

La posizione di HGU: Il salario deve garantire una vita dignitosa



Il salario minimo per i collaboratori senza apprendistato è attualmente di 3580 franchi svizzeri.

ADOBE-STOCK

I datori di lavoro e i collaboratori stanno negoziando i salari minimi per il 2024. Qual è la posizione dell'associazione di categoria Hotel & Gastro Union?

Dal 2019, Gastrosuisse si rifiuta di avviare le trattative per un nuovo contratto collettivo nazionale di lavoro CCNL. Ciononostante, ai sensi dell'art. 34 CCNL, l'associazione padronale è costretta a sedere al tavolo delle trattative con le parti sociali anno dopo anno per

l'adeguamento dei salari minimi. Le trattative sono attualmente in pieno svolgimento a Zurigo e Berna. Queste vedono da un lato Hotel & Gastro Union HGU, Syna e Unia per conto dei lavoratori e dall'altro Gastrosuisse, Hotellerie-suisse e Swiss Catering Association SCA per i datori di lavoro. I rappresentanti dei datori di lavoro e dei lavoratori si confrontano sulla situazione attuale del settore e cercano di trovare un accordo sui salari minimi. A causa dell'attuale carenza di lavoratori qualificati, una parte delle aziende retribuisce già i propri collaboratori con salari più alti del salario minimo. Nonostante ciò, queste trattative restano essenziali per il settore, in quanto è proprio il livello di un salario minimo a modellarne l'immagine: è abbastanza attrattivo da

indurre le persone ad investirvi la propria carriera professionale?

Questi salari minimi non bastano

«Un altro dato di fatto è che molte aziende pagano solo il salario mi-

nimo o addirittura nemmeno quello», dichiara Roger Lang, responsabile del servizio giuridico di HGU e rappresentante dell'associazione al tavolo delle trattative. Secondo l'ente di controllo CCNL, il numero di queste aziende si aggira tra il cinque e il dieci per cento ogni anno. Tuttavia, anche se viene pagato un salario minimo, questo non basta per una vita dignitosa. I collaboratori che hanno concluso una formazione professionale di due anni con certificato federale di formazione pratica ricevono 3927 franchi al mese. «Troppo pochi per vivere decentemente», sottolinea Roger Lang. Alcuni cantoni hanno già introdotto salari minimi più alti. «I dipendenti del nostro settore vogliono essere pagati quanto quelli degli altri settori. Inoltre, con salari bassi si continua ad alimentare la spirale negativa, portando i professionisti ad abbandonare il settore. La produttività è in calo», afferma Roger Lang.

La posizione di HGU a riguardo è chiara: a medio termine, i salari minimi per i collaboratori senza apprendistato dovranno essere superiori ai minimi cantonali. E i dipendenti con un attestato federale di capacità dovrebbero avere almeno 5000 franchi nella busta paga. *JÖRG RUPPELT/SEB*

I salari minimi nel settore gastro-alberghiero

Categoria salariale	2023
Collaboratori senza apprendistato	3582.-
Collaboratori senza apprendistato con formazione Progresso	3803.-
Collaboratori con certificato federale di formazione pratica	3927.-
Collaboratori con attestato federale di capacità (AFC)	4369.-
Collaboratori con AFC e 6 giorni di perfezionamento professionale	4473.-
Collaboratori con esame di professione	5108.-

WETTBEWERB

Mitmachen und gewinnen: 2 Eintritte Thermalbad Aquarena fun



2 Eintritte für 2 Stunden Aufenthalt im Aquarena fun gesponsert von: bad-schinznach.ch

Welches ist die ideale Lagertemperatur für Kartoffeln?

A) 8 bis 10 Grad B) unter 4 Grad C) 15 bis 18 Grad

Das Thermalbad Aquarena fun bietet mit einem Aussen- und Innenbereich abwechslungsreiche Erlebnisse für die ganze Familie. Für Wasserfans gibt es im 35 Grad Celsius warmen Thermalwasser nicht nur ein Flussbad, sondern auch einen Whirlpool und eine 65 Meter lange Grottenrutsche. Für Geniesser und Geniesserinnen gibt es wohltuende Unterwassermassagedüsen und sanfte Wasserfalluschen. Ebenfalls für Entspannung sorgen ein duftvolles Inhalatorium sowie mehrere Wohlfühliegen. Sportliche Gäste begeistert unser 25-Meter-Schwimmbecken. Die Thermalbäder im Bad Schinznach sind täglich von 8 bis 22 Uhr geöffnet.

Das Thermalbad Aquarena fun bietet mit einem Aussen- und Innenbereich abwechslungsreiche Erlebnisse für die ganze Familie. Für Wasserfans gibt es im 35 Grad Celsius warmen Thermalwasser nicht nur ein Flussbad, sondern auch einen Whirlpool und eine 65 Meter lange Grottenrutsche. Für Geniesser und Geniesserinnen gibt es wohltuende Unterwassermassagedüsen und sanfte Wasserfalluschen. Ebenfalls für Entspannung sorgen ein duftvolles Inhalatorium sowie mehrere Wohlfühliegen. Sportliche Gäste begeistert unser 25-Meter-Schwimmbecken. Die Thermalbäder im Bad Schinznach sind täglich von 8 bis 22 Uhr geöffnet.

Einsendeschluss ist der **3. April 2023**. 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. 5/23 ist Kevin Wüthrich, Steffisburg

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXVIII. JAHRGANG

Impressum

HERAUSGEBERIN
Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6006 Luzern
Tel. 041 418 22 22 (Geschäftsstelle Luzern)
Tel. 021 616 27 07 (Geschäftsstelle Lausanne)
info@hotelgastrounion.ch
hotelgastrounion.ch

VERLAG
Hotellerie Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 22
6006 Luzern
Tel. 041 418 24 44, Fax 041 418 24 71
info@hotellerie-gastronomie.ch
hotellerie-gastronomie.ch

**VERLAGSLEITUNG UND
CHEFREDAKTION HGZ**
Jörg Ruppelt (rup)
Andrea Decker (ade/stv.)

REDAKTIONSLEITUNG HGZ
Gabriel Tinguely (gab)
Angela Hüppi (ahü/stv.)

RÉDACTEUR EN CHEF HEBDO
Patrick Claudet (pcl)

VERKAUF
Josef Wolf (Verkaufsleiter)
Vivienne Aregger (Sales Consultant)
Beat Unternährer (Sales Consultant)
Iris Fischer (Buchhaltung)
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen,
Adressverwaltung)
Esther Kurmann (Produktion Anzeigen)

REDAKTION
Patrick Claudet (pcl)
Andrea Decker (ade)
Riccarda Frei (rif)
Alice Guldemann (agu)
Angela Hüppi (ahü)
Ruth Marending (rma)
Daniela Oegerli (doe)
Jörg Ruppelt (rup)
Gabriel Tinguely (gab)

ONLINE-REDAKTION
Andrea Decker (ade/Leitung)
Alice Guldemann (agu)
Aaron Terranova (Content Manager)

REDAKTIONELLE MITARBEIT
Selena Brusorio (seb/Pagina italiana)
Pierre Thomas (pts)
Véronique Zbinden (vzb)

GESTALTUNG
Pierina Bucher (Leitung)
Sonja Buri (Grafikerin)
Maike Luttenberger (Polygrafin)

KORREKTORAT
Antje Giovannini

DRUCK
DZB Druckzentrum Bern AG,
Zentweg 7, 3006 Bern

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 Werbemediaforschung (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 fünf 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).