



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM PADOVA

Imprese insieme

tuttoASCOM

ANNO XIII - N. 1 MESE FEBBRAIO 2017

SPECIALE PANIFICATORI PANIFICATORI



Federazione Italiana Panificatori



il Panettiere Padovano

IL 19 MARZO TORNA LA FESTA DEL PANIFICATORE PADOVANO

Il 19 marzo ritorna, salutato con entusiasmo dagli aderenti a questo Gruppo, lo storico appuntamento dopo una pausa di quasi nove anni.

Giunta alla sua **XXVIII edizione**, sono lieto di annunciarvi che

finalmente si terrà la Festa del Panificatore Padovano **domenica 19 marzo a partire dalle ore 13.00** presso il **Ristorante "Montegrande" in Via S. Giorgio, 17 a Rovolon (Pd)**.

Il programma è molto articolato e prevede una intera giornata da trascorrere in compagnia, assieme a familiari, collaboratori, dipendenti ed amici.

L'inizio del pranzo è fissato alle 13.00 e c'è la possibilità di **scegliere tra un menu di carne e uno di pesce**. La festa proseguirà poi in taverna con l'animazione di un'orchestra che eseguirà musica da ballo.

Appuntamento importantissimo nel corso del pomeriggio, quando verranno **premiati i panifici che vantano una anzianità di oltre 50 anni** e i di-



pendenti con oltre 35 anni di lavoro.

Proprio per questo motivo **vi invitiamo a segnalare (entro il 6 marzo p.v.)** alla segreteria del Sindacato i **nominativi dei candidati**.

Tutti i panificatori padovani e i loro familiari e collaboratori sono invitati a

partecipare a questo evento, che rappresenta un atteso momento di aggregazione per gli operatori della categoria, oltre a costituire occasione di svago e di ben meritato divertimento.

Il costo di partecipazione alla festa è stato contenuto in € 40,00 a persona (€ 20,00 per i bambini fino ai 10 anni).

Le **prenotazioni con indicazione della scelta del menù** (carne o pesce) saranno accettate **sino a esaurimento dei posti disponibili** e dovranno pervenire alla **Segreteria del Sindacato, c/o Ascom Padova, (tel. 049/8209762 - 724, marcello.mazzucato@ascompd.com entro lunedì 13 marzo p.v..**

Vi aspetto!

Carlo Quartesan

SOMMARIO

Pag. 1. Torna la Festa dei Panificatori
Pag. 2. I funzionari della Regione Veneto all'AAMA
Pag. 2. Il contributo dei panificatori per il centro Italia
Pag. 2. Riunioni Mandamentali

Pag. 3. La formazione che cambia le persone
Pag. 4. Luoghi storici del commercio
Pag. 4. L'Esperto risponde
Pag. 4. Cerco / Offro lavoro

LA VISITA ALL'AAMA DEI FUNZIONARI DELLA REGIONE VENETO

Una gradita visita quella di **Luca Polesello e Patricia Penzo**, i funzionari della Regione Veneto del dipartimento dell'artigianato che seguono la procedura per ottenere il marchio "Forno di Qualità" previsto dalla recente normativa regionale sul pane. Scopo della visita l'ispezione della sede AAMA in via Due Palazzi 43, per verificare la correttezza delle procedure seguite e la possibilità di realizzare un corso appositamente strutturato rivolto ai panificatori della provincia di Padova per illustrare le caratteristiche



del Forno di Qualità.

La sede dell'Accademia Arti e Mestieri Alimentari di Ascom ha al

suo interno una serie di locali appositamente attrezzati per poter svolgere percorsi professionali — ma aperti anche al pubblico degli hobbisti—nei settori del Bar, della Cioccolateria, della Gelateria, della Pasticceria e Panificazione, della Gastronomia e della Sommellerie professionale, tenuti nel corso di tutto l'anno da docenti e chef qualificati e che permettono di conseguire diplomi professionalmente validi.

Info al numero 049 8209735—714254.

IL CONTRIBUTO DEI PANIFICATORI ALLE POPOLAZIONI COLPITE DAL TERREMOTO

Con il coordinamento della **Federazione Nazionale** che ha coinvolto **tutti i panificatori del Veneto**, i nostri panifici del territorio hanno raccolto una **cifra pari a 1000 euro** che, unita alle somme provenienti dalle altre province, verrà **direttamente destinata ad alcune attività di panificazione** distrutte dal terremoto che ha colpito le regioni del centro Italia, individuate dalla Federazione nazionale.

Questa è una delle tante iniziative che hanno visto coinvolto il mondo imprenditoriale di Confcommercio,



che in questi mesi ha messo in atto una serie di azioni finalizzate a raccogliere quanto più possibile per po-

ter fornire, come già fatto anche per l'Emilia, un aiuto concreto a quanti in questo periodo drammatico hanno perduto ogni cosa.

Dalla Amatriciana Solidale realizzata nel corso dell'ultima edizione di Casa su Misura alle visite organizzate dalle Guide Ascom, le aziende socie hanno studiato iniziative di vario genere tese a raccogliere un contributo per far sì che le attività commerciali delle zone terremotate possano tornare al più presto a garantire un reddito ai loro proprietari e il ritorno alla vita per le comunità residenti..

RIUNIONI MANDAMENTALI PER I PANIFICATORI

Tornano anche quest'anno le **riunioni mandamentali** dei Panificatori, organizzate in modo da coinvolgere il più possibile gli operatori di Padova e provincia. Padova, Abano Terme e Piove di Sacco sono le ultime sedi che ospiteranno gli incontri, nel corso dei quali vengono trattati gli **argomenti "caldi" del settore**.

Dai controlli dello **Spisal** e dell'**Uiss** alle tematiche relative all'etichettatura nutrizionale, per continuare con l'indagine della Federazione sull'andamento dei panifici in Italia, le iniziative collegate al "**Pane Mezzo Sale**" in collaborazione con il **Gruppo Polis**, gli appuntamenti della **Festa del Panificatore** e della **Fiera Campionaria 2017**, per finire con l'affrontare le problematiche dei panificatori locali, c'è veramente molto materiale su cui confrontarsi.



in collaborazione con il Gruppo
Panificatori Ascom Padova



LA FORMAZIONE CAMBIA LE PERSONE E CAMBIA LE AZIENDE

Corso di aggiornamento professionale dedicati ai Responsabili dell'attività produttiva di panificazione, fruibile anche come recupero delle ore obbligatorie di frequenza (non svolte) nel Percorso formativo di aggiornamento (Legge Regionale 24 Dicembre 2013, n.36)

LA GESTIONE DEL RISCHIO ALLERGENI A TUTELA DEL CONSUMATORE (3 ore)

Date: **mercoledì 22 Marzo**, dalle 14.00 alle 17.00

Quota Iscrizione: Euro 40.00 (iva inclusa)

Quando chiudono le iscrizioni: **mercoledì 15 Marzo**

Inoltre

CORSO DI ACCESSO PROFESSIONALE - ADDETTO DI PANIFICAZIONE E PIZZERIA (140 ore)

Date: **lunedì 20 Marzo**, dalle 18.30 alle 22.30

il lunedì, martedì e giovedì

Quota Iscrizione: Euro 1.900,00 (iva esente)

CORSO ABILITANTE - OBBLIGATORIO PER RESPONSABILE DELL'ATTIVITA' PRODUTTIVA DI PANIFICAZIONE

Il percorso è rivolto a coloro che intendono svolgere la funzione di Responsabile dell'attività produttiva di un'impresa di panificazione, individuati dall'art. 5 co.1, L.R. 36/2013. Il Responsabile dell'attività produttiva ha il compito di **sovrintendere e coordinare il processo produttivo** dei prodotti da forno **monitorando l'uso delle materie prime più idonee e conformi alle normative vigenti, gli impasti, le farciture, i tempi di lievitazione e cottura.**

Il Responsabile dell'attività produttiva deve garantire che l'azienda presso la quale opera rispetti la buona pratica professionale e che il processo produttivo avvenga nel rispetto della normativa igienico sanitaria, osservando le regole sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

E' importante quindi che sia informato su tali tematiche al fine di valorizzare la professionalità artigiana sviluppandone la modernizzazione ed offrendo un possibile incremento dell'attività; è necessario anche sviluppare l'informazione verso il consumatore finale, in merito ai prodotti da forno, per accrescerne la maggiore consapevolezza alimentare favorendo così sia i consumatori sia la tutela delle imprese di Panificazione.

Il percorso formativo, della durata complessiva di **150 ore**, si suddivide in 25 lezioni di 6 ore ciascuna, precisamente **il mercoledì e giovedì dalle ore 13.00 alle ore 19.00**. La prima lezione del corso è stata fissata a mercoledì 23 Marzo!

PER ISCRIZIONI:

Accademia Arti & Mestieri Alimentari Via Due Palazzi, 43 – int.1 –

Padova 049/8209735 oppure 049/714254

Sito Web: www.aamapadova.com Email: aama@ascompd.com

LUOGHI STORICI DEL COMMERCIO: APERTE LE ISCRIZIONI

Le **attività commerciali** che abbiano **valore storico o artistico**, oltre alle altre attività previste dalla disciplina regionale: attività artigianali con annessa attività di vendita, **come i panifici**, in possesso dei requisiti prescritti, tra cui l'**apertura al pubblico da almeno 40 anni**, possono ottenere l'**iscrizione nell'elenco regionale dei luoghi storici del commercio**.

I soggetti interessati possono presentare **domanda d'iscrizione dal 1° al 30 aprile 2017** tramite PEC



(dip.sviluppoeconomico@pec.regione.veneto.it) alla Regione e, per conoscenza ai Comuni di riferimento.

La **modulistica di riferimento** si può scaricare al seguente link www.regione.veneto.it (percorsi/attivita produttive/commercio/sistema commerciale).

Per perfezionare la pratica e per ogni ulteriore informazione in merito contattare **Marcello Mazzucato** al n. 0498209762.

L'ESPERTO RISPONDE:

"VERIFICHE IMPIANTO DI MESSA A TERRA" : E' NECESSARIO ADEGUARSI

Poiché ci risulta che ci siano ancora **panifici non in regola con le verifiche dell'impianto di messa a terra** riteniamo opportuno richiamare l'attenzione sull'argomento.

La denuncia dell'impianto di messa a terra e la sua verifica è regolamentata dal **DPR 22 ottobre 2001, n. 462** che pone in capo al **Datore di Lavoro** tali obblighi. La verifica deve essere effettuata **dall'ARPAV o da un Organismo Abilitato**: non sono valide verifiche fatte da liberi professionisti o imprese installatrici. Il **verbale di verifica** deve essere conservato dal Datore di Lavoro ed esibito in caso di controllo degli orga-



ni di vigilanza. La **periodicità delle verifiche è quinquennale o biennale** (locali a maggior rischio di incendio). Anche nel **caso di locazione** l'obbligo è in capo al datore di lavoro

e non al proprietario dei locali.

E' importante sottolineare che l'impianto di messa a terra è cosa diversa dall'impianto elettrico: il possesso della dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico non è sufficiente e non esime dalla verifiche periodiche dell'impianto di messa a terra.

Per agevolare i panifici nell'adeguamento l'Ascom ha stipulato una **convenzione** con un organismo certificatore che prevede **costi agevolati per gli associati**. Per ulteriori informazioni rivolgersi all'Ufficio Assistenza Tecnica – tel. 049.8209822-763 / fax 049.820726 / info@ascompd.com

CERCO / OFFRO LAVORO

Vendesi avviata rivendita pane / pasticceria in zona Centro Storico a Padova di mq 20 (più 20 di magazzino), due vetrine, dotata di canna fumaria e licenza di somministrazione non assistita.

Per ulteriori informazioni contattare la segreteria del Gruppo Panificatori allo 049 8209762 (Dr. Marcello Mazzucato).