

GALLERIA
FOTOGRAFICA

GRANDI SORRISI PER IL RE PANETTONE

Panettone d'autore, l'evento organizzato agli inizi di dicembre dal Marchio garanzia di qualità SMPPC che distingue il Panettone artigianale ticinese, è per gli abili artigiani un'importante vetrina. Nelle fotografie: i bambini che hanno preso parte all'abbinamento guidato Panettone-Gazzosa con Anna Valli – Sommelier Professionista e Presidente ASSP (Svizzera italiana) – e Giuseppe Piffaretti (Resp. Marchio SMPPC), Alain De Raemy, Amministratore Apostolico di Lugano accompagnato da Don Felice e Gaia Galli che ha vinto un Panettone da 3 kg (concorso).

TESTO E FOTO: SANDRA FOGATO





PREVALE IL POSITIVO

TESTO: DIEGO SCHWERZMANN/SF

La Panetteria-Confetteria Wälchli ha vissuto un periodo ricco di eventi.

Dopo tre anni di difficoltà, il 1 marzo 2023, tutto sembra essere risolto per la Panetteria-Pasticceria-Confetteria Wälchli di Rothrist (AG). Ma quello che è accaduto meno di due settimane dopo è stato come un disastro operativo, superato solo grazie allo straordinario impegno dei dipendenti.

Quando Ruth Haab, a capo della Panetteria-Pasticceria-Confetteria Wälchli di Rothrist (AG), ci ha contattato prima che iniziassimo a scrivere l'articolo, ha voluto sottolineare: «Tutto sarebbe stato impossibile se non avessimo avuto dei dipendenti così eccezionali!»

SOLUZIONE TEMPORANEA A LUNGO TERMINE

Per iniziare questa storia, torniamo al 2020. La filiale della Panetteria-Pasticceria-Confetteria Wälchli di Aarau (AG) è stata appena trasferita nei locali temporanei appositamente allestiti per la completa ristrutturazione. Sono seguiti tre anni estenuanti nei 35 metri quadrati di spazio del container. Coronavirus, maltempo, nonché ritardi nella costruzione della nuova filiale, hanno richiesto molto ai dipendenti.

L'attesa per il nuovo e spazioso negozio nella stazione ferroviaria cresceva di giorno in giorno. Così, nonostante tutte le avversità, il 28 febbraio il negozio temporaneo viene salutato a malincuore. «Tutti si erano in qualche modo affezionati al container», ammette Ruth Haab. Quando mercoledì 1° marzo il personale ha accolto i clienti nel nuovo negozio, l'euforia da entrambi i lati del banco di vendita è stata grande.

LA CATASTROFE

«Poi c'è stato un botto, il 12 marzo», racconta la direttrice. Domenica mattina è esploso il doppio forno del panificio di Rothrist (AG). Come un miracolo, nessuno viene ferito, anche se la forza lavoro è in fase di accelerazione finale nella produzione. Eravamo sull'orlo del precipizio, eravamo perplessi e non sapevamo più cosa fare», osserva la donna del settore ripensando all'accaduto.



La direttrice Ruth Haab e lo specialista dei forni Denis Perraux al primo avvio del nuovo forno.

Panetteria-Pasticceria-Confetteria
Wälchli AG, Rothrist (AG)

Anno di fondazione

1985

Collaboratori

circa 160, di cui 2 apprendisti

Punti vendita

12, 8 con Café e 4 con produzione

Maggiori informazioni



ASSISTENZA IN TEMPI RECORD

Lo spazzacamino e il responsabile del bruciatore si recano immediatamente sul posto per valutare la situazione. Ma un esperto nella costruzione dei forni non era disponibile. Un amico della casa ha dato la dritta decisiva: «Dovremmo chiamare qualcuno da Losanna, qualcuno che non conosceva». Una chiamata, due ore dopo e questo sconosciuto effettua la diagnosi del forno sul posto: perdita totale.

LO SPIRITO DI SQUADRA RAGGIUNGE L'IMPOSSIBILE

Per dodici settimane vige lo stato di emergenza. Un piano elaborato dalla responsabile della panetteria Chantal Stampfli e viaggi extra giornalieri garantiscono le consegne. I prodotti da forno devono essere cotti con un lavoro meticoloso utilizzando un forno a piani. Allo stesso tempo, il forno viene smontato dall'esperto Denis Perraux. In collaborazione con lo specialista della refrigerazione Daniel Wyss, il tecnico delle macchine Patrick Rohner e gli artigiani della regione, il nuovo forno viene installato nell'affollato panificio.

Tutti collaborano, il che lascia un'impressione indelebile in Ruth Haab: «Nulla avrebbe funzionato se non fosse stato per gli eccezionali artigiani. E per me è stata una conferma: i dipendenti sono la più grande risorsa di un'azienda».

PREVALE IL POSITIVO

All'inizio di giugno si è vista la luce in fondo al tunnel. Il «nuovo bebè» è già montato e può essere messo in funzione; lo stato normale può essere ripristinato. I collaboratori hanno supportato tutto ciò che l'azienda richiedeva e si sono notevolmente uniti. Ruth Haab desidera sottolinearlo ancora una volta in modo esplicito: «Il positivo delle persone prevale su tutte le esperienze negative.» ■

INIZIATIVA PER LA SALUTE CP PANVICA E PANVICA PLUS

Individuare e intervenire precocemente conviene sempre. Attraverso misure mirate, che possono arrivare fino all'assistenza esterna, è possibile reintegrare nel processo lavorativo gli assenti di lunga durata, contrastando il rischio di invalidità permanente. Una situazione «win-win» per i membri e il loro personale, nonché per le Casse pensioni PANVICA e PANVICApplus, la quale ha effetti positivi sui futuri contributi alle Casse pensioni e sui costi dell'assicurazione indennità giornaliera in caso di malattia. Partecipare attivamente conviene per tre ottime ragioni!

In primavera la PANVICA ha lanciato l'iniziativa per la promozione della salute attraverso la gestione della salute in azienda (GSA). Ora sono disponibili i dati semestrali, dai quali emerge chiaramente che la tematica della promozione della salute e del Case Management gode di un buon livello di accettazione da parte dei membri, per i quali è importante poter contare su collaboratori sani e motivati.

Fino alla fine di settembre 2023 erano stati inseriti nel sistema di Case Management 14 assicurati. Già cinque delle persone assistite hanno potuto essere reintegrate nel processo lavorativo. Nell'ambito della GSA di livello 1 sono già state registrate 77 assenze a seguito di malattia o infortunio, mentre nel contesto della GSA di livello 2 sono state inviate 32 notifiche preventive. Sintetizzando, l'avvio della GSA è stato un successo!

VISITE PRESSO I SOCI PCS

A entrambi i livelli della GSA, vengono valutati insieme al datore di lavoro potenziali assenze di lunga durata e casi di invalidità che, se necessario, vengono passati al Case Management. Il Case Management preventivo viene coordinato e gestito dalla active care ag, un'azienda nostra partner.

La nostra procedura prevede di visitare prima i membri con più collaboratori, portando avanti parallelamente la sensibilizzazione sul tema della GSA. Delle visite presso i clienti si occupano i consulenti della PANVICA con il supporto della active care ag. L'intero concetto della GSA si basa sulla tempestività dell'individuazione e della notifica da parte dei membri fino ad arrivare a una reintegrazione rapida e mirata da parte dei nostri partner.

Maggiore è il numero di casi di assenze di lunga durata individuati tempestivamente e seguiti con risultati positivi, migliore sarà l'andamento delle performance di entrambe le Casse pensioni. La gestione attiva delle assenze per malattia o infortunio e dei casi di lunga durata è un nuovo approccio per assistere i collaboratori nei periodi difficili, cercando anche



Dilan Baumgartner, Team Leader
consulenza alla clientela
T 031 388 14 56



Reto Heller, Consulente alla clientela
Cantoni: AI, AR, GL, GR, LU, NW, OW,
SG, SH, TG, UR, ZH; **T 079 400 39 99**



Ivan Prest, Consulente alla clientela
Cantoni: BL, BS, FR, GE, JU, NE, TI, VD,
VS, **T 079 685 89 70**



Eranda Osmani, Consulente alla
clientela Cantoni: AG, BE, SO
T 031 388 14 44

di evitare costosi pensionamenti. La partecipazione attiva rafforza il legame, garantendo la sostenibilità di entrambe le Casse pensioni. I clienti interessati, che fino ad ora non sono stati ancora contattati in merito alla GSA, possono contattare direttamente il proprio consulente responsabile o Dilan Baumgartner, Responsabile del team Servizio clienti al numero 031 388 14 56 o all'indirizzo dilan.baumgartner@panvica.ch.

È ORA DI RIVEDERSI



PER IL NUOVO ANNO, ABBIAMO IN SERBO PER VOI NON SOLO UNA NUOVA ORGANIZZAZIONE, MA ANCHE SOLUZIONI LPP OTTIMIZZATE E MODERNIZZATE.

SAREMO LIETI DI PRESENTARVI PERSONALMENTE I NOSTRI DONI L'ANNO PROSSIMO, ASSISTENDOVIS CON COMPETENZA. SARÀ UN PIACERE ANCHE COLLABORARE CON VOI PER TROVARE IL REGALO PIÙ ADATTO SULLA BASE DELLE VOSTRE ESIGENZE INDIVIDUALI.

PER IL MOMENTO, VI AUGURIAMO BUONE FESTE, ATTENDENDO CON GIOIA DI INCONTRARVI DI PERSONA.
IL VOSTRO TEAM PANVICA

ATTUALITÀ

NUOVE REGOLE NEL DIRITTO ALIMENTARE. Venerdì 8 dicembre, il Consiglio federale ha adottato nuove regole nel diritto alimentare. In particolare, ciò riguarda anche il settore della panetteria-confetteria. Per facilitare i consumatori nel riconoscere dove sono stati prodotti il pane e i prodotti da forno sfusi, in futuro i panifici, i ristoranti e il commercio al dettaglio dovranno indicare per iscritto il Paese di produzione, anziché solo verbalmente. Le nuove disposizioni si applicheranno a partire dal 1° febbraio 2024, con un periodo di transizione di dodici mesi. La PCS esaminerà attentamente il regolamento e informerà tempestivamente i suoi membri sui dettagli della sua attuazione. PCS/sf

MERITI CULINARI – CANDIDATURA. I professionisti del settore della pasticceria-confetteria hanno tempo fino al 31 dicembre per candidarsi al premio «Meriti culinari della Svizzera 2024». Ogni anno vengono assegnati due premi a persone del settore della pasticceria-confetteria il cui impegno rende onore alla loro professione. Maggiori informazioni: kulinarischermeriten.ch com/sf

POSA DELLA PRIMA PIETRA. Alla fine di novembre si è svolta la cerimonia di posa della prima pietra del nuovo edificio di produzione di Läderach AG (Ennenda / GL) a Bilten (GL). A partire dal 2025, i prodotti dell'azienda saranno realizzati su una superficie di circa 13 000 mq. L'allargamento è stato determinato in particolare dalla crescita internazionale degli ultimi cinque anni. Le capacità produttive diventerebbero sempre più un fattore di strozzatura a causa della domanda di specialità di cioccolato, spiega il CEO Johannes Läderach. «Con il nuovo stabilimento di produzione a Bilten, vicino alla House of Läderach, abbiamo fatto un salto di qualità che ci darà spazio per un'ulteriore crescita e posti di lavoro più sicuri per il futuro nel Canton Glarona», continua Johannes Läderach. com/sf

COMPLETA REVISIONE. Le professioni della produzione, panettiere-pasticciere e pasticciere-confettiere, saranno sottoposte ad una revisione totale. Il 10 dicembre, dopo intense discussioni, il Comitato centrale ha dato il via libera al progetto. Tuttavia, ha posto alcune condizioni. Notizie in breve del Comitato centrale: swissbaker.ch/panissimo > Ticino PCS/sf

ONLINE

TEMI PUBBLICATI

- «Un grande ringraziamento» di Silvan Hotz e Urs Wellauer-Boschung
- «Cinque domande – cinque risposte» rivolte ai membri della giuria degli SwissSkills Championships, tra cui Paolo Loraschi.

Altre notizie d'attualità online
in lingua italiana:
swissbaker.ch/panissimo > Ticino



IN MEMORIA DI

**CARLO DE GIOVANETTI (1941 - 2023)**

La Panetteria De Giovanetti viene fondata a Bellinzona da Carlo De Giovanetti nel 1968. Si occupa della produzione e rivendita di prodotti di panetteria, pasticceria e confetteria a clienti privati e commerciali, impiegando all'incirca con regolarità 25 dipendenti. Dopo l'apprendistato, il figlio Ivano lo affianca nella

DSC

conduzione e nella produzione. Nel 1972 si trasferisce a Sementina dove nel 1987 inaugura la sua sede di produzione nel nuovo «Centro Felmi», quella che tutt'ora è la sede produttiva. Nello stesso anno viene aperta anche una pasticceria/tea room. Sotto la direzione di padre e figlio, l'azienda mira al consolidamento della quota di mercato con ulteriore espansione, puntando sulla qualità dei propri prodotti artigianali e tradizionali. La malattia del figlio, e a seguire quella del padre, fanno decidere di cedere ad inizio 2023 l'attività alla F.lli Longhi Sagl. Con grande orgoglio dei signori De Giovanetti, Ivan Longhi, da loro apprendista a capo laboratorio da oltre un ventennio, diventa il nuovo proprietario. sf

La Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino, Mesolcina e Calanca porge ai famigliari le più sentite condoglianze.

COMUNICAZIONE

CHIUSURA FESTIVITÀ: PCS – PANISSIMO – SMPPC

Gli uffici della PCS, il servizio legale e la redazione di Panissimo rimarranno chiusi dal 27.12.2023 al 2.1.2024. Gli annunci di lavoro prenotati in questo periodo verranno pubblicati su swissbaker-jobs.ch. La gestione degli annunci sarà disponibile dal 27 al 29 dicembre. A partire dal 3.1.2023 saremo di nuovo a vostra disposizione. Nel 2024 la prima newsletter verrà inviata l'11.1.2024 e Panissimo verrà pubblicato il 12.1.2024.



SC

Il Segretariato della SMPPC rimarrà chiuso dal 21.12.2023 al 07.01.2024. Sarà di nuovo a disposizione dei membri del Canton Ticino a partire dall'8.01.2024.

Auguriamo buone feste e buon anno.

PCS/SMPPC