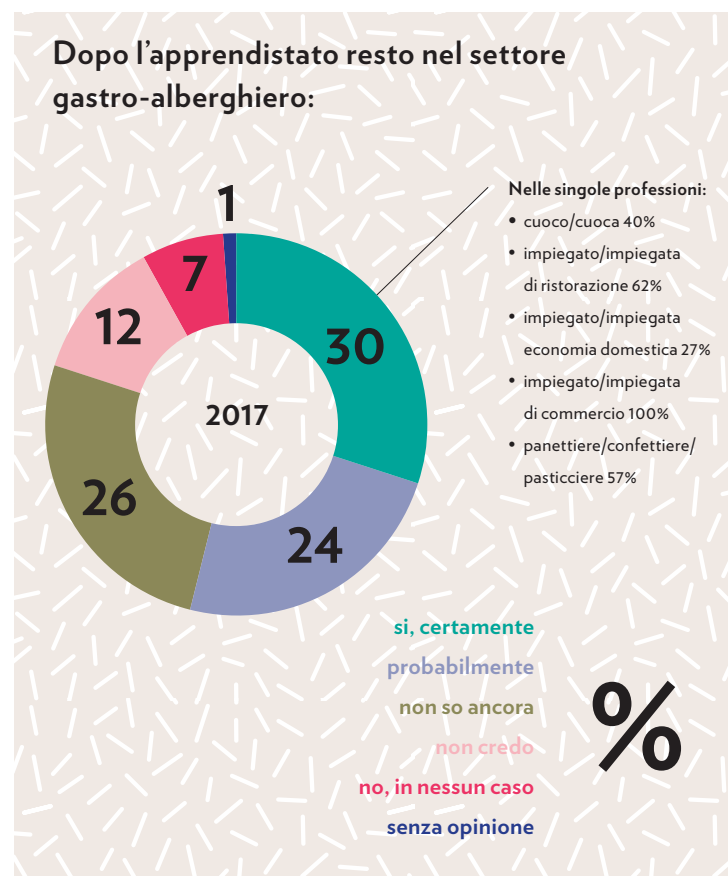


Apprendisti restano a malapena nel settore

Tutti parlano di mancanza di forza lavoro qualificata. Il rappresentativo barometro degli apprendisti di Hotel & Gastro Union è però spaventoso: solo il 30 per cento degli apprendisti sono certi di voler restare nel settore.

Per gli esperti, i risultati sono devastanti: solo il 30 per cento degli apprendisti sono certi di voler rimanere nel settore gastro-alberghiero. Si evince dall'inchiesta 2017 del barometro degli apprendisti, un sondaggio condotto da Hotel & Gastro Union la prima volta nel 2004. «Un investimento senza ritorno», commenta Max Züst, direttore di Hotel & Gastro formation. Il settore forma apprendisti e, se questi sono ben formati, fuggono in altri settori. Lo scorso anno, l'economista Rudolf Strahm imputava ai salari bassi e alle condizioni di lavoro nel nostro settore le ragioni di questa fuga. Stefan Unternährer, a capo della delegazione dei lavoratori per le trattative per il contratto collettivo CCNL, conferma l'opinione di Strahm. «Il settore gastro-alberghiero ha bisogno di salari competitivi, altrimenti i suoi dipendenti emigrano in altri settori. Il salario è infatti il motivo più importante per questa fuga.»

Che pochi apprendisti vogliono rimanere nel settore, non è una novità. Nel primo sondaggio del 2004, quelli che dicevano di essere certi di voler restare nel settore erano addirittura meno rispetto al 2017. Ed è spaventoso che quasi nulla è stato fatto per



rendere il settore più attrattivo. A complicare la situazione è la constatazione che il numero degli apprendisti diminuisce. Nel 2010, nel settore gastro-alberghiero e nel catering c'erano più di 10000 apprendisti. Secondo l'Ufficio federale di statistica, nel 2016 erano ancora solo 8308.

Mancanza di forza lavoro qualificata

Il calo del numero di apprendisti è dovuto a ragioni demografiche. Ci sono meno giovani che escono dalla scuola dell'obbligo e, nello stesso tempo, negli ultimi 15 anni la percentuale di quelli che fanno

una maturità è quasi raddoppiata, passando dal 12 al 20 per cento. Rispetto agli altri paesi è sempre ancora poco, ma basta per produrre i suoi effetti.

Se meno giovani scelgono un apprendistato nel nostro settore e, fra chi lo sceglie, molti poi lo abbandonano, per le aziende diventa difficile trovare forza lavoro idonea. Diventa persino sempre più difficile trovare apprendisti. Silvana von Felten, albergatrice del Landhotel Hirschen a Erlinsbach, per questa estate non ha ancora trovato nessuno per il posto di apprendista cuoco. «Non abbiamo ricevuto nessuna candidatura», dice von Felten. Converrebbe

dunque l'impegno di tutto il settore al fine di offrire posti di lavoro attrattivi.

Ma come si creano posti di lavoro attrattivi in un settore con orari irregolari e, rispetto ad altri settori, con salari bassi? Silvana von Felten non trova i tempi di lavoro così poco attraenti. «Abbiamo dei dipendenti che sono contenti di avere libero durante la settimana per, ad esempio, andare a fare acquisti quando tutti gli altri invece lavorano.» von Felten pensa anche che nell'allestire i piani di lavoro si deve andare incontro ai bisogni dei dipendenti. «Alcuni lavorano volentieri nei fine settimana; altri invece con famiglia, no.»

I giovani sono abbastanza soddisfatti

Anche se molti dopo l'apprendistato non restano nel settore, in generale i giovani sono soddisfatti con la formazione, come si rileva dai dati dell'inchiesta. Il 74 per cento di loro valuta buona fino a molto buona la qualifica dell'istruttore. Insufficiente lo è solo per l'8 per cento degli intervistati. Il tempo che l'istruttore dedica alla formazione è giudicato dal 69 per cento degli apprendisti da buono fino a molto buono. Quello che esce peggio dal sondaggio sono i rapporti interpersonali negli esercizi. Il 14 per cento li trova insufficienti. Nulla di nuovo anche qui. Già nella prima inchiesta di 14 anni fa, il 13 per cento dava insufficiente all'ambiente di lavoro. Su questo punto, Roland Barmet, dell'Hotel Cascada a Lucerna, aggiunge: «Dobbiamo avere in grande stima i collaboratori, così che restano a lungo. Da me, la media supera i dieci anni.» MARIO GSELL

ADATTAMENTO: GIUSEPPE PENNISI

Wettbewerb

Zu gewinnen: 2 x 1 Jahreskarte Hotelcard Halbtax

Welches Thema behandelte der erste Gastro Trend Day?

- A) Roboter
B) Micro Greens
C) Vegane Speisen

Zehntausende Schweizerinnen und Schweizer buchen ihre Hotels nur noch mit der Hotelcard. Denn mit dem Halbtax für Hotelübernachtungen logiert man in über 560 Tophotels in den schönsten Regionen der Schweiz und im umliegenden Ausland zum 1/2 Preis. Wandern Sie im Sonnenschein von Kandersteg über das 2778 Meter hohe Hohtürli auf die Griesalp und geniessen Sie unter-



wegs das ewige Gletschereis und den spektakulären Oeschinensee. Lassen Sie sich treiben am Lago di Lugano und erleben Sie das «Dolce far niente» der Schweiz. Oder flanieren Sie durch die belebten Strassen Zürichs und entdecken das Stadtleben. Die Schweiz hat in jeder Hinsicht viel zu bieten – dank Hotelcard finden Sie überall die passenden Hotels zum 1/2 Preis!

Der Preis im Wert von je 99 Franken (Gültigkeit: 1 Jahr) wurde gesponsert von Hotelcard AG.

www.hotelcard.com

Einsendeschluss ist der 31. Juli 2017. Senden Sie Ihre Antwort an:

Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einem E-Mail an:

wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch

Die Gewinner aus Ausgabe Nr. 17/2017 sind Salome Conus, Nennigkofen, und Jean-Daniel Dind, Palézieux.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXII. JAHRGANG

Impressum

HERAUSGEBERIN
Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
Tel. 041 418 22 22 (Geschäftsstelle Luzern)
Tel. 021 616 27 07 (Geschäftsstelle Lausanne)
info@hotelgastrounion.ch
www.hotelgastrounion.ch

VERLAG
HotellerieGastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
Tel. 041 418 24 44 Fax 041 418 24 71
info@hotellerie-gastronomie.ch
www.hotellerie-gastronomie.ch

VERLAGSLEITUNG UND CHEFREDAKTION
Mario Gsell (mgs)
Jörg Ruppelt (rup/stv. Verlagsleiter)

PRODUKTIONSLEITUNG
Gabriel Tinguely (gab)
Sarah Sidler (ssi/stv.)

VERKAUF
Jörg Greder (Verkaufsleiter)
Josef Wolf
Iris Fischer (Buchhaltung)
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen)
Esther Kurmann (Kundendienst Anzeigen)
Susanne Tobler Bachofner (Adressverwaltung)

REDAKTION

Patrick Claudet (pcl)
Benny Epstein (eps)
Riccarda Frei (rif)
Angela Hüppi (ahü)
Ruth Marending (rma)
Anna Shemyakova (she)
Sarah Sidler (ssi)
Gabriel Tinguely (gab)

ONLINE-REDAKTION

Benny Epstein (eps/Leitung)
Anna Shemyakova (she)

REDAKTIONELLE MITARBEIT
Vlora Gashi Krasniqi (Hotel & Gastro Union)
Giuseppe Pennisi (Pagina italiana)

GESTALTUNG

Solange Ehrler (Creative Direction)
Luka Beluhan (Art Direction)
Pierina Bucher (Polygrafin)
Esther Kurmann (Inserate)

GESTALTERISCHE MITARBEIT

Fotografie

Priska Ketterer
Christoph Läser
Claudia Link
Filipa Peixeiro

ÜBERSETZUNG

Bertrand Denzler

KORREKTORAT

Antje Giovannini (HGU)
Peter Voser (Ringier Print)
Verena Schaffner (Ringier Print)

DRUCK

Ringier Print Adligenswil AG,
CH-6043 Adligenswil/LU

gedruckt in der
schweiz

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Hotellerie Gastronomie Zeitung ist die auflagenstärkste und meistgelesene Zeitung im Schweizer Gastgewerbe. Mit einer von der Werbemedienforschung (WEMF) beglaubigten Auflage von 28073 und ihren ausgewiesenen Mehrfachlesern erreicht die Zeitung in der ganzen Schweiz wöchentlich über 125000 Fachpersonen aus dem Gastgewerbe und seinen artverwandten Branchen. Die Druckauflage variiert je nach Woche und aufgrund eines zielgruppenorientierten Zielversandes zwischen 25700 (Basisauflage) und 42500 (Grossauflage II) Exemplaren und beträgt im Durchschnitt 30300 Exemplare.

FACHBEILAGEN

Das hochwertige Hotellerie Gastronomie Magazin erscheint drei Mal im Jahr in deutscher Sprache und wird jeweils der Zeitung beigelegt. Sie erreicht mit einer Druckauflage von 27000 Exemplaren rund 100000 Fachkräfte, Gastronomen und Hoteliers.

Mit den zweisprachigen Themenmagazinen (ehemals Booklets), die vier Mal im Jahr in Deutsch und Französisch erscheinen, betrat der Hotellerie Gastronomie Verlag 2011 verlegerisches Neuland. Diese hochwertigen, monothematischen Gastrozeitschriften kommen wie Lifestyle-Magazine für den Endkonsumenten daher, richten sich aber ausschliesslich an den Branchenprofi. Jede Ausgabe fokussiert dabei auf ein bestimmtes Fachthema. Die Themenmagazine werden der Hotellerie Gastronomie Zeitung lose beigelegt. Dadurch werden sie zielgruppenorientiert in der Branche diffundiert. Die Druckauflage beträgt 31500 Exemplare (Deutsch: 26000 / Französisch: 5500).