

8° edizione della «Corona del fornaio»

## Chi porterà la «Corona del fornaio» nel 2019?

Da subito può candidarsi alla «Corona del fornaio 2019». Oltre all'onore e alla gloria, ha la possibilità di vincere un premio di 20000 CHF. L'ultimo termine d'iscrizione è il 31 marzo 2019.

Anche quest'anno, l'Associazione svizzera dei mastri panettieri-confettieri (PCS) e l'Unione svizzera dei fabbricanti di lievito (SHV) sono alla ricerca di panetterie-confetterie che si distinguono per l'eccellenza delle loro prestazioni. Possono candidarsi singole persone o aziende affiliate all'associazione PCS.

### I criteri di partecipazione

Chi ha la fortuna di giungere in finale? La giuria premia le competenze tecniche e le prestazioni straordinarie. Ecco uno dei criteri (o anche più di uno) che potrebbe essere preso in considerazione:

- impegno a favore dell'ambiente
- responsabilità sociale
- promozione straordinaria di collaboratori/trici o persone
- prodotto particolarmente innovativo
- sviluppo ulteriore del settore panario a livello nazionale
- rinnovamenti creativi

» Il vincitore della Corona del fornaio riceverà un assegno di 20000 CHF.

### Nomina anche da parte dei clienti

Le panetterie-confetterie possono anche essere nominate dalla propria clientela (nel sito [www.coronadelfornaio.ch](http://www.coronadelfornaio.ch)). Alla fine, spetterà poi alla giuria selezionare i candidati finali.

### Nomina al Grand Prix

L'ultimo termine d'iscrizione è il 31 marzo 2019. La giuria procederà ad una prima selezione in base ai dossier di candidatura inoltrati. Poi le aziende selezionate saranno visitate e valutate. Fino alla fine, i non adetti ai lavori e i candidati nominati



Si candidi per la «Corona del fornaio» e diventi re o regina dei fornai per un anno!

non sapranno chi riceverà l'ambito premio.

In occasione del «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs» del 17 giugno (la sera prima del congresso PCS) avrà luogo la nomina del re o della regina dei fornai 2019. Al momento della consegna del premio saranno invitati sul palco e presentati i tre titolari delle aziende nominati. Il vincitore o la vincitrice della «Corona del fornaio» riceverà un assegno dell'importo di 20000 CHF.

» Un'importante opportunità da non perdere!

### Comunicato stampa e ai media sociali

Subito dopo la consegna del premio verrà inviato un comunicato stampa in cui saranno citati i due candidati nominati e il vincitore o la vincitrice del premio. Vi sarà pure un comunicato pubblicato nei media sociali, su «panissimo» e nella newsletter.

### Un enorme sviluppo

Il trentacinquenne Séverin Gerber e il ventinovenne Grégory Wyss sono stati premiati con la «Corona del fornaio» nel 2018. Le due aziende sono oltremodo onorate di aver ricevuto questo premio, come dichiarato da Séverin Gerber nella rivista dell'associazione «panissimo»: «È un'immensa gioia constatare che il nostro lavoro è riconosciuto dagli attori del ramo».

Fabian Füger, vincitore della «Corona del fornaio 2017» dichiara: «Ho dato numerose interviste trasmesse in radio e pubblicate nei giornali regionali. Grazie a questi articoli positivi e alla pubblicità per il nostro pane in barrique e per la nostra azienda Füger Handmade, le nostre attività hanno registrato un enorme sviluppo.»

### Vincitori della «Corona del fornaio»

La «Corona del fornaio» è stata finora vinta dalle aziende seguenti:

- 2012: Panetteria-pasticceria Aebersold, Murten
- 2013: Panetteria-pasticceria Zenhäusern Frères, Sion
- 2014: Panetteria-confetteria-caffè «kuz the art of sweets», Frick
- 2015: «La Conditoria Sedrun-Switzerland», Sedrun
- 2016: «Fleischli-BackShop», Niederglatt
- 2017: Panetteria Füger Handmade, Steinach
- 2018: Panetteria-cioccolateria Gerber Wyss Sàrl, Yverdon-les-Bains

Simona Forni panettiere-confettiere

## «Una formazione tutta la vita»

La venticinquenne Simona Forni è nata e cresciuta sulle montagne dell'alta Leventina. Ammirava già da piccola gli chef con il cappello bianco ma non avrebbe mai pensato che un giorno lo avrebbe indossato anche lei. «panissimo» le ha chiesto di raccontarci la sua esperienza.

In qualsiasi sfida mi lancio, cerco di metterci tutto l'impegno possibile. Sono dell'idea che bisogna sempre provarci e non importa come andrà. Si impara molto anche dagli errori o dalle esperienze meno belle. Sono queste che ci fortificano e ci fanno crescere professionalmente e non.

### Apprendistato e concorsi

Ho iniziato l'apprendistato panettiere-pasticciere presso la Panetteria Beffa ad Airolo per poi concludere con l'anno supplementare di confetteria presso i F.lli Buletti ad Airolo. I primi tempi non è stato facile. Molti i cambiamenti: orari e turni di lavoro non sono sempre facili, dormire fuori casa, nuovi colleghi e un altro ambiente. Da subito mi sono appassionata a questo lavoro che mi ha sempre permesso di esprimere le mie idee e la mia creatività. Sono convinta che per raggiungere i propri obiettivi bisogna fare delle scelte e alcuni sacrifici che prima o poi vengono ripagati. L'apprendistato si è concluso con la miglior media ticinese di quell'anno che mi ha permesso di partecipare alla concorso romando-ticinese e a Swisskills raggiungendo il 1° e il 3° posto.

### Esperienze lavorative

Mi sono poi trasferita oltre Gottardo. Ho lavorato 3 anni per la Scuola

professionale Richemont a Lucerna, come responsabile della panetteria, ricerca e sviluppo. Ho svolto anche dei corsi per apprendisti e corsi di aggiornamento professionale. L'esperienza di lasciare il Ticino dopo l'apprendistato la consiglio a tutti. Si conoscono nuove persone e culture, s'impara un'altra lingua, si sperimentano nuovi modi di lavorare e aumentano le possibilità lavorative! Ho proseguito la mia strada facendo 3 stagioni al Palace a Gstaad e da quasi 2 anni lavoro al The Chedi ad Andermatt. Quando si lavora nel settore alberghiero e in un hotel a 5 stelle, si è confrontati con clienti molto esigenti e di conseguenza lo sono anche i superiori. Ogni giorno è una sfida!

### Tutta la vita è una formazione

Non bisogna mai smettere di informarsi, aggiornarsi e coltivare curiosità negli ambiti che più ci appassionano, qualsiasi essi siano. Anche per questo motivo ho iniziato la scuola manageriale e sto allargando così le mie conoscenze sui temi legati alla gestione aziendale delle piccole e medie imprese (PMI).

### Futuro

Comincerò presto un'avventura come Chef Pasticcera nella nuova Panetteria-Pasticceria di proprietà



Simona Forni ama la sua professione nell'esprimere idee e creatività.

dell'ASA (Andermatt Swiss Alpes). Un percorso che ha come obiettivo ultimo di produrre e fornire prodotti a 18 ristoratori della zona. Sono soddisfatta del mio percorso e colgo l'occasione per ringraziare di cuore tutte le persone che in qualsiasi modo hanno incrociato la loro strada con la mia e che hanno contribuito a farmi arrivare dove sono ora e a crescere sempre di più. Chi lo sa se il futuro prima o poi mi riporterà in Ticino...  
Simona Forni

### San Valentino

Il qui presentato materiale promozionale è ottenibile – in formato A3 o A1 – come manifesto o rotair a CHF 4.30 l'uno – via: [www.swissbaker.ch/promoshop](http://www.swissbaker.ch/promoshop) o per telefono allo 031 388 14 00.



Il variopinto manifesto della PCS.

### No all'iniziativa di espansione urbana

L'iniziativa di espansione urbana, messa ai voti il 10 febbraio, è populista e pericolosa: l'eliminazione di nuove zone edificabili dovrebbe essere consentita solo se un'altra area non sigillata di almeno la stessa dimensione e con lo stesso valore potenziale di resa agricola è esclusa dalla zona edificabile. Una tale richiesta paralizza lo sviluppo della Svizzera. Il congelamento delle zone edificabili senza limiti di tempo non tiene conto delle esigenze della popolazione e dell'economia, né delle peculiarità dei cantoni e delle regioni. Al contrario, impedisce uno sviluppo armonioso. Il Consiglio di amministrazione della PCS respinge pertanto in modo categorico l'iniziativa. PCS

### Generalmente vincolanti

Il 6 novembre 2018 il Consiglio federale ha dichiarato generalmente vincolanti le modifiche al Contratto collettivo di lavoro del nostro settore. Le modifiche sono entrate in vigore il 1° gennaio 2019 e sono disponibili all'indirizzo [www.swissbaker.ch/dokumente](http://www.swissbaker.ch/dokumente) > Documenti italiani.

Nuove direttive per una buona prassi procedurale per il settore della panetteria-confetteria

# Luce verde dall'Ufficio federale

Dopo vari adeguamenti alle direttive per una buona prassi procedurale nel settore della panetteria-confetteria (ex direttiva sull'igiene), le DBPP sono state approvate dall'Ufficio federale per la sicurezza alimentare e veterinaria (USAV) alla fine del 2018, incluse di strumenti d'implementazione integrate.

Questa approvazione sostituirà materialmente la precedente linea guida del 2008.

## Informazioni e ulteriori procedure

Come si continua? L'elaborazione grafica e il trasferimento dei dati in un Content-Management-System (CMS) vengono ora seguiti con grande impegno. Poiché allo stesso tempo viene convertito su un nuovo sistema operativo (Magnolia) che potrà causare dei ritardi. Entro metà febbraio, (giusto in tempo prima della FBK) sarà pronta, la versione in tedesco, per il go-live. Un motivo importante per visitare lo stand Richemont/PCS. I vantaggi della nuova piattaforma verranno spiegati in dettaglio e presentati dal vivo.

Per facilitare l'indagine e l'attuazione per le persone responsabili, sono state mantenute la comprovata struttura del capitale dal 2008 e l'intera struttura della soluzione online. Per ogni capitolo, c'è una tabella molto chiara, in cui i documenti depositati per le piccole imprese (P) o le grandi imprese (G) sono chiaramente riconoscibili. Sia come picco-



D. Jakob

la impresa che come azienda più grande. Spetta all'imprenditore decidere come vuole prendere in consegna i documenti campione dalla linea guida. Se sono disponibili documenti comprovati per la documentazione dell'autocontrollo, anche non essendo degli originali, ma se coprono adeguatamente l'argomento, sono considerati di uguale valore.

## Registrazione – soltanto per i membri della PCS

Le aziende già registrate vengono automaticamente trasferite al nuovo sistema. I dati d'accesso per il Login restano invariati. Le aziende che non sono ancora registrate sono pregate di richiedere il login su: <http://service.swissbaker.ch>. Importante: secondo la decisione del Comitato direttivo della PCS, l'accesso sarà possibile solo per i membri dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri.

Daniel Jakob,  
responsabile PCS  
garanzia della qualità e  
sicurezza sul lavoro

## Corso di formazione – Sicurezza alimentare 2019

La revisione totale della legislazione alimentare e della relativa revisione della linea guida per la buona prassi procedurale, (in precedenza Linee direttive sull'igiene) richiede un'ulteriore formazione nel nostro settore. Questo vale per le persone responsabili nelle aziende per la sicurezza alimentare. Il corso è decentralizzato e dura mezza giornata. (dalle 13.30 alle 17.00 circa). La Commissione specializzata MSSL (sicurezza sul lavoro) della PCS è responsabile del programma del corso. Le associazioni cantonali per l'organizzazione della sede del corso, nonché per le bevande e gli snack della pausa. I Presidenti cantonali sono stati informati per iscritto. Le associazioni cantonali manderanno gli inviti. Sono già definiti il 27. 2. presso la Gewerbliche Berufsschule Chur (GR) e il 21. 8. presso la Pistor a Rothenburg (LU). Altre date e sedi verranno pubblicate in seguito. dj

## «Rendez-vous FBK» 2019

La direzione della FBK (fiera svizzera dei panettieri-confettieri che si terrà dal 17 al 20 marzo), offre ai visitatori e agli espositori un valore aggiunto che va al di là del vero e proprio scopo principale della fiera stessa. Dopo il successo della prima nel 2017, la PCS vi invita al secondo «Rendez-vous FBK» lunedì, 18 marzo 2019, dalle ore 17.15 alle ore 19.30.

### Innovazione e sopravvivenza

Il secondo «Rendez-vous FBK» si basa sul coraggio e la creatività. En-

trambi sono la base per l'innovazione e la sopravvivenza di un'azienda. Loratrice Cordelia Hagi è esperta di comunicazione, proprietaria della p.i.n.k. elefant gmbh di Berna ed è impegnata professionalmente con creatività da oltre 30 anni. Il tema «Creatività al tocco di un pulsante», permetterà agli ospiti di imparare la «ricetta». Vi parteciperà anche André Lüthi, CEO della Globetrotter Group AG e vincitore del premio «Ambassadeur du pain et du chocolat 2018», con emozionanti impulsi. Seguirà aperitivo. PCS

### «Rendez-vous FBK»

- **Data:** lunedì, 18. 3. 2019, dalle ore 17.15 alle ore 19.30
- **Luogo:** FBK (dettagli all'iscrizione)
- **Tema:** Ispirazione e aperitivo Networking
  1. parte: «Creatività al tocco di un pulsante» di Cordelia Hagi, della p.i.n.k. elefant gmbh
  2. parte: André Lüthi, vincitore del premio «Ambassadeur du pain et du chocolat 2018»
- **Chi:** per espositori e visitatori FBK
- **Costi:** per espositori associati alla PCS due biglietti gratuiti, altri ingressi CHF 50.– per persona
- **Termine d'iscrizione:** 12. 3. 2019
- **Iscrizione:** per E-Mail con indicazione dell'azienda, nome, cognome e indirizzo a [sarah.stettler@swissbaker.ch](mailto:sarah.stettler@swissbaker.ch) oppure tel. 031 388 14 14
- **Informazioni:** i Flyer si possono trovare su [www.fbk-2019.ch](http://www.fbk-2019.ch), nella rubrica «Rendez-vous FBK»

# Iniziamo il 2019 in modo positivo!

«Il futuro non è da prevedere, ma da realizzare.»

Antoine de Saint-Exupéry



Johann Ruppen

Urs Wellauer, Dir. PCS: «Il paese, la provenienza e l'artigianato stanno tornando in vigore. Questa è un'opportunità per il nostro settore, le nostre attività.»

Ci siamo messi alle spalle 365 giorni belli e meno belli. Così è la vita! Anche se il 2018 avesse avuto solo momenti piacevoli, avremmo comunque trovato motivi di critica. Abbiamo in ogni caso vissuto giornate impegnative che ci hanno permesso di crescere. Se si affrontano questi impegni nella giusta maniera, si riesce ad entrare in una dimensione non convenzionale, bensì lungimirante. Se si vuole si può vedere anche il positivo!

## Sfide

Il processo di riorganizzazione «Reload» ci impegnerà anche nel 2019. Lo scopo principale è quello di rafforzare le sinergie tra PCS e Richemont. Si sta valutando quali devono essere i punti principali da considerare e sviluppare.

La FBK sta per partire. Il nostro traguardo consiste nel far arrivare

più pubblico possibile, così da continuare a creare un palcoscenico importante e qualificante per gli espositori, in quanto questa fiera è di grande importanza per il nostro settore.

Il «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs» e il Congresso nazionale sono gli altri principali appuntamenti nel calendario dell'associazione. Mi sentirei molto felice se riuscissi ad incontrarvi direttamente.

## Possibilità per il nostro settore

Il pane è sempre al centro di mille battaglie e spesso viene utilizzato come specchio per le allodole nelle grandi superfici di vendita. Al contrario si riesce ad imporsi grazie a tutti quegli elementi che contraddistinguono l'artigianato. Questa è l'unica carta che abbiamo da giocare. Il punto più importante risiede

nel fatto che il titolare e i suoi collaboratori devono dare il massimo di loro stessi nel saper trasmettere al cliente tutti i valori della professione, così da poterli fidelizzare il più possibile, questo vale per la produzione ma soprattutto per la vendita.

## I compiti dell'associazione

La PCS, come tutte le altre associazioni del settore, è confrontata con grandi sfide. Vedo il nostro compito principale come fornitore di servizi per i suoi membri. Si impegna in tutto quello che è la rete di contatti nel mondo economico e politico, ed è anche sollecitata in primis dai media e dall'informazione in generale. Si cerca di poter sgravare il più possibile dalla pesantezza burocratica per far in modo che ci si possa dedicare il più possibile alla produzione e alla formazione.

## Auguri sinceri

Auguro a voi tutti di avere parecchia felicità e serenità nel decorso dei vostri giorni con un fragrante 2019, tanta salute, successo e gioia, che riusciamo a sviluppare grazie alla nostra squisita manualità.

Urs Wellauer, Direttore PCS

## Fallimento della A + E Bäckereikälte AG

A partire dal 18 gennaio, la A+E Bäckereikälte AG di Buchs (AG) ha avviato una procedura fallimentare. Per i clienti esistenti, il servizio sarà mantenuto via tel. 062 834 02 02 60. Tutti gli altri reparti sono chiusi. «panissimo» informerà nel prossimo numero sugli sviluppi.