

# GASTRO+@TICINO

Federazione esercenti e albergatori Ticino

## CHI SIAMO



## RITRATTO FEDERAZIONE ESERCENTI ALBERGATORI TICINO

GastroTicino (Federazione esercenti albergatori Ticino, sezione di GastroSuisse) è la più grande associazione padronale dell'industria esercentesca e alberghiera del Canton Ticino, con oltre 1.500 membri su un totale di circa 2.400 locali (ristoranti, hotel, grotti, pizzerie, bar snack-bar, capanne alpine, discoteche, locali notturni, ecc.).

A livello svizzero GastroSuisse raggruppa 26 sezioni cantonali e riunisce oltre 19.000 membri.

In Ticino vi è una media di circa 1 esercizio pubblico ogni 125 abitanti contro la media nazionale che è di circa 1 esercizio pubblico ogni 240 abitanti.

La Federazione ticinese è suddivisa in quattro Sezioni regionali, in ordine alfabetico:

1. GastroLago Maggiore e Valli
2. GastroBellinzona Alto Ticino
3. GastroLugano
4. GastroMendrisiotto

GastroTicino ha lo scopo di difendere gli interessi dei soci, promuovere la loro attività, migliorare l'immagine della categoria e dei singoli aderenti, favorire la crescita economica del settore, diffondere la solidarietà e la collaborazione tra i soci, partecipare alla vita sociale ed economica del Paese.



La Federazione rappresenta così l'organizzazione mantello per tutti gli esercenti e albergatori, fornendo un'ampia gamma di servizi professionali ai propri membri. Oltre a godere di questi vantaggi, l'iscrizione in qualità di socio rafforza la Federazione e la aiuta a difendere con più forza i diritti della categoria.

GastroTicino, tramite GastroSuisse, è firmataria del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) che regola la ristorazione.

### Consiglio di amministrazione



**Presidente**  
Massimo Suter (vicepresidente GastroSuisse)

**Vicepresidente**  
Nunzio Longhitano (presidente GastroLagoMaggiore e Valli)

**Cassiere**  
Michael Lämmler (GastroBellinzona Alto Ticino)

**Membri**  
Ketrin Kanalga (GastroLagoMaggiore e Valli)  
Luca Merlo (presidente GastroBellinzona Alto Ticino)  
Michele Unternährer (presidente GastroLugano)  
Fabio De Robbio (GastroLugano)  
Luca Serra (GastroMendrisiotto)  
Flavio Quadranti (presidente GastroMendrisiotto)

Gabriele Beltrami (direttore)

## LA STORIA

La nascita di GastroTicino risale all'inizio del Novecento (1904) quando alcuni esercenti di Lugano s'incontrarono e decisero di unirsi in associazione, chiamata in seguito Società esercenti e albergatori e più avanti Federazione esercenti albergatori Ticino (FEAT) e quindi GastroTicino. Associazione senza scopo di lucro che, col passare degli anni, si strutturò in sezioni regionali, grazie all'adesione dei colleghi del Sottoceneri e del Sopraceneri. Le Sezioni che in certi casi raggruppavano in entità che facevano riferimento addirittura a singole Valli, se non ha pochi paesi (GastroLeventina), man mano effettuarono fusioni fino a raggiungere il numero odierno di 4.



La bandiera di GastroTicino

L'associazione acquistò molta importanza con il decreto cantonale del 25 novembre 1935 che obbligava i futuri esercenti a frequentare un corso, con relativi esami finali, per l'ottenimento del certificato di capacità. Lo stesso decreto, diede incarico alla Società esercenti, dell'organizzazione dei corsi e della preparazione dei programmi. Era allora presidente cantonale E. Barbay; il segretario cantonale era P. Tognetti.

Primo direttore dei corsi fu Lino Bustelli, esercente a Ponte Tresa che rimase in carica sino alla fine del gennaio 1961, data della sua morte. Dal 1961 gli subentrò Enrico Balestra che rimase in attività fino al 1985; dopo di lui Marco Meroni, Fausto Quattrini, Fabio Bernaschina e dal 2005 Gabriele Beltrami direttore di GastroTicino e della Scuola esercenti.

I corsi venivano organizzati a turni annuali. A Lugano per diverso tempo all'Albergo Dante (dove nel 1938 si svolse il primo corso in assoluto), poi all'Albergo Aurora e, infine, all'Albergo Unione. A Bellinzona sedi del corso furono gli alberghi Casa del Popolo e Unione, mentre a Locarno l'Albergo Sonne, l'Albergo Verbania, il Grand Hotel e Campo felice a Tenero.

Da notare l'importanza che si doveva dare alla scelta di questi locali che non solo dovevano essere idonei, ma anche situati il più vicino possibile alle Stazioni ferroviarie, perché il 99% dei partecipanti ai corsi, arrivava col treno. E così - trasportando il materiale d'insegnamento, lavagne comprese - si arriva fino alla fine del 1973.

### Sede stabile: il palazzo di GastroTicino

Tappa fondamentale per la Federazione, fu la costruzione dell'attuale palazzo di Via Gemmo 11 a Lugano, inaugurato nel gennaio del 1974. Il progetto per un "Centro professionale degli esercenti" fu voluto con determinazione dal presidente Basilio Pedrini, eletto nel 1958, e da Enrico Balestra.



(Basilio Pedrini ed Enrico Balestra a destra)

Una vera e propria "casa degli esercenti" che ai tempi fu una primizia per l'intera Svizzera. Un centro dove organizzare i corsi per l'ottenimento del certificato di capacità (i primi duravano tre settimane), ma dove poter anche coordinare tutta l'attività del settore.

### Ristrutturazione... sostenibile

Seconda tappa importante nello sviluppo della federazione è stata quella del 1997, quando il palazzo di GastroTicino venne rinnovato applicando soluzioni innovative nel campo del risparmio energetico. Interventi moderni di grande impatto sia verso i giovani che frequentano la scuola professionale che verso i futuri membri e operatori della Federazione. Soluzioni tecniche talmente innovative che nel 1998 valsero a GastroTicino il "Premio Solar".

Il progetto di rinnovamento è stato quindi studiato con grande sensibilità verso i problemi del risanamento energetico, tenendo conto però dei costi d'investimento e delle difficoltà legate agli interventi di ristrutturazione.

L'intervento di ristrutturazione si può riassumere in tre opere principali.

1. Protezione dell'involucro  
Rivestimento totale dell'edificio con lastre d'alluminio di cm 100 x 100, facciate ventilate con nuovo isolamento termico, sostituzione dei vecchi serramenti in legno con serramenti in alluminio a tagli termico con doppi vetri isolanti, rifacimento e isolamento termico dei tetti piani con un giardino pensile sui tetti bassi delle aule.
2. Miglioramento del comfort interno  
Ristrutturazione interna degli uffici e un impianto di ventilazione che attraverso i nuovi soffitti ribassati dei corridoi, immette aria naturale raffreddata (non climatizzata) negli uffici, nella mensa e nel bar per garantire nei mesi estivi un comfort interno ottimale.
3. Risanamento energetico dell'edificio  
Il risanamento energetico dell'edificio prevede un risparmio passivo dell'energia con l'isolamento termico dell'involucro e con la sostituzione dei serramenti.  
Il progetto, inoltre, si caratterizza per un risparmio attivo dell'energia con due interventi che riguardano la produzione di acqua calda e la produzione di energia elettrica, attraverso degli impianti solari integrati nella facciata sud.

### Impianti solari

L'impianto solare termico è stato integrato nei parapetti della facciata sud in modo da fungere da pannello di protezione e di rivestimento dell'involucro.



*Impianti solari*

Il collettore solare con piastra assorbente in alluminio, produce acqua calda per una potenza di circa 36'500 kWh all'anno.

La produzione di energia elettrica avviene con dei moduli fotovoltaici speciali della Siemens, in silicio monocristallino, che fungono da Brise-Soleil mobili e che automaticamente inseguono l'andamento del sole durante tutto l'arco della giornata e delle stagioni. Questo sistema permette di ombreggiare i serramenti in modo ottimale e di produrre elettricità pari a circa 3500 kWh all'anno, sufficiente a coprire l'energia necessaria per l'illuminazione dell'intero stabile.

### La casa degli esercenti ieri e oggi: nel 2020 acquistato il terreno



1974

Gli impianti solari della facciata sud svolgono sia la funzione di apporto energetico attivo, sia di rivestimento e di protezione solare della facciata, integrandosi completamente nel disegno architettonico dell'edificio. Quindi una vera "facciata solare" capace non solo di produrre energia, ma di esprimere architettonicamente la propria funzione.

Il colore bianco delle facciate oltre a contribuire ad un minor surriscaldamento dell'alluminio nei mesi estivi, si contrappone alle costruzioni circostanti, accentuando il carattere pubblico della costruzione.



2020

Oggi dopo continui interventi la sede è moderna e anche punto di riferimento per enti e associazioni della zona che non dispongono di una sala riunioni.

Per garantire anche in futuro lo svolgimento delle proprie attività, nel 2020 GastroTicino ha acquistato dalla Città di Lugano il terreno sul quale sorge la propria sede, costruita grazie a un diritto di superficie valido per mezzo secolo.



Breganzona: terreno prima della costruzione della sede di GastroTicino

## I VALORI DI GASTROTICINO E IL CODICE DEONTOLOGICO

Oltre al Codice deontologico pubblicato sul sito con la relativa procedura per l'inoltro ed evasione dei reclami, il 30 aprile 2015 la Federazione esercenti- albergatori ha sottoscritto il documento "I valori di GastroTicino".

### Visione

- accompagnare i propri soci a svolgere con competenza la propria attività all'interno della realtà economica ticinese
- sensibilizzare gli operatori a svolgere il proprio lavoro collaborando con partner, soci e clienti, garantendo qualità nell'ospitalità e una calorosa accoglienza
- supportare le competenze dei singoli con offerte formative adeguate e aggiornate
- aiutare gli associati nell'attività di promozione, comunicazione e informazione.

### Missione

- difendere gli interessi dei soci
- migliorare l'immagine della categoria e dei singoli associati
- favorire la crescita economica del settore
- diffondere la solidarietà e la collaborazione tra i soci
- partecipare alla vita sociale ed economica del Paese
- promuovere tra i soci la conoscenza del territorio e dei prodotti e tradizioni locali.

### Valori

La Federazione rappresenta l'organizzazione mantello per tutti gli esercenti e gli albergatori, fornendo un'ampia gamma di servizi professionali ai propri membri (Segretariato, Ufficio giuridico, Ufficio per la formazione professionale, Ufficio Stampa & PR).

Essa si prefigge di:

- garantire la formazione per il personale operante nel settore in base alle necessità, alle richieste e ai cambiamenti continui
- declinare la formazione ai fini della pratica lavorativa
- fornire prestazioni formative adatte ad un pubblico adulto, seguendo i principi dell'andragogia
- valutare costantemente la qualità della propria formazione e assicurare la formazione continua ai propri formatori
- fornire prestazioni di consulenza, analizzando i bisogni formativi dei propri soci e partner ai fini di offrire un corso specifico su misura
- essere un riferimento per l'informazione in ambito di formazione professionale
- fidelizzare i collaboratori e responsabilizzarli, favorire le proposte personali ai fini del miglioramento continuo
- contribuire a migliorare la comunicazione entro e fuori il settore, fornendo tutti gli strumenti ai soci per promuovere la loro attività, i prodotti e le peculiarità del territorio.

## RICHIESTE AL MONDO POLITICO

Dato per acquisito che gli esercizi alberghieri e della ristorazione si muovono nel mercato svizzero senza possibilità di “out-sourcing” e che i costi principali li si devono sopportare in franchi svizzeri (personale 50,9%, costi operativi, di finanziamento e ammortamento del capitale fisso 31%, merci 26,8%), molte aziende hanno sempre più difficoltà a far quadrare i conti. Ecco quindi che si impongono riforme immediate da parte della politica per avere migliori condizioni quadro.

## IMPEGNO SOSTENIBILE E CONCRETO

### **Microplastiche, food-waste, rifiuti: GastroTicino collabora da tempo con Il Dipartimento del territorio per identificare le soluzioni migliori**

La sensibilità ambientale è un tema di grande attualità, anche per il settore dell’enogastronomia. A dimostrarlo le iniziative a livello internazionale, nazionale e cantonale di privati ed enti pubblici che stanno studiando soluzioni per ridurre l’impiego di materiali usa e getta, o addirittura per eliminarli. Per questo motivo GastroTicino è stata tra le prime grosse organizzazioni a intraprendere un cammino sostenibile”.

Si è instaurato un intenso rapporto con il Dipartimento del territorio, in modo da approfondire le soluzioni migliori. Spesso, infatti, il pur lodevole entusiasmo nello scegliere questa o quella soluzione, rischia di non ottenere risultati che soddisfino un serio bilancio eco-ambientale. GastroTicino, invece, collabora proprio per identificare soluzioni che soddisfino i diversi requisiti di questo bilancio, e che siano anche applicabili.

Il campo di intervento è vasto: riduzione della plastica così da avere un impatto positivo sul fenomeno delle microplastiche, food-waste, raccolta separata dei rifiuti, valorizzazione dei prodotti locali, informazione e formazione dei soci, impiego delle moderne tecnologie. In questo senso, va segnalata la collaborazione con l’app TooGoodToGo, altri progetti con aziende private e test in alcuni eventi per verificare il gradimento del pubblico nell’utilizzo di materiali di diverso tipo, la loro reale sostenibilità e il costo che deriva dal loro utilizzo. Seguiteci su [gastroticino.ch](http://gastroticino.ch).



## TURISMO

GastroTicino collabora con l'Agencia Turistica Ticinese (ATT) e con le Organizzazioni Turistiche Regionali (OTR) nell'interesse dello sviluppo turistico e del benessere collettivo e del proprio settore. In questo contesto GastroTicino è attiva con propri rappresentanti nei principali Consigli d'amministrazione e Comitati di questi enti.



## SCUOLA ESERCENTI E DIPLOMA CANTONALE DI ESERCENTE

GastroTicino organizza il corso di preparazione per l'ottenimento del Diploma cantonale di esercente con l'obiettivo di impartire a ogni iscritto tutte le nozioni necessarie affinché egli possa affrontare al meglio gli esami con un bagaglio di conoscenze adatte alla conduzione del proprio esercizio pubblico. Il team di formatori è costituito da professionisti con esperienza pratica maturata nella formazione, nel commercio e nei servizi. L'approccio didattico è teorico e pratico, e permette a ogni partecipante l'immediata applicazione dei concetti appresi sia in aula che nella realtà professionale.



Per ottenere il Diploma cantonale di esercente il candidato, oltre a dover superare l'esame secondo lo specifico regolamento dipartimentale, deve aver effettuato una pratica (nel settore) in Svizzera o all'estero, a tempo pieno o parziale o per

un periodo anche non consecutivo, della durata complessiva di otto mesi, comprovato da una dichiarazione salariale AVS, presso un esercizio pubblico. La pratica può essere effettuata anche prima dell'esame in ogni caso al più tardi entro cinque anni dal superamento dell'esame. Dispensa dal periodo di pratica coloro che possiedono un attestato federale di capacità del settore o giudicato equivalente.

### Corso intensivo

Il corso di preparazione all'esame per l'ottenimento del Diploma cantonale di esercente è a moduli della durata complessiva di 52 giorni di formazione dal lunedì al venerdì dalle ore 08.30 alle 16.15.

### Corso estensivo

Il corso di preparazione all'esame per l'ottenimento del Diploma cantonale di esercente è a moduli della durata complessiva di 52 giorni di formazione suddivisi sull'arco di 6 mesi, due-tre giorni alla settimana (martedì-giovedì-venerdì saltuariamente) dalle ore 08.45 alle 16.10.

Il pranzo costituisce a tutti gli effetti un momento didattico e formativo.

### Materie e moduli

Modulo 1	a) Igiene, conoscenze e legislazione sulle derrate alimentari b) Nozioni di diritto, legislazione sugli esercizi pubblici e altre disposizioni applicabili all'esercente
Modulo 2	Conoscenze del servizio e psicologia di vendita
Modulo 3	Gestione aziendale e contabilità
Modulo 4	Conoscenze professionali generali: contratto di lavoro, assicurazioni sociali e imposte alla fonte
Modulo 5	Conoscenze generali sulle bevande analcoliche, alcoliche e spiritose
Modulo 6	Cucina e relativa calcolazione

### Condizioni d'ammissione

Per essere ammessi al corso tutti i candidati devono essere maggiorenni e devono soddisfare i seguenti requisiti: dimostrare di avere sufficienti nozioni di lingua italiana; disporre di un attestato federale di capacità o titolo equipollente oppure dimostrare di aver lavorato per almeno 5 anni nel settore dell'albergheria e della ristorazione.

### Esami

Gli esami finali sono organizzati dalla Commissione d'esame per l'ottenimento del Diploma cantonale di esercente (CEE) nominata dalla Divisione della formazione professionale (DFP) secondo lo specifico regolamento d'esame.



Il Diploma cantonale di esercente è parificato al G1 valido in tutta la Svizzera.

### Informazioni e costi

Segretariato GastroTicino  
gastroformazione.ch



## SERVIZI AI SOCI

### IL SEGRETARIATO: CONSULENZA A 360°



Cuore operativo della Federazione è la sede di Lugano. Sotto la direzione del direttore **Gabriele Beltrami**, personale qualificato è in grado di assistere gli associati rispondendo alle loro domande e, in caso di necessità, indirizzandoli anche su professionisti e partner esterni, seri e affidabili. Il Segretariato di GastroTicino può inviare ai soci che ne faranno richiesta, contratti di lavoro, listini prezzi, buste paga e altro materiale gratuito o a prezzo adeguato.

Nella sede di GastroTicino lavorano Naïma Halloul-Poretti (Segretariato), Mirco Pucci (contabilità e finanze), Rachele Kuster (Scuola Esercenti, segretaria Commissione d'esame per l'ottenimento del Diploma cantonale di esercente), Valentina de Sena (Responsabile formazione professionale), Sonia Franzetti (segretariato, eventi e rassegne gastronomiche, contatto con i soci).

Al Segretariato ci si può rivolgere anche per un altro servizio molto apprezzato. Sulle bacheche gli esercenti potranno cercare personale e il personale offrirsi per un posto di lavoro. Collaudata ed efficace per chi vende, cerca, affitta o cede un esercizio pubblico, la rubrica di annunci su *Réservé* e il sito [gastroticino.ch](http://gastroticino.ch), utilizzabile a prezzi molto contenuti.

### GASTROSOCIAL – COPERTURA ASSICURATIVA

Diventando soci si ha la possibilità di conteggiare con la Cassa di compensazione AVS "GastroSocial". Con un unico rendiconto vengono conteggiate AVS, disoccupazione, assegni familiari, assicurazione malattia e assicurazione infortuni, mentre con le altre assicurazioni sono ben tre conteggi differenti! La richiesta di pagamento di questi contributi, inoltre, è posticipata alla fine del trimestre senza interessi; le altre assicurazioni, soprattutto assicurazioni infortuni e cassa malati, richiedono invece il pagamento anticipato dell'intera quota annua e per eventuali rateazioni si pagano gli interessi.

Chi è socio, inoltre, può beneficiare anche di vantaggi previsti dalla nostra Cassa Pensione GastroSocial. Per esempio, l'accredito di un interesse maggiorato, rispetto a quello previsto dal Consiglio Federale per la LPP (Legge previdenza professionale), con un'amministrazione semplificata e un premio unico per tutte le categorie e tutte le fasce d'età.

#### Informazioni

GastroSocial Cassa di compensazione  
Succursale Lugano  
Via Gemmo 11  
6900 Lugano  
T. +41 91 960 30 00  
F. +41 91 966 84 38  
[info@gastrosocial.ch](mailto:info@gastrosocial.ch)  
[gastrosocial.ch](http://gastrosocial.ch)





### SWICA - ASSICURAZIONE FEDERATIVA DI GASTROSUISSE E GASTROTICINO

SWICA - partner di GastroSuisse e GastroTicino - è uno dei principali assicuratori malattia e infortuni della Svizzera con 1,3 milioni di assicurati e oltre 26.000 aziende sue clienti. In Ticino gli esercenti assicurati con SWICA sono oltre 1.100; a ciò si aggiungano i 21.000 privati e le oltre 400 aziende ticinesi che godono di un complesso di prestazioni completo, serio, sicuro e di qualità. Grazie a un'efficace strategia di qualità, SWICA si è profilata quale primo assicuratore globale per malattia e infortunio. Ai professionisti della ristorazione e albergheria, SWICA mette a disposizione "GastroFavorit", l'assicurazione federativa di GastroSuisse e GastroTicino, specialista nel ramo e leader del mercato nell'ambito dell'indennità giornaliera e malattia, e dell'assicurazione infortuni per esercenti e albergatori.

#### Informazioni

SWICA - Direzione regionale di  
Bellinzona  
Viale Stazione 28 A  
cp 239  
6500 Bellinzona  
T. +41 91 821 45 45  
bellinzona@swica.ch  
swica.ch

#### Antonio Petrucci

consulente per la ristorazione  
T. +41 79 230 32 67  
antonio.petrucci@swica.ch

### UFFICIO GIURIDICO



Per i problemi di ordinaria amministrazione, il socio ha diritto a una prima consulenza giuridica gratuita sulla Legge esercizi pubblici, contratto collettivo di lavoro e altri contratti, e sui diversi aspetti giuridici della professione, risparmiando sui costi legali. È sufficiente telefonare per prendere un appuntamento con l'avvocato Marco Garbani che riceve, di regola, lunedì e martedì mattina tra le 9.00 e le 12.00 (udienze permettendo). La consulenza è indirizzata ai soci ed è gratuita se risolvibile subito, mentre quella da approfondire o che richiede un determinato impegno viene effettuata con tariffe comunque vantaggiose.

Sulla pagina di GastroTicino sul settimanale GastroJournal (ogni primo giovedì del mese) e sulla rivista trimestrale Réservé, è pubblicata la rubrica "GastroDiritto" che affronta in modo semplice ed esaustivo i complessi problemi legali coi quali possono essere confrontati i soci.

### CLASSIFICAZIONE ALBERGHIERA



GastroSuisse ha lanciato con successo il nuovo label delle "stelle". Con la croce svizzera al centro, si punta in modo deciso sul carattere "svizzero", come simbolo e garanzia di qualità e affidabilità. La classificazione è un sistema uniforme valido per tutto il territorio nazionale svizzero. Le strutture ricettive sono classificate in base a criteri predefiniti e vincolanti per la valutazione; criteri che soddisfano le norme europee della HOTREC e che permettono un'attribuzione immediata della categoria. Il sistema di classificazione fornisce agli utenti un valido supporto che li aiuta ad orientarsi nella scelta delle strutture ricettive alberghiere. Aderire alla classificazione è facoltativo e indipendente dall'adesione a GastroSuisse. Essa è effettuata da esperti indipendenti su richiesta degli esercizi stessi. La classificazione attribuita ha validità triennale. Gli esercizi non ancora classificati sono sottoposti a un esame iniziale. Una volta inseriti nella classificazione, essi vengono controllati con frequenza triennale ai fini di una conferma, revisione o revoca della categoria assegnata.

#### Informazioni

Segretariato  
gastrosuisse.ch

**GASTROSOS: PERSONALE PER IL SETTORE ESERCENTESCO**

Facendo seguito alle pressanti richieste dei nostri associati che non possono sapere con esattezza il livello di preparazione delle persone inviate loro dagli uffici regionali di collocamento è attivo con successo il progetto GastroSos, gestito da GastroTicino che si occupa della formazione. LA direzione è affidata a Mattia Manzocchi.

All'Hotel Ristorante Cereda a Sementina, nello stabile Onda di Giubiasco, all'Ostello di Curzùtt e in GastroTicino, persone del settore rimaste senza lavoro, partecipano a un programma di formazione quadrimestrale, che le porta a raggiungere un sufficiente livello professionale.

**Informazioni**

Progetto GastroSos  
c/o Albergo Cereda,  
Via Locarno 10  
6514 Sementina  
T. +41 91 851 80 90  
mmanzocchi@gastrosos.ch  
gastroticino.ch - GastroSos

**IGIENE: UN SERVIZIO PER NON AVERE BRUTTE SORPRESE**

GastroTicino offre un servizio in più ai propri soci, per risparmiare tempo e avere professionisti che li seguano e aiutino nel campo dell'igiene. È la collaborazione con gli ingegneri Aleardo Zaccheo e Luca Bordoli.

**Informazioni**

bioethica food safety engineering sagl  
Via Terzerina 6, CH-6963 Lugano-Pregassona  
T. +41 91 600 29 68  
F. +41 91 600 29 67  
bioethica@bluewin.ch  
bioethica.ch

## FORMAZIONE PROFESSIONALE E FORMAZIONE CONTINUA

### GASTROFORMAZIONE

Il settore della “Formazione professionale” è affidato a Valentina de Sena che si occupa di svariati servizi (gastroformazione.ch). Eccone alcuni tra i più importanti:



- formazione professionale di base nel settore alberghiero e della ristorazione
- reclutamento di giovani leve
- organizzazione di giornate di porte aperte in alberghi
- ministage in GastroTicino
- organizzazione dello stand a EspoProfessioni
- organizzazione della premiazione dei migliori apprendisti
- gestione, pianificazione e amministrazione dei corsi interaziendali per apprendisti cuochi, addetti di cucina, tirocinio pratico e art. 33 cuoco e impiegato della ristorazione
- consulenza per la formazione professionale continua, carriera professionale
- corsi di perfezionamento, articoli 33 della legge federale sulla formazione professionale sempre nell'ambito della ristorazione e del settore alberghiero
- validation des acquis
- organizzazione di una cinquantina di corsi di perfezionamento di GastroTicino: corsi di gestione aziendale, di perfezionamento professionale, di cucina e di sensibilizzazione
- Quality Coach, livello I e Quality Trainer livello II
- gestione del corso per l'ottenimento del Diploma cantonale di pizzaiolo
- coordinamento e gestione corsi coaching in azienda e su misura per aziende
- gestione e supervisione della qualità per il mantenimento della certificazione “eduQua” della Scuola esercenti di GastroTicino.

#### Informazioni

Segretariato GastroTicino  
gastroformazione.ch

### Hotel & Gastro formazione Ticino

GastroTicino gestisce Hotel & Gastro formation: un'istituzione che da 80 anni si occupa della formazione e del perfezionamento professionali nell'ambito dell'industria alberghiera e della ristorazione.

Hotel & Gastro formation è promossa dalle tre associazioni di categoria hotelleriesuisse, GastroSuisse e Hotel & Gastro Union come pure dalle due associazioni affiliate Associazione dei caffettieri svizzeri e Swiss Catering Association.

Scopo di Hotel & Gastro formation e delle sue sezioni cantonali e regionali è garantire, mediante una collaborazione fra i partner sociali, il coordinamento e la promozione della formazione professionale nell'ambito dell'industria alberghiera e della ristorazione.

Uno degli ambiti di attività più importanti di Hotel & Gastro formation, è la gestione, pianificazione e amministrazione dei corsi interaziendali per apprendisti cuochi, addetti di cucina, impiegati di ristorazione, addetti di ristorazione, impiegati d'albergo, addetti d'albergo, impiegati di gastronomia standardizzata e corsi di laboratorio pratico per gli adulti che frequentano i corsi art. 33.

Gli apprendisti in formazione sui 3 anni sono attualmente oltre 200.

#### Informazioni

Segretariato GastroTicino  
info@formazione.ch  
hotelgastro.ch



## COMUNICAZIONE DI SUCCESSO PER I SOCI PER I SOCI E LE AZIENDE

GastroTicino si è dotata di un Ufficio Stampa & PR per una comunicazione efficace e tempestiva, affidata al giornalista professionista Alessandro Pesce. Anche i soci, secondo determinate modalità, hanno la possibilità di far capo a un servizio oggi indispensabile, che può curare anche eventi e fornire consulenze in diversi ambiti: offerte e campagne pubblicitarie, contatti con aziende, web, social network, eventi, servizi fotografici, filmati, inaugurazione di locali e molto altro.

E quale novità l'organizzazione anche a domicilio, di un corso sulla conoscenza e utilizzo dei media, le nuove tecnologie e il marketing on-line e off-line.

Se si è soci c'è anche la possibilità, a determinate condizioni, di essere inseriti con il proprio locale nel più completo motore di ricerca degli esercizi pubblici ticinesi, sul sito dell'Agenzia Turistica Ticinese (ticino.ch) e su ristoranti.ch. Notizie su GastroTicino e la vostra professione anche su gastroticino.ch e il nuovo gastroformazione.ch.

Oltre alla nuova rivista patrocinata da GastroTicino, "Réservé", i soci ricevono gratis per sé e i propri clienti il "GastroJournal". Per la pagina in italiano segnalateci notizie e iniziative, ricordando che devono giungere all'Ufficio Stampa con almeno due settimane di anticipo rispetto alla data di pubblicazione della pagina che esce ogni primo giovedì del mese. I soci possono contattare l'Ufficio Stampa per prendere un appuntamento sia per l'iscrizione gratuita ai siti internet, che per un eventuale ritratto sul GastroJournal e un articolo sui media di GastroTicino e di Réservé Media Group Sàgl.

Sempre nella pagina del GastroJournal, su Réservé e sui siti, i soci possono fare pubblicità a prezzi di favore, pubblicando anche annunci di compravendita immobiliare. E su Radio Fiume Ticino avete a disposizione anche la trasmissione "Degustando" a prezzi interessanti.

GastroTicino collabora anche con il Gruppo 2R Media soprattutto tramite la Tessiner Zeitung.

## CON I "CODICI DEL GUSTO" RISTORANTI ALL'AVANGUARDIA

L'Ufficio Stampa & PR di GastroTicino ha sviluppato un nuovo sistema di comunicazione destinato a soci e clienti che si basa sui QR-code.

Fiore all'occhiello è l'audio-guida collegata ai QR-code con logo personalizzabile. Per utilizzarla è sufficiente scaricare con qualsiasi smartphone un'applicazione gratuita che possa leggere i QR-code (es. i-nigma).

Facendo, quindi, la scansione dei diversi codici, si è indirizzati a una pagina dove si possono ascoltare interessanti informazioni (o a un sito internet). Il sistema è sviluppato in collaborazione con l'azienda luganese Tingwo.



RISTORANTI.CH

GASTRO  
Journal

RÉSERVÉ  
|la rivista|  
ristorazione, turismo, attualità  
www.reservemagazine.ch

ANNUNCI

COMPRA-VENDITA  
ESERCIZI PUBBLICI

radiofiumeticino



## TICINO A TAVOLA PROMUOVE I PRODOTTI TICINESI



Dal 2012 GastroTicino ha coordinato il “Centro di Competenza Agroalimentare” (CCA); progetto di punta “Ticino a Tavola” diretto dal giornalista Alessandro Pesce; iniziativa che ha l’obiettivo di promuovere una maggiore conoscenza, valorizzazione e utilizzo dei prodotti agroalimentari ticinesi nella ristorazione, attraverso il coinvolgimento dei ristoratori, dei produttori e dei grandi distributori.

Dal 2020 il disciplinare è diventato più stretto, ispirandosi alle indicazioni di alpinavera. Ogni iscritto si impegna ad avere sempre in carta un piccolo menu o 3 piatti (prima un piatto) preparato con prodotti ticinesi e il 40% dei vini in carta ticinesi (prima 4 vini del territorio). Deroghe sono possibili in caso rappresentino un valore aggiunto al progetto. Il 2021 e 2022 saranno anni di consulenza per la verifica/bilancio delle nuove norme.

I ristoranti che partecipano, sottoscrivendo un decalogo comportamentale, sono promossi sul sito di riferimento e su una guida in quattro lingue pubblicata in 14mila copie, che contiene il ritratto delle filiere agroalimentari ticinesi.



Dopo aver guidato il primo “Centro di Competenza Agroalimentare” (CCA), dal 2016 GastroTicino è tra i promotori del nuovo “Centro di competenze agroalimentari Ticino” (CCAT), allargato al turismo, nato proprio grazie alla positiva esperienza del CCA.

### Informazioni

Ticino a Tavola  
c/o GastroTicino  
Via Gemmo 11  
6900 Lugano  
T. +41 91 961 83 11  
info@gastroticino.ch  
ticinoatavola.ch



### FATTO IN CASA

Interesse crescente e commenti positivi per “Fatto in casa”. Sì, perché proseguono le iscrizioni dei ristoranti interessati ad aderire all’iniziativa lanciata da GastroTicino e Ticino a Tavola, dopo un accordo con l'ACSI che ha ritirato il proprio progetto "Ristoranti che cucinano".



L'iniziativa valorizza i ristoranti che già cucinano tutto in casa! Una volta ricevute le domande di adesione da ristoranti e grotti, i responsabili di Ticino a Tavola valutano i candidati e poi pubblicano gli ammessi su una lista pubblicata sul sito di riferimento: ticinoatavola.ch. I ristoranti iscritti sono oltre 60, ma le iscrizioni proseguono e chi volesse iscriversi invii un documento a info@gastroticino.ch.

Il grande pubblico dei buongustai scoprirà i ristoranti sul sito (dove è pubblicato anche il regolamento) e li riconoscerà da un adesivo e/o da una targa all'esterno o all'interno dei locali.

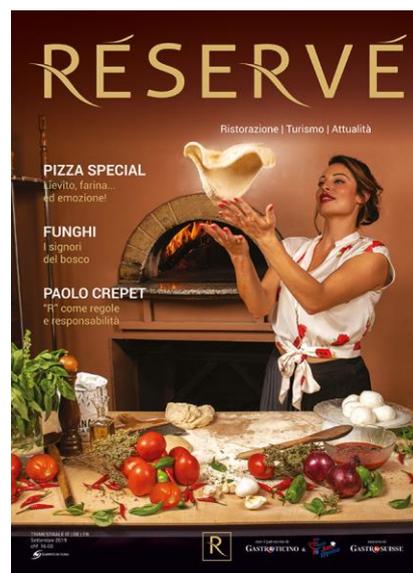
### Informazioni

Ticino a Tavola  
c/o GastroTicino  
Via Gemmo 11  
6900 Lugano  
T. +41 91 961 83 11  
info@gastroticino.ch  
fattoincasaticino.ch

## RÉSERVÉ: RIVISTA DI GASTRONOMIA, TURISMO E ATTUALITÀ

"Réservé" è il nuovo magazine fresco, giovane, veloce e "cucinato" con passione e professionalità. La rivista gode del patrocinio di GastroTicino, la Federazione esercenti-albergatori Ticino, che associa oltre 1.550 esercizi pubblici. Per questo motivo Réservé si pone come "partner" autorevole nel settore editoriale dell'eno-gastronomia.

Diverse le particolarità che rendono unico il nuovo magazine. Dapprima quella di essere tutta "ticinese" e quindi di collaborare in modo molto stretto con "Ticino a Tavola", l'iniziativa che valorizza in modo durevole, i prodotti agroalimentari ticinesi ed i ristoranti che li utilizzano per cucinare piatti della tradizione o innovativi. Non mancano, tuttavia, servizi e curiosità su realtà gastronomiche svizzere e di oltre frontiera.



La seconda è che si tratta di una rivista "cucinata" dal settore per il settore: le firme sono infatti di alcuni importanti giornalisti diretti da Alessandro Pesce (Ufficio Stampa & PR di GastroTicino, con una trentennale esperienza in radio, quotidiani e riviste), ma soprattutto di chef, sommelier, maître, operatori del turismo, imprenditori, fornitori e partner. In questo



modo è la voce della "categoria" a interpretare i desideri della "categoria" e del grande pubblico. La collaborazione con professionisti di provata esperienza, permette anche al grande pubblico, di trovare articoli stuzzicanti, ricette gustose e preziosi consigli.

I contenuti spaziano da articoli sull'offerta e le risorse del territorio, informazioni a 360° sull'eno-gastronomia e curiosità legate a ristorazione, albergheria, turismo e formazione professionale.

Réservé è stampata in Ticino in 10.000 copie cellofanate, distribuite in modo gratuito a esercizi pubblici, hotels 5 stelle svizzeri, fornitori, associazioni di categoria, organizzazioni turistiche, studi medici e dentistici, fiduciari, studi legali, aziende e immobiliari, partner e inserzionisti.

### Informazioni

Réservé Media Group Sagl  
c/o GastroTicino  
Via Gemmo 11  
6900 Lugano  
T. +41 91 961 83 11

info@reservemagazine.ch  
reservemagazine.ch

**CONTATTI****GastroTicino**

Via Gemmo 11  
6900 Lugano  
T. +41 91 961 83 11  
F. +41 91 961 83 25  
info@gastroticino.ch

**Web**

www.gastroticino.ch  
www.ristoranti.ch  
www.gastroformazione.ch  
www.ticinoatavola.ch  
www.fattoincasaticino.ch  
www.reservemagazine.ch

**Orari sportelli**

Lunedì 8.00-12.00 e 13.00-16.00  
Martedì 8.00-12.00 e 13.00-16.00  
Mercoledì 8.00-12.00  
Giovedì 8.00-12.00 e 13.00-16.00  
Venerdì 8.00-12.00 e 13.00-16.00  
Chiuso i festivi.

**Direttore**

Gabriele Beltrami  
gabriele.beltrami@gastroticino.ch

**Ufficio Stampa & PR**

Alessandro Pesce  
alessandro.pesce@gastroticino.ch

**Ufficio Giuridico**

Avv. Marco Garbani  
info@gastroticino.ch  
Orari:  
lunedì e martedì  
8.00-12.00

**Formazione professionale**

Valentina de Sena  
valentina.desena@gastroticino.ch





### GastroPortrait

GastroTicino est l'Association des professionnels de l'hôtellerie du Tessin et, en fait, la plus grande association patronale de la branche. GastroTicino, section de Gastro Suisse, regroupe plus de 1.500 associés répartis en quatre Sections régionales: GastroLagoMaggiore e Valli, GastroBellinzona Alto Ticino, GastroLugano e GastroMendrisiotto.

GastroTicino a pour but de défendre les intérêts de ses associés, d'améliorer l'image de la profession, de favoriser la croissance économique dans la branche et de participer à la vie sociale, économique et politique du pays. GastroTicino est donc l'organisation faitière pour tous les professionnels et hôteliers auxquels l'association fournit une large gamme de services professionnels.

Les associés peuvent ainsi consulter notre Service juridique, notre Service de formation professionnelle et le Service de presse et de relations publiques qui coordonne également le projet «Tessin à Table». Outre la classification hôtelière de Gastro Suisse, nous proposons également les prestations de conseil de nos partenaires fiables des secteurs de l'hygiène, des services, de la restauration, d'acquisition de produits, de marketing, de l'organisation d'événements ainsi que de recherche de personnel à travers GastroSOS. Les associés ont également la possibilité de cotiser à la Caisse de compensation de l'AVS GastroSocial et d'adhérer à l'assurance maladie SWICA, une assurance fédérative de GastroSuisse et de GastroTessin.

Gastro Tessin soutient «Réservé», le nouveau magazine de gastronomie et d'actualité consacré au Tessin et à la Suisse, écrit avec beaucoup de passion et de professionnalisme. Grâce à ces qualités, «Réservé» s'impose comme une revue influente dans le secteur des éditions œnogastronomiques et du tourisme.



### GastroPorträt

Bei GastroTicino handelt es sich um den Verband der Hotel- und Gastgewerbetreibenden im Tessin, den grössten Arbeitgeberverband der Branche. GastroTicino, eine Abteilung von GastroSuisse, bringt über 1.500 Mitglieder zusammen, die in vier regionale Abteilungen unterteilt sind: GastroLagoMaggiore e Valli, GastroBellinzona Alto Ticino, GastroLugano und GastroMendrisiotto.

GastroTicino verfolgt das Ziel, die Interessen der Mitglieder zu wahren, die Wahrnehmung des Berufsstandes zu verbessern, das wirtschaftliche Wachstum der Branche zu fördern und am sozialen, wirtschaftlichen und politischen Leben des Landes teilzunehmen. Gastro Ticino ist somit der Dachverband für alle Hotel- und Gastgewerbetreibenden, für die ein umfassendes Angebot an professionellen Dienstleistungen bereit gestellt wird.

Den Mitgliedern steht eine Rechtsabteilung, ein Amt für Berufsbildung sowie eine Presse- und PR-Abteilung zur Verfügung, die auch das Projekt „Tessin bei Tisch“ koordiniert. Neben der Hotelklassifizierung von Gastro Suisse wird eine Beratung auch durch zuverlässige Partner in den Bereichen Hygiene, Service, Küche, Wareneinkauf, Marketing, Organisation von Veranstaltungen und Personalbeschaffung über GastroSOS gewährt. Für Mitglieder besteht die Möglichkeit, mit der Ausgleichskasse AHV GastroSocial abzurechnen und der Krankenversicherung SWICA beizutreten, der föderativen Versicherung von GastroSuisse und GastroTicino.

GastroTicino unterstützt „Réservé“, das neue Magazin für Gastronomie und Aktuelles, das dem Tessin und der Schweiz gewidmet ist und das mit Leidenschaft und Professionalität geschrieben wird. Aus diesem Grund ist Réservé eine einflussreiche Zeitschrift im Hinblick auf Veröffentlichungen im Bereich Önogastronomie und Tourismus.



## GastroPortrait

GastroTicino is Ticino's Hotel and Restaurant Federation, the biggest employers' association in the industry. GastroTicino, a subdivision of GastroSuisse, unites more than 1.500 members over four branches: GastroLagoMaggiore e Valli, GastroBellinzona Alto Ticino, GastroLugano and GastroMendrisiotto.

GastroTicino aims to promote the interests of its members, improve the sector's image, encourage the industry's economic growth and participate in the region's social, economic and political life. Therefore, GastroTicino is the umbrella organisation for all restaurants and hotels for which it provides a wide range of professional services.

Available to members are the Legal Office, the Professional Development Office and the Press and PR Office, which also coordinates the Ticino a Tavola (Ticino at the Table) project. In addition to GastroSuisse's hotel classification system, expert advice is also provided through reliable partners in sectors related to hygiene, service, cooking, product purchasing, marketing, the organisation of events and staff recruitment through GastroSOS. If you are a member you have the opportunity to register with the GastroSocial AHV Compensation Office and subscribe to SWICA health insurance, the federation insurance policy for GastroSuisse and GastroTicino.

GastroTicino supports "Réservé", the new gastronomy and current affairs magazine that is dedicated to the Ticino region and Switzerland, written passionately and professionally. For this reason Réservé is establishing itself as an authoritative magazine in the wine and food and tourism publishing industry.

