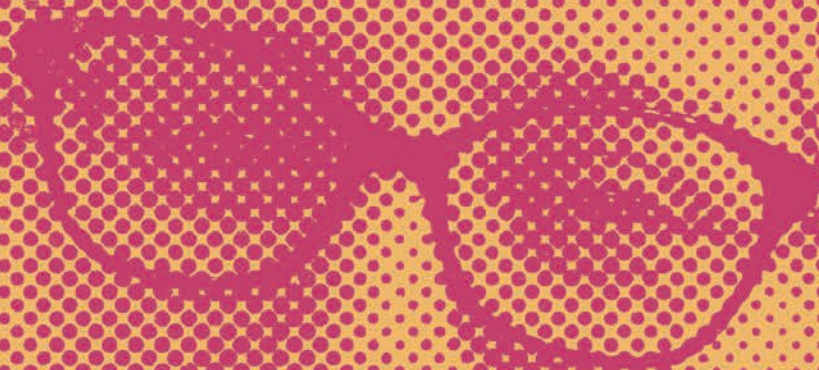
Nell'estate del 2024 Daniel Weber è entrato a far parte dell'azienda come esperto con una vasta esperienza in diversi ambiti, inizialmente in qualità di responsabile del reparto pasticceria-confetteria. Dall'autunno 2025 ricopre la carica di responsabile della produzione e della logistica, nonché membro di direzione. Tim Morgenthaler apprezza il suo «spiccato spirito imprenditoriale». Robert Morgenthaler si è consapevolmente ritirato passo dopo passo dal processo operativo e affianca i due dirigenti in veste di consulente.

#### INVESTIMENTI

Dall'inizio del processo di trasformazione sono stati effettuati numerosi investimenti: dal miglioramento delle infrastrutture nella produzione all'apertura di nuove filiali, passando per l'App dedicata ai dipendenti e ai sistemi di gestione degli ordini basati sull'IA. Sono previsti ulteriori investimenti, con l'obiettivo di «diventare un datore di lavoro interessante e un fornitore di servizi esemplare».

#### DIPENDENTI SODDISFATTI

La strada intrapresa dà ragione al trio dirigenziale: per loro, la carenza di personale qualificato e di nuove leve è un concetto sconosciuto. Dei 30 giovani collaboratori nella produzione, 22 sono professionisti e 6 apprendisti. Per i tre membri della direzione è importante la soddisfazione dei collaboratori e delle persone in generale. Daniel Weber: «Un bel prodotto trasmette gioia, durante la produzione, nella vendita e nel consumo. Questo ha un grande valore. Lo metto in pratica ogni giorno.» Robert Morgenthaler sottolinea al termine della nostra conversazione: «Regula ed io siamo orgogliosi che la Panetteria Flury continui la sua attività con successo e uno sguardo rivolto al futuro, perseguendo obiettivi chiari.» ■



**PASSIONE E CORAGGIO  
OLTRE GLI OSTACOLI**



Con passione e determinazione, Valentina Bubba racconta il suo percorso professionale, tra sfide, ostacoli e scelte coraggiose. Un viaggio fatto di resilienza, creatività e amore per il proprio mestiere. Ha recentemente conseguito l'Attestato professionale federale (APF).

Il mio percorso verso questa professione non è stato lineare: non ho seguito il classico percorso scuola media e poi apprendistato. Nonostante abbia sempre avuto una grande passione per la cucina e, soprattutto, per la pasticceria, ho inizialmente deciso di frequentare il liceo e, successivamente, il Politecnico di Zurigo per un anno e mezzo. A un certo punto, però, mi sono resa conto che un percorso formativo così teorico ed esigente non era ciò che desideravo realmente. Lo studio mi affascinava, certo, ma sentivo il bisogno di mettere le mani in pasta, creare con concretezza e non solo osservare attraverso il vetrino di un microscopio.

#### CAMBIARE STRADA

Per questo motivo ho deciso di cambiare strada e di iniziare un apprendistato come pasticciera-confettiera. Il 1° agosto 2016 ho così iniziato la mia formazione presso la Confiserie Al Porto a Tenero. Purtroppo, appena una settimana dopo, mentre mi recavo al lavoro, ho subito un grave incidente. In un attimo il mio mondo si è capovolto. La gravità delle ferite riportate mi ha costretto a trascorrere diversi mesi in ospedale e, successivamente, a camminare con le stampelle per molto tempo. Tutto è cambiato, tranne la mia passione per questo mestiere. Malgrado le difficoltà e grazie al sostegno delle persone che mi vogliono bene, sono riuscita a superare quel momento di profonda difficoltà e a portare a termine la mia formazione.

#### QUESTO HA RICHiesto UNO SFORZO NON INDIFFERENTE... TRADURLI, COMPRENDERLI E RIELABORARLI CON PRECISIONE.

#### CRESCERE MAGGIORMENTE

Le tempistiche non sono state favorevoli: al termine dell'apprendistato, nel 2019, è scoppiata la pandemia Covid-19. In quel periodo non è stato semplice capire quale direzione prendere. Ho lavorato per un breve periodo nel Canton Grigioni e, proprio lì, ho iniziato a chiedermi che cosa avrei davvero voluto fare e cosa avrei potuto fare per crescere professionalmente. Ho quindi deciso di tornare in Ticino e di intraprendere, dapprima, un corso sulle PMI organizzato dalla Camera di Commercio, dell'industria, dell'artigianato e dei servizi del Cantone Ticino con sede a Lugano.

Successivamente, ho conseguito l'Attestato professionale federale (APF) presso la Scuola professionale Richemont a Lucerna. La difficoltà maggiore è stata sicuramente quella linguistica: sebbene l'esame potesse essere sostenuto in italiano, tutti i contenuti delle lezioni, il materiale didattico e gli approfondimenti erano in tedesco. Questo ha richiesto uno sforzo non indifferente: non solo assimilare i concetti tecnici, ma anche tradurli, comprenderli a fondo e rielaborarli con precisione.

Valentina Bubba



**Nel periodo 2016–2020, Valentina Bubba ha seguito la formazione professionale di base AFC nel ramo della pasticceria-confetteria presso la Confiserie Al Porto a Tenero, proseguendo con un corso sulle PMI. Gli ultimi tre anni, li ha dedicati al conseguimento dell'Attestato professionale federale (APF). In azienda si occupa anche di formazione.**

È stato un percorso che ha richiesto grande concentrazione, sacrificio e determinazione, mettendo in pausa gli hobby e dedicando ogni momento libero allo studio e al lavoro. Anche questa sfida, però, mi ha permesso di crescere professionalmente e personalmente.

#### AUTONOMIA E SENSO CRITICO

In azienda mi occupo della formazione degli apprendisti insieme a Paolo Loraschi, responsabile della produzione e Vicedirettore della Confiserie Al Porto. Il mio obiettivo è accompagnare i ragazzi nel loro percorso di crescita, affinché diventino non solo buoni operai, pronti ad affrontare il mondo del lavoro, ma veri professionisti: professionisti che non eseguano processi fin a sé stessi, ma che siano in grado di comprenderli, lavorando con autonomia e ragionando con senso critico.

Credo sia fondamentale trasmettere loro, oltre alle competenze tecniche, senso di responsabilità, spirito critico e, soprattutto, passione per questo mestiere, incoraggiandoli a non lasciarsi limitare dalle proprie paure, ma a mettersi in gioco e a buttarsi con coraggio nelle nuove avventure.

#### ESPERIENZE E CREATIVITÀ

Nel tempo libero mi piace dipingere, leggere, cucinare nuovi piatti e immergermi nella natura. Grazie a queste esperienze, ho imparato a lasciarmi sorprendere, sperimentando nuove avventure che mi permettono di scoprire gusti inaspettati, spesso fonte di ispirazione anche per il mio lavoro. Un esempio è l'abbinamento dell'aceto balsamico con la ganache al lampone all'interno del cioccolatino.

Troppo spesso ci lasciamo guidare dai pregiudizi, senza concederci la possibilità di essere stupiti da accostamenti che, in modo inatteso, possono conquistare il palato. La creatività è parte integrante del mio essere e il mio motto personale è: non esistono problemi, solo soluzioni. ■

Valentina Bubba

## ATTUALITÀ

## TORTA DI PANE: PRIMO CAMPIONATO TICINESE



La Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) e la Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane – in collaborazione con la Sagra dell'uva di Mendrisio – organizzano il primo campionato ticinese di torta di pane. Per poter partecipare, i residenti del Canton Ticino dovranno passare tramite due selezioni: domenica 31 maggio a Mendrisio (Sottoceneri) e sabato 20 giugno a Gerra Piano (Sopraceneri). Sono esclusi dal concorso i professionisti del mestiere e i cuochi. Le sei migliori torte di ogni selezione parteciperanno alla finale di domenica 27 settembre durante la Sagra dell'uva a Mendrisio. Il podio viene premiato dalla SMPPC con i buoni dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) da spendere nelle panetterie-confetterie affiliate alla SMPPC. sf

Regolamento, premi e informazioni: [smppc.ch/news](http://smppc.ch/news)

## SILVAN HOTZ RIELETTO NEL DIRETTIVO DELL'USAM

In occasione del congresso dell'Unione svizzera delle arti e mestieri (usam), tenutosi il 5 maggio a Berna, il presidente della PCS Silvan Hotz è stato riconfermato membro del Comitato direttivo dell'usam, così come il presidente e Consigliere agli Stati del Centro Fabio Regazzi. La neocostituita Camera svizzera delle arti e mestieri, il parlamento dell'usam, ha inoltre eletto tre nuovi membri nel Comitato direttivo dell'usam: Patrick Gendre, presidente dell'UPCF (Unione padronale del Canton Friburgo); Roman Mayer, presidente della Camera di commercio di Basilea Campagna; e il Consigliere degli Stati PLR lucernese Damian Müller, che, in qualità di rappresentante dell'Unione professionale svizzera della carne, succede a Ivo Bischofberger. Si sono dimessi anche l'ex Consigliere nazionale Hansjürg Brunner e Pierre Daniel Senn, che ricopriva la carica di vicepresidente. Il congresso dell'usam si è svolto quest'anno sotto il motto: «Più imprenditorialità – meno burocrazia». Pan/sf

## GMSA RIORGANIZZA LA PRODUZIONE

Groupe Minoteries SA sta riorganizzando le proprie attività produttive per aumentare la competitività e ottimizzare le sinergie interne. Nell'ambito di questo processo, la Steiner Mühle AG di Zollbrück (BE) – che in base ai requisiti normativi e strutturali avrebbe comportato ingenti investimenti – cesserà l'attività entro il primo semestre del 2027. Le farine biologiche prodotte a Zollbrück saranno centralizzate nella sede di Granges-près-Marnand, dove è disponibile un mulino per farine speciali. com/sf

## IN MEMORIA DI

## AUGUSTO CECCHETTIN (1944 – 2026)

Con profonda riconoscenza e sincera stima, si rende omaggio a una vita interamente dedicata all'arte della panificazione e della pasticceria artigianale. Augusto Cecchettin consegue nel 1962 l'attestato professionale a Bolzano (I). Dopo diversi anni di esperienza professionale a Einsiedeln (SV), nel 1972 apre insieme alla moglie Trudy una panetteria-pasticceria con tea room a Lachen (SV). Nel 1982 si trasferisce in Ticino, dove continua l'attività di famiglia con panetteria, pasticceria, tea room e garni, costruendo negli anni una realtà apprezzata per qualità, tradizione e dedizione al lavoro. Dagli anni 1990 ai 2000 è stato, in seno al direttivo dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), responsabile della formazione professionale per i pasticceri-confettieri. Nel 2010 l'azienda viene affidata al figlio Ivan e alla moglie Renata, nel segno della continuità familiare e della tradizione artigianale. Dopo il passaggio generazionale, la PCS gli conferisce il titolo di membro onorario.



Famiglia Cecchettin

## GIOVANI TALENTI

## ALLA RICERCA DEL MIGLIOR RISULTATO

**Per la sua preparazione ai WorldSkills, a maggio, Regula Baschung – candidata nel settore della pasticceria-confetteria – ha svolto ulteriori allenamenti fuori sede: uno in Ticino e uno nel Canton Svitto.**

Dal 5 al 7 maggio Regula Baschung si è recata a Tenero (TI) per svolgere un altro allenamento presso Al Porto. Lo scopo della visita era quello di creare, insieme a Paolo Loraschi (d.), responsabile della produzione e vicedirettore di Al Porto, e al suo assistente Lorenzo Catanzano (s.), una torta per i WorldSkills che si terranno a Shanghai alla fine di settembre. Una sfida, poiché le direttive, ad esempio riguardo al peso, saranno rese note soltanto a metà agosto. Di conseguenza, l'attenzione si è concentrata su una soluzione che, se necessario, possa essere adattata ai requisiti definitivi. «Abbiamo realizzato diverse torte più volte, ottimizzandole continuamente, finché alla fine non sono risultate perfette», rivela Baschung. Sono stati esaminati anche prodotti di Pâtisserie, Petit Fours e piatti da dessert. La partecipante ai WorldSkills è soddisfatta: per lei sono stati tre giorni molto emozionanti in Ticino.



Pochi giorni prima, Regula Baschung ha visitato la Max Felchlin AG a Ibach (SZ). Ha incontrato nuovamente Ralf Wellauer, Corporate Pastry Chef. Al centro vi erano diversi approcci alle praline per la competizione. Ora bisogna esercitarsi a realizzarle a tempo e di adattare di conseguenza una volta annunciato il tema. «Mi sento molto ben preparata», afferma Regula Baschung. el/sf