

Ultima riunione annuale del comitato centrale presso la Pistor a Rothenburg

Verso il termine di un anno intenso

Temi trattati: la politica societaria, le finanze, il CCL, il calcolo del prezzo del pane e la formazione.

Come tradizione vuole per l'ultima riunione annuale, il comitato centrale (CC) della ASMPP ha usufruito del suo diritto di essere ospitato presso la Pistor. Nell'introduzione il presidente Kaspar Sutter esprime la sua soddisfazione per l'esito delle appena passate elezioni federali: «Per le piccole e medie imprese (PMI) i risultati sono stati migliori delle attese.»

Responsabile delle finanze

Fritz Strassmann, l'attuale responsabile delle finanze societarie, alla prossima assemblea generale si ritirerà dal comitato direttivo. Peter Galli si mette a disposizione, secondo il diritto di anzianità, per la successore alla carica di vice presidente.

Revisione della legge sulle derrate alimentari

A livello politico, l'attenzione è focalizzata sulla revisione della legge sulle derrate alimentari LDerr, dove la ASMPP si batte per una miglior compatibilità della legge con le PMI, affinché la pretesa di un alleggerimento degli oneri amministrativi per le stesse sia soddisfatta.

Calcolo del prezzo del pane

Sulla base di prezzi stabili, sia della farina sia del lievito, la scuola Richemont prevede provvisoriamente un aumento di nemmeno un punto percentuale. Non vi è dunque necessità impellente di rivedere il prezzo. Si consiglia comunque vivamente a tutte le aziende di rivedere i propri calcoli e di eventualmente ritoccare i prezzi in maniera mirata.

Corona dei panettieri

Sotto questa denominazione, l'Unione svizzera del lievito premierà dal 2012 una panetteria artigianale distintasi per prestazioni imprenditoriali particolari.

Finanze societarie secondo le attese

Le entrate societarie determinate col nuovo metodo di calcolo rispecchiano le valutazioni del preventivo. Il CC ha approvato all'unanimità il preventivo 2012 presentato da Fritz Strassmann, che prevede un'eccedenza di CHF 1400.-.

Negoziati salariali

In vigore fino alla fine del 2012, nell'ambito del CCL c'era da tratta-

re solo il salario minimo. Dopo intense discussioni il CC ha approvato un aumento salariale per produzione e commercio al dettaglio del 1,5%. La richiesta sindacale di un ulteriore adattamento al carovita di 0,5% non ha per contro potuto essere soddisfatta (cfr. riflessioni a fondo pagina).

Fusione con la USMPC

Un gruppo di lavoro appositamente istituito, composto di sei rappresentanti per parte, si occuperà di discutere la fusione, soprattutto sotto il profilo della formazione professionale, considerando anche gli equilibri regionali e cantonali.

Informazioni in breve

- Il CC approva gli obiettivi societari strategici e operativi.
- Ogni settore della Panvica presenta un grado di copertura soddisfacente.

Fornitori

Delicata crema al caramello con caratteristiche geniali

Deli Caramel è disponibile da ora presso Puratos. Questa è la crema al caramello per eccellenza! Perché Deli Caramel è perfetta per farcire e decorare immediatamente prodotti di pasticceria/confetteria/cioccolato di qualità superiore (dolci, torte, pasticcini, roulade, cioccolatini, ecc.) e per aromatizzare Bavaresi e mousse. Deli Caramel può così essere applicata direttamente e in modi diversi alle vostre creazioni individuali. Scoprite personalmente il vero sapore di caramello, la delicata struttura cremosa e il colore naturale del caramello!

Deli Caramel è prodotto dalla caramellizzazione strettamente controllata di latte e zucchero. Inoltre, Deli Caramel ha il vantaggio di poter essere utilizzata nei prodotti a lunga conservazione. Come tutti i prodotti collaudati dell'assorti-

Decisione CCL congelato

Il comitato dell'ASPPP, dopo aver preso conoscenza della decisione della ASMPP e USMPC concernente il CCL, ha deciso a sua volta di inoltrare la sua decisione al comitato centrale della Hotel & Gastro Union, rinviando una presa di posizione all'indirizzo del padronato alla settimana no. 50. Quest'ultimo non comprende tale ritardo, in quanto ci si trova nel pieno della fase di allestimento dei preventivi dei vari costi aziendali e della pianificazione del personale. Il padronato conferma dunque il mancato adeguamento al rincaro e congela fino all'arrivo della decisione della Hotel & Gastro Union il previsto aumento salariale di 1,5% previsto per il 1 gennaio 2012.

■ Nell'ambito pubblicitario, lo spot in TV è programmato fino alla fine dell'anno in corso, il concorso della corona dei re Magi sarà effettuato senza obbligo d'acquisto.

Markus Tscherrig

Riflessioni sulle trattative salariali

Le due associazioni padronali si sono incontrate prima delle trattative salariali del CCL per discutere sulle condizioni del nostro settore. La diminuzione delle aziende non si è tradotta in un aumento del margine di guadagno. Guadagnare soldi è un bisogno di natura economico-aziendale indispensabile alla sopravvivenza di un'azienda. Dopo vari anni di aumento, il Rapporto settoriale 2011 cita una diminuzione della cifra d'affari delle panetterie-pasticcerie-confetterie. Il guadagno lordo medio non ha potuto essere incrementato; infatti i costi salariali (mastro incluso) sono aumentati del 1,3% raggiungendo il

51,5% della cifra d'affari. Il cash flow (al netto del salario dell'imprenditore) ammonta soltanto al 5%; troppo poco per poter attuare i necessari investimenti. Aumenti reali e generalizzati dei salari non si giustificano economicamente. Gli imprenditori sono chiamati per contro a concedere, nel limite del possibile, aumenti sensati in base al merito. L'aumento del salario minimo è un segnale volutamente positivo all'indirizzo dell'opinione pubblica a sottolineare, nonostante il periodo economico difficile, che si è convinti della futura crescita economica.

Beat Kläy, direttore



La crema Déli Caramel.

mento Deli, Deli Caramel rimane stabile durante la cottura e la congelazione. Inoltre, con Deli Caramel si ottiene una brillantezza perfetta anche dopo lo scongelamento! Deli Caramel esiste in comodi secchi da 5 kg e si conserva per 9 mesi a temperatura ambiente. Ne saprete di più sui vantaggi di Deli Caramel durante una dimostrazione senza impegno!

Puratos SA, Dulliken

Salone internazionale del settore alberghiero, della gastronomia e dell'alimentazione fuori domicilio

Igeho: il Salone per gastronomi professionisti

La fiera è riservata a tutti gli addetti operanti in maniera professionale nei settori della ristorazione e alberghiero. Oltre 800 espositori da tutto il mondo mettono in bella mostra una gamma rappresentativa di prodotti e servizi, tanto vasta quanto profonda.

Numerose saranno le manifestazioni che potranno fungere da fonte d'ispirazione per le visitatrici e i visitatori. Oltre al target di pubblico già citato, il salone è indirizzato anche al commercio al dettaglio, alla ristorazione di istituti di cure (ospedali, ecc.) e del «facility management».

Temi principali

Fra gli innumerevoli aspetti tematici della Igeho 2011, alcuni spiccano in maniera particolare: le tendenze inerenti le nuove abitudini alimentari, l'arredamento e la tematizzazione di prodotti specifici quali il caffè o di concetti attuali quali lo sfruttamento sostenibile. Seguendo il bollo verde eco, detto «Igeho EcoCircle», si riconosceranno espositori particolarmente attenti all'ecologia.

Emozioni forti saranno garantite dalla cucina-arena in cui cuoche e cuochi di punta divulgheranno la propria filosofia di cucina. Altre attrazioni sono invece rappresentate da padiglioni come il «World of inspiration» che tematizza il design nell'arredamento d'interni (quest'anno orientato alle donne in particolare) o come quelli che rappresentano varie zone geografiche e paesi (Francia, Italia, Austria o

Cina) o vari gruppi di prodotti quali il vino, la birra, il caffè o il tè.

Alto Adige (Sud Tirolo)

L'altra Italia, come viene chiamata, presenta quale regione ospite – già molto apprezzata da molti svizzeri per le proprie vacanze – le proprie prelibatezze gastronomiche, unita sotto un unico padiglione.

Mefa – Tutto sulla carne

In parallelo alla Igeho si svolge la mefa, che espone tutto quanto ruota attorno al tema carne. Piatto forte saranno 40 salsicce, rigorosamente svizzere, sapientemente presentate dalla UPSC (Unione professionale svizzera della carne) con tanto di ricetta, naturalmente tutte da degustare!

Igeho 2011 a Basilea

Data: sa 19 – me 23 nov., giornalmente ore 9 – 18.

Entrata: giornaliera CHF 70.–. Ai soci ASMPP è stato inviato un biglietto gratuito che dà accesso anche al Mefa.

Trasferta: con l'auto seguire i cartelli «Messe» e usare il P+R. coi mezzi pubblici tramite tram no. 1 o 2 in 10 minuti dalla stazione FFS.

Corso per formatrici e formatori

Trevano – 10 e 28 novembre 2011. Si ricorda, come da lettera del 20 ottobre scorso inviata a tutti gli interessati, che la Divisione per la formazione professionale (DFP), in collaborazione con la Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri della Svizzera italiana organizzano due pomeriggi formativi inerenti la nuova ed importante documentazione

didattica, destinati alle formatrici ed ai formatori dei neo-apprendisti panettieri-pasticcieri-confettieri AFC/CFP. Si invita vivamente, chi non si fosse ancora iscritto, di non perdere questa opportunità e di ritornare il talloncino oppure di contattare direttamente la nostra sede a Lugano o la DFP.

Marco Zandonella

La vincitrice ticinese del concorso di Sion

Simona Forni: talento e lavoro

Ecco i dettagli promessi: descrizioni, commenti e ringraziamenti ai tanti operatori.

I prodotti da eseguire in 5 ore e mezzo erano: 2 trecce al burro a 5 filoni, 2 soggetti in pasta dolce al lievito involta, 3 pani paesani decorati, 2 tipi di panini decorati, 12 paste secche con prodotto a sorpresa, 2 tipi di prodotti in pasta sfoglia al burro, 3 figure identiche in marzapane e la decorazione di una torta (vedi pagina 25). Tutti i prodotti dovevano essere realizzati con riferimento al tema scelto. Un grande complimento va a Simona che – con un ragguardevole investimento di tempo, molta volontà e motivazione – ha elaborato i suoi obiettivi dopo la normale produzione dedicando molte ore libere a esercitare e predisporre l'occorrenza per il concorso. Come se non bastasse, Simona sta pure preparandosi per il concorso nazionale svizzero di categoria nell'ambito di swiss skills, che si terrà a Lucerna il 15/16 novembre 2011.



Simona Forni

Molte ore di preparazione dopo il normale lavoro per raggiungere l'obiettivo.

Forte di grande umiltà e tanta passione per il settore professionale della pasticceria, Simona sta ampliando la formazione di base effettuando un anno di supplemento di tirocinio nel campo della confetteria presso la ditta F.lli Buletti di Airolo.

Simona ha pure vinto il premio per la migliore esposizione dei prodotti realizzati per la quale ha ricevuto una competente consulenza dell'esperta del settore della vendita signora Patrizia Röder della ditta Al Porto di Tenero. È emersa una particolare delicatezza e un ottimo legame al tema scelto: «Sensazioni di primavera».

Si conferma dunque che i giovani del giorno d'oggi, diversamente da quanto talvolta si vorrebbe far credere, sono generalmente bravi, specialmente se ben seguiti sia in famiglia sia nel corso della forma-

zione professionale, laddove con tanta coscienziosità, motivazione e passione, si possono raggiungere i valori superlativi visti a Sion!

Congratulazioni e ringraziamenti vanno al formatore aziendale Donatello Merandi per la serietà e spassionato coinvolgimento nella formazione degli apprendisti, agli istruttori dei corsi interaziendali e ai colleghi docenti, alla SMPPC e a tutti coloro che contribuiscono alla formazione professionale del nostro settore. Siamo veramente sulla buona strada!

Non da ultimo, un grazie particolare per il continuo sostegno va alla Direzione del Centro professionale di Trevano e alla Divisione per la Formazione Professionale. L'annuale concorso ex migliori apprendisti panettieri-pasticcieri romando-ticinese sarà realizzato nel 2012 nei nuovi laboratori di Trevano.

Marco Pasotti

Congratulazioni

Claudio Lanfranchini di Mezzovico e Daniel Ricigliano di Agno hanno superato l'esame professionale di capo pasticciere-confettiere (vedi foto a pag. 16).