

Pistor AG e Groupe Minoteries SA

Contratto sulle operazioni di fatturazione

A datare dal 1. dicembre 2012, un contratto stabilito tra Groupe Minoteries SA e Pistor AG, permetterà per la prima volta ai clienti delle due imprese di far passare le loro forniture di farina nel sistema di fatturazione PistorPlus. Grazie alle proprie sedi di Granges-près-Marnand (VD), Sion (VS), Zollbruck (BE), Schöftland (AG), e Goldach (SG), Groupe Minoteries è attivo in tutta la Svizzera.

L'inquietudine legata al crescere del processo di concentrazione nella panetteria artigianale – che si è accentuato negli ultimi anni (vedi Profilo settoriale 2012 ASMPP) – ha suggerito questo accordo contrattuale. Tra i fattori che hanno innescato il succitato processo sono da citare: la concorrenza crescente fatta dai prodotti importati, l'aumento degli acquisti transfrontalieri e il cambiamento significativo delle abitudini di consumo. Pistor AG e Groupe Minoteries SA considerano che il sistema di fatturazione PistorPlus, sia una delle misure che consentono di migliorare le condizioni-quadro nell'interesse della catena della catena di valori considerata nel suo insieme (produttori di cereali/mulini/panettie-



Neanche in futuro la Pistor fornirà farina, ma potrà fatturarla.

ri, conseguentemente della sede di produzione svizzera. A parte l'allestimento e la riscossione delle fatture, le relazioni abituali con la clientela, gli interlo-

cutori e lo svolgimento delle acquisizioni di farina di cereali panificabili, non muteranno. Le due imprese si aspettano principalmente dalla firma di questo accor-

do limitato alle fatturazioni, la semplificazione del lavoro amministrativo per i clienti artigiani fornai, e la possibilità per quest'ultimi d'aver più tempo da dedicare alla cura di un campo concorrenziale aspramente conteso.

La fatturazione delle farine fornite dal Groupe Minoteries SA nel conteggio mensile di Pistor AG sarà legata – in parecchi casi – al miglioramento del bonus riferito al fatturato conseguito con Pistor AG. Saremmo lieti di vedervi approfittare dei vantaggi offerti da questa fresca collaborazione. I due sottostanti firmatari sono ben volentieri a vostra disposizione per ogni informazione complementare.

Peter Kocher, Pistor AG
Jacques Yerly, Groupe Minoteries SA

Commissione paritetica mugnai-panettieri

L'evoluzione del prezzo della farina permane incerta

La commissione s'è riunita la settimana scorsa diretta dal presidente Jean-Louis Ackermann per l'incontro annuale, perno del partenariato.

Il raccolto cerealicolo 2012 annuncia una qualità stabile nonostante evidenti differenze regionali. Le rese per ettaro sono inferiori del 15% circa a quelle del 2011. Potendo disporre di 380000 t. di grano e del contingente d'importazione di 70000 t. rende soddisfacente l'approvvigionamento. Presso la Scuola Richemont sono al momento in corso le analisi; anche se non è possibile esprimere un verdetto conclusivo, pare di poter dire che le fluttuazioni potrebbero risultare più importanti di quelle constatate l'anno scorso.

La politica agricola 2014-2017 è all'ordine del giorno della sessione in corso al Consiglio nazionale. In materia di pagamenti diretti si attendono adeguamenti minimi; per il nostro settore resta predominante il concetto di lotta ad armi pari tra artigianato e agricoltura.

Incertezza sull'evolvere del prezzo della farina

Non è ancora possibile fare previsioni attendibili; i prezzi sono aumentati notevolmente sul piano internazionale però, una riduzione dei diritti doganali scatterà il 1. ottobre. La Federazione dei mugnai svizzeri spera che l'evoluzione dei prezzi dei cereali resti stabile per il nostro paese; il che stabilizzerebbe anche quello della farina. Considerato come il costo della stessa rappresenta all'incirca il 15% del prezzo del pane, ne risulta che l'elemento di costo di gran lunga più importante è quello della mano d'opera.

Enzimi nella farina

La messa in luce dei casi di malattie professionali prova che gli enzimi della farina sono in grado di scatenare forme di allergia. E' quindi nell'interesse del settore



Evoluzione incerta del prezzo dei cereali.

panario sapere dai fornitori quali additivi – se del caso – essa contiene. I rappresentanti dei mugnai hanno tenuto a dichiarare che, di regola, le farine standard ne sono esenti. Per le farine speciali si privilegia l'uso di sostanze naturali quali l'estratto di acerola.

Progetti in corso

Il label «Naturel» proprio della panetteria è un prezioso mezzo di

comunicazione e di marketing: esso consente alle imprese artigianali di profilarsi sul mercato quali promotrici delle materie prime regionali.

■ L'analisi dell'impatto dello spot TV realizzato dall'Informazione svizzera sul pane, ha evidenziato come lo stesso sia stato accolto assai ben dal pubblico; quindi benefico per il consumo di pane.

Markus Tscherrig

Come andare all'incontro di clienti speciali

Ornamenti e confezioni fuori serie

Dai soggetti in zucchero per adornare torte da eventi straordinari – oppure per buffet – alle confezioni autenticamente personalizzate.

L'idea per il presente intervento nasce dal desiderio – sempre volto a dar risonanza e prestigio al settore dolciario artigianale – di suggerire idee atte a promuovere in contemporanea anche l'incremento al fatturato.

Il lavoro ben fatto che soddisfa l'orgoglio professionale, dà intimo piacere, rallegra il cliente e viene adeguatamente ricompensato; ma pensate che fortuna è alla portata di molti pasticceri? Può darsi che gli esempi che seguono non rappresentino novità assolute nel resto del paese; qui in Ticino mi pare lo siano – pronto a ricredermi! – ma intanto eccoli.

Come procede Tiziano Bonacina

La trascorsa pratica di pasticciere d'albergo, unita all'invidiabile abilità professionale, gli hanno facilitato l'approccio a questo tipo di mercato. Le buone relazioni con chef di cucina d'alberghi e ristoranti di pregio trasformati strada facendo in clienti dalle esigenze particolari, gli hanno permesso di introdurre i suoi dolci – in specie le torte da cerimonia – di cui lui orna la sommità con soggetti in zucchero o cioccolato, che è peccato veder distruggere. Per i matrimoni, ad esempio, basta fare qualche foto per l'album del ricordo. Da lì l'idea di noleggiare i sog-



Delfini in zucchero soffiato.



Ecco il segno distintivo del dolce avvenimento.



Modello unico da incorniciare e appendere come ricordo.

getti più grandi – ideali per i buffet – a tempo determinato; il che non ne impedisce però la vendita. L'avvento dell'Isomalt ha facilitato la lavorazione e la conservazione dei soggetti in zucchero; basta la campana di protezione a fare da riparo.

Il tocco della «al Porto»

Chiedo scusa per l'auto-riferimento, ma non ho altro esempio da proporre. Tra i messaggi di simpatia ricevuti per il recente 50esimo, dagli amici della «al Porto» mi è

giunta la scatola di cioccolatini riportata sulla foto. Non capisco molto di riproduzione con l'ausilio del computer; però mi pare che allestire il coperchio della scatola comporti anche destrezza e inventiva tipica dei lavori fatti a mano. Anton Froschauer e Paolo Loraschi sono pronti a procurare siffatte confezioni a chi lo richiedesse; ma certamente anche altri lo saprebbero fare. Resta che l'idea è geniale, buona riuscita a chi si mettesse all'opera. Nereo Cambrosio



Soggetti di piccolo formato per ogni occasione.