

## IL PANETTONE TICINESE TRIONFA IN ITALIA

Giuseppe Piffaretti, esperto della lievitazione e ideatore della Coppa del Mondo del Panettone, conquista il premio APEI (Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana) con il Panettone al cioccolato. L'ambito premio gli è stato conferito durante il 44° Salone internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè SIGEP a Rimini (I), dal Presidente APEI Iginio Massari.



p3c

sf

## APPROFONDIMENTO

### CHI AIUTA A ISSARE LE VELE DETERMINA ANCHE LA ROTTA



p3c

Cari lettori,  
Cari formatori professionali,

In passato, tutto era meglio e tutto era più facile, ma anche in passato le cose venivano costantemente rettificare. All'inizio, il «nuovo» è sempre difficile e noioso, ma con il tempo la familiarità si fa strada e diventa «Normalis». Ora, con la revisione quinquennale richiesta dalla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI) nel settore dei panettieri-pasticcieri-confettieri, siamo di nuovo a un punto in cui si possono definire le novità. Tutti gli attori del partenariato associativo, la Confederazione (SEFRI), i Cantoni e l'Associazione professionale (PCS) hanno le loro idee. Di solito sono molto diverse e quindi innescano meccanismi molto differenti...

**Peter Signer**

Responsabile della formazione PCS

Testo completo online:  
[swissbaker.ch/panissimo](http://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino

## ATTUALITÀ

**LA RACCOLTA FIRME È STATA INTERROTTA IN ANTICIPO.** L'associazione dell'iniziativa ha concluso a metà strada la raccolta firme per l'iniziativa popolare «Per indennità regolamentate in caso di epidemia (Iniziativa sulle indennità)». I membri dell'associazione hanno precedentemente rifiutato un aumento delle quote associative, che sarebbe stato necessario per il successo della raccolta firme. L'iniziativa non è stata in grado di mobilitare un numero sufficiente di persone nei settori direttamente interessati. La palla passa ora al Parlamento e a quegli ambienti che ritengono che la questione dei risarcimenti possa essere risolta senza un'iniziativa popolare.

com/sf

**CONFERENZA 2023 DEI CAOPERITI.** Vendita 2022+ è stata lanciata nell'autunno 2022. Alla conferenza dei Capoperiti per il commercio al dettaglio a Yverdon-les-Bains (VD), l'attenzione si è concentrata sulla formazione dei Periti d'esame (PEX). Altri argomenti includevano il PQ, SwissSkills e la campagna per i giovani talenti della PCS. Informazioni sulla conferenza: [swissbaker.ch/panissimo](http://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino.

PCS/sf

## MARKETING

L'Associazione Pane svizzero (APS) lancia con effetto immediato un'altra offensiva di comunicazione con il marchio Pane svizzero. Locandine e campagna digitale saranno esposti in tutta la Svizzera fino a giugno. Maggiori informazioni e domanda di adesione al marchio su: [painsuisse.ch/logodelamarque](http://painsuisse.ch/logodelamarque).

APS



APS

## ONLINE

I seguenti articoli si possono leggere nelle notizie d'attualità online [swissbaker.ch/panissimo](http://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino, anche attraverso il codice QR:



- Lo SBT diventa triennale: intervista al Dir. Nicolas Tailens
- Valutazione dei conti delle panetterie-confetterie della SBC Treuhand AG: sintesi e analisi del Dir. Markus Künzli
- Sondaggio PCS sull'apprendistato CFP e AFC

## A CHI SARA' CONFERITA LA CORONA DEL FORNAIO?



CORONA DEL FORNAIO

p3c

Anche quest'anno conferiremo la «Corona del fornaio». Siamo quindi alla ricerca di panettieri innovativi, come pure di confettieri creativi in campo sia professionale e sociale, che economico o ecologico. Il candidato o la candidata che sarà insignito/a del titolo di Re o Regina dei fornai riceverà inoltre un premio di 15000 CHF. Partecipa ora! Termine d'iscrizione: 24 marzo 2023.

[coronadelfornaio.ch/it](http://coronadelfornaio.ch/it)



# SONDAGGIO TRA I SOCI: COSA MUOVE IL SETTORE

---

TESTO: CHRISTIAN BÄRTSCHI/SF  
FOTO: MARKUS VÖGELI

La carenza di manodopera qualificata e l'aumento dei costi sono un grande peso per il nostro settore artigianale. Qual è la situazione attuale? Quali misure sono già state adottate? L'abbiamo chiesto ad alcune panetterie-confetterie della Svizzera tedesca, della Svizzera francese e del Ticino. Ecco una sintesi delle risposte.

La carenza di lavoratori qualificati è un problema importante per molte delle aziende del sondaggio. Solo quattro delle 16 imprese che hanno risposto dichiarano esplicitamente di non soffrire di carenza di manodopera qualificata, come ad esempio la Panetteria Reinhard di Bolligen o la Panetteria Fürst di Berna. Per trovare un numero sufficiente di dipendenti qualificati, soprattutto per la produzione, vengono pubblicati annunci anche nei paesi limitrofi e nei Cantoni di confine, ma con scarso successo. Diverse aziende dichiarano che, nei momenti di necessità, si affidano a dipendenti non formati nel settore. Spesso con successo, come scrive Priska Bosshard di Beck Bosshard a Balternwil (TG): «Abbiamo occupato il posto in panetteria con due casalinghe del villaggio, una svizzera e una macedone. Abbiamo avuto un colpo di fortuna: entrambe sono molto motivate, flessibili e disposte a imparare». Altre aziende, ad esempio Marcel Tobler della Zuckerbäckerei Ermatinger AG di Schaffhausen (SH), afferma che sta assumendo sempre più spesso apprendisti, cosa che in passato avveniva raramente, per dare ai giovani del settore l'opportunità di fare esperienza in altre aziende.

### «I FREQUENTI E REPENTINI CAMBI DI PREZZO NECESSITANO UN MONITORAGGIO COSTANTE.»

MORENO BIGNASCA (TI)

Allo stesso tempo, l'azienda fa sempre più affidamento su lavoratori non qualificati. Marcel Tobler della Zuckerbäckerei Ermatinger scrive che «la gamma di prodotti deve essere adattata di conseguenza». Sta anche pensando di passare completamente all'attività diurna, ma essendo un'azienda di medie dimensioni con produzione nel centro storico, sarebbe difficile da realizzare. Un'azienda della Svizzera francese, che non desidera essere nominata, sottolinea inoltre che continua a impiegare i suoi apprendisti in azienda ogni volta che è possibile. Walter Fuchs-Kuchen, della Bäckerei Fürst di Berna, cita il vantaggio di essere chiuso due giorni alla settimana, il che attenua anche la questione della carenza di personale.



Anche nella Svizzera francese si registra una carenza di personale in molte aziende. Joël Mérigonde, della Chocolaterie Mérigonde di Ginevra, vede problemi soprattutto nella vendita: «È difficile trovare personale professionale motivato. Una delle ragioni di questa carenza è il numero relativamente ridotto di formatori professionali e di aziende formatrici.»

### INVESTIRE NEL PERSONALE COME REAZIONE ALLA CARENZA DI MANODOPERA QUALIFICATA

Molti dei proprietari intervistati investono maggiormente nel personale esistente, ad esempio aumentando gli stipendi o migliorando in generale le condizioni di lavoro. Jörg Zenhäusern di Zenhäusern Frères a Sion elenca le seguenti misure adottate: orari di lavoro più flessibili, ufficio a domicilio nell'area amministrativa, rafforzamento della formazione e dell'aggiornamento, miglioramento della comunicazione e dell'apprezzamento in azienda, incremento dell'Employer Branding, nonché salari più alti e assicurazioni migliori. Anche Alexander Reinhard, del panificio Reinhard di Bolligen (BE), ha preso provvedimenti: «I nostri collaboratori hanno ricevuto l'adeguamento al costo della vita. Lo scorso autunno il nostro personale ha ricevuto anche un ulteriore bonus (inflazione)». Gli aumenti salariali in tutta l'azienda sono confermati anche da un'azienda dell'Alta Argovia.

Molti dei proprietari intervistati ritengono che la carenza di manodopera qualificata continui a essere un problema o che lo sarà ancora: «La carenza di manodopera qualificata è preoccupante e minaccia la nostra esistenza», scrive ad esempio Andreas Dossenbach della Bäckerei Dossenbach GmbH di Engelberg (OW).

### COSA FANNO LE IMPRESE CONTRO L'AUMENTO DEI COSTI (MATERIE PRIME, ENERGIA, AFFITTI, ECC.)?

Oltre alla carenza di manodopera qualificata, l'aumento dei costi delle materie prime, dei materiali d'imballaggio, dell'energia, dei salari, ecc. è un problema che preoccupa molto gli imprenditori intervistati. Quasi tutti i proprietari che hanno risposto hanno recentemente aumentato i prezzi di vendita (più volte), il che è stato generalmente ben accettato dai clienti, come scrive ad esempio la Pasticceria Ermatinger di Sciaffusa (SH). Anche Jörg Zenhäusern, Zenhäusern Frères SA, Sion (VS), ha fatto questa esperienza: «I clienti sono consapevoli che non abbiamo altra scelta che aumentare i prezzi e ci rimangono fedeli». Joël Marcel Tobler I Mèrigonde della Chocolaterie Mèrigonde di Ginevra ha una visione simile della situazione: «Abbiamo dovuto aumentare i prezzi ca. del 10% e inizialmente temevamo reazioni negative da parte dei clienti, ma c'è comprensione e non abbiamo avuto discussioni. La comprensione è certamente cresciuta anche grazie ai numerosi resoconti dei media, aggiunge.

### «È DIFFICILE TROVARE PERSONALE PROFESSIONALE MOTIVATO.»

JOËL MÉRIGONDE (GE)

Oltre agli ovvi aumenti dei prezzi, alcune aziende hanno adottato ulteriori misure per tenere sotto controllo l'aumento dei costi. Urs Lichtensteiger della Genussbäckerei Lichtensteiger in Flawil (SG), ad esempio, cita la formazione dei dipendenti sul mantenimento delle risorse come misura aggiuntiva. Anche la Panetteria Bignasca di Lugano - Sonvico (TI) intende rivedere e valutare le materie prime acquistate, ridurre le scorte, ottimizzare i processi produttivi e provvedere alla formazione del personale interno per tenere sotto controllo i costi. Luca Danesi della Panetteria Danesi di Melano (TI), invece, è in parte alla ricerca di nuovi fornitori e cerca di sostituire gli imballaggi che sono diventati molto più costosi. Anche la Panetteria Reinhard di Bolligen (BE) ha adottato diverse misure: «Stiamo analizzando i processi di lavoro e negoziando con i fornitori. Abbiamo già adottato alcune misure nel settore energetico. È in fase di progettazione un progetto energetico che ci porterà all'autosufficienza», scrive il proprietario Alexander Reinhard.

### INCERTEZZA, MA ANCHE FIDUCIA

In generale, si può affermare che l'aumento dei costi delle materie prime, dell'energia, dei canoni di locazione, ecc. sta causando incertezza nel settore e anche timori per il futuro. Al contrario, alcuni degli intervistati osservano anche che la coesione nella forza lavoro e nella gestione aziendale aumenta. Ad esempio, Urs Lichtensteiger dell'omonimo panificio



scrive che l'atmosfera è «nervosa, tesa e imprevedibile», ma allo stesso tempo c'è una «coesione incredibilmente buona nell'azienda» e «la direzione si sta assumendo le proprie responsabilità». Moreno Bignasca della Panetteria Bignasca di Lugano - Sonvico (TI) vede invece un futuro non roseo: «La situazione attuale è abbastanza incerta. I frequenti e repentini cambi di prezzo necessitano un monitoraggio costante e un continuo adattamento dei prezzi di vendita e miglioramento dei processi interni. Il periodo Covid ha accelerato il cambiamento delle modalità di lavoro e la percezione delle stesse da parte dei collaboratori. La selezione del personale in futuro sarà ancora più difficoltosa.»

### «PENSO DI AVERE UNA SANA AZIENDA CHE STA CERCANDO DI RIMANERE AL PASSO CON I TEMPI.»

LUCA DANESI (TI)

Molti proprietari sono ottimisti sul futuro, nonostante le numerose sfide. Per esempio, Alexander Reinhard della Panetteria Reinhard di Bolligen: «Siamo di umore positivo, ma dobbiamo affrontare alcune sfide, soprattutto sul fronte dei costi. Anche Walter Fuchs-Kuchen della Panetteria Fürst di Berna è ottimista: «Al momento sono tranquillo. Resta da vedere come si svilupperà il tutto. Rimango fiducioso». Luca Danesi della Panetteria Danesi di Melano (TI) afferma: «Penso di avere una sana azienda che sta cercando di rimanere al passo con i tempi». ■