

Tragedia di Crans-Montana – Solidarietà, responsabilità e indicazioni operative

Gentili Associate,
Gentili Associati,

il grave evento verificatosi recentemente a Crans-Montana ha profondamente colpito l’opinione pubblica e il nostro settore. In qualità di associazione cantonale di riferimento per la ristorazione e l’ospitalità, GastroTicino desidera innanzitutto esprimere la propria sincera vicinanza alle vittime, ai loro familiari e a tutte le persone coinvolte.

In questo contesto particolarmente delicato, riteniamo importante trasmettere un messaggio chiaro, responsabile e rassicurante all’insieme delle nostre associate e dei nostri associati, indipendentemente dalla tipologia di esercizio gestito.

Il ruolo di GastroTicino, in quanto associazione professionale, non è quello di formulare ipotesi sulle cause dell’accaduto né di alimentare speculazioni o preoccupazioni all’interno del settore. Al contrario, il nostro compito è quello di accompagnare le imprese affiliate con senso di responsabilità, equilibrio e orientamento pratico, nel rispetto delle competenze delle autorità preposte.

È possibile che singoli esercizi vengano interpellati da clienti, partner o rappresentanti dei media. In tali situazioni, vi invitiamo a mantenere una comunicazione sobria e strettamente fattuale, evitando qualsiasi commento su un evento che è attualmente oggetto di indagine da parte delle autorità competenti. È sufficiente ricordare che la sicurezza rappresenta un elemento essenziale dell’attività quotidiana delle nostre professioni e che le prescrizioni legali e regolamentari in vigore vengono applicate e rispettate.

Al fine di fornirvi un supporto concreto, GastroTicino mette a disposizione dei propri membri la seguente documentazione:

- una **checklist di controllo** relativa ai principali aspetti della **sicurezza antincendio**, con richiamo alle disposizioni in materia di **controllo dell’età**;
- un collegamento alla **soluzione di settore raccomandata da GastroSuisse**, disponibile sulla piattaforma *hotelgastrosafety.ch*;
- una selezione di **link alle risorse ufficiali dell’ECA** (direttive, istruzioni operative e offerte formative).

<https://m4.ti.ch/dt/sg/temi/protezione-antincendio/protezione-antincendio/competenze-e-procedura>

<https://m4.ti.ch/dt/sg/temi/protezione-antincendio/tema/tema>

A titolo informativo, ricordiamo inoltre che nel **Cantone Ticino** restano pienamente applicabili le disposizioni vigenti in materia di controllo dell’età, che devono essere rigorosamente rispettate da tutti gli esercizi.

In linea con le raccomandazioni delle istanze di settore e nell'ottica di una prevenzione responsabile, GastroTicino invita infine tutte le aziende affiliate a **rinunciare all'utilizzo di candele a fiamma libera, fuochi bengala e altri dispositivi pirotecnicci**, qualora questi possano costituire un potenziale rischio per la sicurezza delle persone, della clientela e delle infrastrutture.

GastroTicino resta a completa disposizione delle proprie associate e dei propri associati per qualsiasi chiarimento, dubbio o situazione particolare che richieda un supporto specifico e ringrazia per il professionalismo, il senso di responsabilità e l'impegno quotidiano nel garantire esercizi sicuri, conformi alle normative e orientati alla tutela della clientela e dei collaboratori.

Con i nostri più distinti saluti

GastroTicino

Sicurezza antincendio ed evacuazione – controllo immediato

1. Vie e uscite di evacuazione

- Tutte le uscite di emergenza sono libere, sgombe e facilmente accessibili
 - Nessuna porta di evacuazione è chiusa a chiave durante l'esercizio dell'attività
 - Le vie di evacuazione non vengono utilizzate come zone di deposito o stoccaggio
 - Le porte si aprono agevolmente e, se prescritto, nel senso dell'esodo
-

2. Segnaletica ed illuminazione di sicurezza

- La segnaletica delle uscite di emergenza è visibile, funzionante e non ostruita
 - L'illuminazione di sicurezza è operativa (verifica/test effettuato)
 - Non vi sono zone buie che possano ostacolare l'orientamento della clientela
-

3. Capacità e affluenza

- La capienza massima dell'esercizio è conforme alla licenza in vigore ed è rispettata
-

4. Organizzazione e personale

- Il personale è informato sulle procedure di emergenza (documentazione sicurezza sul lavoro disponibile)
- Le responsabilità in caso di evacuazione sono chiaramente definite (ruoli e compiti)
- Il personale temporaneo e gli extra ricevono un briefing specifico sulle procedure di sicurezza
- Il punto di raccolta esterno è definito e conosciuto dal personale

5. Mezzi di lotta contro l'incendio

- Gli estintori sono facilmente accessibili, correttamente segnalati e regolarmente controllati
 - Il personale è istruito sul corretto utilizzo dei mezzi di spegnimento
 - Nessun elemento decorativo, tecnico o d'arredo ostacola l'accesso ai mezzi antincendio
-

 *GastroTicino raccomanda di effettuare questo controllo con regolarità e in particolare prima di eventi con maggiore affluenza di pubblico.*