

La Missione

Ristorazione e l'Albergheria:

- Gastrosos si impegna a Soddisfare le esigenze e le aspettative dei clienti, conformemente ai requisiti della classificazione a 3* di GastroSuisse e alle leggi sul turismo;
- Come appartenente a GastroTicino, Gastrosos si impegna ad operare secondo quanto richiesto dalle leggi vigenti CCNL, CO, HACCP come azienda modello;
- Creare un ambiente in cui la soddisfazione assoluta degli ospiti è la priorità, elaborare positivamente i riscontri che emergono dai feedback e dalle segnalazioni.

Programma occupazionale

- Gastrosos opera in modo da soddisfare quanto definito nella Convenzione con l'Ufficio delle misure attive (UMA) e secondo le basi legali in essa richiamate. In sintesi questa comprende i seguenti elementi:
 - Migliorare l'idoneità al collocamento delle PCI in modo da permettere loro una rapida e durevole reintegrazione;
 - Promuovere le qualifiche professionali;
 - Diminuire il rischio di una disoccupazione di lunga durata;
 - Offrire la possibilità di acquisire esperienze professionali;
 - Contrastare il lavoro in nero.

I valori

- Competenza: capacità di sapere ma soprattutto di saper fare;
- Professionalità: collaboratori qualificati, sempre aggiornati e con interesse e passione per la professione e grande esperienza;
- Trasparenza: presentare in modo chiaro il funzionamento dell'organizzazione per una buona integrazione dei collaboratori.

La Visione

Per Gastrosos la gestione del POT è di primaria importanza, ma ovviamente il POT dipende strettamente dall'andamento delle strutture stesse. Per cui il progetto Gastrosos ambisce a far combaciare il buon andamento di entrambi in un ambiente lavorativo ben strutturato per garantire continuità.

Il progetto Gastrosos si impegna costantemente in modo da poter avere un futuro di successo:

- Assumendo collaboratori sempre più efficienti e preparati;
- Rendendo il progetto sempre più autonomo finanziariamente, senza necessità di finanziamenti esterni
- Essere un progetto efficace con un'organizzazione semplice;
- Divenire un riferimento per Albergatori-Ristoratori per la certificazione ISO 9001, distinguersi realizzando pietanze singolari con prodotti autoctoni.

Missione

Strategia

Visione



La Strategia

La Strategia definisce le modalità secondo le quali la Visione e la Missione devono essere realizzate nei vari ambiti dell'organizzazione a medio termine (circa 3 anni). La Strategia considera sia le esigenze e le aspettative dei gruppi di interesse (Stakeholder) sia dell'ambiente interno all'organizzazione stessa.

La Strategia considera i seguenti aspetti:

- **Organizzazione generale**
Sviluppare un sistema di gestione trasparente, impostato su processi condivisi e compresi da tutti i collaboratori.
- **Risorse umane**
Aiutare costantemente i collaboratori a sviluppare le proprie competenze, individuando le rispettive esigenze di aggiornamento, incentivare la disponibilità nell'assunzione delle proprie responsabilità nell'ottica del miglioramento continuo delle prestazioni.
- **Risorse finanziarie**
Migliorare costantemente l'autonomia finanziaria, in modo da rendersi sempre più indipendenti da sostegni e sussidi esterni.
- **Infrastrutture**
Assicurare attrezzature efficaci ed efficienti, costantemente al passo con le esigenze della tecnologia, offrire ai clienti un ambiente confortevole e pulito.
- **Prestazioni**
Sostenere i produttori locali in modo da incentivare un commercio ecologico, che azzera i costi di trasporto (KM 0), d'energia e di imballaggio, favorendo l'economia della propria zona.
- **Posizionamento sul mercato**
Evitare la concorrenza sleale nei confronti degli altri ristoratori e albergatori.
- **Comunicazione e marketing**
Far conoscere Gastrosos attraverso i moderni canali della comunicazione, attraverso i feedback capire e interpretare le aspettative dei clienti e degli stakeholder, assicurare che l'informazione interna raggiunga efficacemente tutti i collaboratori.
- **Gestione della qualità**
Mantenere vivo e condiviso il SGQ certificato secondo la norma ISO 9001 in vigore, assicurare lo sviluppo e il costante miglioramento delle prestazioni di Gastrosos.

Sulla base di quanto definito nella Strategia, la direzione definisce gli Obiettivi annuali di Gastrosos nei diversi ambiti di attività, quali la ristorazione e l'albergheria e il programma occupazionale.

Sementina, il 02.01.2024

Il direttore:

Mattia Manzocchi