

#ilTicinoNONsiFERMA
È dal 1904
che GastroTicino
s'impegna a favore
dei propri associati
e del settore



CONTATTI

Gli uffici di GastroTicino sono aperti con i seguenti orari:

> dal lun a ven: 8.00-12.00 e 13.00-16.00

> mercoledì 8.00-12.00

Il Segretariato è raggiungibile:

T 0041 91 961 83 11

info@gastroticino.ch

PENSIAMO AL FUTURO FACENDO TESORO DEL PASSATO! RISPETTIAMO LE REGOLE E UNITI CE LA FAREMO!

Cari Soci, il 30 giugno è stato abrogato per il Ticino lo stato di necessità; una buona notizia che dà a tutti noi un nuovo slancio di entusiasmo e accresciuta speranza per il nostro settore.

Ma è proprio in questa fase che dobbiamo far capo al nostro **SENSO DI RESPONSABILITÀ** e prestare particolare attenzione a non abbassare la guardia, **RISPETTANDO TUTTE LE REGOLE**: regole che, seppur allentate rispetto alle settimane precedenti, sono ancora fondamentali.



Con l'allentamento non vige più né l'obbligo di consumare stando seduti, né l'orario di chiusura obbligatorio e sono di nuovo possibili manifestazioni fino a 1000 persone.

Tuttavia, l'obbligo del **RISPETTO DEL PIANO DI PROTEZIONE** sussiste, incluse le direttive sulla distanza minima di 1,5 metri tra i tavoli, le norme di igiene accresciuta e la registrazione dei dati di contatto.

Segnaliamo anche che con la tendenza all'attuale crescita dei casi di contagio, l'utilizzo delle **MASCHERINE** e delle visiere per il personale degli esercizi pubblici, è **FORTEMENTE CONSIGLIATO**.

Dimostriamo ancora di essere un settore che **HA A CUORE LA SALUTE** di tutta la popolazione e del personale, e si batte affinché si evitino **DEVASTANTI RITORNI** a regole di nuovo restrittive.

Tutti i documenti si trovano sempre sul sito di GastroTicino e di GastroSuisse, aggiornati ora dopo ora. **SUL SITO ANCHE GLI AGGIORNAMENTI SU EVENTUALI MODIFICHE DI LEGGI O DISPOSIZIONI – CONSULTATELO OGNI GIORNO!**

COVID-19: SEMPRE AGGIORNATI SUL NOSTRO SITO

GastroTicino ha prodotto un notevole sforzo per supportare i soci nelle settimane più difficili. Sette giorni su sette dietro le quinte per trattare con le autorità e sotto i riflettori dei media. Ma soprattutto trasformando il sito gastroticino.ch in un canale d'informazione del settore... e non solo..., completo, aggiornato con tempestività e affidabile. Una crescita di visite esponenziale che ha superato quota 70mila, con punte giornaliere di 6-7mila visite! Una crescita così veloce e imponente, coordinata dall'Ufficio Stampa & PR, che ha reso il sito persino appetibile agli hacker: ci hanno attaccato, ma tutto è stato rimesso online nel giro di poche ore!

Un impegno importante quello della presidenza, direzione e segretariato con i vari uffici, riconosciuto non solo dai soci, ma anche dalle autorità. I soci hanno sentito la nostra vicinanza: chi si era visto confrontato prima al crollo degli ospiti dovuto alla paura di contrarre il virus, poi alla chiusura e, infine, alla difficile ripresa, con norme che mutavano di giorno in giorno. Occorreva rialzarsi, ma i timori del fallimento erano dietro l'angolo e problemi ve ne erano di ogni genere. Tanta psicologia, quindi, anche per confortare i soci disperati, molti dei quali conosciuti solo in maniera virtuale in queste lunghe settimane.

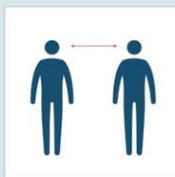
Abbiamo sentito l'attaccamento dei soci e vi ringraziamo.

Ma i problemi non sono per niente terminati e il nostro impegno nemmeno: rimaniamo vigili e propositivi per fare del nostro meglio al fine di ottenere condizioni quadro che permettano di affrontare la cosiddetta "nuova normalità"!

L'Ufficio Giuridico diretto dall'avv. Marco Garbani è stato in prima linea con 180 contributi di GastroDiritto, una media di oltre 50 richieste giornaliere tra telefonate, mails, Messenger, WhatsApp, aggiornamenti con lo staff di Gastro, decine di conferenze stampa.

In questa newsletter alcune informazioni di diverso genere, soprattutto su azioni ed eventi che possano contribuire a far tornare i clienti nei vostri ristoranti.

#ilTicinoNONsiFERMA ...e noi siamo sempre al vostro fianco!



Manteniamo la distanza fisica



Laviamoci frequentemente le mani



Usiamo la mascherina se non è possibile mantenere la distanza fisica durante un contatto prolungato



In caso di sintomi influenzali non andare al pronto soccorso per limitare il rischio di contagio e contattare il proprio medico di famiglia.



Chiamare la HOTLINE 0800 144 144 In caso di domande di carattere sanitario potete chiamare la hotline attiva tutti i giorni dalle 7.00 alle 22.00.

IL CALENDARIO DELLE RASSEGNE E DEGLI EVENTI ENOGASTRONOMICI TICINESI

I ristoratori interessati a farsi conoscere e attirare nuovi clienti si iscrivano subito

Il Covid-19 ha portato all'annullamento di molte rassegne ed eventi (come i Campionati ticinesi del risotto, il Maggio Gastronomico, la rassegna della luganighetta con Rapelli o l'Autunno gastronomico con alpinavera, che torneranno nel 2021) e ostacolato progetti come Ticino a Tavola e Fatto in casa. Ma #ilTicinoNONsiFERMA e, quindi, da qui alla fine dell'anno non mancheranno le occasioni gustose per i soci di GastroTicino, così da reagire alla difficile situazione economica. Ecco le rassegne destinate al grande pubblico dei buongustai ticinesi e dei turisti (ci saranno novità importanti per i clienti) e i progetti Ticino a Tavola e Fatto in casa che garantiscono visibilità agli iscritti. I ristoratori interessati a iscriversi, possono richiedere tutte le informazioni telefonando al numero 091 961 83 11 oppure inviando una e-mail a rassegne@gastroticino.ch.

➤ **TICINO A TAVOLA – FATTO IN CASA**

Sta per andare online il nuovo sito www.ticinoatavola.ch dove molto spazio è anche riservato agli iscritti a Fatto in casa. Per i due progetti che valorizzano i prodotti ticinesi e gli chef che cucinano tutto... in casa, è anche prevista una bella e nuovissima guida 2021. Per iscriversi basta inviare una e-mail e sarete ricontattati. Alla guida collabora anche Edimen SA di Lugano per la realizzazione grafica e la raccolta pubblicitaria.

➤ **RASSEGNA TICINESE DEL RISOTTO “CACCIA AL RISOTTO”**

Dal 7 al 27 settembre 2020 - Per i ristoranti ticinesi che cucineranno almeno 2 risotti sarà a disposizione una bella guida e tanta visibilità. Le iscrizioni, con tassa di partecipazione di 120 CHF, **si chiuderanno il 25 luglio.**

➤ **RASSEGNA GASTRONOMICA DEL MENDRISIOTTO**

Da 57 anni, la Rassegna Gastronomica è un appuntamento tradizionale per i ristoranti del Mendrisiotto e Basso Ceresio, che in ottobre cucineranno piatti della nostra tradizione culinaria, specialità stagionali classiche o rivisitate in chiave moderna, da abbinare ai vini ticinesi. Ogni piatto o menu Rassegna dà diritto a un simpatico omaggio e ogni otto ristoranti visitati otterrete il Premio Fedeltà! Info: www.rassegna.ch.

➤ **9-29 NOVEMBRE RASSEGNA DEL PROSCIUTTO CRUDO PIORADORO CON RAPELLI**

Una rassegna nostrana organizzata in collaborazione con Rapelli SA, che promuove il patrimonio gastronomico del nostro Cantone e valorizza una delle eccellenze del nostro territorio. Iscrizioni gratuite sino a fine settembre. Non perdetevi l'occasione!

AZIONI PER LA RINASCITA!

Sono diverse le iniziative che sono pronte o stiamo studiando per affrontare la ripresa! Campagne pubblicitarie entro e fuori i confini cantonali, assieme a GastroSuisse, Ticino Turismo, alla rivista Réservé Magazine, al Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT) e altri partners.

“Ticino che... BUONO”

IL BUONO PASTO da spendere nei ristoranti ticinesi



ACCETTATE QUESTI BUONI: SCOPRITE COME

Si tratta di buoni venduti in GastroTicino e nelle OTR, così da dare la possibilità a chi vuole fare un regalo gustoso, di acquistarli e donarli agli amici, conoscenti o come regali aziendali. Gli importi sono da 20, 50 o 100 CHF.

Il cliente che riceve questo “saporito” pensiero non deve fare altro che scegliere il locale tra gli oltre 1'500 associati, **prenotare anche per verificare che il buono sia accettato...** e consegnare la tessera.

Per ottenere il RIMBORSO IL RISTORATORE invierà la tessera a GastroTicino assieme alla ricevuta di pagamento, compilando il formulario che trova sul sito di GastroTicino.

- **Noi rimborseremo nel giro di pochi giorni.**
- **I ristoratori sono pregati di spedire quando hanno un certo numero di buoni!**

DA TICINO TURISMO TICINO BUONI PER GIORNALISTI E OPERATORI TURISTICI

Altri buoni saranno utilizzati da Ticino Turismo che li darà ai giornalisti e operatori di settore in visita al nostro Paese, così che possano scoprire, non solo la bellezza del territorio, ma anche una gastronomia di eccellenza e le specialità tradizionali. È il terzo anno che questa iniziativa viene realizzata in collaborazione con Ticino a Tavola, e negli scorsi anni diverse centinaia di specialisti del turismo e della comunicazione hanno potuto usufruirne. Quest'anno è stato deciso di allargare l'iniziativa a tutti i soci di GastroTicino, così da dare maggior scelta ai possessori del buono, ma soprattutto per contribuire alla ripresa della ristorazione.



Lunch-Check: RAPPORTO WIN-WIN

TRA RISTORATORE E AZIENDE PUBBLICHE E PRIVATE

Dal 1961 **Lunch-Check** offre un sistema per il vitto senza contanti, disponibile in tutta la Svizzera. Oltre 700 datori di lavoro usufruiscono già di questa conveniente alternativa al proprio ristorante aziendale per il personale o ai rimborsi spese in contanti. Le carte Lunch-Check si spendono nei ristoranti, aiutando così sia il datore di lavoro che il ristorante.

A differenza dei rimborsi spese in contanti, i contributi Lunch-Check sono esenti da tutti i contributi sociali fino a CHF 2160 all'anno e per collaboratore (CHF 180 al mese) e non devono essere documentati come salario. Non essendo soggetti a oneri sociali, i contributi Lunch-Check consentono di risparmiare fino a CHF 324 per collaboratore all'anno (circa il 15 %). Il rapporto tra azienda e ristorante è win-win.

Oltre 8'000 esercizi gastronomici in tutta la Svizzera hanno già scoperto Lunch-Check. Ecco perché una collaborazione conviene anche a voi!

Info per ristoratori e aziende: www.lunch-check.ch.



Vivi il tuo Ticino *soggiorna e gusta*

Incentivi cantonali per 6,2 milioni di franchi per promuovere il turismo indigeno: sconti negli hotel e buoni per la cena nei ristoranti, destinati a maggiorenti residenti in Ticino, da spendere... in Ticino!

Tutte le informazioni e le istruzioni per il rimborso dei buoni su www.viviiltuoticino.ch.

UN GUSTOSO GRAZIE AL PERSONALE SANITARIO

Con “#forTinsieme” Katusca Veronese ha raccolto oltre 30mila franchi

La raccolta fondi a favore del personale sanitario ha raggiunto un importante traguardo. I primi 30'100 franchi donati da privati cittadini, aziende e associazioni, sono stati consegnati a fine giugno al Lido di Lugano, alle persone direttamente al fronte durante l'emergenza COVID-19. Lo scatolone ricco di 602 buoni da spendere nei ristoranti ticinesi è stato preso in custodia dalla promotrice della raccolta fondi, Katusca Veronese di “#forTinsieme”, che li ha poi donati ai rappresentanti del settore sanitario.

Alla cerimonia oltre alla promotrice, erano presenti Paolo Sanvido (presidente dell'Ente Ospedaliero Cantonale), Maria Mancuso (Clinica luganese Moncucco), Ferruccio Doga (responsabile del servizio formazione EOC) e per GastroTicino – che aveva subito collaborato a questa iniziativa meritevole - il presidente Massimo Suter e il direttore Gabriele Beltrami.

Il conto è ancora aperto ed è possibile fare ulteriori donazioni entro il 1° agosto 2020. Il ricavato sarà devoluto al personale sanitario delle Ambulanze e della Rega.

Katusca Veronese
Siamo forTinsieme
Malvaglia
Banca Stato Canton Ticino, Dongio
Nr. IBAN: CH03 0076 4187 1176 Y000 2



Nella foto da sinistra: Maria Mancuso (Clinica luganese Moncucco), Gabriele Beltrami (direttore GastroTicino), Katusca Veronese, Massimo Suter (presidente GastroTicino) e Paolo Sanvido (presidente dell'Ente Ospedaliero Cantonale).

CAMPAGNE PROMOZIONALI

Con GastroSuisse, GastroTicino e altri partner

La riapertura della ristorazione svizzera è un fatto compiuto e GastroSuisse - così come GastroTicino - ha pianificato nuove attività chiamate a sostenere il settore nell'immediato futuro, che sembra difficile quanto il periodo di chiusura che abbiamo appena attraversato.

Con lo slogan "Anche voi ci siete mancati" (#wemissedyoutoo), una campagna di marketing nazionale è stata lanciata da GastroSuisse (con la collaborazione delle sezioni cantonali) nelle aree metropolitane a giugno. Una campagna con manifesti di dimensioni imponenti affiancati da pubblicazioni sui social network e pubblicità sugli strumenti di ricerca dei portali di notizie... La campagna è stata lanciata - in modo ampio e diversificato - nelle dieci più grandi città della Svizzera, vale a dire Zurigo, Ginevra, Basilea, Berna, San Gallo, Losanna, Lugano, Bienne, Winterthur, Lucerna al fine di generare il maggior numero possibile di contatti. Dal 22 giugno seconda tranche in città di dimensioni diverse.

Nella foto da sinistra Antonello Galli (Bottegone del Vino, Lugano) e Peter Artho esercente e Re del Carnevale di Lugano.



#ilTicinoNONsiFERMA e #ripartiamo

Da inizio COVID-19 a cura di GastroTicino, Ticino a Tavola, Fatto in casa e Réservé l'attività di marketing e comunicazione è stata affiancata dallo slogan #ilTicinoNONsiFERMA; oltre ai social anche la comunicazione si è valsa di adesivi, ancora disponibili su richiesta.

Da inizi di giugno a cura di DISTI, Federcommercio, CCAT, ATT, OTR e altre associazioni di categoria. Su manifesti, TV, quotidiani (pagina GastroTicino il 16 giugno), social: in ogni supporto logo GastroTicino, Ticino a Tavola e Fatto in casa.

Nella foto Claudia e Christian Zingg-Rodoni del Grotto Pozzasc a Peccia.

Spot televisivi per dire grazie e tanto altro

GastroTicino ha programmato 24 spot dal 22 giugno al 2 luglio prima e dopo il programma "Puoi cucinarlo anche tu" (19.05 e 19.40), con l'obiettivo di dire "grazie" ai

clienti da parte dei ristoratori. Completano la campagna mediatica altre iniziative come decine di interviste, inserzioni e approfondimenti su Réservé Magazine, Tessiner Zeitung, social e altri canali di comunicazione.

“CLEAN & SAFE”

Da segnalare che a livello svizzero il settore turistico ha creato il marchio “Clean & Safe” che attesta il rispetto delle misure protettive da parte delle strutture e rafforza, così, la fiducia degli ospiti nei confronti della Svizzera come destinazione di viaggio sicura. L’etichetta è declinata in diverse versioni a seconda dell’attività svolta: alloggi, gastronomia, impianti di risalita, wellness & spa, trasporti pubblici, funivie, navigazione, produttori di servizi turistici, seminari. Il formulario da compilare per ottenere il marchio è disponibile su www.cleanandsafe.ch.

RÉSERVÉ

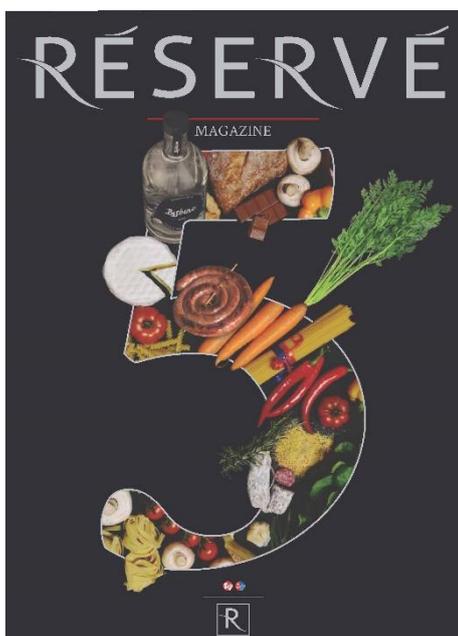
MAGAZINE

#RÉSERVÉ NON SI FERMA! L’USCITA DI LUGLIO SARÀ ONLINE!

In questo momento difficile per la ristorazione, le aziende e l’economia in generale, la riapertura degli esercizi pubblici lascia intravedere un barlume di speranza. Anche la nostra rivista **completamente rinnovata** nella grafica e contenuti, va avanti con entusiasmo, consapevole di essere “**LA**” rivista degli esercenti.

Le norme sul COVID-19 ci avevano impedito di distribuire le riviste cartacee! Il numero di luglio sarà quindi “**online**”. Una vera e propria rivista pubblicata sfogliabile come un vero cartaceo sul nuovo sito www.reservemagazine.ch.

**Entrate nel sito dal 20 luglio
e troverete la rivista:
consigliatela e fatela leggere ai vostri clienti!**



PIATTAFORMA DI PRENOTAZIONE VISITE ARTIGIANI ATICREA



Prenota su:
booking.aticrea.ch

Per garantire la possibilità di fare visita ai laboratori degli artigiani rispettando le norme Covid 19 abbiamo predisposto la nuova piattaforma di ATICREA che permette di gestire in maniera semplice, intuitiva e veloce le visite presso gli artigiani. Queste visite possono essere prenotate durante tutto l'arco dell'anno e non solo durante le varie manifestazioni, GEMA (Giornate Europee dei Mestieri d'Arte) in particolare. Il visitatore ha diverse possibilità nella ricerca dell'artigiano: Nome e Cognome (se lo conosce già), ubicazione del laboratorio/atelier oppure il tipo di materiale lavorato (terra, cuoio, metallo, ...).

Per ogni artigiano è stata creata una scheda con le varie indicazioni: indirizzo, sito web, dati di contatto, tipo di attività svolta dall'artigiano, se vi sono parcheggi nelle vicinanze, mezzi pubblici, se vi è un accesso per i disabili, il calendario con le date disponibili, numero massimo di partecipanti alla visita ed il numero di posti disponibili per ogni data.

Selezionando una data per la visita, verranno richiesti alcuni dati del richiedente quali: Nome e Cognome, dati di contatto, numero di persone ed un eventuale messaggio. Inseriti tutti i campi richiesti verrà generato un codice di prenotazione in automatico e verranno inviate, sempre in automatico, delle e-mail di conferma al richiedente, ad ATICREA ed una all'artigiano.

Ovviamente vi è anche la possibilità di cancellare la visita grazie al link inserito nella e-mail inviata al richiedente.

Una piattaforma snella e pratica, come detto in precedenza che permette con pochi click di prenotare una visita presso un artigiano e di avere, grazie al back-end, traccia di tutte le visite prenotate e quelle già fatte.