

**n° 1284: clienti del garni, motel, e strutture similari**

Vi sono strutture che offrono solamente la colazione ai propri ospiti. Di fatto hanno dei problemi in quanto questi ospiti non hanno la possibilità di pranzare o cenare fuori.

Alcune di queste strutture hanno la fortuna di possedere ciononostante una cucina sufficientemente grande e i locali per ospitare le persone presso di sé.

E chi non può come fa? In pratica si tratta di strutture aperte (quindi senza possibilità di fare capo ai fondi) ma che non possono lavorare correttamente.

Ci è parso di conseguenza corretto chiarire la tematica e pubblicare la risposta anonimizzata formulata ad un esercente:

"potrei presumere che la Sua situazione specifica dipenda molto dal numero di ospiti durante il periodo. Ad ogni buon conto potrei suggerirle quanto segue nella misura in cui la cucina della Sua struttura risultasse non essere sufficiente. Vi sono delle strutture (io ne ho vista una in Engadina già in dicembre, quando in Ticino i locali erano ancora aperti) che si appoggiano ad un ristorante chiuso, il quale a sua volta funge da mensa.

In pratica esiste un accordo con il titolare di un ristorante (chiuso) o di un albergo (aperto) che autorizza i propri clienti a mangiare in quello specifico luogo. Il locale diventa una sorta di mensa e vi hanno accesso unicamente le persone regolarmente notificate nella struttura del Suo locale.

A mente vi sono due casi analoghi in Ticino. Uno nel Luganese (dove un ristorante funge da mensa per gli impiegati di una ditta vicinore) ed uno ad Ascona (dove è stato pattuito un accordo con un ristorante).

Le regole per la sala "mensa" valgono lo stesso, segnatamente per quanto concerne le 4 persone al tavolo, le distanze, ecc. Personalmente consiglio di segnalare la questione comunque al Municipio ed a Bellinzona, unitamente ad indicare chi è il responsabile della "mensa" e l'assicurazione che è riservato per i propri ospiti (magari allegando l'eventuale accordo dell'esercente se non è già il responsabile dichiarato).

Possiamo ipotizzare anche la situazione in cui un ristorante (o albergo) metta a disposizione di più garni la sua struttura. In tale caso a mio parere valgono le norme per i gruppi che devono rimanere separati: non vi è motivo per trovare o inventare altre regole.

Rimane la questione dell'accordo con la struttura che mette a disposizione il locale: l'accordo - che dovrebbe essere il più semplice possibile - dovrà prevedere chi paga il personale, quanto e come incassare (ricordiamo che vi sono pure questioni legate all'IVA agevolata)."