GASTROTICINO

CARTA DEI PRINCIPI DELL'ISTITUZIONE GASTROTICINO

La carta dei principi di GastroTicino racchiude le informazioni sull'organizzazione dell'associazione mantello di riferimento per i ristoratori e sull'importante ruolo di istituto di formazione di formazione di riferimento per il settore.

Chi siamo
GastroTicino (Federazione esercenti albergatori Ticino) è la più grande associazione padronale dell'industria esercentesca e alberghiera del Canton Ticino. GastroTicino (sezione di GastroSuisse) raggruppa infatti gli esercenti animati da spirito corporativo operanti in Ticino.

I soci di GastroTicino, circa 1'350 sono suddivisi tra le varie Sezioni: GastroLagoMaggiore e Valli, GastroBellinzona Alto Ticino, GastroLugano e GastroMendrisiotto.
A livello svizzero GastroSuisse raggruppa 26 sezioni cantonali e riunisce più di 19'000 soci.

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

Infrastruttura
Lo stabile risale al 1973 ed ha avuto diverse fasi nelle quali sono stati apportanti degli importanti lavori di ristrutturazione, è infatti stata una delle prime sedi ad avere l'impianto fotovoltaico.

I processi di apprendimento vengono garantiti da un'adeguata infrastruttura per lo svolgimento dei corsi, dei seminari e delle riunioni, assicurando un ambiente favorevole all'apprendimento.
Gli spazi per la formazione sono completi di attrezzatura e materiale per l'insegnamento (pratico e teorico e per l'insegnamento a distanza).

Comunicazione e partner / Stakeholder
Ci assicuriamo di essere presenti e attivi con importanti partner a livello svizzero (GastroSuisse, Associazioni di categoria) e livello cantonale (Uffici della formazione professionale, Istituti di assicurazioni sociali, Istituti di formazione professionale, ecc.).
La comunicazione avviene attraversi siti internet, newsletter, social, contatti di persona e telefonici, ecc.) e garantiamo una presenza costante per informazioni attuali.

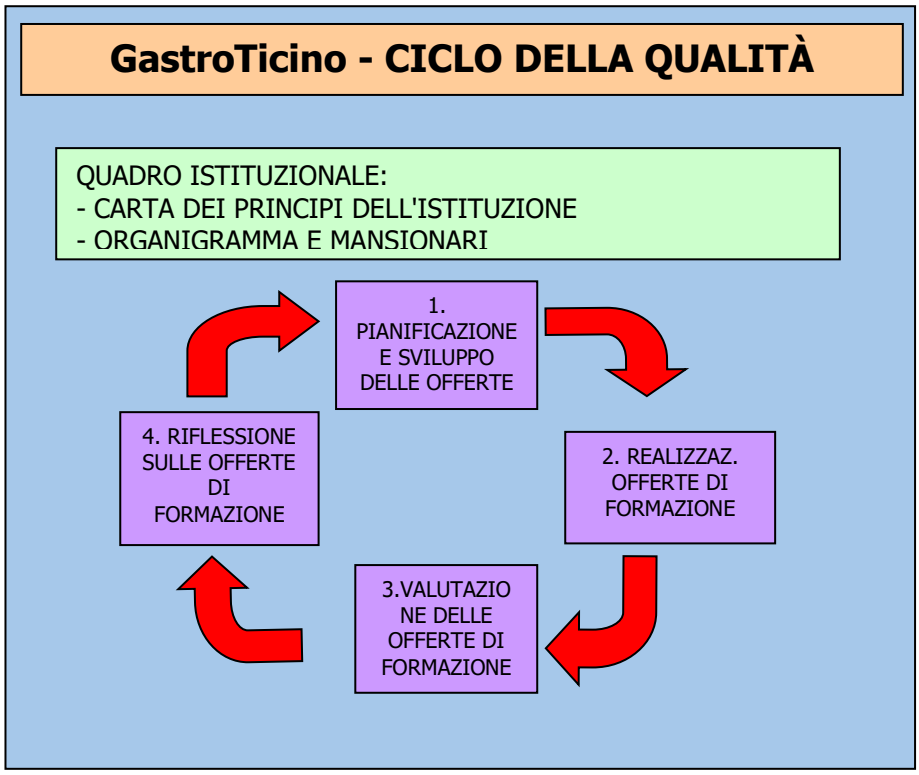
Risorse umane
L'organico di GastroTicino è formato da collaboratori/trici motivati e impegnati da diversi decenni per la Federazione (organigramma Principio A – criterio A3) e che garantiscono un clima di lavoro sereno e piacevole.

I formatori che hanno una solida preparazione tecnica ed una lunga esperienza professionale sono esterni.
La direzione coinvolge attivamente i docenti, valorizzando concretamente il loro impegno favorendone così la responsabilità.

Risorse finanziarie
GastroTicino è in parte sovvenzionata dalla Divisione della formazione professionale per erogare i corsi di formazione per l'ottenimento dei diplomi cantonali (esercente e pizzaiolo).
I prezzi dei corsi sono calcolati tenendo in considerazione di quanto generato in caso di utilizzo di merce alimentare o materiale didattico specifico. I costi sono in linea con la media ticinese/svizzera (a parità di offerta).
A livello svizzero ci sono importanti sovvenzioni finanziarie per i partecipanti e per i datori di lavoro sia dalla confederazione che dal CCNL.

Management / Controllo della qualità
GastroTicino è attenta al controllo del proprio operato, monitora costantemente i risultati e assicura un'analisi costruttiva nell'ottica di migliorare costantemente.

Segue lo sviluppo del proprio ciclo di qualità attraverso uno strumento specifico: "***la scheda di gestione della qualità***". Questo strumento riassume i criteri utilizzati nella gestione della qualità e i suoi indicatori. La scheda favorisce inoltre una gestione dinamica, confrontando la struttura con obiettivi annuali puntuali per ognuno degli indicatori esaminati (principio B Gestione della qualità – criterio B1)



È certificata eduQua e nel 2023 è entrata a far parte del programma di sostenibilità del turismo svizzero Swisstainable.

GastroTicino

FEDERAZIONE ESERCENTI ALBERGATORI TICINO

Il presidente: M. Suter

Il direttore: G. Beltrami

Lugano, giugno 2025