



Marko Antunović
Via S. Balestra 42 b
6600 Locarno
antunovic_marko@hotmail.com

Al lodevole Municipio
e Consiglio comunale di Locarno
Piazza Grande 18
6600 Locarno

Locarno, 31.08.2021

Interrogazione

avvalendoci delle facoltà concesse dalla Legge (art. 65 LOC, art. 35 Regolamento Comunale della città di Locarno), presentiamo la seguente interrogazione.

Per un servizio alberghiero comunale unificato.

Premessa:

La richiesta posta nell'interrogazione si basa sull'esperienza positiva portata avanti in questi ultimi tre anni da parte del Municipio e riguardante la centralizzazione delle cucine delle scuole SI e SE cittadine.

I risultati sono stati il miglioramento della qualità gastronomica, nutrizionale e dietetica dei pasti; così come quella gestionale.

In quel contesto furono coinvolti, quali professionisti, il consulente Pierromeo Mauri e Pierluigi Zanchi quale supporto non pagato. Possiamo affermare che, oltre ai risultati positivi ottenuti ve ne sono altri quali:

- la professionalizzazione del lavoro, per il quale sono state assunte persone qualificate,
- la professionalizzazione ha permesso di meglio coordinare attività quali colonia e servizio catering per eventi cittadini, migliorandone la qualità;
- la centralizzazione e il concorso per gli alimenti, ha permesso di ridurre i tragitti dei fornitori e dei relativi bollettini di fornitura facilitandone la gestione amministrativa e riducendone il carico ambientale.

Alla luce di quanto esposto precedentemente formuliamo le seguenti domande al Municipio:

- 1) Il Municipio ritiene valida e auspicabile la proposta di unificazione del settore alberghiero comunale, inglobando l'asilo nido e l'Istituto San Carlo, colonia Vandoni o il miglioramento di un servizio catering per eventi cittadini comunali? Se no, quali sono i motivi del rifiuto?
- 2) Il Municipio ritiene vi sia margine di manovra per migliorare la gestione di questo comparto? Se sì, quale tempistica è prevista per una riorganizzazione/unificazione del comparto alberghiero?
- 3) Fra gli altri vantaggi citati ve ne potrebbero essere ulteriori; eccone alcuni:
 - La proposta di un servizio alberghiero comunale unificato, permetterebbe oltretutto una migliore gestione del personale. Ottimizzerebbe le risorse umane con un solo responsabile di cucina (uno chef di cucina in casa anziani, un coordinatore al 50% e due sous chef, uno per le scuole e uno per la casa anziani);



- Razionalizzerebbe i processi di igiene, di acquisti e di procedure di utilizzo dei servizi interni ed esterni (formulari HACCP, concorso alimenti, controlli, ecc...);
- Controllo dei costi (creando un centro costo unificato si potrebbe gestire al meglio il budget, ed avere un controllo costante dei costi);
- Nel contempo permette di migliorare ulteriormente la gestione dei pasti e del concorso per gli alimenti (unificato pure lui vedi sopra), con la facilità ad esempio di approvvigionarsi di prodotti locali e/o bio e dando valore al marchio Città dell'Energia;
- Migliore gestione degli sprechi alimentari (con possibilità di riutilizzo/vendita) e dello smaltimento dei rifiuti nell'ottica di rispetto del marchio Città dell'energia (già citato sopra);
- non da ultimo la possibilità di formare apprendisti, sia nel settore della cucina classica che dietetica e creando un centro di formazione che aiuti i giovani in difficoltà;
- l'unificazione in un unico settore alberghiero, ad esempio in occasione di assenze per malattie o gravidanza/maternità (cosa già successa con l'attuale centralizzazione per il settore mense scolastiche); in questo caso si prevede pure un aumento della percentuale di lavoro per alcuni attuali impiegati.
- Inoltre la risorsa di personale qualificato consente l'aggiornamento professionale interno, riducendone l'onere e rimanendo fruibile nell'immediato.

Come giudica il Municipio i vantaggi sopra esposti?

Con stima.

Cordialmente.

Marko Antunović

Viktoria Kitanova

Shiela Mileto

Francesca Machado

Barbara Angelini-Piva

Mauro Belgeri

Simone Beltrame