



Agli apprendisti non vanno gli orari di lavoro

Secondo l'inchiesta realizzata da Hotel & Gastro Union, gli apprendisti sono generalmente soddisfatti. Tuttavia, molti abbandonano il settore dopo la formazione.

Il barometro degli apprendisti rappresenta due tendenze. Da un lato, gli apprendisti si mostrano generalmente soddisfatti della loro formazione: l'89 per cento stima che i loro istruttori gli dedicano abbastanza tempo; il 91 per cento indica che l'ambiente di lavoro è molto soddisfacente o soddisfacente; il 94 per cento sottolinea che la qua-

lifica del responsabile della formazione va da molto soddisfacente a soddisfacente e l'87 per cento giudica l'immagine del settore da soddisfacente a molto buona. Ciononostante, solo i due terzi di loro è sicuro o ritiene probabile di rimanere nel settore. Il resto, è pronto all'abbandono. Da questo punto di vista, in tutti questi anni nulla è cambiato. Quattro anni dopo l'apprendistato, la metà degli apprendisti non lavora più nel settore. Quali le ragioni? Un sondaggio condotto da Hotel & Gastro Union mostra che la più grande insoddisfazione viene dagli orari di lavoro, dalle ore di straordinario, dal piano di lavoro e dalla pianificazione delle vacanze. Si dicono insoddisfatti il 34 per cento; il 53 per cento nella sola ristorazione. Ro-

ger Lütolf, responsabile marketing di Hotel & Gastro Union e incaricato del barometro degli apprendisti, commenta così: «Se gli orari di apertura dei ristoranti sono dati, la gestione delle ore di lavoro deve essere ripensata.» Lütolf darà vita ad una task force, fra l'altro anche con datori di lavoro e organizzazioni per lo sviluppo, con il compito di elaborare nuovi modelli di tempi di lavoro.

Come migliorare le condizioni?

Cosa può fare un esercente contro i poco attraenti orari di lavoro? La risposta verrà data fra alcuni mesi dal gruppo di lavoro. Fin quando non ci saranno queste misure, si può comunque ricorrere alle disposizioni già in vigore. Solo ap-

pena il 70 per cento ricevono un piano di lavoro nei tempi previsti. Il CCNL prevede che questo deve essere allestito per due settimane con due settimane di anticipo, rispettivamente per una settimana e una settimana prima nelle aziende stagionali. Rispettare questa tempistica è, per la pianificazione del tempo libero, un dovere. Altrettanto importante è che, nell'allestire i piani di lavoro, si tenga conto della situazione dei collaboratori. I giovani ad esempio lavorano spesso volentieri la sera o nel fine settimana, quando madri e padri di famiglia preferiscono avere libero. Appare evidente che è difficile venire incontro ai desideri di ciascuno; considerare però queste necessità contribuisce a creare un ambiente di lavoro più conviviale.

Un buon datore di lavoro dovrebbe inoltre considerare due ulteriori punti. Il primo concerne la formazione continua, che ogni collaboratore dovrebbe essere incoraggiato a intraprendere. Un modo efficace per fidelizzare i collaboratori, permettendo loro di ampliare e perfezionare le conoscenze professionali e di identificarsi maggiormente con l'azienda. Una misura che, fra l'altro, è sostenuta finanziariamente dal CCNL. Il secondo punto è di mostrare apprezzamento e riconoscimento verso i collaboratori, concorrendo così a instaurare un sano ambiente di lavoro, e per non lasciare andare via gli elementi migliori.

MARIO GSELL

ADATTAMENTO GIUSEPPE PENNISI

Il barometro degli apprendisti

Dal 2004, Hotel & Gastro Union rileva la soddisfazione degli apprendisti sulla loro formazione nel settore della gastronomia e dell'albergheria. Si tratta dell'unico sondaggio realizzato su questo tema in Svizzera. Quest'anno, vi hanno partecipato qualcosa come 3800 apprendisti. Il sondaggio è pertanto rappresentativo.

WETTBEWERB

Mitmachen und gewinnen: «Blauer Montag» in Flüeli-Ranft



In welcher Stadt finden die World Skills, die Berufsweltmeisterschaften, statt?

- A) Kasan
- B) Bern
- C) Mailand

Gewinnen Sie eine Übernachtung für zwei Personen im Jugendstilhotel Paxmontana inklusive Frühstück, einlösbar von Sonntag auf Montag. Wandern Sie auf den Spuren der Vergangenheit durch den Kraftort Flüeli-Ranft, durch die Pergola und das renovierte Jugendstilhotel. Dabei finden Sie die optimale Balance zwischen Entspannung, akti-

ver Erholung und Genuss – Selfness statt Wellness.

Einsendeschluss ist der **29. Juli 2019**. Senden Sie Ihre Antwort an: Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einer Mail an: wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch Der Gewinner aus Ausgabe Nr. 17/19 ist Reto Wüthrich, Saland.

Der Preis im Wert von 155 Franken wurde gesponsert vom Jugendstilhotel Paxmontana in Flüeli-Ranft/OW.
www.paxmontana.ch

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXIV. 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.)

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

VERKAUF
Josef Wolf (Verkaufsleiter)
Marion Niklaus (Sales Consultant)
Beat Unternährer (Sales Consultant)
Iris Fischer (Buchhaltung)
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen)
Esther Kurmann (Produktion Anzeigen)
Vera Egli (Adressverwaltung)

REDAKTION

Patrick Claudet (pcl)
Andrea Decker (ade)
Benny Epstein (eps)
Riccarda Frei (rif)
Angela Hüppi (ahü)
Ruth Marending (rma)
Sarah Sidler (ssi)
Gabriel Tinguely (gab)

ONLINE-REDAKTION

Benny Epstein (eps/Leitung)
Andrea Decker (ade)
Alessia Kennel (Content Manager)

REDAKTIONELLE MITARBEIT

Thomas Winterberg (Hotel & Gastro Union)
Giuseppe Pennisi (Pagina italiana)

GESTALTUNG

Pierina Bucher (Creative Direction)
Luka Beluhan (Art Direction)
Cynthia Kaufmann (Junior Art Direction)

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

DZZ Druckzentrum Zürich AG,
CH-8021 Zürich

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.

THEMENMAGAZIN

Mit den zweisprachigen Themenmagazinen (ehemals Booklets), die sechs 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).