

JONAS SCHMID

«IL NOSTRO MODELLO DI FINANZIAMENTO È UNICO»

Il CCNL dell'industria alberghiera e della ristorazione svizzera sostiene tutti i collaboratori del settore che desiderano perfezionarsi. I costi di formazione e formazione continua sono coperti. Jonas Schmid spiega come funziona questo sistema e perché è unico in Svizzera.

HGZ. Jonas Schmid, dal 2021, formazione e formazione continua nel settore gastro-alberghiero vengono cofinanziate dal CCNL. Come si è arrivati a questo?

JONAS SCHMID: Le parti sociali del nostro settore hanno elaborato questa offerta per contrastare la carenza di lavoratori qualificati. La cosa notevole è che il settore finanzia da solo queste agevolazioni. Il denaro è generato dai contributi annuali per le spese di esecuzione del CCNL. Come settore, possiamo dire con orgoglio che questo modello di finanziamento non ha eguali in Svizzera. Praticamente nessun altro settore sovvenziona in maniera altrettanto consistente l'offerta formativa nel proprio campo, offrendo opportunità di ingresso e di carriera così attraenti.

Le possibilità di formazione e formazione continua gratuite vengono effettivamente sfruttate?

Da quando queste agevolazioni sono state introdotte, più di 8500



Jonas Schmid collabora con Hotel & Gastro formation Svizzera da 16 anni. Da agosto 2013 è a capo del dipartimento delle sovvenzioni. ZVG

professionisti ne hanno beneficiato. Soprattutto negli ultimi anni, abbiamo visto un netto aumento. Mentre nel 2018 ci sono state 764 approvazioni di sussidi, quest'anno saranno già più di 1500.

Bisogna richiedere da soli i sussidi?

Questo processo è automatizzato. Chiunque lavori in un'azienda soggetta al CCNL al momento dell'iscrizione a un corso di formazione o formazione continua,

riceverà tutti i documenti necessari.

Esiste un limite di età per ottenere i sussidi?

No, non c'è nessun limite. Il settore gastro-alberghiero è a favore di un perfezionamento costante.

Anche le spese per l'esame finale sono assunte dal CCNL?

Sì, la tassa per l'esame finale è finanziata tramite CCNL. In caso di ripetizione, ogni ulteriore tentativo viene però fatturato.

Quale esame professionale sta attirando il maggior interesse? Quest'anno, l'esame professionale di capocuoco APF e il seminario di gastronomia di base GI sono stati i più richiesti.

Eppure la domanda resta inferiore all'offerta. Come mai? Ci vuole molto tempo prima che un programma di finanziamento di questo tipo sia ampiamente percepito nel settore. A questo scopo sono state utilizzate diverse misure di marketing per dargli più slancio. È importante che sia i datori di lavoro che i collaboratori siano consapevoli che entrambe le parti ne traggono vantaggio.

«Il nostro sistema di finanziamento non ha eguali in Svizzera.»

Cosa succederebbe se non ci fosse più un CCNL?

La situazione sarebbe devastante e aggraverebbe ulteriormente il problema della carenza di personale qualificato. Molti collaboratori nel settore gastro-alberghiero non sarebbero in grado di permettersi un'ulteriore formazione da soli. Non dobbiamo quindi mettere in pericolo l'enorme vantaggio che la nostra industria ha grazie al CCNL. (RIF/SEB)

formazione-inclusa.ch

Tutti i collaboratori, la cui azienda al momento dell'iscrizione al corso è assoggettata obbligatoriamente al CCNL dell'industria alberghiera e della ristorazione possono chiedere un sostegno finanziario per corsi di formazione autorizzati. Anche una persona non assoggettata obbligatoriamente al CCNL (per esempio responsabili aziendali e i loro familiari) ha accesso a questa offerta. L'accesso è limitato a una volta all'anno per azienda.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXVI. 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 HGZ
Mario Gsell (mgs)
Jörg Ruppelt (rup/stv.)

REDAKTIONSLEITUNG HGZ
Gabriel Tinguely (gab)

RÉDACTEUR EN CHEF HEBDO
Patrick Claudet (pcl)

VERKAUF
Josef Wolf (Verkaufsleiter)
Nadine Soto (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)
Angela Hüppi (ahü)
Desirée Klarer (dkl)
Ruth Marending (rma)
Gabriel Tinguely (gab)

ONLINE-REDAKTION

Andrea Decker (ade/Leitung)
Desirée Klarer (dkl)
Julienne Lehn (Content Manager)

REDAKTIONELLE MITARBEIT

Selena Brusorio (seb/Pagina italiana)
Pierre Thomas (pts)
Véronique Zbinden (vzb)
Nils Kurth (HGU)

GESTALTUNG

Pierina Bucher (Leitung)
Luka Beluhan (Grafiker)
Carolina Schöpfer (Polygrafin)

KORREKTORAT

Antje Giovannini (HGU)

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 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 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).

WETTBEWERB

Mitmachen und gewinnen: 4 x Eintritt und 1 Einkaufsgutschein



Wie heisst der Sieger des Hug Creative Tartelettes Contest in der Kategorie Lernende?

- A) Cindy Trevisan-Bregy
- B) Christina Willi
- C) Mario Siegrist

Im Herzen der Schweiz kreierte Aeschbach Chocolatier mit erlesenen und natürlichen Zutaten exklusive Schokoladenspezialitäten von höchster Qualität. Alle Kreationen werden in Handarbeit und nach hauseigenen Originalrezepten hergestellt. Tauchen Sie ein in die Welt der Schokolade und erleben Sie diese mit all Ihren Sinnen. Erfahren Sie bei einem interaktiven Rundgang alles über die Geschichte der Schokolade und die

Herstellung der verführerischen Hausspezialitäten von Aeschbach Chocolatier. Kreieren Sie anschliessend Ihre Lieblingsschokolade und nehmen Sie sie mit nach Hause.

Einsendeschluss ist der **22. Nov. 2021**. 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.28/21 ist Leo Scherer, Baden.



Der Preis im Wert von 150 Franken wurde gesponsert von www.aeschbach-chocolatier.ch