A chi sarà assegnata la Corona del fornaio nel 2024? Partecipate ora!

Siamo nuovamente alla ricerca di un panettiere o di una panettiera particolarmente innovativo/a, di un confettiere o di una confettiera estremamente creativo/a o di un'azienda eccezionale. Con la Corona del fornaio vogliamo premiare l'innovazione, sia essa in ambito 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 in denaro di 15 000 franchi svizzeri. Tutte le informazioni sono disponibili sul sito www.coronadelfornaio.ch.

Attenzione! È appena stato pubblicato il bando del concorso Corona del fornaio 2024. Cari panettieri e care panettiere, nonché cari confettieri e care confettiere, desiderate prendere parte al prestigioso concorso? Questo premio è già stato assegnato per ben undici volte a una persona particolarmente innovativa o a una panetteria-confetteria eccezionale. Il mandato di «Mastro Piff», l'attuale re dei fornai in carica, scade quest'estate.

CANDIDATEVI PERSONALMENTE O SPRONATE I VOSTRI CLIENTI A NOMINARVI ...

L'Unione svizzera di fabbricanti di lievito (USFL) assegna la Corona del fornaio insieme all'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS). Può partecipare al concorso chiunque sia membro della PCS, sia come persona singola che come azienda. Spiegate alla giuria perché dovreste diventare il re o la regina dei fornai 2024. Potete inviare in forma scritta o elettronica la vostra candidatura, accompagnata da una fotografia, o una registrazione video. Preferite lasciar fare ai vostri clienti? Allora spronatela a nominare voi o la vostra azienda online, sul sito www.coronadelfornaio.ch.

PARTICOLARITÀ, IMPEGNO O SPECIALITÀ

Avete una specialità degna di nota? Oppure lo scorso anno vi siete impegnati in modo straordinario? Siete forse riusciti a realizzare un progetto particolare? Avete eventualmente messo in luce il nostro settore artigianale facendo in modo che appaia più simpatico, sostenibile o professionale? Il vincitore o la vincitrice potrà fregiarsi non solo del titolo di re o regina dei fornai per un intero anno, ma riceverà anche due targhe e il premio in denaro offerti dall'Unione svizzera di fabbricanti di lievito (USFL). La Corona del fornaio viene assegnata senza porre limiti, ma potrebbe essere decisivo uno dei seguenti criteri:

- prodotti particolarmente innovativi
- novità creative in azienda
- impegno a favore dell'ambiente
- promozione straordinaria di dipendenti o altre persone
- responsabilità sociale
- ulteriore sviluppo del settore panario

IN PALIO CI SONO PUBBLICITÀ E UN PREMIO IN DENARO

Il vincitore o la vincitrice avrà il diritto di fregiarsi del titolo di re o regina dei fornai per un anno, beneficerà di pubblicità a livello nazionale e forse potrà realizzare determinati progetti grazie al premio in denaro. D'altro canto, l'USFL e la PCS si rallegrano di premiare persone impegnate e idee particolarmente creative.

CANDIDATEVI OGGI STESSO O AL PIÙ TARDI ENTRO IL 27 MARZO

Inviate il vostro dossier di candidatura al seguente indirizzo: Schweizerischer Hefeverband SHV, Thunstrasse 82, Postfach 1009, 3000 Bern 6, o per e-mail a info@baeckerkrone.ch. Potete anche compilare il modulo di candidatura direttamente online, sul sito www.coronadelfornaio.ch, o spronare i vostri clienti a nominarvi. Il termine d'iscrizione è il 27 marzo 2024. Poi spetterà alla giuria – composta da tre rappresentanti dell'USFL e da tre della PCS – a designare il nuovo re o la nuova regina del fornaio. La Corona del fornaio 2024 sarà assegnata in occasione del Congresso PCS del 4 giugno 2024.

Tutte le informazioni e il modulo di candidatura si trovano sul sito:

www.coronadelfornaio.ch
www.coronadelfornaio.ch/candidatura
Termine d'iscrizione: 27 marzo 2024.

RICORDARE, ASCOLTARE, ELABORARE

TESTO E FOTO: JOHANN RUPPEN / SF

David Grandjean con il trofeo Pain d'or, vinto nel mese di ottobre 2023.

David Grandjean ha ottenuto il Pain d'or contemporaneamente al titolo di Cavaliere dalla Confraternita friborghese. Nel corso della sua carriera, l'artigiano ha potuto cimentarsi nella gestione della panetteria-confetteria Dubey-Grandjean di Romont (FR). Nel 2019 è entrato a far parte della direzione dell'azienda di famiglia e ha assunto la responsabilità della società; un'azienda ricca di tradizione che si impegna ad ascoltare il suo personale, i suoi clienti e lo spirito di continuità.

Joël Grandjean ha gradualmente passato le redini della panetteria-confetteria, fondata nel 1951, al figlio David.

«Ho scoperto sul posto di aver vinto il Pain d'or quando è stato assegnato a Châtel-St-Denis (FR). È stata una sorpresa incredibile, non riuscivo a spiegarlo a parole», ricorda David Grandjean, vincitore del trofeo 2023, in ottobre. Esistente in altri Cantoni, è la seconda volta che il premio viene assegnato a Friburgo. La Confraternita dei Cavalieri del buon pane lo assegna al membro con la media più alta delle ultime tre tassazioni sul pane. Il panettiere e confettiere di Romont succede a Michel Buchs. L'artigiano di Jaun (FR) lo ha ricevuto nel 2018.

La sorpresa è ancora più grande per il vincitore, che nel 2019 ha assunto la responsabilità della panetteria-confetteria Dubey-Grandjean. I suoi genitori Cathy e Joël sono stati al timone con la coppia Angeline e Michel Dubey fino al 2018. L'azienda aveva confermato il suo cavalierato in sei occasioni, come dimostra il numero di stelle appese al collare di Joël Grandjean. Quando c'è un cambio al vertice, i contatori vengono azzerati. Il nuovo responsabile deve dimostrare il suo valore se vuole che la sua azienda rimanga membro della Confraternita.

«TUTTO IL NOSTRO PERSONALE HA LAVORATO DURAMENTE PER RAGGIUNGERE QUESTO RISULTATO.»
DAVID GRANDJEAN

TRIONFO COLLETTIVO

David Grandjean mette in evidenza questa vittoria: «Tutto il nostro personale ha lavorato duramente per raggiungere questo risultato. È una fonte di motivazione per tutto il personale e un motivo di orgoglio per noi». Joël Grandjean aggiunge: «I nostri panettieri sono qui tutte le sere, cosa che non accade per noi». L'azienda ha 34 dipendenti, molti dei quali sono in azienda da molto tempo, e padre e figlio fanno affidamento su di loro, come sottolinea Joël: «Si sono formati con noi, quindi sono abituati. Siamo riusciti a trasmettere loro una conoscenza che applicano con costanza ogni giorno. Lo vedo quando vado in negozio: i nostri prodotti sono davvero uniformi». La vendita non viene trascurata. «Anche questo aspetto è molto importante. Se la produzione commette un errore, deve gestire i reclami in modo adeguato, affinché i clienti siano ascoltati e tornino.»

Con l'arrivo del trofeo in vetrina, la squadra presta maggiore attenzione ai dettagli. «Questo riconoscimento della qualità del loro lavoro li motiva maggiormente. Così, quando i dipendenti vedono qualcosa che non va, non esitano a dirlo e a trovare soluzioni. Questo coinvolgimento non avviene per caso. È qualcosa su cui bisogna lavorare, fin dalla fase dell'apprendistato. Joël Grandjean, formatore dell'anno 2018 e insegnante fino a poco tempo fa, ha formato un centinaio di apprendisti, anche nel settore della vendita. Che si tratti di preparazione agli esami o esposizioni, i Grandjeans si occupano della prossima generazione, come spiega David: «Ci occupiamo di loro, ma li facciamo anche parlare. Li valorizziamo attraverso le pubblicazioni sui social media. Questo è stato il caso del concorso per apprendisti a Bulle (FR).»

FLESSIBILITÀ ORGANIZZATIVA

L'attenzione per i dipendenti non si ferma al diploma. Continua, anche attraverso buone condizioni di lavoro come la retribuzione. «Se si vuole mantenere il personale, bisogna pagarlo bene», afferma Joël Grandjean. Il fatto che il negozio sia aperto 7 giorni su 7 offre anche una maggiore flessibilità per soddisfare le esigenze e i desideri dei dipendenti. In pratica, i dipendenti sono liberi di organizzare i loro giorni di riposo in accordo con gli altri. Ad esempio, possono assentarsi una settimana dal sabato al martedì. Poi, per le due settimane successive, cinque giorni di fila, intervallati da un giorno di pausa. «Abbiamo molti giovani che apprezzano la possibilità di seguire la propria squadra di calcio o di andare a sciare. È diventata una struttura che funziona senza problemi.»

IN UNO SPIRITO DI CONTINUITÀ

Questo sviluppo rispecchia la filosofia dell'azienda: adattarsi perfettamente all'ambiente circostante, mantenendo la tradizione come garante della propria identità. Oltre che nel personale e nei prodotti, questo si riflette nell'identità aziendale. Michel Dubey è andato in pensione nel 2018. Tuttavia, sui supporti e sulle confezioni appare ancora «Dubey-Grandjean»; è stata aggiunta solo la dicitura «David Grandjean». «Alcuni dei nostri dipendenti hanno lavorato con Michel e alcuni dei nostri clienti hanno collaborato con lui. Si identificano con questa azienda e ci sono molto grati. Dopo un'attenta riflessione, abbiamo fatto questa scelta in uno spirito di continuità», conclude Joël Grandjean.

Articolo completo su swissbaker.ch/panissimo > Ticino

FOTO DELLA SETTIMANA

Print Screen RSI

Il pane è stato l'ospite d'onore nel programma della RSI La1 «Domenica», condotto da Carla Norghauer (s). Le belle testimonianze dei professionisti Eros Mella, Fernando Mafferetti, Daniel Ricigliano, Matteo Banci e Vera Sabbatini (apprendista pasticciere-confettiere al terzo anno presso Münger 1923 SA a Paradiso), hanno ossequiato il settore della panetteria artigianale. Ad arricchire il pomeriggio domenicale, sono stati i vari filmati storici. Carla Norghauer, riferendosi alla categoria professionale, ha affermato: «Voi fate contente le persone!» sf

ATTUALITÀ

SILVAN HOTZ ALL'ELISEO DI PARIGI (F). Il presidente della PCS Silvan Hotz è stato invitato spontaneamente al Palazzo dell'Eliseo di Parigi (F) insieme ai funzionari dell'Associazione europea dei panettieri-confettieri. I visitatori sono stati accolti, tra gli altri, dall'attuale Presidente della Francia, Emmanuel Macron. com/sf

---

FIDUCIARI DEL FUTURO. In un mondo dinamico, è essenziale che anche i fiduciari si adattino costantemente. Il loro ruolo è importante, soprattutto nelle panetterie-confetterie. Non si limitano a tenere la contabilità, ma sono anche un fidato interlocutore per queste aziende, in grado di fornire un supporto quotidiano per affrontare un'ampia gamma di sfide. L'argomento viene approfondito da Markus Koster, direttore della SBC Treuhand AG, San Gallo. Testo completo: swissbaker.ch/panissimo > Ticino sf

---

SIGEP 2024. Si è tenuto dal 20 al 24 gennaio 2024, nel quartiere fieristico di Rimini (I), il 45° salone internazionale Sigep. Sono state presentate le ultime novità, le innovazioni e le tendenze inerenti le materie prime, i macchinari, le attrezzature, gli arredamenti, il packaging e i servizi. «Panissimo» pubblicherà maggiori dettagli sul prossimo numero del 9 febbraio 2024. com/sf

---

18,6 MILIONI DI PASTI. La Fondazione svizzera Tafel ha preparato 18,6 milioni di pasti per le persone povere nel 2023. In totale, sono state salvate dalla distruzione 6 500 tonnellate di prodotti alimentari e non. com/sf

APPROFONDIMENTO

UN ISTRUTTIVO 2024

PCS

Care lettrici, Cari lettori,

Il nuovo anno è ancora agli albori, i propositi presi con spirito positivo sono ancora relativamente concreti. Quanto saranno presenti questi propositi tra due o tre mesi? Saremo tornati alla solita «routine» o avremo realizzato qualcosa?

Ciò che non funziona, e questo è garantito, sono le formulazioni come dovrebbe, potrebbe, sarebbe, ecc. Per me questo significa: questa possibile forma (condizionale) = mai! Perché non è vincolante. Quindi le uniche formulazioni concrete sono ora, entro giovedì prossimo, tra una settimana, ecc.

Lo stesso vale per la formazione e la formazione continua: la conoscenza è potere o l'ignoranza è inutile?

Peter Signer, Resp. formazione PCS

Il contributo completo è online: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

COMUNICAZIONE

RISPARMIARE I COSTI DI SOLLECITO. Alla fine dell'anno, le aziende della panetteria-confetteria sono state invitate dalla cppc a dichiarare e a pagare i contributi alle spese di esecuzione. La dichiarazione viene ora effettuata digitalmente utilizzando i dati di accesso inviati. La PCS ricorda ai suoi membri di evadere la richiesta di dichiarazione entro la fine di gennaio 2024. Se la dichiarazione viene effettuata in tempo, le aziende possono usufruire del 3 % del totale dei contributi dei dipendenti. Tuttavia, alle aziende che non hanno presentato la dichiarazione in tempo, viene automaticamente inviato un sollecito. L'azienda dovrà pagare un supplemento di 100 franchi per ogni sollecito (cfr. art. 41b fino al cpv. 2 CCL). Se avete difficoltà con la dichiarazione, la cppc (031 343 04 40) sarà lieta di aiutarvi. Importante: dal 2019 anche i lavoratori non qualificati ai sensi del CCL (cfr. art. 6b CCL) sono soggetti al CCL e sono tenuti a pagare i contributi alle spese di esecuzione. PCS/sf

Altre notizie online: swissbaker.ch/panissimo > Ticino