

Considerazioni dall'osservatorio del settore dolciario e panario

Un chiaro e fermo NO all'iniziativa di GastroSuisse

La PCS si schiera contro l'iniziativa popolare «Stop all'IVA discriminatoria per la ristorazione», e continuerà a impegnarsi contro il tasso unico e per un tasso di «2,5% per il nostro pane quotidiano».

L'Associazione svizzera dei maestri panettieri-pasticceri-confettieri lotta contro l'iniziativa popolare lanciata da GastroSuisse che andrà in votazione il 28 settembre, mirante a sopprimere la distorsione di concorrenza tra il settore della ristorazione – sottoposto attualmente al tasso dell'8% – e il settore del Take-away soggetto al tasso del 2,5%. Le prestazioni della ristorazione dovrebbero così essere assoggettate al medesimo tasso in uso per le forniture di derrate alimentari.

Il Consiglio federale e le Camere respingono l'iniziativa senza opporre un controprogetto, in quanto la stessa supera largamente l'obiet-

tivo mirato: vale a dire l'eguaglianza di trattamento tra le imprese di ristorazione e quelle del Take-away, perché condurrebbe a una forte riduzione delle entrate fiscali federali stimabili tra 700 e 750 milioni di franchi.

La posizione della PCS

L'iniziativa popolare deposta da GastroSuisse chiede che le prestazioni della ristorazione siano soggette allo stesso tasso d'imposizione delle forniture alimentari.

Dal profilo fiscale, la PCS ritiene ingiustificata la similitudine tra la vendita di generi alimentari e la somministrazione degli stessi nei ristoranti; come richiesto dall'iniziativa popolare. I due tipi di prestazioni non sono in concorrenza diretta. La minor imposizione applicata alla vendita diretta è giustificata dal fatto che tratta beni di prima necessità. L'andare al ristorante richiede ben di più che l'acquisto di generi alimentari per il fabbisogno quotidiano: il consumo sul posto richiede numerose prestazioni di servizio supplementari, che motivano un'imposizione a tasso normale, come quella che grava su gran parte delle altre forniture di servizio. Inoltre, la ridu-

zione del tasso per i servizi della ristorazione, favorirebbe in primo luogo le persone con buone condizioni economiche.

Un tasso unico non fa l'interesse dei consumatori.

La PCS teme che in caso d'accettazione dell'iniziativa, con introduzione del tasso unico, non torni presto in discussione. Intanto, un rincaro dell'assortimento dolciario e panario di circa il 5%, sarebbe la diretta conseguenza, e le famiglie con basso reddito ne sarebbero toccate duramente. Un onere gravoso in più per il pane quotidiano e tutto il settore alimentare al dettaglio.

Conclusione: l'iniziativa di GastroSuisse non ravvisa l'avvenuta evoluzione nel mondo del lavoro. Non genera alcun valore aggiunto per la ristorazione classica; anzi, potrebbe sfociare su maggiori oneri fiscali portanti ad aumenti di prezzo per i consumatori. La PCS respinge integralmente l'iniziativa.

PCS



Per il NO

Se l'iniziativa di GastroSuisse fosse accolta, nelle casse della Confederazione mancherebbero 750 milioni. Le perdite fiscali andranno compensate.

■ **Mangiare a casa non deve costare di più:** pagarne lo scotto dell'iniziativa sarebbero soprattutto le famiglie e le persone con reddito modesto, che mangiano a casa. Gran parte delle economie domestiche risulterebbero più gravate d'oggi. L'iniziativa provoca un rincaro dei prezzi dei generi alimentari, delle bevande analcoliche, di libri, giornali e medicinali. Il che è inaccettabile!

■ **L'IVA aumenterebbe del 50%:** se l'iniziativa fosse accolta, i ristoratori riverserebbero un importo inferiore allo Stato. Il Consiglio federale ha già annunciato che allora sarà necessario rialzare l'aliquota ridotta attualmente, applicata sulle derrate alimentari vendute nei negozi al mercato. Per compensare le perdite, l'aliquota dovrebbe essere aumentata di oltre il 50%.

■ **Mangiare fuori casa costerebbe comunque come oggi:** è invece lecito dubitare che un sì, come sostengono i promotori, costerebbe meno. Il Consiglio federale teme che la riduzione d'imposta potrebbe essere utilizzata, almeno in parte, per aumentare i margini di guadagno; in quanto molti ristoranti non sono remunerativi.

Ulteriori informazioni:
www.iniziativa-iva-no.ch

Flyer e affissi

Tutti i soci con attività riceveranno presto materiale contro l'iniziativa.

La PCS è a disposizione anche per pianificare campagne di sensibilizzazione. Urs Wellauer – responsabile politico ed economico – è a disposizione. Tel. 031 388 14 14; e-mail: urs.wellauer@swissbaker.ch.

Locarno, Festival del film

Se n'è parlato come non mai, tant'è che il detto popolare crudo quanto espressivo: «Se ne parli in bene o in male, purché se ne parli», ne è uscito calzante alla perfezione. A «panissimo» interessava vedere le vetrine partecipanti al tradizionale concorso indetto dalla locale Società commercianti e artigiani. 13 i partecipanti, e rinnovato podio per la Confiserie Al Porto Stazione, classificata al 2. posto. Per la foto appuntamento al no. 35. Qui, a causa degli importanti temi esposti, c'è spazio solo per il Pardo d'oro mini di gelatina, lanciato dai Marnin – non in competizione –

che però grazie al lavoro d'esame di Rahel Bürgi esposto in via San Francesco, un bel contributo l'hanno dato. nc



Misure: lu 8,5 – la 6,5 – al 5,5 cm.

Rettifica

Attenzione! Segnala un giustamente preoccupato Piff messo in allarme da un benevolo sostenitore della trasferta a Lione per la Coupe du monde de la pâtisserie.

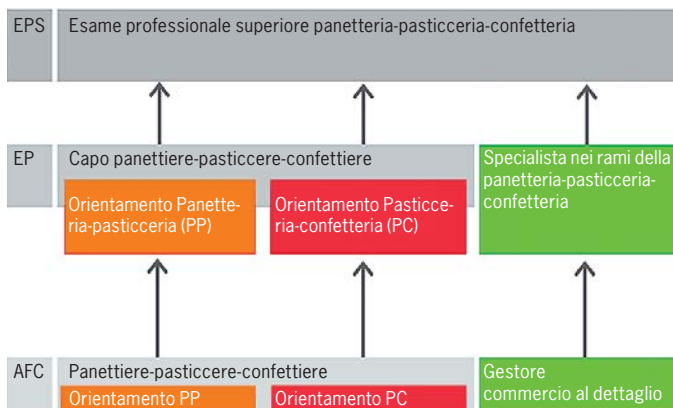
L'indirizzo per i contributi, reso noto da «panissimo» a pagina 23 del no, 32/33, è (incolpevolmente) sbagliato; ecco quello giusto:

Banque: BSI SA – Lugano
IBAN: CH85 0846 5000
A127 992 ZG

Settore della panetteria-pasticceria-confetteria

Revisione e riorganizzazione della formazione professionale superiore

La formazione iniziale del commercio al dettaglio e della produzione, hanno fatto – e bene – il loro rodaggio. Ora è tempo di adeguare la formazione professionale superiore alle esigenze del settore e del mercato.



La struttura della formazione professionale superiore.

La fusione dei due datati mestieri di panettiere-pasticcere e di pasticciere-confettiere in quello nuovo di panettiere-pasticcere-confettiere comprendente due orientamenti, ha generato un grande balzo avanti nell'ambito della formazione iniziale nella produzione (apprendistato). I primi attestati federali di capacità (AFC) sono stati attribuiti quest'anno e, i relativi primi risultati, confermano l'eccellenza del lavoro svolto che ha permesso di fissare una solida base per la formazione d'entrata. Si dovrà ora adeguare alle nuove esigenze anche la formazione professionale superiore che implica un modello a due livelli – esame professionale (di capo-produzione) ed esame professionale superiore (ossia di responsabile della gestione aziendale), che può comunque vantare un proficuo passato.

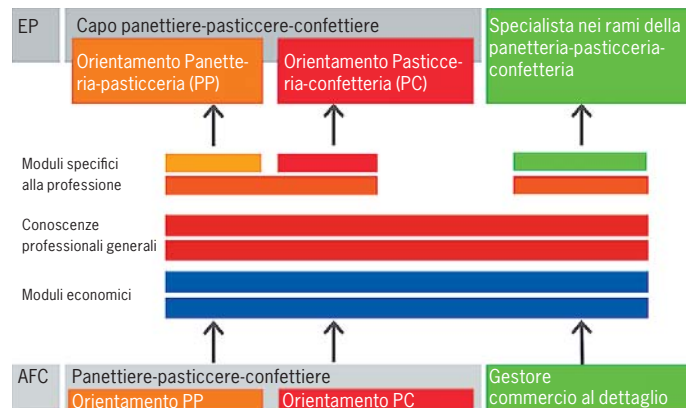
La nuova commissione della formazione professionale comprendente tre rappresentanti rispettivamente di commercio al dettaglio, della panetteria-pasticceria e della pasticceria-confetteria, già da un anno sta lavorando alla revisione. In questa commissione operano anche: la Scuola professionale Richemont, l'Associazione del personale (ASPPPC) e il SEFRI (Confederazione).

Le esigenze sono state vagliate in progressione in vista di evidenziare le potenziali lacune degli esami ora in vigore. Diversi altri gruppi di lavoro hanno dato preziosi contributi al progetto. Varie interviste condotte in loco saranno pure d'aiuto per fornire ottime basi d'appoggio al futuro lavoro della commissione.

Obiettivi della revisione

Riassumiamo quelli adottati dalla commissione già approvati dall'Ufficio federale competente:

- 1 mantenimento del modello a due livelli – esame professionale ed esame professionale superiore;
- 2 un esame professionale di panettiere-pasticcere-confettiere comprendente due orientamenti; proprio come nella formazione iniziale;
- 3 durata di due giorni degli esami pratici per entrambi gli orientamenti;
- 4 un regolamento d'esame per la produzione e un altro per il commercio al dettaglio, al livello degli esami professionali;
- 5 contenuti di base assai simili; solo lievi differenze nell'orientamento;
- 6 nuova struttura modulare per gli esami professionali previa presentazione certificata all'esame, del compimento dei vari moduli;



La formazione modulare prevista per l'esame professionale.

- 7 ampio ventaglio a livello di moduli – obbligatori o facoltativi – che consentono ai candidati del commercio al dettaglio e della produzione – di seguire gli stessi moduli di base;
- 8 certificati di moduli validi un certo numero d'anni, per potersi candidare all'esame;
- 9 pratica professionale allungata ed età minima di 24 anni richiesti per l'ammissione all'esame.

Esame professionale superiore

- Per questo esame – come in passato – c'è un unico regolamento d'esame.
- L'ammissione all'esame richiede ora il diploma di gestione aziendale.
- Ci sono altresì moduli specifici al settore.
- L'esame finale comprende un lavoro di diploma connesso alle diverse parti. L'esame finale ne esce così nettamente accorciato.
- L'Ufficio federale consente un solo titolo per singolo regolamento d'esame.

Informazioni su internet

I documenti sotto elencati e oggetto di consultazione, saranno presto disponibili sul sito www.forme-ton-avenir.ch:

- regolamento dell'esame professionale del commercio al dettaglio;
- direttive inerenti l'esame professionale del commercio al dettaglio;
- regolamento dell'esame professionale di panettiere-pasticcere-confettiere;
- direttive inerenti l'esame professionale di panettiere-pasticcere-confettiere;
- regolamento dell'esame professionale superiore, settore panetteria-pasticceria-confetteria;
- direttive inerenti l'esame professionale superiore.

Termine fissato per la consultazione: 10 settembre 2014.

Tutte le eventuali istanze sono da inviare a zimmerli@richemont.ch oppure a info@gallibeck.ch.

Salvo imprevisti, il Comitato centrale della PCS dovrebbe approvare i documenti in occasione della seduta del 17 settembre.

Ringrazio tutte le parti interessate per il loro contributo alla consultazione in vista d'una discussione costruttiva. Le esigenze del settore e la sua solida continuità, richiedono una formazione confacente a tutti i livelli.

Peter Galli,
capo della formazione della PCS