



CONFCOMMERCIO

IMPRESE PER L'ITALIA

ASCOM PADOVA

Imprese insieme

tuttoASCOM

ANNO XII - N. 2 MESE FEBBRAIO 2016

SPECIALE PANIFICATORI PANIFICATORI ASCOM



Federazione Italiana Panificatori



il Panettiere Padovano

FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER I PANIFICATORI

Ricordiamo a tutti i panificatori che la **Legge Regionale sul pane n. 36 del 24 dicembre 2013** (art. 5 comma 6 e provvedimenti attuativi successivi) prevede per i **responsabili dell'attività produttiva** l'**obbligo di partecipare ad un percorso formativo di aggiornamento professionale** per il triennio 2014-2017, che avrà una durata complessiva di **16 ore**.

A tal scopo è stato quindi organizzato, in collaborazione con l'**Ufficio Formazione dell'Ascom di Padova**, un **corso di 4 ore, totalmente gratuito** e in grado di contribuire ad assolvere a questo obbligo, analogamente a quanto realizzato lo scorso anno per la produzione del pane Mezzosale.

Il corso si intitolerà "**Dalla tradizione all'innovazione: strumenti di crescita per i nostri panifici**" e si terrà **mercoledì 2 marzo 2016 dalle ore 15.00 alle ore 19.00** nella sala riunioni dell'**Accademia Arti e Mestieri Alimentari - AAMA** sita in **via Due Palazzi, 43 a Padova**.

In un contesto di globalizzazione dei mercati e di velocizzazione dello scambio in informazioni cresce l'attenzione alla qualità e all'ecososte-

nibilità dei prodotti e dei processi di produzione. Il percorso di formazione approfondirà le tematiche specifiche che riguardano la gestione dei panifici, quali l'organizzazione aziendale, il marketing, la pianificazione della produzione e il servizio al cliente, con una impostazione innovativa e dinamica della gestione del panificio.

Il corso si propone di offrire ai titolari di azienda le soluzioni migliorative da ricercare e applicare all'intero ciclo della produzione, dallo studio iniziale della creazione del prodotto al servizio di post



vendita. Inoltre si concentra sulla programmazione delle azioni di marketing, sfruttando tutti gli strumenti connessi a questa disciplina per aumentare e consolidare la competitività delle aziende.

In ultima pagina è pubblicata la scheda da compilare per l'iscrizione al corso che per motivi di carattere organizzativo dovrà essere restituita all'**Ufficio Formazione dell'Ascom di Padova** entro il **24 febbraio p.v. (anche a mezzo fax al n. 049/8209726) oppure inviando una mail all'indirizzo: marta.coltro@ascompd.com**.

SOMMARIO

Pag. 1—Formazione obbligatoria
Pag. 2—Se il pane è "fresco" di freezer"
L'Esperto Risponde

Pag. 3—Il pane e i suoi segreti
- Regole in forno e riunioni

Pag. 4—Corso Panificatori —Scheda iscrizione

SE IL PANE È "FRESCO" DI FREEZER

Nonostante sia un alimento essenziale, ancora oggi non c'è chiarezza sulla natura del pane che acquistiamo

Per lungo tempo, forse per troppo, il pane non ha goduto della giusta attenzione, nonostante fosse per molte famiglie la base del pranzo e della cena. L'interesse è sempre stato rivolto altrove, al cosiddetto campanatico perché la fame, per fortuna, dagli anni Sessanta non costituiva più un problema.

Il pane è così sparito dalle attenzioni anche dei più scrupolosi consumatori, mentre nelle panetterie ha cominciato in silenzio a far capolino il pane precotto o surgelato, con tanti saluti al pane artigianale, sempre più difficile da riconoscere. Una zona grigia quella dell'informazione nel punto vendita relativa al pane fresco artigianale e al pane derivato da prodotti surgelati intermedi (o simili) e surgelato (o precotto) che è rimasta tale anche dopo alcuni tentativi legislativi. Insomma, a tutt'oggi, il consumatore



non sa quale a quale tipologia appartenga il pane che acquista: fresco, precotto, surgelato o magari di provenienza estera o conservato.

Pare che possa avere qualche chance la proposta di legge n. 3265: "Disposizioni in materia di produzione e vendita" che dovrebbe portare chiarezza in questo settore, innanzitutto con la definizione di pane: "ovvero il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di cloruro di sodio o sale comune".

Inoltre la proposta di legge 3265 prevede che "è fatto divieto di utilizzare la denominazione pane fresco per il pane destinato a essere posto in vendita il giorno successivo a quello in cui è stato completato il processo produttivo, indipendentemente dalle modalità di conservazione adottate, nonché per il pane posto in vendita successivamente al completamento

della cottura di pane precotti, comunque conservati e per il pane ottenuto dalla cottura di prodotti intermedi di panificazione, comunque conservati".

Sarà fatta finalmente chiarezza? Sarebbe ora, dopo un lungo silenzio. Il consumatore invece di ripetere a pappagallo: "voglio pane con lievito madre" senza saperne il significato o le differenze o richiedere "grani antichi" di cui non conosce la provenienza, o "la cottura a legna", dovrebbe chiedere in primis se si tratta di pane fresco artigianale, oppure surgelato (o precotto).

L'ESPERTO RISPONDE:

"SICUREZZA SUL LAVORO": INDIVIDUAZIONE DEL DATORE DI LAVORO

Anche per le attività di panificazione, la normativa sulla **Sicurezza sul Lavoro** richiede che venga sempre identificata la figura del **DATORE DI LAVORO**.

Nelle **SOCIETA'** non è sempre chiaro chi vada considerato come datore di lavoro e in caso di sanzione, questa viene moltiplicata per il numero dei soci.

E' quindi opportuno che venga redatto un verbale, sottoscritto da tutti i soci e riportante data certa (presso l'ufficio postale) nel quale sia stabilito chi svolge la funzione di datore di lavoro.

Sarà poi lo stesso soggetto che dovrà frequentare il **corso RSPP** che lo



abilita a svolgere direttamente la funzione di **Responsabile per la sicurezza**.

Un altro aspetto che genera confusione è relativo all'applicazione della normativa per le **IMPRESI FAMILIARI**. L'art. 21 del **DLgs 81/08** prevede che alcuni adempimenti siano semplificati ma impone comunque che gli **impianti e le attrezzature** debbano essere **rispondenti alla normativa**.

Ciò significa che eventuali non conformità di macchine, attrezzature, impianti saranno sanzionati. Per tutte le opportune informazioni al riguardo è possibile

rivolgersi all'**Ufficio Assistenza Tecnica dell'Ascom** (tel. **049 8209763—822**).

IL PANE E I SUOI SEGRETI: I CONSIGLI PER UN PRODOTTO PERFETTO

Iniziamo con questo numero - e proseguiremo nel corso delle prossime pubblicazioni - l'esame di una serie di problematiche che possono incontrare i panificatori nelle fasi di preparazione del pane e che spesso sono responsabili di una non perfetta riuscita del prodotto stesso.

Si tratta di poche e semplici indicazioni che speriamo siano d'aiuto a tutti i fornai.

Per ogni difetto rilevato vengono elencate le possibili cause da tenere sotto controllo, in modo tale da eliminare quelle che verificheremo responsabili delle anomalie nel prodotto.

PROBLEMI ESTERNI AL PANE

Mancanza di volume

- 1 Farina immatura, troppo fresca
- 2 Farina non adatta al tipo di pane prodotto

- 3 Quantità di lievito non sufficiente
 - 4 Conservazione del lievito non corretta, troppo caldo o troppo freddo
 - 5 Troppo sale
 - 6 Eccesso di attività diastatica, vale a dire troppo malto
 - 7 Tempi di impasto troppo brevi o troppo lunghi
 - 8 Tempi di fermentazione troppo lunghi o troppo corti
 - 9 Temperature della pasta troppo basse
 - 10 Colpi di freddo subito dalla pasta durante la fermentazione o la lievitazione
 - 11 Umidità durante la lievitazione non corretta
 - 12 Pane messo a cuocere non sufficientemente lievitato
 - 13 Temperatura del forno troppo alta
- Eccesso di volume**

- 1 Quantità di sale troppo bassa
- 2 Tempi di lievitazione troppo lunghi
- 3 Temperatura del forno troppo bassa

Crosta troppo pallida

- 1 Attività diastatica insufficiente
- 2 Temperatura di fermentazione troppo alta
- 3 Formazione della crosta durante la lievitazione
- 4 Temperatura del forno troppo bassa

Crosta troppo scura

- 1 Biga troppo giovane o immatura
- 2 Eccesso di zuccheri nella formula, troppo zucchero o troppo malto, estratto di malto
- 3 Temperatura del forno troppo alta
- 4 Tempi di cottura troppo lunghi
- 5 Umidità nel forno troppo bassa

"REGOLE IN FORNO" E RIUNIONI MANDAMENTALI

Ha preso il via dal **21 gennaio il ciclo di assemblee mandamentali** che come annunciato all'inizio dell'anno toccheranno tutte sedi provinciali dell'Ascom, in modo da consentire la partecipazione dei colleghi che desiderano approfondire le tematiche di interesse comune per la categoria e che sono oggetto di una serie di incontri, di percorsi di formazione, di interventi informativi e molto altro per tutto il 2016. Nel corso delle riunioni sin qui svolte, a **Camposampiero, Monselice, Conselve e Cittadella**, e che hanno riscontrato una buona partecipazione da parte dei panificatori associati, è stata affrontata la problematica collegata alla produzione e commercializzazione del pane con carbone vegetale, e alla luce di quanto pubblicato dal Ministero della Salute in merito, si è convenuto di utilizzare il carbone vegetale solo per determinati prodotti. In merito ai controlli effettuati dallo **Spisal**, si sono analizzate le modalità con cui vengono eseguiti ed è sta-



Audit periodico in materia di Sicurezza e Igiene degli Alimenti

ASCOM
Servizi Padova s.p.a.

to rilevato che sino ad ora i casi di irregolarità sono pochi.

È stata presentata l'iniziativa "Regole in Forno", che prevede tutta una serie di azioni pensate per aiutare i fornai ad essere in regola all'interno della propria attività e che viene realizzata in collaborazione con **Ascom Servizi Spa** attraverso l'ufficio **Assistenza Tecnica**.

Esperti del settore hanno il compito di visitare i panifici aderenti all'iniziativa - con un contratto che ha la durata di un

biennio - rilasciando un report attestante il grado di regolarità del panificio. I panifici potranno regolarizzare eventuali irregolarità grazie ai servizi dell'ufficio **Assistenza Tecnica o Formazione dell'Ascom** a prezzi agevolati. L'iniziativa partirà al raggiungimento della quota di 50 iscritti. Di seguito il **calendario delle prossime assemblee mandamentali**. Si fa presente che **l'ultima riunione, che si terrà a Padova in piazza Bardella il 9 marzo alle ore 17**, è dedicata ai **panificatori dei Comuni limitrofi a Padova ed Abano Terme**.

CALENDARIO ASSEMBLEE MANDAMENTALI	
ESTE - MONTAGNANA	martedì 16 febbraio
PIAZZOLA S.B.	giovedì 18 febbraio
PIOVE DI SACCO	martedì 23 febbraio
PADOVA CITTA'	giovedì 25 febbraio
COMUNI LIMITROFI A PD E ABANO TERME	mercoledì 9 marzo
Tutte le riunioni avranno inizio alle ore 17.00 e termineranno alle ore 18.30.	

CORSO AGG. PANIFICATORI—SCHEDA DI ISCRIZIONE



Gruppo Panificatori
Ascom Padova



CORSO "Dalla tradizione all'innovazione: strumenti di crescita per i Nostri Panifici"
Cod. Corso AGG. PANIFICATORI 08 COD. COMMESSA: 20160117

IL SOTTOSCRITTO

COGNOME _____
NOME _____

RESPONSABILE DELL'ATTIVITA' PRODUTTIVA - TITOLARE - SOCIO - COLLABORATORE - DIPENDENTE DEL PANIFICIO:
RAG.SOC. _____ P.I.: _____

CON SEDE IN VIA _____

CITTA' _____ CAP. _____ PROV. _____

TEL. _____ CELL. _____ FAX _____

E-mail _____

DATA DI NASCITA _____ LUOGO DI NASCITA _____

TITOLO DI STUDIO _____

CHIEDE

di partecipare al corso indicato in intestazione della presente scheda, realizzato in collaborazione con ASCOM SERVIZI PADOVA SPA e con il Gruppo Panificatori Ascom Padova

DICHIARA DI ESSERE A CONOSCENZA CHE:

- per considerare valida l'iscrizione è necessario restituire la presente scheda (a cui va allegata copia firmata della legge sul trattamento dei dati personali) debitamente compilata allegando fotocopia di un documento d'identità.
- saranno accettate iscrizioni fino ad esaurimento dei posti disponibili (max 100 partecipanti)
- la partecipazione al corso è gratuita
- il corso prevede la partecipazione ad una parte teorica di 4 ore
- la sede, la data di inizio del corso saranno comunicate alla compilazione della presente, e l'effettivo avvio del corso è subordinato al raggiungimento del numero minimo di iscrizioni (n. 10) e potranno subire variazioni per motivi organizzativi.
- il partecipante dovrà attendere formale comunicazione di avvio del corso.
- a data di inizio corso, la data di svolgimento della lezione e la sede, saranno comunicate alla sottoscrizione della presente scheda e possono subire variazioni per motivi organizzativi.
- ai fini della validità del corso e del conseguente rilascio dell'attestato di partecipazione è obbligatoria la frequenza al 100% delle ore del corso.

DICHIARA inoltre, assumendosi la propria responsabilità, che i dati sopra riportati sono esatti.

Data, _____

FIRMA _____

ALLEGARE FOTOCOPIA DOCUMENTO DI IDENTITA'