

Campeggio 2025

Documentazione per gruppi con cucina in proprio

Franco Morasci

Versione aggiornata: Marzo 2025

Caro cliente,

Per aiutare il suo team di cucina nei preparativi al vostro soggiorno, abbiamo preparato questa documentazione.

Di seguito troverà alcune foto della cucina, l'inventario degli utensili disponibili al campeggio, brevi istruzioni su come utilizzare l'apparecchio di cottura "VarioCookingCenter", nonché una mappa delle nostre strutture, informazioni utili per le ordinazioni delle derrate alimentari e una guida per la riconsegna della cucina.

Può inoltre trovare utili video su come utilizzare l'apparecchio di cottura multifunzionale VCC sul canale YouTube di [RATIONAL](https://www.youtube.com/user/RATIONAL).

Contenuto

Vitto per gli ospiti del campeggio	1
Fotografie cucina	2-3
Inventario materiale cucine campeggio	4-6
Istruzioni per l'uso del VarioCookingCentre	7-8
Impianti del CST	9
Ordinazione alimentari e fornitori esterni	10
Piano smaltimento rifiuti	11
Consegna cucina e refettori	12-13



Vitto per gli ospiti del campeggio

Gli ospiti che alloggiano al campeggio possono scegliere tra la pensione completa nella mensa del CST e la cucina in proprio. Agli ospiti con cucina in proprio sono proposte diverse cucine attrezzate al campeggio che sono attribuite al gruppo in base al numero di partecipanti.

La pulizia finale della cucina è di responsabilità del gruppo.

Qualora il capogruppo volesse affidare le pulizie finali al CST verranno fatturati CHF 350 per ogni cucina. Il gruppo è pregato di richiedere la pulizia al momento della consegna dei dati definitivi.

Il capogruppo è responsabile della sicurezza alimentare.

È quindi tenuto a rispettare la legge e le ordinanze inerenti la produzione e la vendita di derrate alimentari vigenti nel Canton Ticino.

Per ulteriori informazioni è possibile contattare il Laboratorio cantonale (dss-lc@ti.ch, +41 91 814 61 11).

I responsabili delle cucine si impegnano inoltre ad applicare l'Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

Il CST non assume alcuna responsabilità per la qualità dell'alimentazione di chi cucina.

Fotografie cucina





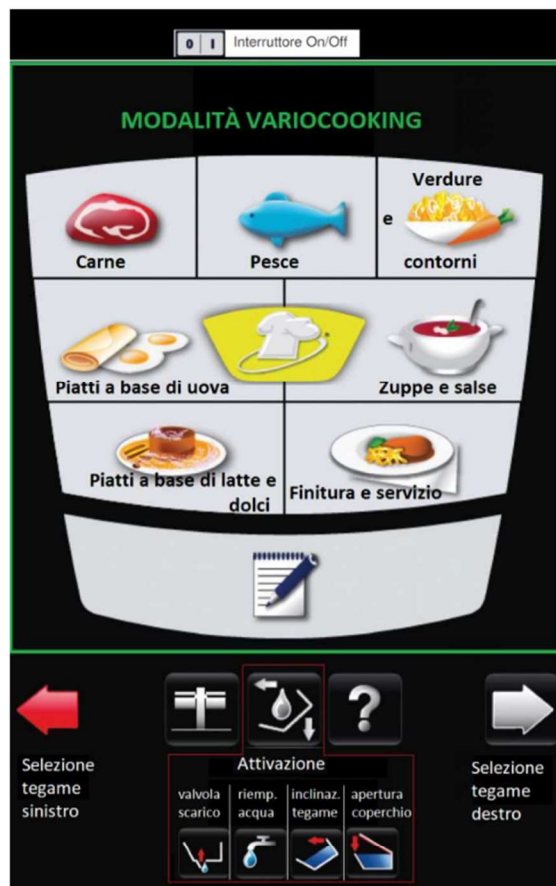
Inventario materiale cucine campeggio

Standard internazionali Gastronorm (GN): GN 1/1: mm 530 x 325 GN 1/2: mm 325 x 265 GN 1/3: mm 325 x 175		Prezzo/pezzo
Armadio Cucina		
1	Pentola alta: cm 32 Ø - 32 h; 25,5 l	Fr. 150.00
2	Casseruola alta: cm 32 Ø - 19,5 h; 15,4 l	Fr. 130.00
1	Casseruola bassa: cm 32 Ø - 11 h; 9,2 l	Fr. 120.00
4	Coperchio inox con bordo rinforzato: cm 32 Ø	Fr. 40.00
1	Padella: cm 32 Ø - 6 h	Fr. 140.00
2	Schiumarola inox: cm 8 Ø - 29 h	Fr. 16.00
2	Schiumarola inox: cm 12 Ø - 35 h	Fr. 20.00
1	Chinois inox: cm 24 Ø	Fr. 50.00
2	Mestolo inox: cm 6,5 Ø - 30 h; 0,07 l	Fr. 15.00
1	Mestolo inox: cm 14 Ø - 44 h; 0,75 l	Fr. 45.00
2	Pala inox: cm 12,5 - 15 h	Fr. 40.00
10	Contentore inox GN 1/1: cm 10 h; 13,9 l	Fr. 40.00
8	Contentore inox GN 1/2: cm 10 h; 6,4 l	Fr. 15.00
2	Coperchio inox GN 1/2	Fr. 15.00
4	Contentore inox smaltato GN 1/1: cm 4 h	Fr. 40.00
1	Frusta 8 fili: cm 30	Fr. 20.00
1	Frusta 8 fili: cm 50	Fr. 20.00
1	Forchettone inox 2 denti: cm 50	Fr. 30.00
1	Misurino inox graduato: 1 l	Fr. 21.00
1	Imbuto di plastica: cm 15 Ø	Fr. 3.50
1	Colapasta in plastica nera: cm 40 Ø - 20 h; 220°C	Fr. 100.00
1	Spremiagrumi inox manuale	Fr. 33.00
2	Contentore bevande grigio Ultra Camtainer: 11,5 l	Fr. 430.00
1	Batticarne a paletta rettangolare	Fr. 110.00
2	Cucchiaino inox per spaghetti	Fr. 15.00
10	Contentori inox impilabili con impugnatura	Fr. 50.00
1	Casseruola alta: cm 20 Ø - 12 h; 3,8 l	Fr. 50.00
1	Casseruola bassa: cm 20 Ø - 7,5 h; 2,5 l	Fr. 50.00
1	Bacinella inox alta: cm 22 Ø - 12 h; 3 l	Fr. 25.00
1	Bacinella inox alta: cm 29 Ø - 15 h; 6 l	Fr. 40.00
1	Bacinella inox alta: cm 30,5 Ø - 17 h; 8 l	Fr. 45.00
1	Bacinella inox alta: cm 35,5 Ø - 18,5 h; 11 l	Fr. 65.00
2	Coperchio inox con bordo rinforzato: cm 20 Ø	Fr. 20.00
2	Coperchio inox GN 1/3	Fr. 12.00
2	Spatola in gomma: 35 cm	Fr. 11.00

		Prezzo/pezzo
Materiale su tavoli e scaffali cucina		
1	Affettatrice	Fr. 2'000.00
1	Bilancia	Fr. 290.00
1	Carrello trasporto (riordino)	Fr. 1'200.00
1	Contenitore per carrello trasporto	Fr. 310.00
1	Tagliere rosso scuro con canalina GN 1/1: cm 2 h	Fr. 55.00
2	Tagliere liscio verde GN 1/1: cm 2 h	Fr. 55.00
1	Tagliere blu con canalina GN 1/1: cm 2 h	Fr. 55.00
2	Secchio: 12 l; cm 26 x 27	Fr. 115.00
4	Contenitore plastica trasparente GN 1/4	Fr. 8.00
4	Coperchi plastica sigillato GN 1/4	Fr. 6.00
1	Apriscatole Bonzer Eaziclean: cm 36 h	Fr. 220.00
3	Contenitore inox GN 1/1: cm 15 h; 18,4 l	Fr. 100.00
2	Contenitore inox GN 1/2: cm 15 h; 8,4 l	Fr. 60.00
2	Contenitore inox GN 1/3: cm 15 h; 4,9 l	Fr. 60.00
6	Griglia inox GN 1/1 per forno	Fr. 50.00
4	Teglia da forno smaltata GN 1/1: cm 4 h	Fr. 40.00
5	Coperchio contenitori inox GN 1/1: cm 53 x 32,5	Fr. 17.00
1	Centrifuga per insalata	Fr. 200.00
1	Colapasta inox con fori laterali: cm 50 Ø	Fr. 250.00
1	Mixer immersione: cm 40 h / 66 h; 230 V - 550 W	Fr. 800.00
3	Contenitore inox forato GN 1/1: cm 10 h	Fr. 36.00
2	Contenitore bevande Ultracamtainer blu: 20 l	Fr. 490.00
1	Carrello per Ultracamtainer	Fr. 550.00
ACCESSORI VarioCookingCenter Firma		
1	Spatola	Fr. 90.00
1 (2)	Gancio per cestelli (2 Ganci cucina A08 e C08)	Fr. 110.00 (85.00)
1	Cestello da cucina	Fr. 332.00
1	Cestello per friggere	Fr. 332.00
2	Griglia	Fr. 140.00
1	Colino scarico	Fr. 94.00
PRESENTE SOLO NELLE CUCINE A01 E C01		
1	Tagliaverdura Varimat	Fr. 2'226.15
1	Disco inox per affettare regolabile: 0-8 mm	Fr. 338.05
1	Disco inox julienne: 2x2 mm	Fr. 239.10
1	Disco inox allumettes: 4x4 mm	Fr. 239.10
1	Disco inox grattugia R3	Fr. 188.00
1	Disco inox grattugia R9	Fr. 188.00
1	Disco alluminio griglia cubetti: 8 x 8 x 8 mm	Fr. 224.26
1	Lama per tagliaverdura Varimat	Fr. 130.27
1	Supporto per 6 dischi	Fr. 123.68
PRESENTE SOLO NELLE CUCINE A08 E C08		
1	Grattugia elettrica Solis con accessori	Fr. 128.50

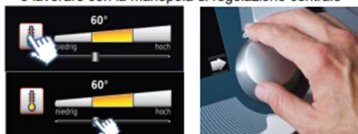
		Prezzo/pezzo
	Cassetto coltelli	
2	Coltello pasticceria Fibrox: cm 26	Fr. 50.00
1	Coltello macellaio Fibrox: cm 18	Fr. 35.00
1	Coltello tranciare Fibrox: cm 19	Fr. 35.00
1	Coltello tranciare Fibrox: cm 28	Fr. 50.00
5	Coltellino nero con lama punta liscia: cm 8	Fr. 5.00
5	Pelapatate 2 tagli con manico nero	Fr. 6.00
1	Forchettone forgiato: cm 18/30	Fr. 52.00
1	Affilacoltelli ovale diamant: cm 26	Fr. 52.00
1	Apriscatole universale con manico nero	Fr. 13.00
1	Porta coltelli GN 1/1	Fr. 140.00
1	Spatola nera con piega larga: cm 16	Fr. 24.00
1	Forbice per cucina universale con manico rosso	Fr. 15.00
1	Spremiaglio alluminio	Fr. 20.00
	Armadi a stoviglie per 100 persone	
2	Porta posate: 50 pezzi	Fr. 58.00
100	Forchette Atlantic 2000	Fr. 3.00
100	Coltelli Atlantic 2000	Fr. 3.00
100	Cucchiaini Atlantic 2000	Fr. 3.00
100	Cucchiaini da caffè Atlantic 2000	Fr. 3.00
100	Tazze da zuppa senza manico Steelite Slimline: 0,28 l	Fr. 5.00
100	Piattini per colazione Symposio: cm 20,0 Ø	Fr. 4.00
100	Piatti piani Symposio: cm 24,0 Ø	Fr. 5.00
100	Bicchieri impilabili Tivoli; cm 7,8 Ø - 7,6 h; 250 ml	Fr. 2.00
100	Tazze colazione Sky weiss: 0,20 l	Fr. 4.00
100	Insalatiere (per bircher): cm 12,5 Ø - 5 h	Fr. 3.00
10	Caraffe: 3 l	Fr. 130.00
8	Mestoli: 0,33 l	Fr. 25.00
8	Cucchiaini: 0,08 l	Fr. 25.00
4	Pinze per spaghetti	Fr. 10.00
3	Posate per insalate (coppia)	Fr. 15.00
1	Pinza per grill inox: cm 40	Fr. 15.00
2	Farmacie	Fr. 130.00

Istruzioni per l'uso del sistema VarioCookingCenter



Attivazione tasti

Premere un tasto per attivarlo.
Per modificare le impostazioni spostare il cursore o lavorare con la manopola di regolazione centrale



Posizionamento ottimale del sensore termico

Inserire il sensore termico **completamente** nel punto più spesso dell'alimento
Nei liquidi immergere **completamente** il sensore assicurandosi che non fuoriesca





Bollire

Nella modalità operativa bollire è possibile impostare una temperatura di cottura tra **30 °C al punto di ebollizione**. L'impostazione di base dell'apparecchio è la temperatura di ebollizione.

Passo	Informazione/Tasto	Descrizione
1		Selezionare la modalità operativa bollire.
2		Premere il tasto e impostare la temperatura di cottura desiderata.
3a		Premere il tasto e impostare il tempo di cottura desiderato.
3b		In alternativa, premere il tasto e impostare la temperatura del nucleo desiderata.

Saltare

Nella modalità operativa saltare è possibile impostare una temperatura del tegame tra **30 e 250 °C**. L'impostazione di base dell'apparecchio corrisponde a 200 °C.

Passo	Informazione/Tasto	Descrizione
1		Selezionare la modalità operativa saltare.
2		Premere il tasto e impostare la temperatura del tegame desiderata.
3a		Premere il tasto e impostare il tempo di cottura desiderato.
3b		In alternativa, premere il tasto e impostare la temperatura del nucleo desiderata.

Friggere

Nella modalità operativa friggere è possibile impostare una temperatura dell'olio tra **30 e 180 °C**. L'impostazione di base dell'apparecchio corrisponde a 175 °C.



Attenzione!

*Olio caldo nella modalità operativa friggere!
Quando si frigge, rispettare le quantità di riempimento minime e massime – pericolo di ustioni a causa degli schizzi di olio caldo!
Livello di riempimento minimo: 4 litri (modello 112), 30 litri (modello 211), 45 litri (modello 311)
Livello di riempimento massimo: 6 litri (modello 112), 35 litri (modello 211), 49 litri (modello 311)
Cestelli e braccio di sollevamento sono caldi!
Per svuotare il tegame utilizzare il carrello dell'olio (ved. cap. "Accessori apparecchio") o un altro contenitore sufficientemente capiente. Posizionarlo in modo da evitare fuoriuscite!
Ribaltare il tegame con attenzione per evitare la fuoriuscita di liquidi - pericolo di scivolamento e ustioni!
Quando si svuota il tegame, l'olio caldo può schizzare!
Rispettare le quantità di caricamento suggerite nel manuale applicativo, che può essere richiamato premendo il tasto "P".
L'olio fa schiuma e schizza soprattutto quando si immergono grandi quantitativi di cibi bagnati!
Le temperature esterne dell'apparecchio possono superare i 60 °C. Toccare solo gli elementi di comando dell'apparecchio!*

Passo	Informazione/Tasto	Descrizione
1		Selezionare la modalità operativa friggere.
2		Premere il tasto e impostare la temperatura dell'olio desiderata.
3a		Premere il tasto e impostare il tempo di cottura desiderato.
3b		In alternativa, premere il tasto e impostare la temperatura del nucleo desiderata.



Nella modalità operativa friggere è possibile selezionare funzioni aggiuntive quali preriscaldamento, funzionamento continuo e friggere con cestelli.
Se si supera una temperatura dell'olio di 230 °C, l'apparecchio si spegne.
È possibile **cambiare la modalità operativa** o **aprire la valvola del tegame solo quando l'olio è stato tolto completamente dal tegame**. Si consiglia di usare il carrello per l'olio (ved. cap. "Accessori apparecchio").



- | | |
|--|------------------------------|
| 1 Sasso Rosso | 60 Prato Neggia 2 |
| 3 Casa ospiti | 61 Prato Neggia 1 |
| 4 Dono Nazionale Svizzero | 62 Sintetico Brochin 1+2 |
| 8 Campeggio | 63 Sintetico Brochin 3+4 |
| 11 Aule Contra | 64 Prato Ressigh 3 |
| 12 Posteggio Bus CST | 65 Prato Ressigh 2A, 2B |
| 13 Centro manutenzione | 66 Prato Ressigh 1A, 1B |
| 14 Grill lago | 67 Tiro con l'arco Ressigh |
| 15 Magazzino sud/Legnaia | 69 Green Golf |
| 16 Tenda G+S | 70 Prato Madone |
| 20 Arrampicata Basodino | 71 Prato Verbano 1, 2 |
| 21 Tennis Barone 1, 2, 3, 4 | 72 Prato Gambarogno |
| 22 Tennis Resa/Polivalente 1-8 | 73 Prato Ticino |
| 23 Polivalente Peccia/Pumptrack/Street racket | 74 Pista di atletica in erba |
| 24 Frutteto | 75 Prato Tamaro |
| 25 Sintetico Cardada 1, 2 | 76 Prato Sassariente 1 |
| 27 Pista BMX | 77 Prato Sassariente 2 |
| 29 Beach volley lago 3, 4 | 78 Prato Basodino |
| 30 Polivalente Matro 1, 2, 3 | 79 Prato Brere 3 |
| 31 Beach volley lago 1, 2 | 80 Prato Brere 2 |
| 32 Parkour e Street workout | 81 Prato Brere 1 |
| 33 Polivalente Madone/Street racket | 82 Prato Verzasca 1 |
| 34 Skimboard | 83 Prato Verzasca 2 |
| 35 Polivalente Ghiridone | 90 Centro nautico |
| 36 Atletica leggera | 95 Piscine |
| 37 Lotta svizzera | 100 Palestra Vacchini |
| 38 Beach soccer 1, 2 | 101 Palestra Ragazzi |
| 39 Beach volley Gambarogno 1, 2, 3, 4 | |
| 40 Pista finlandese | |
| 50 Palestra Brere/Aule/Auditorio/Mensa/Ricevimento | |
| 51 Palestra Squash | |
| 52 Palestra Gottardo/Aule/Sala polivalente/Bar | |
| 53 Centrale materiale sport | |
| 54 Palestra Naviglio | |
| Centro Cantonale di Medicina dello Sport (CCMS) | |
| Punto di raccolta in caso di emergenza | |

A Settore condizione fisica

- P Posteggio Principale
P Posteggio Svincolo
P Posteggio Verzasca

Zona cantiere CST V

www.cstenero.ch
+41 (0)58 468 61 11



Il CST è uno spazio non-fumatori. È permesso fumare solo nei luoghi predisposti per questo scopo.
Das CST ist rauchfrei. Rauchen ist nur in speziell gekennzeichneten Bereichen gestattet.
Le CST est un espace non fumeur. Il n'est permis de fumer que dans les zones désignées à cet effet.



Comanda alimentari

I gruppi con cucina in proprio hanno la possibilità di ordinare latticini e pane tramite l'apposito "Formulario comanda alimentari" del CST (allegato separatamente).

L'ordinazione va inoltrata via email a ricezione@baspo.admin.ch.

	Comanda	Consegna
Latticini	Entro le ore 9.30	Dalle ore 8.30
	Entro venerdì	Lunedì
	Martedì	Mercoledì
	Giovedì	Venerdì, sabato e domenica
Pane	Entro le ore 9.30	Dalle ore 7.30
	Tutti i giorni	Il giorno seguente
	Entro venerdì	Sabato e domenica

Le derrate alimentari ordinate vanno ritirate presso l'entrata fornitori cucina dello stabile Brere.

Per gli alimenti sfusi, privi di etichetta, su richiesta sono disponibili le schede tecniche degli allergeni.

Acquisti al di fuori del CST

Gli acquisti fatti al di fuori del centro devono essere pagati direttamente al fornitore.

Il capocorso trasmette ai fornitori esterni le informazioni per accedere al campeggio e per consegnare la merce presso la cucina del gruppo (A1, A8, C1, C8).

Carne e salumi

– Macelleria Belotti, Tenero Telefon +41 91 745 10 02

Frutta e verdura

- Sapore Fresco, Giubiasco. Telefono: +41 91 857 77 55
- Linea Bio Verde, Cadenazzo. Telefono: +41 91 858 36 34
- Frutta Banfi, Gordola. Telefono: +41 91 735 20 20

Pane

– El Prestin, Riazzino Telefono: +41 91 793 03 41

Alimentari

- Centro Coop Tenero
- Il Centro Coop Tenero si trova nelle immediate vicinanze del CST, sulla Via Brere 8.
- Grünenfelder, Quartino. Telefono: +41 91 850 34 34

Chiosco

Presso il campeggio si trova un chiosco.

In alcuni punti sono disponibili distributori automatici di bibite e snacks accessibili giorno e notte.

Piano smaltimento rifiuti

1. Scarti di cucina BIDONE BIANCO (nessun liquido)

- Utilizzare per: PASTA, RISO, CARNE



Controllare che non ci siano oggetti metallici (cucchiai, forchette,...)

- Il custode procede giornalmente (mattina) a ritirarlo e svuotarlo.

2. Olio

- svuotare olio esausto nel bidone del locale

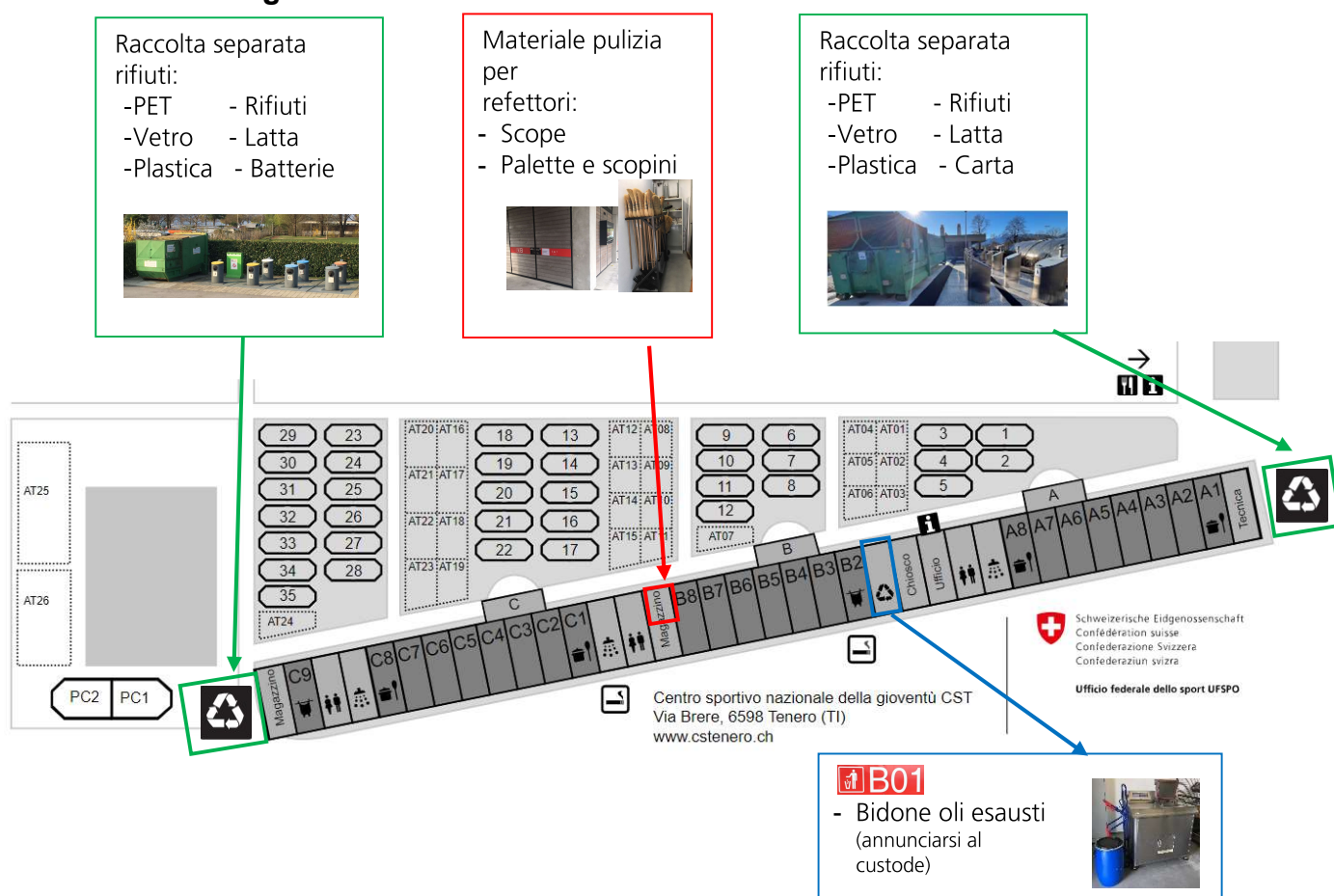


2. Composto BIDONE NERO (nessun liquido)

- Utilizzare per: INSALATA, BUCCE DI FRUTTA E VERDURA
- Il custode procede giornalmente (mattina) a ritirarlo e svuotarlo.

3. Rifiuti

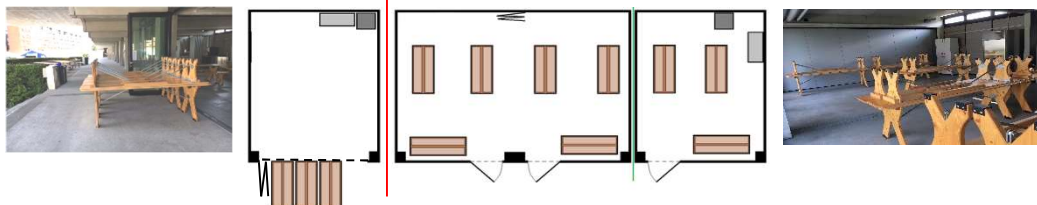
- I contenitori per la raccolta differenziata si trovano all'inizio e alla fine dello stabile (direzione stabile Brere all'estremità del settore A; direzione lago all'estremità del settore C).
- **Prima di gettare i sacchi dei rifiuti e del PET vanno chiusi correttamente**



Consegna cucina e refettori

4. Refettori

- pulire i tavoli e disporli ordinatamente come da piano
- pulire le panchine e metterle sopra i tavoli
- pulire e asciugare gli armadi e i frigoriferi
- scopare il pavimento
- pulire con la macchina lavasciuga (settore A e C)
- segnalare ev. materiale difettoso



5. Cucine

- Il locale cucina e le attrezzature devono essere mantenute pulite durante il vostro soggiorno e devono essere consegnate a fine corso come sono state ricevute all'inizio.

	Ogni giorno	A fine soggiorno	Prodotto di pulizia	Dettagli pulizia finale
Dispensa Frigoriferi Congelatori		✓	SURE Interior & Surface	Svuotare Pulizia interna e esterna
Affettatrice Tagliaverdura	✓	✓	SURE Interior & Surface	Smontare Procedere a pulizia, lavare dischi in lavastoviglie
			Suma Quicksan	Disinfettare
Piani di cottura (Vetroceramica, Brasiera) Buffet di servizio Piani di lavoro Pareti	✓	✓	SURE Interior & Surface	Pulire Asciugare
			Suma Quicksan	Disinfettare
Taglieri Apriscatole	✓	✓	SURE Interior & Surface	Pulire
			Suma Quicksan	Disinfettare
Stoviglie Posate Utensili vari	✓	✓		Passare in lavastoviglie selezionando il programma nr. 3 Asciugare
Armadi utensili Armadi stoviglie		✓	SURE Interior & Surface	Svuotare completamente e pulire armadio Riporre materiale secondo il piano affisso
Bidone composto Bidone scarti Cassette raccolta differenziata		✓	SURE Interior & Surface	Svuotare contenitori Lavare
Filtri cappa		✓		Smontare e lavare in lavastoviglie
Pavimento Griglie di scarico	✓	✓	SURE Cleaner & Degreaser	⚠ Pulire sotto mobili e macchinari (consigliamo di spostare i mobili su ruota per una migliore pulizia) Scopare Lavare con scopa a setole rigide Pulire griglie di scarico
Lavastoviglie e filtri	✓	✓	SURE Interior & Surface	Pulizia Smontaggio filtri
Lavandini	✓	✓	SURE Interior & Surface	Svuotare ed asciugare lavandini

Check list in caso di pulizia finale da parte del CST (CHF 350)

In caso abbiate richiesto la pulizia finale da parte del CST di seguito trovate la suddivisione dei compiti da svolgere come cliente e il restante a nostro carico.

PULIZIA DA PARTE DEL CLIENTE			
	A fine soggiorno	Prodotto di pulizia	Dettagli pulizia finale
Dispensa Frigoriferi Congelatori			Svuotare
Affettatrice Tagliaverdura		SURE Interior &Surface	Smontare Procedere a pulizia, lavare dischi in lavastoviglie
		Suma Quicksan	Disinfettare
Taglieri Apriscatole		SURE Interior &Surface	Pulire
		Suma Quicksan	Disinfettare
Stoviglie Posate Utensili vari			Passare in lavastoviglie selezionando il programma nr. 3 Asciugare
Armadi utensili Armadi stoviglie		SURE Interior &Surface	Svuotare completamente e pulire armadio Riporre materiale secondo il piano affisso
Bidone composto Bidone scarti Cassette raccolta differenziata		SURE Interior &Surface	Svuotare contenitori Lavare
Filtri cappa			Smontare e lavare in lavastoviglie
DA PARTE DEL CST			
Dispensa Frigoriferi Congelatori		SURE Interior &Surface	Pulizia interna e esterna
Piani di cottura (Vetroceramica, Brasiera) Piani di lavoro Buffet di servizio Rechaud Pareti		SURE Interior &Surface	Pulire Asciugare
		Suma Quicksan	Disinfettare
Pavimento Griglie di scarico		SURE Cleaner &Degraser	 Pulire sotto mobili e macchinari (consigliamo di spostare i mobili su ruota per una migliore pulizia) Scopare Lavare con scopa a setole rigide Pulire griglie di scarico
Lavastoviglie e filtri		SURE Interior &Surface	Pulizia Smontaggio filtri
Lavandini		SURE Interior &Surface	Svuotare ed asciugare lavandini