

Una legge senza misteri

LEAR: folta partecipazione al pomeriggio informativo organizzato da GastroTicino

Il 15 giugno 2023 sono entrati in vigore la nuova Legge sugli esercizi alberghieri e sulla ristorazione (LEAR) e il relativo Regolamento di applicazione (RLEAR). Norme nuove che coinvolgono diversi settori molto importanti per l'economia e la società. Ecco perché il 24 luglio GastroTicino ha organizzato al Centro della Protezione Civile di Rivera un pomeriggio informativo per esercenti, polizie e Comuni.



Massimo Suter, presidente di GastroTicino, ha dato il benvenuto ai presenti sottolineando con grande entusiasmo e orgoglio il fatto di poter presentare “i risultati tangibili del nostro impegno collettivo verso una maggiore modernizzazione del nostro settore. Questa legge, frutto di un lavoro sinergico tra esperti del settore, forze dell'ordine e rappresentanti politici, è un passo significativo verso la creazione di condizioni quadro più chiare e allineate alle esigenze del contesto post-pandemico. Abbiamo affrontato questa sfida con determinazione, basando le nostre decisioni sulle conoscenze approfondite del settore e abbracciando proposte pratiche e realizzabili che sono arrivate da più parti, alcune pragmatiche, altre decisamente irrealizzabili”. E riconoscendo l'importanza di semplificare le normative senza compromettere un quadro giuridico solido, “siamo riusciti a elaborare una legge che ci consente di operare in modo più efficiente e concentrarci sulle esigenze dei nostri clienti”. E altrettanto importante è stato il constatare che “questo percorso ci ha insegnato che la collaborazione e il lavoro di squadra sono fondamentali per il successo e la crescita del nostro settore. Unendo le nostre forze, siamo in grado di sfruttare al massimo le opportunità offerte da questa nuova normativa e realizzare il nostro pieno potenziale. I servizi innovativi e personalizzati che possiamo ora sviluppare ci permettono di offrire ai nostri clienti esperienze indimenticabili, mantenendo sempre l'attenzione sulla sicurezza, l'igiene e il rispetto delle norme”. Aggiunta importante: “La nostra responsabilità nei confronti della comunità è fondamentale, e dobbiamo sempre agire con diligenza e attenzione per preservare la nostra reputazione e contribuire al benessere di tutti”.

La LEAR rappresenta per Suter un trampolino verso un futuro “prospero e all'avanguardia per il nostro settore. Con le condizioni quadro ora più chiare e moderne, siamo chiamati ad abbracciare il cambiamento e ad adattarci alle nuove tendenze e innovazioni del settore turistico. D'altra parte dice Elon Musk: *Abbraccia il cambiamento o rimarrai indietro nel passato*”. Suter ha poi concluso: “Grazie a ciascuno di voi per il vostro impegno e contributo, e che questa nuova legge ci conduca verso un cammino di successo e prosperità”.

Al pomeriggio informativo erano presenti quali relatori anche Gabriele Beltrami (direttore GastroTicino), Marco Garbani (avvocato responsabile Ufficio Giuridico di GastroTicino), Valeria Cavalli (collaboratrice scientifica del Laboratorio Cantonale), Daniele Lachelin (giurista dell'Ufficio autorizzazioni commercio e giochi) che hanno risposto anche a molte domande dei presenti. Da parte sua Beltrami ha passato in rassegna le principali novità della LEAR, che abbiamo ampiamente presentato nel numero di giugno: abolizione dell'obbligo di presenza fisica del gerente; possibilità, a determinate condizioni, di effettuare la gerenza in più di un esercizio; reintroduzione della figura del gestore; ridefinizione del concetto di capacità ricettiva; liberalizzazione degli orari di apertura e di chiusura; formazione e Scuola esercenti.

Anche Valeria Cavalli si è soffermata su diversi temi, spiegando i legami della LEAR con la legislazione federale in materia di derrate alimentari. Per cui il RLEAR ha ripreso, ad esempio, quanto contenuto dell'Ordinanza sulle derrate alimentari, prescrivendo all'art. 42 che occorre "... d) designare una persona responsabile ai sensi delle normative federali sulle derrate alimentari operante a tempo pieno nella struttura. Qualora non sia designata una persona responsabile, è responsabile il gestore". In relazione all'attestazione di idoneità dei locali degli esercizi che offrono derrate alimentari, emessa dai Comuni, ha tra l'altro ricordato che il preavviso del Laboratorio cantonale è d'obbligo e vincolante. A disposizione dei Comuni vi sono ora formulari ufficiali messi a disposizione dal Cantone. Nell'attestazione d'idoneità è contenuta anche la capacità ricettiva che stabilisce il numero massimo di avventori che possono essere distribuiti tra spazi interni ed esterni. Con la LEAR, infatti, la determinazione della capacità ricettiva, è ora definita in termini di "avventori" e non più di "posti disponibili" (sedie). Un documento importante, tanto che Garbani ha invitato i soci a fare quanto prima la nuova domanda di idoneità presso i comuni di riferimento e non rischiare quanto accadde con la vecchia LEAR per avere atteso l'ultimo momento. E a proposito dei posti interni ed esterni, ha invitato a prestare attenzione perché "a dipendenza dei casi, occorre predisporre una domanda edilizia (che è di spettanza del proprietario, il quale può comunque dare delega all'esercente). Infatti, la posa esterna di nuovi posti rischia di necessitare anche una perizia fonica, all'interno invece si deve prestare attenzione alle norme antincendio".

Un successo... informativo

Obiettivo del pomeriggio informativo era quello di approfondire i numerosi aspetti della nuova legge, così da facilitare il compito della ristorazione, albergheria ed enti di controllo. L'iniziativa ha avuto successo e ai 200 presenti si sono rivolti i rappresentanti di GastroTicino, Polizia Amministrativa e Laboratorio Cantonale.

Impatto sulla comunità

Massimo Suter: "Il nostro settore ha un impatto significativo sulla vita delle persone e sulla nostra comunità, e dobbiamo continuare a svolgere il nostro ruolo con orgoglio e integrità. *Ogni pasto che prepariamo è un'opportunità per fare una differenza nella vita di qualcuno (Thomas Keller)*".

Sfruttare le opportunità

Massimo Suter: "Lavorando con passione, dedizione e responsabilità possiamo sfruttare al massimo le opportunità che questa nuova normativa ci offre, garantendo un ambiente di lavoro moderno e soddisfacente per tutti noi".