



Comune di Bioggio

Scheda di progetto

Bar Baretto del Parco



giugno '19

INDICE

Breve riassunto	3
Motivazione.....	3
Contesto	3
Obiettivi.....	3
Target	4
Attività.....	4
Comunicazione	4
Valutazione	4
Durata	4
Risorse umane e collaborazioni	4
Costi e finanziamenti.....	5

Breve riassunto

Il Bar Baretto nasce dall'esigenza segnalata dalla popolazione di un luogo di incontro con orari affini alla vita scolastica e familiare. Lo scopo è quello di offrire un luogo di incontro all'interno del paese che risulti comodo e accessibile. Mamme, papà, nonni, bambini, abitanti del paese, il target è ampio.

La location è il parco comunale, precisamente all'interno del Centro diurno comunale. Essa permette di raggiungere i bambini durante il gioco al parco, gli anziani che hanno già come centro delle loro attività il Centro diurno, gli abitanti che possono riconoscere il luogo come accessibile e centrale.

Esso è gestito da personale comunale ed è in regola pari a qualsiasi esercizio pubblico sottostante alla Lear. Il proprietario ed il datore di lavoro sono il Municipio di Bioggio. La gestione attualmente è affidata al personale di cucina già impiegato in percentuale presso la Scuola dell'infanzia. La figura del gerente è affidata al cuoco che è già in possesso della patente da anni per attività precedentemente svolte. In più è affiancato da stagisti o personale in formazione per l'ottenimento della patente di gerenza. Le pulizie sono affidate anch'esse a personale comunale già impiegato a ore così come le attività di custodia, manutenzione e riservazione.

Motivazione

Il progetto nasce dalla necessità riscontrata da parte della popolazione di avere un luogo di incontro, all'interno del proprio comune, accessibile ad orari familiari ed in posizione centrale.

Spesso gli esercizi pubblici presenti sul territorio sono chiusi la mattina, proprio durante gli orari di accompagnamento scolastico ed il pomeriggio, alla fine delle frequenze scolastiche d'obbligo, dove bambini ed adulti si riversano nel centro delle attività principali offerte dal territorio, Ludoteca, Biblioteca, Centro diurno, Istituto scolastico, ecc.. tutto ubicato nel medesimo contesto del parco comunale.

La soluzione è pertanto offrire un luogo di incontro che non vada in conflitto con gli esercizi pubblici già presenti sul territorio ma che sia affine alla realtà di un piccolo paese come Bioggio, riconducibile se vogliamo alla classifica di tea-room.

Contesto

Il bar Baretto si integra perfettamente al dicastero socialità e a tutte le attività che si appoggiano a questo dicastero; in particolare volto alla soddisfazione della collettività, alla base di una società, solida, sana ed accessibile. Il progetto permette di supportare la socializzazione tra gli abitanti in generale, i genitori con figli e gli anziani in particolare, sviluppandone l'integrazione ed offrendogli un luogo di incontro vicino al centro di interesse ed accessibile a tutti per i prezzi, la comodità e la sua semplicità.

Attualmente non sono al vaglio integrazioni con altri progetti possiamo però citare l'apertura del luogo alla popolazione che può usufruire di tutte le sale comunali, del centro diurno in particolare, una volta all'anno gratuitamente, per feste private. Le stesse sale sono accessibili anche alle Associazioni del comune sempre gratuitamente.

Obiettivi

Gli obiettivi principali sono di avere un punto di incontro per la popolazione, stimolare il diritto di associazione ed il sentimento di benessere alla base di una felice e sana collettività.

Target

Anche se può sembrare dispersivo il gruppo di persone che si vuole andare a toccare è molto ampio essendo mirato a tutta la popolazione. Possiamo magari dire che il target che risulta più colpito, sino ad ora, sono genitori con figli ed anziani.

Attività

Il mantenimento dell'attuale formula gestionale, con apertura tutta la settimana, dalle 8 alle 10 e dalle 15 alle 17, ci offre la possibilità di contare sulla frequenza sicura del target citato in precedenza. Al fine di implementare la frequentazione anche da parte della fascia adulta si sono organizzate serate a tema culinario ed enogastronomico con prodotti ed attori locali, a pagamento, e che hanno riscosso un buon successo. Inoltre, l'apertura di domenica mattina sino alle 13, interessa anche questo target.

Comunicazione

I canali comunicativi sono quelli dell'Amministrazione comunale, il sito istituzionale, i social media e gli albi comunali.

Valutazione

I punti di forza di questo progetto sono indubbiamente la soddisfazione della popolazione di poter contare su di un luogo di incontro centrale, in un contesto territoriale gradevole, comodo ed economico.

La gestione comunale permette di mantenere prezzi ragionevoli, escludere il lucro dell'attività e va a sopperire ad eventuali perdite. La continuità dovrà quindi tener conto di questo non facile equilibrio, ritenuto che la natura stessa dell'esercizio pubblico è quella del profitto.

Il contesto del parco comunale è sicuramente uno dei punti di forza che garantisce la base del mantenimento futuro così come la continuità di attività correlate all'apertura quali serate e aperitivi a tema.

Durata

La durata è strettamente legata alla soddisfazione di un bisogno della popolazione, sarà pertanto quest'ultima a definirne il suo futuro.

Risorse umane e collaborazioni

Il proprietario ed il datore di lavoro è il Municipio di Bioggio. La gestione attualmente è affidata al personale di cucina già impiegato in percentuale presso la Scuola dell'infanzia portandoli così ad una percentuale superiore se non addirittura al 100% in alcune figure. La gerenza è affidata al cuoco comunale che è già in possesso della patente da anni per attività precedentemente svolte. Il personale di servizio bar è affiancato da stagisti o personale in formazione per l'ottenimento della patente di gerenza. Le pulizie sono affidate anch'esse a personale comunale già impiegato a ore così come le attività di custodia, manutenzione e riservazione.

Costi e finanziamenti

Il Bar Baretto è nato nel contesto del Centro diurno comunale, i costi di apertura e materiale sono stati minimi ritenuto che l'arredo, la cucina e la location sono già a disposizione. Si stimano, sulla base dell'anno 2018, ca. CHF 1'000.- di tasse e autorizzazioni. I costi vivi sono pari a CHF 7'734.10, non ci è possibile stimare al momento i costi per il personale. Gli incassi ammontano a CHF 16'529.55. Si può però sicuramente constatare una perdita di esercizio ritenendo i costi per il personale pari o superiori a CHF 10'000.-.

Non è prevista la richiesta di sponsorizzazione da parte di privati. Si potrebbe vagliare in futuro la possibilità di richiedere un contributo nel contesto del Piano di Integrazione cantonale.