

Linee direttive per soci SMPPC

Lanciata la nuova consulenza

Le consumatrici ed i consumatori hanno aspettative sempre maggiori nei confronti dei produttori, anche in materia di igiene e sicurezza alimentare. La nuova consulenza vuole rispondere anche a queste esigenze.



Marco Zandonella

Gli ultimi mesi sono stati densi di trasmissioni televisive (p.es. Patti chiari su RSI-LA1) in cui l'alimentazione veniva messa al centro dell'attenzione, segnatamente tramite i temi sul sale nel pane, sulla carne «truccata» e sulla dichiarazione nutrizionale.

Fino ad oggi 74 aziende del nostro settore (su 82 soci attivi, 8 non si sono ancora interessate!) si sono registrate alla ASMPP/USPC tramite l'ordinazione delle Linee direttive per una buona prassi procedurale per panetterie - pasticcerie - confetterie artigianali, per lo più in forma cartacea. L'applicazione della comoda e sempre aggiornata soluzione online è, purtroppo e contrariamente a quanto accade nella Svizzera tedesca, ancora troppo poco usata. L'esiguo costo supplementare non ne può essere la spiegazione, semmai una probabile e diffusa fobia nei confronti delle nuove tecnologie.

L'alta percentuale di aziende che si sono procurate le Linee direttive (90%) sta sicuramente a dimostrare che l'importanza della sicurezza alimentare è, in un certo qual modo, stata percepita. La volontà di adattarsi alle nuove norme dunque c'è, ma talvolta l'applicazione a livello pratico è ancora zoppicante.

Per quanto riguarda le finalità delle Linee direttive, esse non sono certamente fine a se stesse, oppure, atte a evitare sanzioni del Laboratorio Cantonale, che comunque non fanno mai della buona pubblicità e che - da alcuni - sono considerate il male minore, ma fungono da strumento semplice che permette di garantire sistematicamente un comportamento professionale serio anche in fatto di igiene, responsabile fino in fondo, etico e

coerente con l'impegno quotidianamente e faticosamente profuso a livello prettamente manuale-professionale. Di fatto è lì che in prima linea l'artigiano concentra comprensibilmente le sue forze, nel lavoro manuale in laboratorio:

«In primis si deve produrre per guadagnare, non compilare liste e tabelle».

L'applicazione sistematica e seria delle Direttive d'igiene contribuisce infine anche, facendo parte di quel complesso insieme di fattori, in cui ovviamente la produzione stessa assume importanza predominante, a garantire il successo economico a lungo termine.

La nuova figura istituita dalla SMPPC, nella persona del sottoscritto, risponde dunque ad un bisogno concreto.

Marco Zandonella

Domande frequenti

■ **Da quando posso interpellare il consulente per questioni d'igiene?**

A partire da subito. La sua disponibilità, vista l'attività di docente ed altri impegni professionali, è però limitata. Conviene concordare una data con largo anticipo.

■ **Chi è il consulente?**

Marco Zandonella, attivo al 70% quale docente professionale alla SPAI, Dipl. def. Ingegnere alimentare SUP/FH dal 2000 e dipl. fed. pasticcere-confettiere dal 1996, Att. fed. panettiere dal 1989.

■ **Quanto costa il servizio offerto?**

I dettagli dell'offerta sono comunicati ad ogni singola azien-

da tramite lettera. Sono possibili varie forme di cooperazione.

■ **Come posso contattare il consulente?**

Tramite la SMPPC oppure direttamente (Cellulare: 079 687 07 61; e-mail: mzandonella@bluewin.ch; indirizzo: Marco Zandonella - via Centro TV 44 - 6949 Comano).

■ **Perché dovrei interpellare il consulente?**

Il legislatore si prefigge di: salvaguardare la salute dei consumatori; proteggere i consumatori da frodi; assicurare che siano osservate le norme d'igiene.

È dunque per adempiere alle pretese legislative ed al raggiungimento ultimo di tali traguardi che sono chiamati in causa tutti gli attori coinvolti nella filiera di produzione di derrate alimentari.

■ **Che cosa fa esattamente il consulente?**

Esegue un audit che permette di determinare se l'azienda in questione è in regola oppure dove può migliorarsi. Ogni audit è accompagnato da un rapporto scritto.

■ **Come posso verificare di essere in regola?**

Il legislatore prevede, oltre all'attuazione dell'autocontrollo, l'esecuzione di controlli sistematici ed indipendenti (art. 59 Ordinanza concernente l'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari). Questi hanno lo scopo di determinare se l'azienda lavora in maniera comprovata secondo le direttive per una buona prassi procedurale approvate dall'UFSP (art. 53 ODerr).

■ **Chi è responsabile dell'igiene in azienda?**

Ogni azienda deve designare ufficialmente una persona responsabile (può essere anche l'impresario stesso), per garantire la sicurezza dei prodotti. In ogni caso la responsabilità finale per la sicurezza dei prodotti non è delegabile dalla direzione a terzi.

■ **Quali sono le sanzioni in cui si può incorrere?**

Le sanzioni massimi possibili secondo la LDerr vanno, per infrazioni o delitti intenzionali, dalla detenzione fino a 3-5 anni o pene pecuniarie (per delitti) fino a multe da Fr. 20000.- 40000.-. Anche la negligenza e l'intenzione sono punibili.

M. Z.

Promozione

Su www.swissbaker.ch appaiono le informazioni inerenti il materiale promozionale per l'anno del 125esimo dell'ASMPP. Come già annunciato però, i manifesti di grande formato non sono stati prodotti in italiano. A disposizione restano i rotair - a partire da quelli per la Festa della mamma - che sono gratuiti. Ordinanze: direttamente al pro-moshop (tel. 031 388 14 00).



«Un buon consiglio non costa mai caro.»

Charly Juon, Consulente alla clientela



Una competenza specialistica, ricette e prodotti sviluppati in maniera esemplare e supporti globali alle vendite: sono cose su cui potete contare in qualsiasi momento. Noi ci impegniamo affinché nel vostro negozio tutto fili liscio come l'olio.



Editoriale



Vendere creativo

E' un fatto accertato: il guadagno si consegue soprattutto nel negozio dove, in più, si salda il rapporto tra produzione e consumo. Pertanto, uno spazio di vendita attrattivo e accogliente, costituisce il primo passo verso un risultato di maggiore entità.

Vendere significa anche offrire emozioni; l'ambiente e l'impiantistica devono contribuire a creare uno scenario gradito alla clientela. I grandi centri di distribuzione l'hanno capito da tempo e cercano d'intraprendere costantemente attività seducenti che attirino l'attenzione dei clienti.

Nella vendita il successo poggia su quattro pilastri: tematica di fondo, impiantistica, prodotti e vetrina, connessi in modo da fornire un senso di completezza armonico. Più si riesce bene in tale intento, più diventa facile e piacevole accaparrarsi l'attenzione della clientela.

Altrettanto importante della qualità e dell'ottima presentazione dei prodotti, è naturalmente il personale addetto alla vendita, la cui amabilità e competenza professionali costituiscono le colonne portanti che creano e mantengono un solido legame con la clientela. Un buon team di vendita è indubbiamente il punto forte dell'impresa artigianale e, affinché esso interpreti al meglio il suo ruolo, deve poter avvalersi d'un aggiornamento professionale permanente.

Markus Tscherrig

Pane al farro: gusto in armonia con la natura

Scoprire un vero originale: il farro – un antico cereale svizzero! Con la nostra speciale miscela Tegral farro contenente 60% di farro potete creare pani dal sapore unico e ricco di ingredienti preziosi. Il farro è conforme alle direttive IP-Suisse e proviene da zone di coltivazione con arature floreali situate negli altipiani centrali e a Sciaffusa. Il farro è coltivato sotto il patronato dell'IG Emmer & Einkorn (CI farro & piccolo farro), della Stazione ornitologica svizzera e di IP-Suisse. Il pane al farro permette di promuovere una dieta equilibrata al consumatore e di sostenere la biodiversità e l'agricoltura durevole – appropriato per l'Anno Internazionale della Biodiversità 2010!

La squisita specialità Emmer (farro) è ora disponibile presso Puratos. Per ulteriori informazioni, i nostri consulenti tecnici rimangono volentieri a vostra disposizione.

Puratos SA



Pane Emmer – sapore in armonia con la natura.

Congresso ASMPP 2010

Al congresso di categoria – Berna, 14 giugno prossimo – la SMPPC ha diritto a essere rappresentata da 5 delegati. Attualmente tre posti risultano vacanti. Chi avesse interesse a partecipare, voglia contattare il segretario (091 923 38 28) per le informazioni del caso.

Presenze al minimo storico all'assemblea della SMPPC

Necessario convocarne una straordinaria

Le due trattande di spicco – nuova forma di finanziamento e presentazione del consulente in materia di igiene – non hanno avuto lo sperato potere di richiamo.

Per la prima delle trattande succitate, presentata in maniera un po' nebulosa ma con la speranza che dalla sala giungesse un suggerimento da porre in atto, si riprenderà il discorso dopo il Congresso nazionale (Berna, 14 giugno, e le sorprese non sono escluse). Per la seconda bisognerà mettersi in gioco; anche perché le 13 ispezioni ufficiali fin qui attuate dall'autorità di controllo nel nostro settore, hanno evidenziato parecchie carenze.

Inizio d'impronta amministrativa

Oltre al problema del finanziamento, sotto la lente pure quello della Cassa Assegni Famigliari (CAF). Entro fine anno la situazione sarà integralmente sanata. Il ritardo nel passaggio delle consegne – dalla Panvica al Cantone – è dovuto all'insufficiente senso di collaborazione esibito dalla prima. Nelle prossime settimane il Cantone informerà i soci e provvederà al riversamento degli assegni fin qui versati dai singoli imprenditori.

Il rendiconto e il preventivo, contrassegnati dalla fine del regime di versamenti e ristorni, sono approvati all'unanimità. A datare dal 2011, la musica arrischia però di cambiare.

Seconda parte con resoconti avvincenti

Amanzio Marelli, che già si era prodigato al momento di riferire sulla CAF, interviene per rap-

portare sull'istruzione professionale; dalla formazione d'entrata ai corsi d'aggiornamento. «panissimo» ha, in materia, riferito puntualmente a ogni occasione. Un dato va però ad aggiungersi: oltre ai docenti attivi a Trevano (3), il nostro settore può contare su ben 11 istruttori esterni. E questo è un gran bel segnale di vivacità! A causa della ridotta attività, niente di speciale da segnalare lato altre commissioni.

Il presidente Massimo Turuani inserisce subito dopo il suo intervento, esprimendo delusione per la scarsa partecipazione all'assemblea – il 30% in meno per rispetto al 2009, già anno di vistosa defezione –, ma anche soddisfazione per quanto è co-



Uno degli ammirati centro tavola realizzati dagli assegni da Cinzia Danesi.

stantemente conseguito da molti soci nello svolgimento della loro attività quotidiana e dal modo che sanno così valorizzarla agli occhi della gente.

Attività umanitaria, rinnovati impulsi e onorificenze

Antonella Mignami riferisce sull'attività della Fondazione Luciano Mignami, soffermandosi, con l'aiuto di significative immagini, sul progetto Kenia;



Onori al merito. Da s.: Giuseppe Piffaretti, miglior Panettone d'autore triennale, Massimo Turuani, pres. SMPPC e Alfonso Eberle, fresco socio onorario della SMPPC.

evidenziando l'impegno sul posto di Renato Gobbi e sulla munificenza d'un imprenditore umbro nel dotare il laboratorio – ora in attività – di macchinari.

Tocca quindi a Marco Pasotti informare sullo stato del nuovo laboratorio di Trevano; e lo fa con cuore e testa, come farebbe un genitore che vede crescere bene il figlio. E' poi la volta di Marco Zandonella, chiamato a presentare la sua imminente attività di consulente speciale, quanto indispensabile, per il nostro settore. (Vedasi pagina accanto).

A Massimo Turuani il gradito compito di conferire a Alfonso Eberle il sociariato onorario alla SMPPC. Alla sua laudatio – che parla del grande controllo territoriale svolto da Eberle in qualità di venditore d'attrezzature – mi permetto d'aggiungere un mio pensiero giustificato da un rapporto – non sempre latte e miele – con Föns (come lo chiama affettuosamente la moglie Monica): lui è stato il più affidabile partner del nostro artigianato dal profilo dell'assistenza e servizio dopo-vendita. Si è detto spesso di lui: se lo spingi verso la porta, poi ti bussa ai vetri della finestra! Allora aggiungo: si sarebbe calato anche dal camino

per intervenire in caso di bisogno.

Si chiude con la consegna a Giuseppe Piffaretti del Premio Mario Turuani al «Miglior Panettone d'autore», ambito traguardo raggiunto con i risultati d'esame degli ultimi tre anni.

Aperitivo e cena davvero eccellenti, con gli stuzzichini di Fabio Danesi, Melano – in evidenza con Marelli per i pani, e singolarmente per l'entusiasmante dessert –, il Merlot bianco di Mezzana e quello rosso di Rovio (Gianfranco Chiesa), e punteggio vicino ai valori massimi per la qualità dei piatti e l'amabilità del servizio della squadra da catering di Luca e Ursula Manzocchi, macelleria e salumeria di Melano.

Nereo Cambrosio

Osservazione

Il presente numero ha quale motivo conduttore la vendita e il marketing. Il tema è trattato, oltre all'editoriale di Markus Tscherrig – capo redattore – sulle pagine in tedesco e in francese. Per la parte italiana invece, la priorità è stata ceduta all'assemblea della SMPPC.