

DAL 1° LUGLIO OBBLIGO DI ANNUNCIARE I POSTI VACANTI



Dal 1° luglio 2018 le professioni "classiche" dell'industria alberghiera e della ristorazione, specialmente quelle esercitate in cucina o in servizio, sono tutte soggette all'obbligo di comunicazione di posti vacanti. È espressamente esclusa la funzione di gerente di ristorante o di hotel. Questo perché il popolo ha accettato l'iniziativa contro l'immigrazione di massa. La messa in pratica di questa decisione introduce l'obbligo di comunicare i posti vacanti per genere di professioni, che presentano un tasso di disoccupazione di almeno l'8%, e questo con effetto immediato dal 1° luglio 2018.

L'obbligo di comunicare i posti vacanti significa per ora che le posizioni vacanti dei generi di professioni concernenti devono essere comunicate per prime alle autorità competenti, e cinque giorni prima di essere pubblicate. **Tutte le info su gastroticino.ch.**

Resta inteso che ulteriori indicazioni sul personale si possono chiedere a **GastroSOS** (T. 0041 91 851 80 80), il nostro servizio per la riqualifica di personale del settore, senza lavoro. GastroSOS cercherà di evadere tutte le richieste e, in ogni caso, potrà fornire le informazioni sulla procedura da seguire. Sempre sul sito di GastroTicino - Sezione GastroSOS - esiste il formulario di contatto diretto con il nostro servizio.

BANCADATI E NUOVE NORME DI PROTEZIONE?

Si è fatto un gran parlare nelle ultime settimane del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati (GDPR). In realtà, però, la Svizzera non fa parte dell'Unione Europea e, quindi, da noi vige una specifica legislazione sulla protezione dei dati. L'azienda ristorativa o alberghiera elvetica che offre servizi in Svizzera sulla propria pagina internet gestita in Svizzera, non è toccata da questo Regolamento. Neppure se tratta dati di cittadini europei. Un problema collaterale potrebbe esserci se la sua banca dati o la memoria remota si trova in un Paese europeo, poiché il curatore del sito ha sede nell'UE. In tale caso è il tenitore di questi dati a dovere fornire le necessarie garanzie (per iscritto!) all'esercizio. In fondo siamo tutti consumatori. In questo senso la normativa europea è sicuramente interessante, poiché garantisce maggiori diritti e trasparenza a favore di chi tiene e gestisce nostri dati. È probabile che tra qualche anno la Svizzera si doterà di normative analoghe. Sarà forse per il 2020. Ciò non toglie che già oggi è possibile per qualsiasi azienda operante in Svizzera adeguarsi facoltativamente alle norme europee; in parte o del tutto. Questo potrebbe addirittura costituire un buon veicolo pubblicitario per il proprio esercizio, poiché il cliente valuterà con occhio più positivo la volontaria e gestione dei propri dati da parte dell'azienda, sentendosi così più protetto e rispettato. Seguitemi su gastroticino.ch.

VIDEOSORVEGLIANZA: CONTROLLI IN ARRIVO



GastroTicino, in collaborazione con l'Ufficio dell'Ispettorato del lavoro chiarisce alcuni aspetti legati all'uso di sistemi di videosorveglianza nel settore della ristorazione e alberghiera. Come indicato all'art. 26 dell'Ordinanza 3 della Legge federale sul lavoro (OLL3), l'applicazione di sistemi di sorveglianza e di controllo del comportamento dei lavoratori sul posto di lavoro non è ammessa, conseguentemente al principio della protezione della personalità dei lavoratori sancito nell'articolo 328 del Codice delle obbligazioni. Su questi aspetti, il commento all'art. 26 dell'OLL3 indica quali possono essere a titolo eccezionale le possibilità per installare un impianto di videosorveglianza e come coinvolgere e informare i lavoratori in merito. L'ordinanza definisce chiaramente che, di principio, è vietato controllare il comportamento dei lavoratori mediante sistemi di videosorveglianza. Chi volesse comunque far capo a simili strumenti è invitato a seguire l'apposita lista di controllo della SECO, uno strumento utile per verificare se l'azienda ha agito correttamente. Questa lista di controllo, unitamente ad ulteriori informazioni su questo argomento, è reperibile sul sito www.gastroticino.ch dove si trova anche il link del SECO per ulteriori approfondimenti. Nei prossimi mesi l'Ufficio dell'Ispettorato del lavoro effettuerà **controlli** e se saranno riscontrati abusi saranno presi i provvedimenti amministrativi previsti dall'art. 51 e seguenti della Legge federale sul lavoro.

MANGIARE... DAL MUSO ALLA CODA: CONCORSO DI RICETTE

La sfida è creare una nuova ricetta, utilizzando i tagli di carne meno utilizzati, in altre parole utilizzando l'animale Nose-to-Tail, dal naso alla coda. Come? Grazie al concorso "Savoir-Faire Innovation 2018" che mette l'accento sui tagli di carne meno conosciuti e richiesti. Dal ristoratore professionista all'appassionato di gastronomia, tutti possono partecipare al concorso Nose-to-Tail con una ricetta che privilegi questi particolari tagli di carne. Il concorso, sponsorizzato da Saviva e Mérat, premierà la ricetta più innovativa con 3mila franchi, 2mila alla seconda, mille alla terza; agli altri 3 finalisti andranno 500 chf da parte degli sponsor. Pochi i limiti e le regole del concorso che si possono scoprire sul sito www.sf-innovationswettbewerb.ch dove è possibile iscriversi. Il termine per proporre le ricette è il 5 agosto e la finale con ai fornelli i candidati scelti dalla giuria, avrà luogo il 3 settembre.



SONDAGGIO SULLA RISTORAZIONE DEL... 2030!



L'École hôtelière di Losanna con la Cattedra Saviva Food & Beverage lancia un sondaggio per sapere come sarà la gastronomia nel 2030; un sondaggio che è parte integrante di un vasto progetto di ricerca proprio sul futuro della gastronomia in Svizzera. La diffusione dei risultati, prevista nell'ultima parte del 2018, sarà di un grande interesse per tutti i ristoratori. Un'indagine simile è condotta in parallelo con esperti e consumatori nel settore della ristorazione, al fine di anticipare le loro aspettative e le loro necessità nel 2030. Il questionario è disponibile in francese su

<https://fr.surveymonkey.com/r/restaurant2030> e rispondere al sondaggio online richiede non più di 10 minuti; i dati raccolti saranno elaborati in maniera anonima e riservata. Per ringraziare della partecipazione, in palio ci sono 10 buoni da 100 franchi da utilizzare in diversi negozi e shop online in Svizzera. Al termine del questionario, si potrà indicare se si desidera partecipare all'estrazione a sorte.

CAMPIONATO TICINESE DEL RISOTTO: ANCORA POCCHI POSTI DISPONIBILI

A inizio settembre GastroLagoMaggiore e Valli, in collaborazione con GastroTicino e Ticino a Tavola, organizzerà a Locarno la quinta edizione de "Il Festival del risotto". La manifestazione - che col bel tempo vede tra le 5'000 e le 7'000 persone contendersi i risotti sino all'ultima forchetta - è articolata in tre appuntamenti:

- venerdì 7 settembre dalle 19.00 "5° Campionato ticinese del risotto per chef"; serata culinaria con 12 chef dal vivo in Piazza Grande;
- sabato 8 settembre dalle 19.00 "5° Campionato ticinese del risotto per gruppi di carnevale" e non solo;
- rassegna gastronomica "Caccia al risotto" che avrà luogo da lunedì 27 agosto a domenica 9 settembre in molti ristoranti di tutto il Cantone.



Per tutti e tre gli appuntamenti per i concorrenti dei Campionati e per la rassegna, i posti sono quasi esauriti; ultime iscrizioni **entro il 15 luglio**.

Il pubblico potrà partecipare ai Campionati recandosi in Piazza Grande e acquistando i buoni sia per degustare un risotto singolo, sia il pacchetto completo dei risotti in gara. Una giuria di esperti e una giuria popolare, decreteranno i vincitori (per i Gruppi di carnevale, associazione, enti ecc. solo giuria popolare). Chi parteciperà alla giuria popolare, degustando tutti i risotti (assaggi) parteciperà all'estrazione di premi... gustosi. Da non dimenticare il Wine Bar che proporrà vini ticinesi e l'intrattenimento musicale.

TROFEO TICINO SBU SPONTANEOUS COCKTAIL COMPETITION



Il motto del Trofeo Ticino 2018 della Swiss Barkeeper Union - che si svolgerà **lunedì 20 agosto** alla Charme Hotel Osteria Carletti di Bedano - è "The Wine Refinery". Un locatione affascinante dove i cocktail "spontanei" si miscelano con i vini del sud: Madeira, Sherry o Porto.

Il Trofeo - che ha il sostegno dello sponsor Charles Hofer SA - assegnerà al vincitore del Trofeo Ticino un viaggio di 3 giorni in Madeira, Xeres o Porto. E per tutte le partecipanti un regalo speciale.

Il concorso è aperto a tutti i membri della SBU e al personale della gastronomia ticinese. Questo il programma: 15.00 briefing, 16.00 „The Wine Refinery“ Cocktail Competition, 18.30 aperitivo & premazione, 19.00 Ticino Dinner. RegISTRAZIONI : barkeeper-union.ch.

UNA PAGINA PER VOI SUL GASTROJOURNAL

Oltre alla nuova rivista patrocinata da GastroTicino, "Réservé", i soci ricevono gratis per sé e i propri clienti anche il "GastroJournal". GastroJournal è il settimanale ufficiale trilingue di GastroSuisse. La novità per i soci ticinesi e la clientela è che ogni

primo giovedì del mese, GastroTicino avrà a disposizione una pagina in italiano. Segnalateci notizie, eventi e iniziative, ricordando che devono giungere all'Ufficio Stampa con almeno tre settimane di anticipo sulla data dell'evento. Soci ed aziende possono anche contattare GastroTicino per pubblicità a prezzi adeguati. Ma non è tutto. Ogni settimana, nell'edizione nazionale (20mila copie) ci sarà la possibilità di presentare un ristorante tramite una scheda con foto dello chef o del titolare; opportunità riservata solo ai soci, con preferenza di chi è iscritto a Ticino a Tavola, Fatto in casa o che partecipa attivamente alle iniziative di GastroTicino e delle Sezioni.

RADIO FIUME TICINO - RISTORANTI DI TICINO A TAVOLA / GASTROTICINO... OFFERTA SPECIALE

Acquistando 3 settimane in luglio e agosto ne paghi solo 2! Se sei anche iscritto a Ticino a Tavola sarà concesso un ulteriore 10% di sconto!

Perché scegliere RFT per la promozione della tua attività?

- Puoi raggiungere oltre 40'000 contatti giornalieri
- Costruiamo insieme a te la strada per il successo
- Gli unici a darti la possibilità di scegliere l'area in cui mandare in onda la tua pubblicità
- Solo clienti ticinesi per favorire il nostro commercio

Per richiedere un preventivo inviare i vostri contatti **via e-mail** ad alessandro.pesce@gastroticino.ch.

COMPRAVENDITA DI ESERCIZI PUBBLICI E RICERCA PERSONALE

Sul sito di GastroTicino un'intera sezione è dedicata a chi vuole vendere, affittare o cercare un locale. Ma i soci potranno anche pubblicare la loro richiesta per la ricerca di gerenti e del personale. E per chi vuole vendere o trovare la buona occasione, spazio anche al "mercato" virtuale. Gli annunci possono essere pubblicati anche sul GastroJournal.

VUOI SCRIVERE SU RÉSERVÉ?

La rivista di gastronomia, turismo e attualità, Réservé, cresce. Ma per migliorare ci piacerebbe dare voce a sempre più professionisti della ristorazione e albergheria. Volete scrivere un articolo o mandarci una ricetta? Volete collaborare con noi? Scrivete a info@reservemagazine.ch o chiamate GastroTicino.