

Prima seduta del Comitato centrale PCS

Panettieri e confettieri decidono insieme

La prima seduta dopo la fusione del ricomposto comitato, votata tutta ai temi della politica associativa, dei negoziati sul CCL, della situazione economica aziendale, della formazione e dei concetti assicurativi.

A livello nazionale la fusione non ha creato inciampi, e neppure nelle singole regioni, eccezion fatta per aspetti marginali ancora da chiarire.

Lavori politici

Al centro dell'attualità la votazione federale del 3 marzo; il Comitato centrale PCS è giunto alle seguenti conclusioni:

NO unanime alla «Panificazione del territorio» e rigetto, con 21 voti contro 5, all'iniziativa Minder.

A pieno regime gira anche il lavoro lobbistico inerente la revisione della legge sugli alimentari – che il Nazionale affronterà nella sessione primaverile; all'IVA – noi siamo per «2,5% per il nostro pane quotidiano» – e sosteniamo l'armonizzazione degli orari d'apertura dei negozi, a parità d'armi per tutti i partecipanti al mercato.

Formazione

Luce verde del Comitato al nuovo regolamento sulle procedure di



Kaspar Sutter apre la prima seduta con la campanella dei confettieri.

qualificazione e l'introduzione del progetto «ExpertAdmin». Qui si tratta di un protocollo a griglia che offre equità di diritti agli apprendisti, e una semplificazione al compito degli esperti. Ogni posizione d'esame è soppesata con precisione al fine d'assicurare un risultato conforme. La nota è calcolata automaticamente dopo l'inserimento del totale delle deduzioni. A datare dal 2014 sarà disponibile anche la versione online.

Assicurazioni

Nell'intero settore di Panvica, il 2012 ha dato buoni risultati operativi e tecnici; la supercopertura ha permesso di soddisfare in ogni momento agli obblighi finanziari.

L'essenziale in breve

■ **Finanze:** la chiusura dell'esercizio 2012 realizzata separatamente per l'ASMPP e l'USMPC è in corso

d'elaborazione. S'è comunque proceduto a dei cambiamenti indotti dalla contabilità e dall'incasso.

■ **Congresso 2013:** la PCS si riunirà i prossimi 16 e 17 giugno a Davos, dove sono in programma anche eventi di contorno invitanti, nonché esposti d'alto livello.

■ **FBK 2013:** malgrado il leggero calo di visitatori, la Fiera ha riscontrato successo. Eco positiva ha suscitato il nuovo stand della PCS.

■ **CCL:** le trattative per un nuovo Contratto collettivo di lavoro ridevano nel gennaio 2014.

■ **Publicità:** il nuovo materiale destinato al reclutamento di giovani leve è stato ben accolto alla FBK. Eccellente, come d'abitudine, la richiesta dei manifesti: «Ogni giorno è giorno di festa». Allo studio ora manifesti specifici al ramo confetteria, anche da inserire nel Calendario del pane.

Markus Tscherrig

Salari raccomandati per gli apprendisti

Il Comitato centrale raccomanda le seguenti retribuzioni mensili per gli apprendisti – produzione e vendita al dettaglio – a datare dal 2014.

1. anno	CHF 800.–
2. anno	CHF 900.–
3. anno	CHF 1100.–

Anche per la Formazione pratica si

raccomandano CHF 800.– nel 1. anno e CHF 900.– nel 2. anno.

Le raccomandazioni non hanno obbligo legale. Le retribuzioni discendono dall'accordo tra le parti interessate e possono essere superiori. Per il tirocinio supplementare si raccomanda un salario tra i CHF 1200.– e CHF 1500.–.

Editoriale



Giornata storica

La prima seduta del Comitato centrale, a pochi giorni dal debutto ufficiale dell'Associazione Mastri Panettieri-Confettieri svizzeri, è stata storica.

Anche se il commiato da strutture secolari cresciute accanto duole sempre un po', a lenirlo concorre il conforto della fusione basata su solidi argomenti. Gli obiettivi d'entrambe le associazioni coincidevano – condive – già da tempo. Ora siamo un'unica entità; ma le tradizioni proprie a entrambi i mestieri, non andranno disperse.

E' del tutto naturale che l'artigianato artistico del pasticciere-confettiere trovi posto sotto il tetto comune con tutte le sue peculiarità. Ralleghiamoci; ora saremo insieme a superare le prove che la conduzione delle nostre imprese richiede. Su tanto, ci auguriamo di poter contare sull'apporto di tutte quelle persone che operano per il benessere del nostro ramo.

A loro giunga il mio grazie, e mi compiacio di poter condividere insieme le sfide future.

Nel ringraziamento includo anche chi avversò la fusione; la partecipazione emotiva esiste ed esisterà sempre, pronta a trasformarsi in propellente quando usata costruttivamente per conseguire nuovi traguardi.

Kaspar Sutter, presidente PCS

La valorizzazione dei prodotti forniti dal territorio cantonale

Ovo Top TI: l'offerta della Lüchinger-Schmid

Un contributo teso a promuovere la «nostranità» degli articoli prodotti dal settore panario e dolciario di Ticino e Mesolcina.

I due nomi che designano l'impresa dedita al commercio di uova e loro derivati, sono quelli di due ditte attive da vari decenni sul territorio cantonale, unitesi alcuni anni fa.

Decisione conveniente

A un certo momento della loro attività individuale, le due ditte disponevano sull'area del cantone Ticino di ben quattro depositi. S'era ancora ai tempi in cui le uova erano fornite in casse contenenti gli appositi cartoni opportunamente sagomati. Di congelato si parlava poco, e il consumo - maggiormente di prodotti importati - toccava punte interessanti solo verso Natale e Pasqua, ovviamente per i Panettoni e le Colombe, eccezione fatta per quelle imprese d'una certa importanza che ne facevano uso tutto l'anno.

Centralizzazione razionale

Ora è attiva una sola, moderna struttura di controllo e trasforma-

zione installata a Kloten, dalla quale partono e arrivano quotidianamente i camion refrigerati che trasportano le uova fresche, e ripartono con il prodotto pastorizzato e surgelato, frutto di tecniche accurate e sicure.

Obiettivamente non si può parlare di «prodotto a chilometro zero»; però di garanzia di territorialità sì; il che si coniuga certo bene con il concetto di nostrano.

I fornitori di uova fresche ticinesi

La Lüchinger-Schmid conta su tre fornitori: Kiefer di Pazzallo, allevamento al suolo; Terreni alla Maggia e a Gordola, allevamento in libertà; Ferrari di Golino, allevamento al suolo, e di uova fresche se ne vendono tuttora parecchie. Anche perché i clienti che pensano d'ottenere così un prodotto finale migliore, ce ne sono ancora. L'obiettivo prioritario dell'impresa è di conseguire il massimo di consumo nel pastorizzato, sia per l'inte-

ro, il tuorlo o il solo albume. Nel periodo della produzione di Panettoni, dal Ticino partono circa 20.000 uova la settimana destinati alla pastorizzazione dei tuorli Ovo Top TI, e l'albume che ne deriva va a un pasticcere della Svizzera tedesca che lo usa principalmente per

la produzione di meringhe. La Lüchinger-Schmid fa commercio con circa 100 produttori d'uova sparsi su tutto il paese.

Le illustrazioni sono tratte dal prospetto promozionale dell'impresa.

Nereo Cambrosio



Giovani appagati e fieri



Esprimono soddisfazione - e i motivi non mancano - gli apprendisti e i due monitori per il risultato.

Chocolate Academy

Davvero un dolce inizio d'anno per gli apprendisti che hanno seguito il corso di livello 2 tenutosi a Trevano sotto la guida di Tiziano Bonacina e Giuseppe Piffaretti, che con Marco Pasotti sono gli ambasciatori in Ticino della Chocolate Academy supportata dalla Carma-Callebaut. Il corso di livello 1 - essendo essenzialmente teorico e condotto da Marco Pasotti - aveva preparato i giovani al secondo, conclusosi con la realizzazione di un soggetto decorativo. Le spese oc-

casionate dal corso, compresa la retribuzione dei monitori-ambasciatori, sono state assunte dalla Carma. Agli ambasciatori si chiede di testare i nuovi prodotti, partecipare ai seminari, fare dimostrazioni pratiche e realizzare almeno due ricette all'anno con i prodotti Carma. Essi partecipano gratuitamente ai corsi tenuti dai loro omologhi e, grazie alle conoscenze, allorché con gli apprendisti si va all'estero, si visitano imprese di prestigio.

nc