

Pierluigi Zanchi
CP 7
Via Sassariente 5
CH-6516 CUGNASCO-GERRA

Lodevole Municipio e
Consiglio Comunale della Città di Locarno
Piazza Grande 18
6600 Locarno

Locarno, 09 luglio 2019

Mozione interpartitica (BOZZA)

Ai sensi dell'art. 67 della Legge Organica Comunale del Canton Ticino e dell'art. 37 del Regolamento Comunale della Città di Locarno, presentiamo la seguente mozione.

Per un servizio alberghiero comunale unificato.

Premessa:

La richiesta esplicitata nella mozione si basa sull'esperienza positiva portata avanti in questi ultimi due 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.

Essendo stato coinvolto, quale professionista, al pari dell'allora consulente Pierromeo Mauri, a supporto della centralizzazione, posso 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.

Nel merito:

Si potrebbe far meglio, facendo un passo ulteriore, raggruppando tutte le attività alberghiere relative alla produzione di pasti e servizi catering, considerando la realizzazione di un **servizio alberghiero cittadino unificato**.

Infatti, sulla scorta degli aspetti positivi che ho potuto rilevare nell'ambito della centralizzazione delle cucine per le scuole, il nostro Comune dispone di un'ulteriore margine di manovra per migliorare la gestione di questo comparto. Restano infatti fuori da questo processo l'Istituto San Carlo, l'asilo nido (che forse diventeranno due), e altre attività che la Città potrebbe offrire (facendosi retribuire) in occasione di eventi speciali. Senza dimenticare l'eventuale opportunità di offrire un servizio d'alto livello presso i Comuni confinanti.

Altri vantaggi:

- 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 della 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.

Anche le competenze specifiche professionali sarebbero più giustamente valorizzate; si tenga conto, che pur con tutta la buona volontà e i risultati positivi, è decisamente fuori luogo far gravare sulla direttrice attuale la responsabilità della gestione centralizzata delle mense; credo che le sue qualifiche e capacità sarebbero ancor meglio messe a disposizione per altre mansioni legate appunto alla gestione degli istituti scolastici; il che non è poco.

La gestione unificata alberghiera, se data in mano a una persona competente, permette pure di meglio rispondere a tutta una serie di esigenze e richieste (e sono moltissime) riguardanti tale settore, sempre più complesso e sensibile, anche verso le famiglie dei vari utenti; offrendo a supporto pure percorsi didattici (corsi) a pagamento, esigenze che vanno da questioni puramente gastronomiche a quelle dietetico/nutrizionali, sull'igiene, sui controlli vari, il coordinamento del personale, le proposte per eventi cittadini e corsi.

Il Comune e i Capi dicastero avrebbero un/una referente qualificato/a in caso di problemi o di richieste specifiche al settore; infatti ora, dopo la direttrice, è il capo dicastero a rispondere a eventuali problematiche; cosa che, dal punto di vista professionale non sarebbe idoneo fare. Il supporto di un responsabile alberghiero faciliterebbe di molto anche questa eventualità.

La richiesta:

Pertanto, sulla scorta degli aspetti positivi riguardanti la centralizzazione delle cucine delle mense scolastiche cittadine, la mozione e i mozionanti chiedono che il Municipio si attivi per la realizzazione di un servizio alberghiero comunale unificato che includa, oltre alle mense scolastiche, anche le altre attività comunali operanti nel settore dei pasti ed eventi/servizi gastronomici.

Con la massima stima.

Cordialmente.

Pierluigi Zanchi e cofirmatari, Matteo Buzzi, Barbara Angelini-Piva, Simone Beltrame, Mauro Belgieri, Darwin Dadò, Tania Arrigoni, Mirko Antunovic