

**GASTROTICINO**

**AL FIANCO DEGLI ESERCENTI !**

**Ecco i vantaggi per chi diventa socio della Federazione...**

**...e tutto a meno di un caffè al giorno !**



## 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 1.400 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:

1. GastroLagoMaggiore 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**  
Flavio Quadranti (GastroMendrisiotto)

**Membri**  
Luca Merlo (presidente GastroBellinzona Alto Ticino)  
Michele Unternährer (presidente GastroLugano)  
Fabio De Robbio (GastroLugano)  
Luca Serra (GastroMendrisiotto)  
Andrea Giuliani (GastroBellinzona Alto Ticino)

Gabriele Beltrami (direttore)

## 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 si può rivolgere anche chi vende, cerca, affitta o cede un esercizio pubblico; la rubrica di annunci sul GastroJournal, il sito [gastroticino.ch](http://gastroticino.ch) e la rivista di settore *Réservé Magazine*, sono utilizzabili a prezzi 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

**Appuntamenti solo previo contatto telefonico.**

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)  
[www.gastrosocial.ch](http://www.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](mailto:bellinzona@swica.ch)  
[www.swica.ch](http://www.swica.ch)

#### Antonio Petrucci

consulente per la ristorazione  
T. +41 79 230 32 67  
[antonio.petrucci@swica.ch](mailto: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 nel settimanale GastroJournal e sulla rivista trimestrale Réserve Magazine, è pubblicata la rubrica "GastroDiritto" che affronta in modo semplice ed esaustivo i complessi problemi legali coi quali possono essere confrontati i soci. La rubrica si trova anche sulla pagina Facebook GastroDiritto e sul sito [www.gastroticino.ch](http://www.gastroticino.ch).

### 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  
[www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)



## GASTROSOS

**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, 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](mailto:mmanzocchi@gastrosos.ch) – [www.gastroticino.ch](http://www.gastroticino.ch)

**bioethica**  
 food safety engineering
**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. In questo senso la collaborazione è con l'Ing. Alcardo Zaccheo.

**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](mailto:bioethica@bluewin.ch)  
[bioethica.ch](http://bioethica.ch)

**PIÙ CLIENTI? RISTORATORI ADERITE A LUNCH-CHECK E ACCETTATE LA "CARTA REGALO" DI GASTROTICINO**

Facendo parte di Lunch-Check potete accettare la Carta Regalo di GastroTicino, un regalo gradito e gustoso per PRIVATI e AZIENDE.

- Info e vantaggi per [RISTORANTI](#)
- Info e vantaggi per [AZIENDE/DATORI DI LAVORO](#)

Tutte le info anche su [www.gastroticino.ch](http://www.gastroticino.ch)

**IL BENESSERE A TAVOLA... FIDELIZZA LE AZIENDE**

GastroTicino in collaborazione con Lunch-Check e AITI4Welfare (piattaforma dell'Associazione Industrie Ticinesi) dà la possibilità ai propri soci di presentarsi alle aziende come fornitori di pasti per i loro dipendenti. Diventare partner di AITI4Welfare permette al ristorante: di raggiungere, tramite cellulare, i potenziali clienti e mostrare loro le offerte; moltiplicare la visibilità del proprio locale; postare i menù, le proposte per cene aziendali, gli spazi per eventi o riunioni.

> Info: [www.gastroticino.ch](http://www.gastroticino.ch)



## GASTROFORMAZIONE

**FORMAZIONE PROFESSIONALE E FORMAZIONE CONTINUA**

Il settore della "Formazione professionale" è affidato a Valentina de Sena che si occupa di svariati servizi, visibili sul sito [gastroformazione.ch](http://gastroformazione.ch) e sulla pagina Facebook GastroFormazione.

**FORMARSI PER CRESCERE**

L'offerta di formazione continua da settembre 2022

**Corsi di formazione per tutti**

- formazione professionale di base nel settore alberghiero e della ristorazione
- organizzazione di corsi di perfezionamento di GastroTicino nelle categorie corsi di gestione aziendale, di perfezionamento professionale, di cucina e di sensibilizzazione
- gestione del corso per l'ottenimento del Diploma cantonale di Pizzaiolo/a
- gestione del corso per l'ottenimento del certificato di Sommelier svizzero della birra
- coordinamento e gestione corsi coaching in azienda e su misura per aziende
- gestione e supervisione della qualità per il mantenimento della certificazione "eduQua" e Quality Coach della Scuola esercenti di GastroTicino.

**Corsi per professionisti**

- consulenza per la formazione professionale continua, carriera professionale
- corsi di perfezionamento per professionisti (articoli 33 della legge federale sulla formazione professionale) nell'ambito della ristorazione e del settore alberghiero
- corsi di formazione superiore per l'ottenimento di attestati professionali e diplomi federali

**Orientamento professionale**

- organizzazione di giornate di porte aperte in alberghi
- ministage presso GastroTicino o altri luoghi in Ticino
- organizzazione dello stand a EspoProfessioni
- reclutamento di giovani leve

**Informazioni**

Segretariato GastroTicino, [www.gastroformazione.ch](http://www.gastroformazione.ch)

**Hotel & Gastro formazione Ticino**

Hotel & Gastro formation è 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.

Hotel & Gastro formazione Ticino gestisce la 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 impiegati in comunicazione alberghiera così come i corsi di laboratorio pratico per gli adulti che frequentano i corsi art. 33, gestisce l'organizzazione di tutti i corsi di formazione superiore e continua nel settore, l'organizzazione della premiazione dei migliori apprendisti e adulti.

**Informazioni**

Hotel & Gastro formazione Ticino  
[info@formazione.ch](mailto:info@formazione.ch)  
[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

**NUOVA PROROGA DELL'OFFENSIVA DELLA FORMAZIONE FINO ALLA FINE DEL 2023!**

Incl. FORMAZIONE-INCLUSA.CH

**TUTTI I CORSI GRATUITI FINO AL 31.12.2023**



## COMUNICAZIONE DI SUCCESSO 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. 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.

**GASTRO**  
**Journal**

**RISTORANTI.CH**



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 gastroformazione.ch.

Oltre alla rivista patrocinata da GastroTicino, "Réservé Magazine", i soci ricevono gratis per sé e i propri clienti il "GastroJournal".

Scriveteci per proporre temi, articoli e per ogni altra informazione: [media@gastroticino.ch](mailto:media@gastroticino.ch).

ANNUNCI

COMPRA-VENDITA  
ESERCIZI PUBBLICI

Sempre nella pagina del GastroJournal, su Réservé e sui siti, i soci possono fare pubblicità a prezzi convenienti, pubblicando anche annunci di compravendita immobiliare.



**audioguida**  
**GastroTicino**



**audioguida**  
**Ticino a Tavola**

## 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) o utilizzare la fotocamera del telefono cellulare.

Facendo, quindi, la scansione dei diversi codici, si è indirizzati a una pagina dove si possono ascoltare interessanti informazioni lette da un computer.

## GASTROTICINO NEL METAVERSO



Swiss Virtual Expo è il più grande evento dedicato a tutti coloro che vogliono incrementare la propria visibilità con un nuovo canale digitale. L'obiettivo è di dare valore alle aziende, ai personaggi e ai progetti che animano la scena economica della Confederazione. GastroTicino è quindi presente nella prima esposizione virtuale in 3D per poter dare servizi sempre più performanti ai soci. Visionare lo stand di GastroTicino è semplicissimo, sia da PC che da tablet o smartphone: basta andare sul sito [www.swissvirtualexpo.ch](http://www.swissvirtualexpo.ch) e seguire le facili istruzioni, recandosi poi al padiglione n° 3. Non resta che scegliere il proprio avatar e iniziare la visita.

## CALENDARIO 2022 DELLE RASSEGNE E DEGLI EVENTI ENOGASTRONOMICI TICINESI

I ristoratori interessati a farsi conoscere e attirare nuovi clienti si iscrivano subito alle varie rassegne e agli eventi. Informazioni inviando una e-mail a [rassegne@gastroticino.ch](mailto:rassegne@gastroticino.ch) o consultare il sito [www.ticinoatavola.ch](http://www.ticinoatavola.ch).

## GASTROTICINO SU INSTAGRAM

Approfittate della nostra presenza su [gastroticino\\_official](https://www.instagram.com/gastroticino_official).



## 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) preparati con almeno il 60% di prodotti ticinesi o basati su ricette regionali, 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.

Gli oltre 100 ristoranti che partecipano, sottoscrivendo un decalogo comportamentale, sono promossi sul sito di riferimento e su una guida in quattro lingue pubblicata sul sito e cartacea in 14mila copie, che contiene il ritratto delle filiere agroalimentari ticinesi.



Centro di Competenze  
Agroalimentari  
Ticino



TICINO A TE

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. Ticino a Te è la rete dei produttori agroalimentari ticinesi; la piattaforma permette di conoscere meglio i prodotti del territorio e coloro che ci permettono di assaporare e preservare i sapori, le tradizioni e le identità del territorio ticinese ([ticinoate.ch](http://ticinoate.ch)).

### Informazioni

Ticino a Tavola  
c/o GastroTicino  
Via Gemmo 11 - 6900 Lugano  
T. +41 91 961 83 11 – [ticinoatavola@gastroticino.ch](mailto:ticinoatavola@gastroticino.ch) - [www.ticinoatavola.ch](http://www.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](http://ticinoatavola.ch). I ristoranti iscritti sono oltre 70, ma le iscrizioni proseguono e chi volesse iscriversi invii un documento a [info@gastroticino.ch](mailto: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 - [ticinoatavola@gastroticino.ch](mailto:ticinoatavola@gastroticino.ch) - [www.ticinoatavola.ch](http://www.ticinoatavola.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 1.400 esercizi pubblici. Per questo motivo Réservé si pone come "partner" autorevole nel settore editoriale dell'enogastronomia.

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'enogastronomia e curiosità legate a ristorazione, albergheria, turismo e formazione professionale.

Réservé è stampata in Ticino ed è distribuita 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](mailto:info@reservemagazine.ch) – [www.reservemagazine.ch](http://www.reservemagazine.ch)

**CONTATTI****GastroTicino**

Via Gemmo 11  
6900 Lugano  
T. +41 91 961 83 11  
F. +41 91 961 83 25  
[info@gastroticino.ch](mailto:info@gastroticino.ch)

**Web**

[www.gastroticino.ch](http://www.gastroticino.ch)  
[www.ristoranti.ch](http://www.ristoranti.ch)  
[www.gastroformazione.ch](http://www.gastroformazione.ch)  
[www.ticinoatavola.ch](http://www.ticinoatavola.ch)  
[www.fattoincasaticino.ch](http://www.fattoincasaticino.ch)  
[www.reservemagazine.ch](http://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  
[info@gastroticino.ch](mailto:info@gastroticino.ch)

**Ufficio Stampa & PR**

Alessandro Pesce  
[alessandro.pesce@gastroticino.ch](mailto:alessandro.pesce@gastroticino.ch)  
[media@gastroticino.ch](mailto:media@gastroticino.ch)

**Ufficio Giuridico**

Avv. Marco Garbani  
[info@gastroticino.ch](mailto:info@gastroticino.ch)

Orari:  
lunedì e martedì  
9.00-12.00

**Formazione professionale**

Valentina de Sena  
[valentina.desena@gastroticino.ch](mailto: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 GastroSuisse, regroupe plus de 1.400 associés répartis en quatre Sections régionales: GastroLagoMaggiore e Valli, GastroBellinzona Alto Ticino, GastroLugano et 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 «Ticino a Tavola». Outre la classification hôtelière de GastroSuisse, 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 GastroTicino.

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 1.400 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 „Ticino a Tavola“ koordiniert. Neben der Hotelklassifizierung von GastroSuisse 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 1.400 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.

