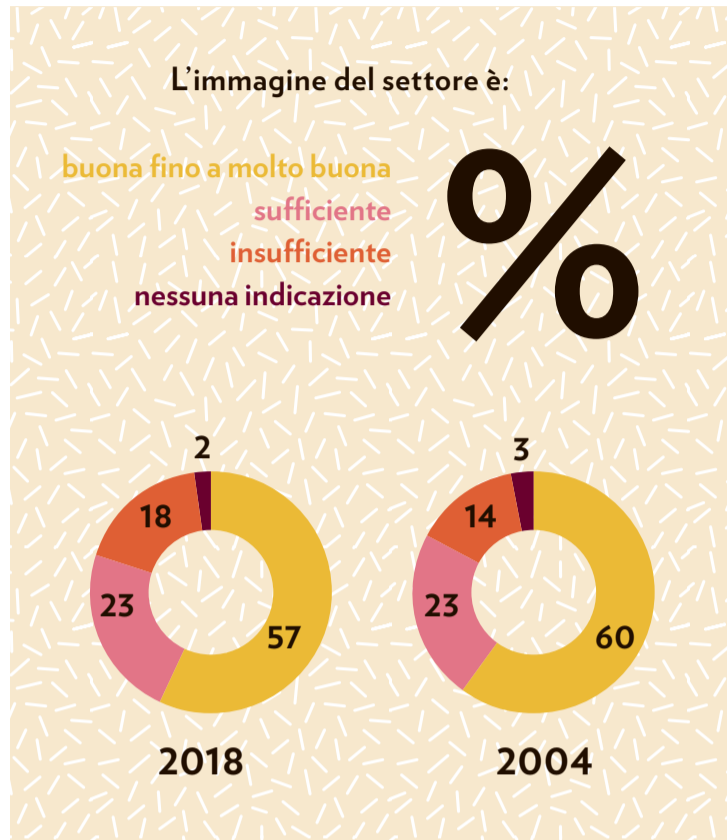


# Apprendisti contenti – Ciononostante vanno via

Sebbene l'immagine sia leggermente peggiorata, la maggioranza degli apprendisti è soddisfatta della loro formazione. In tanti vogliono però andare via. Che fare per cambiare?

Prima, la buona notizia: i giovani sono soddisfatti della loro formazione. Tre quarti degli intervistati descrivono la qualifica degli istruttori da buona a molto buona. Solo il 7 percento la giudica insufficiente. Il 63 percento giudica da buono a molto buono il tempo che gli istruttori dedicano alla loro formazione. Da buoni a molto buoni per il 69 percento i rapporti interpersonali nell'esercizio. Solo per l'11 percento sono insufficienti. Per ciò che concerne l'immagine, la cosa si presenta meno bene. Il settore della gastronomia gode di una buona immagine solo per il 57 percento degli intervistati. Uno su cinque la reputa invece da insufficiente fino a brutta. Rispetto al 2004, una tendenza al ribasso: agli occhi degli apprendisti, l'immagine del settore è infatti peggiorata. E probabilmente ne è anche una conseguenza, poiché solo il 30 percento è sicuro di rimanere nel settore. Quasi la metà abbandona il settore o non sa se vuole rimanere. Delle ricerche mostrano pure che quattro anni dopo la fine dell'apprendistato, appena la metà lavora ancora nel settore. Che così tanti lasciano il settore è, per gli esperti, un disastro. Anche per il fatto che, al momento, tutti i settori si lamentano a causa di poco personale specializzato. «Formiamo apprendisti e quando sono ben qualificati se ne vanno in altri



settori», dice in proposito Max Züst, direttore di Hotel & Gastro Formation. «Questo per il nostro settore è un investimento senza benefici.» Per arginare questa situazione, da settembre Hotel & Gastro Formation propone dei corsi di aggiornamento per formatori. Del perché in tanti lasciano il settore, l'economista Rudolf Strahm cita i bassi salari e le condizioni di lavoro. Per Stefan Unternährer, che guida i negoziati per il contratto collettivo di lavoro (CCNL) in rappresentanza dei lavoratori, Strahm ha ragione. «Il settore gastro-alberghiero ha bisogno di salari competitivi, altrimenti i lavoratori emigrano in altri settori. Il salario è infatti una

importante ragione per andare dove si è meglio pagati.» E la fuga è tanto più grave, se si considera che sempre meno giovani scelgono una formazione nel settore gastro-alberghiero. Secondo l'Ufficio federale di statistica, negli ultimi sei anni il numero degli apprendisti si è ridotto del 20 percento. La ragione ha anche degli aspetti demografici: il numero dei giovani cala infatti in tutta l'Europa.

*Manca il personale specializzato – che fare?*

Nessuna meraviglia se ristoratori e albergatori si lamentano ovunque di non trovare personale spe-

cializzato qualificato. Ma cosa si dovrebbe fare per trattenere nel settore gli apprendisti e i qualificati?

- × Le già basse retribuzioni dovrebbero orientarsi verso i salari di mercato.
- × I piani di lavoro dovrebbero essere allestiti puntualmente.
- × I piani di lavoro dovrebbero prendere in considerazione la situazione dei lavoratori; i giovani lavorano spesso volentieri la sera e il fine settimana; mentre genitori con figli preferiscono avere libero.
- × Mandare i dipendenti in opportuni corsi di formazione e di aggiornamento.
- × Mostrare apprezzamento verso i collaboratori e assicurare un buon clima di lavoro nell'esercizio.

Per Roland Barmet, albergatore a Lucerna, è questo un punto importante: «Dobbiamo apprezzare i collaboratori, così da indurli a restare più a lungo. Da me, in media restano dieci anni.»

MARIO GSELL

ADATTAMENTO GIUSEPPE PENNISI

## Cos'è il barometro degli apprendisti?

Dal 2004, Hotel & Gastro Union rileva il grado di soddisfazione sulla formazione degli apprendisti nel settore della gastronomia e dell'albergheria. È l'unica inchiesta su questo tema. Quest'anno hanno partecipato circa 4000 apprendisti. Il sondaggio è stato analizzato dall'Istituto di ricerche di mercato GfK di Rotkreuz. L'inchiesta è rappresentativa.

## Wettbewerb

## Zu gewinnen: ein iSi-Gourmet-Whip, 1 Liter, System Kisag, inklusive 10 Kisag-Kapseln

In welcher Stadt werden vom 12. bis 16. September die Swiss Skills stattfinden?

- A) St. Gallen  
B) Solothurn  
C) Bern



Revolutionieren Sie Ihre Küche mit dem iSi-Gourmet-Whip, System Kisag. Zur Zubereitung von aromatisiertem Rahm, locker-leichten Espumas und Desserts, warmen und kalten Saucen und aufgeschlagenen Cremesuppen. Das Gerät kann in der Bain-Marie bei maximal 75 Grad warm gehalten werden. Flaschenkörper und Gerätekopf sind

aus Edelstahl und für den professionellen Einsatz entwickelt worden. Temperaturbeständige Silikonichtung mit Entnahmelasche für schnelle und hygienische Reinigung. Ausgestattet mit drei verschiedenen Garniertüllen inklusive Edelstahlgewinde sowie ergonomischem Kapselhalter mit rutschfestem Silikongriff. Spülmaschinenfest!

Der Preis im Wert von 179 Franken wurde gesponsert von Kisag, Bellach.

[www.kisag.ch](http://www.kisag.ch)

Einsendeschluss ist der 30. Juli 2018. Senden Sie Ihre Antwort an:  
Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern oder mit einem Mail an:  
wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch  
Der Gewinner aus Ausgabe Nr. 16/2018 ist Lukas Hürlimann, Wettingen.

## HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXIII. 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

Hotellerie Gastronomie 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)  
Iris Fischer (Buchhaltung)  
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen)  
Esther Kurmann (Produktion Anzeigen)  
Vera Egli (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

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

### GESTALTUNG

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

### 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).