

Netto appoggio alla fusione

Nel corso della recente seduta del Comitato centrale (CC) dell'ASMPP svoltasi a Berna, è stata votata la raccomandazione all'indirizzo dei delegati del prossimo congresso, d'accettare il contratto di fusione con i Confettieri e relativi nuovi statuti.

La futura associazione di categoria si chiamerà: Panettieri Confettieri Svizzeri (PCS) e si attiverà il 1 gennaio 2013.

Nuova entrata nel Direttivo

A succedere a Fritz Strassman erano candidati André Müller di Sciaffusa, membro del CC e Silvan Hotz di Baar, canton Zugo, presidente cantonale. La maggioranza del CC via voto scritto, ha dato la preferenza a Hotz il quale, oltre a un curriculum professionale d'alto livello, è impegnato in politica in quanto membro del Parlamento zughese e della Camera economica svizzera.

Finanze associative sane

Il responsabile uscente Fritz Strassmann ha potuto presentare un bilancio rallegrante che chiude con un attivo di 124 720 franchi; a riprova che il nuovo sistema di tasse sociali funziona a dovere.

Nuovo partner per la B&B e CCL di settore e nazionale

Al fine d'assicurare il futuro del servizio di consulenza in materia di progettazione proprio dell'ASMPP – il B&B – è stato stipulato un partenariato con un prestatore di servizi attivo nel settore costruzioni. Dopo una prima tornata di negoziati infruttuosa, è ripreso il dialogo con i partner sociali mirante a

prolungare di uno o due anni l'attuale CCL (Contratto collettivo di lavoro). A riguardo di quello nazionale – che intende raggruppare gli attori del settore alimentare – l'ASMPP è sempre in attesa della risposta del seco (segretariato all'economia) al quale ha presentato un'obiezione di massima.

Per un secondo pilastro forte

Il direttore di Panvica, Martin Meyer, ha insistito sull'importanza d'avere un secondo pilastro forte e progressista, in linea con il pensiero del Consiglio federale che raccomanda di fare il possibile a sostenere il sistema dei tre pilastri di Previdenza e Pensione fin qui ben rodato.

E, in breve

Sempre d'attualità la revisione della Legge sulle derrate alimentari – l'ASMPP ha deposto una mozione sulla separazione degli specifici articoli – e le Leggi sulla prevenzione e liberalizzazione degli orari d'apertura dei negozi. Il Direttivo sta, a tale proposito, allestendo un memorandum.

Il Concorso Corona del Fornaio ha visto giungere parecchie candidature, ora al vaglio della commissione incaricata dell'assegnazione.

Per la FBK 2013 già sono state inoltrate prenotazioni per gli spazi espositivi in misura dell'80 % dell'area disponibile.

I responsabili della pubblicità si stanno occupando della nuova serie di manifesti, del progetto «Brunch at Home», del Calendario del pane 2013 e dello Swiss Bakery Trophy.

Markus Tscherrig

Una moderna unità produttiva



Parte della zona di cottura.

Da un anno è in attività il moderno laboratorio Biner di Zermatt, voluto e condotto da cugini Stefan e Reto Biner – figli rispettivamente di Amédée (presidente onorario dell'ASMPP e del fratello Egon) – nonché i subentranti della terza generazione.

E' di ben 1200 m² la superficie occupata da deposito, produzione e amministrazione, ripartita in maniera ottimale (vedi il piano riguardante la zona del freddo e le foto dell'impianto alle pagine 2 e 3, rispettivamente 20 e 21).

Qui, in omaggio all'edizione speciale dedicata a caldo e freddo in produzione, preme evidenziare alcuni aspetti a titolo d'esempio per chi intendesse procedere a ristrutturazioni o nuovi impianti. Ricordiamo che il tutto è stato progettato in collaborazione con il B&B e facendo capo a ditte specializzate operanti nel paese e ad artigiani del posto.

Il freddo, concepito secondo l'attuale concetto che propugna la ripartizione in singole celle di congelazione precedute dall'anticella refrigerata che frena la perdita di freddo ed evita la formazione di ghiaccio sul soffitto, congloba tutto il necessario utile a praticare qualsiasi forma di produzione dipendente dal freddo.

Una siffatta installazione non sarebbe completa e razionale se non facesse ricorso al recupero del calore occasionato da compressori e altro. I Biner e il B&B vi hanno provveduto, risultato: risparmio annuale di nafta all'ordine di 4 –

5000 litri e distribuzione del calore all'impianto di produzione dell'acqua calda e riscaldamento di tutto l'impianto (siamo a Zermatt!), locali per il personale compresi.

Il necessario per la cottura non è da meno e supera i 50 m²; uno dei forni dispone di platea estraibile idoneo alla cottura del pane in stampi e torte varie da forno.

Trasferimento alla produzione diurna

Lo svolgimento razionale del processo produttivo permette di risparmiare, nei rispettivi reparti, il lavoro di un panettiere, un pasticciere e un autista. D'altro canto gli oltre 50 collaboratori sono entusiasti di poter lavorare alla luce del giorno e, grazie all'impiego abbondante del freddo, l'orario diurno ha rubato qualche ora a quello notturno.

L'ampiezza del laboratorio, e in pratica senza ostacoli alla visibilità, permette un facile controllo sull'insieme e agevola l'interscambiabilità dei ruoli. La sistemazione dello stabile all'entrata del villaggio, permette l'accesso ai silo per la farina e delle altre forniture fin sulla porta. Il che evita i trasbordi a mezzo dei veicoli elettrici.

E Stefan Biner nell'intervista fattagli da Markus Tscherrig, tiene a sottolineare che senza l'assistenza di B&B prima durante e dopo nella fase di rodaggio, un progetto di tale taglia, difficilmente avrebbe visto la luce e poi funzionare a dovere.

(Estratto dalla cronaca di Markus Tscherrig e dai propositi di Daniel Hug, gestore di B&B).



Il presidente Kaspar Sutter (ad.) con il neo eletto Silvan Hotz.

La Pistor cresce, solida

Dopo la realizzazione del Centro di trasbordo delle merci – WUZ West – avvenuta nel 2010, il 2011 ha fatto registrare un graduale potenziamento della scelta grazie all'introduzione di nuovi gruppi di prodotti. E il fatturato, è cresciuto del 5,4 % raggiungendo l'importo globale di 765,9 mio. di franchi; ciò che ha permesso di assegnare 8,2 mio. di franchi in dividendi.

Viste da vicino le cifre che compongono il fatturato complessivo, indicano una crescita dello 0,3 % per il settore della panificazione – fatto incoraggiante considerato il continuo calo del numero di clienti – il che porta la quota parte fornita dal settore a 384,7 mio. di franchi (66,5 % del totale).

La crescita più evidente viene dal comparto Gastro – aumento del 16,5 % – per un fatturato che si assesta a 193,8 mio.

L'utile conseguito nel 2011 è cresciuto del 14,5 % – pari a 2,1 mio. – e contribuisce a portare il totale a 16,412 mio.

WUZ West (centro di trasbordo)

L'accresciuta capienza dei depositi ha permesso d'aumentare l'assortimento di ben 1000 articoli;

oggi la Pistor offre alla propria clientela 9500 articoli. L'offerta va dalla A di albicocca alla Z di zucchero; fornita allo stato naturale, refrigerato o surgelato ed è distribuita a mezzo di 295 000 forniture per un totale volumetrico di 187 000 m³. Di conseguenza anche il parco veicoli s'è ampliato – pure dal profilo del rispetto ambientale – e ora allinea 19 camion dotati di un innovativo sistema di raffreddamento ibrido; e dei 50 nuovi collaboratori assunti, 30 sono autisti.

L'offerta del surgelato

Il balzo in avanti di questo settore permetterà, a partire dalla primavera 2013, l'introduzione di ulteriori 2000 articoli surgelati; fatto questo che probabilmente porrà la Pistor in testa al gruppo dei distributori di surgelati. Parallelamente Pistor manterrà e accrescerà l'impegno volto al miglioramento dei trasporti, puntando alla riduzione delle emissioni che turbano l'equilibrio ambientale.

L'attenzione verso gli associati dell'ASMPP

Oltre alla priorità da sempre accordata al livello qualitativo dei pro-



Centro di trasbordo delle merci, un punto nevralgico.

dotti, accompagnati da un servizio di fornitura affidabile e puntuale, Pistor – tramite la consociata Proback – offre anche uno sperimentato servizio di consulenza in gestione aziendale, cessioni, riprese, ristrutturazioni ecc. a condizioni estremamente favorevoli per gli usufruttuari.

E quella verso l'ambiente

La Pistor viaggia con camion che corrispondono alle più alte esigenze stabilite da Euro-Norm; il

trasporto merci nella centrale di smistamento di Chavornay avviene per ferrovia; grazie all'efficiente piano di distribuzione, riduce al minimo indispensabile il chilometraggio dei veicoli; carica al massimo i camion e utilizza i viaggi di ritorno per ritirare merce presso i suoi fornitori; i suoi autisti e collaboratori esterni frequentano regolarmente corsi per un comportamento stradale sicuro ed ecologico.

Nereo Cambrosio

Corso di formazione continua

Contenuto del corso, organizzato dalla SMPPC in collaborazione con il Centro di formazione per formatori della DFP.

Comunicazione

Analizzare e comprendere la funzione della comunicazione come elemento strategico nella relazione tra il team.

Contenuti: importanza del feedback per la comunicazione efficace – Gli effetti della comunicazione personale – L'informazione come presupposto centrale per la performance del team – Segnali verbali e non verbali.

Gestione dei conflitti

Riflettere sulle modalità di gestione dei conflitti all'interno di un team e mettere in relazione a

casi reali.

Contenuti: Comportamento in caso di conflitto – Segnali precursori – Riconoscimento e analisi delle cause di conflitto – Fasi della gestione di un conflitto – Tattiche e tecniche della gestione di un conflitto.

- Formatore: Stefano Artaria, psicologo clinico e formatore.
- Date: giovedì 31.5.2012 – lunedì 11.6.2012 – giovedì 14.6.2012 – mercoledì 20.6.2012.
- Orari: 14.00 – 17.15.
- Luogo: Centro Professionale di Trevano; Aula: A-015 pianterreno.
- Costo: fr. 250.- incasso il primo giorno del corso.
- Termine d'iscrizione: lunedì 21.5.2012 c/o SMPPC.

Precisazione opportuna

A riguardo dell'Assemblea generale della SMPPC, da Roberto Gatti che aveva fatto giungere in segretariato una proposta da inserire alla voce Eventuali – poi mediata dal presidente Massimo Turuani ai soci – mi giunge la richiesta di precisazione sulla sua proposta, testo che mi affretto a rendere noto.

«...Si tratta del problema del pane precotto o crudo surgelato che arriva in Svizzera dall'estero. La mia proposta è questa: bloccare l'importazione in Svizzera di pane e prodotti affini prodotti all'estero. La mia idea consisterebbe in una raccolta di firme da poi mandare a Berna per cercare di creare una legge che blocchi tale importazione. Ogni socio della SMPPC do-

vrebbe illustrare nel proprio/i negozio/i il problema del pane importato e mettere a disposizione dei formulari (preparati dalla SMPPC) per la raccolta delle firme da poi inviare a Berna. Ti sarei grato – si rivolge alla segretaria Sandra Fogato ndr. – se mi faresti questo piacere, ma che non venga proposto solo a quelli del Comitato che ne discutono fra loro; ma parlarne direttamente anche a tutti i soci. Roby Gatti.»

Come riferito su «panissimo» n. 17, pagine 22, torno a sottolineare che resta compito del Comitato cantonale continuare il discorso; intanto sarebbe utile già sapere chi tra i soci condivide la proposta di Gatti.

Nereo Cambrosio