

Argomentazioni

Il CCNL permette una partnership sociale stabile.

Una partnership sociale stabile è fondamentale per assicurare pace sociale e buone condizioni di lavoro nell'industria alberghiera e della ristorazione. Il fatto che le organizzazioni dei lavoratori e dei datori di lavoro ascoltino le esigenze della rispettiva controparte riuscendo ogni volta a trovare un accordo, è un segno della stima reciproca. Con lo slogan «CCNL: bene per tutti» queste organizzazioni, che rappresentano oltre 200 000 lavoratori e 27 000 aziende, perseguono gli stessi obiettivi assicurando così il successo a lungo termine dell'industria alberghiera e della ristorazione svizzera.

Dal settore – per il settore

Il CCNL, essendo elaborato da esperti interni e deliberato dalla base, dà realmente la parola al settore. L'industria alberghiera e della ristorazione ha stabilito le proprie regole del gioco, facendo in modo di instaurare una corretta concorrenza tra gli offerenti di prestazioni alberghiere e di ristorazione. Senza il CCNL non avremmo nessuna voce in capitolo e le condizioni per il nostro settore ci sarebbero dettate da un contratto normale di lavoro o da diversi CCL cantonali. E questa è una cosa che non vogliamo perché farebbe aumentare l'incertezza, oltre a comportare maggiori complicazioni e in ultima analisi maggiori costi.

Il CCNL crea credibilità politica.

Con il CCNL l'industria alberghiera e della ristorazione fornisce il suo contributo alla società. A tal fine le parti sociali si sono occupate attivamente della questione di come il contratto possa dare voce al settore ottenendo l'attenzione e il favore della politica. Infatti un settore che dispone di un proprio CCL è riconoscibile, organizzato, e quindi le sue richieste vengono prese più sul serio.

Il CCNL è un prezioso supporto amministrativo che definisce chiare regole del gioco per entrambe le parti. Quale strumento di lavoro unitario e trasparente, esso garantisce la certezza della pianificazione in quanto diritti e doveri sono chiaramente definiti. Il CCNL favorisce così la pace sociale all'interno delle aziende, grazie a condizioni quadro uguali per tutti. Esistono chiare regole in materia di salario e durata del lavoro, una migliore e più flessibile regolamentazione degli straordinari e norme che stabiliscono l'evoluzione dei salari minimi e delle condizioni di lavoro per livello di qualifica.

I lavoratori possono informarsi in merito alle condizioni d'impiego corrette, mentre per i datori di lavoro il CCNL è un aiuto a orientarsi nel reclutamento del personale.

Il CCNL rende l'industria alberghiera e della ristorazione competitiva sul mercato del lavoro.

L'industria alberghiera e della ristorazione come datore di lavoro è in competizione con altri settori. È dunque importante che possiamo offrire condizioni d'impiego attuali e conformi alle esigenze del mercato (es. 5 giorni di congedo di paternità pagato). L'ampia offerta di corsi di formazione e perfezionamento finanziati apre le porte alla carriera. Queste misure suscitano l'interesse delle nuove leve per l'apprendimento di una professione nell'industria alberghiera e della ristorazione. Il CCNL apporta vantaggi anche ai datori di lavoro che possono organizzare le proprie aziende in modo più

economico: migliori condizioni di impiego vanno di pari passo con requisiti maggiori, attirando collaboratori adeguatamente formati e promuovendo la loro fedeltà all'azienda. Di conseguenza aumentano anche la qualità e la produttività. Grazie al CCNL, le aziende dell'industria alberghiera e della ristorazione vengono supportate nella ricerca di collaboratori motivati e di nuove leve qualificate in modo da garantire il proprio successo.

Il CCNL aiuta ad orientarsi nel mercato del lavoro.

Il CCNL è un prezioso supporto amministrativo. Definisce diritti e doveri, stabilendo di conseguenza chiare regole del gioco per i lavoratori e le aziende. Quale strumento di lavoro unitario e trasparente, garantisce la certezza della pianificazione nel lavoro quotidiano. Per tutti valgono le stesse condizioni quadro: esistono chiare regole in materia di salario e durata del lavoro, una migliore e più flessibile regolazione degli straordinari e norme che stabiliscono l'evoluzione dei salari minimi e delle condizioni di lavoro per livello di qualifica. I lavoratori possono informarsi in merito alle condizioni d'impiego corrette, mentre per i datori di lavoro il CCNL è un aiuto a orientarsi nel reclutamento del personale.

Il CCNL garantisce la tutela sociale.

Attraverso il CCNL il settore dimostra di assumersi la propria responsabilità sociale. Per i collaboratori, il CCNL e le conseguenti condizioni d'impiego conformi alle esigenze del mercato rappresentano una tutela sociale e il riconoscimento delle loro prestazioni. Il CCNL crea trasparenza. Di conseguenza i lavoratori sono più motivati e affidabili, e vengono stimolati a fornire un lavoro di qualità migliore. I datori di lavoro assolvono alla loro responsabilità imprenditoriale di corrispondere salari adeguati alla buona qualità delle prestazioni. In questo modo l'industria alberghiera e della ristorazione può mantenere elevata la qualità o persino migliorarla.

Il CCNL crea condizioni quadro corrette e unitarie a livello nazionale.

Il CCNL evita la frammentazione a livello cantonale. Garantisce pari opportunità su tutto il territorio svizzero da oltre 40 anni. Grazie a standard di settore comuni, il CCNL aiuta a impedire distorsioni della concorrenza dovute alla disparità di condizioni d'impiego.

Il CCNL è il mezzo più efficace per garantire salari equi.

La definizione di salari minimi offre sicurezza ai lavoratori, contrastando il dumping salariale praticato dagli attori di mercato meno seri. Il CCNL è lo strumento più efficace per affrontare in modo razionale i mutamenti della situazione politica nell'ambito della libera circolazione delle persone a favore dell'industria alberghiera e della ristorazione. Il nostro settore dipende infatti da entrambe le cose: dalla possibilità di reclutare collaboratori svizzeri e stranieri, e dal CCNL, che garantisce salari e condizioni di lavoro eque.

Il CCNL sostiene in modo determinante la formazione e il perfezionamento.

In ben pochi altri settori si può raggiungere tanto rapidamente una posizione di quadro e fare anche carriera in ambito internazionale. Tuttavia molti neppure sanno a quale livello elevato si collocano le professioni nel nostro settore. Per questo il reclutamento di valide giovani leve – anche alla luce del peggioramento delle condizioni demografiche e della tendenza verso un'accademizzazione del mondo del lavoro – costituisce una grossa sfida per l'industria alberghiera e della ristorazione. Per esempio, il

nostro obiettivo non sarà raggiunto fintantoché non vi sarà un numero sufficiente di apprendisti qualificati che si candideranno per un tirocinio come cuoco.

Ecco perché, con i generosi contributi alla formazione e al perfezionamento del CCNL, l'industria alberghiera e della ristorazione dimostra dal 2010 che le professioni nel suo settore sono impegnative e offrono opportunità di carriera. Il CCNL sostiene in misura determinante i collaboratori e i datori di lavoro contribuendo alla formazione e al perfezionamento attraverso l'assunzione fino al 90 per cento dei costi di formazione e la compensazione del mancato salario fino all'80 per cento. Ne deriva un valore aggiunto finanziario per entrambe le parti: i lavoratori possono perfezionarsi professionalmente, dal corso di lingua specifico per il settore fino all'esame professionale superiore. I corsi di formazione e perfezionamento dei collaboratori sono accessibili a tutte le aziende. Grazie alla possibilità di formarsi, i collaboratori cambiano più raramente datore di lavoro, riducendo così la fluttuazione e rimanendo anche fedeli al settore.

Collaboratori meglio formati mantengono inoltre alta la buona tradizione dell'ospitalità svizzera, portando avanti la qualità caratteristica della swissness nell'industria alberghiera e della ristorazione: la nostra carta vincente. Ulteriori informazioni sono disponibili [qui](#).

Il CCNL facilita la regolamentazione delle successioni.

Se il settore investe nella formazione e nel perfezionamento grazie al CCNL, ciò si traduce in un maggior numero di candidati qualificati per le successioni. La regolamentazione delle successioni rappresenta una grossa sfida per l'industria alberghiera e della ristorazione. Dobbiamo essere consapevoli del fatto che la maggioranza delle nostre aziende sono PMI che presto o tardi dovranno trovare una soluzione per la successione. Per questo verifichiamo regolarmente le offerte formative finanziate, adeguandole alle esigenze del settore. Inoltre con il CCNL 2017, l'ampia offerta formativa è accessibile ogni anno a una persona non assoggettata al CCNL (es. dirigenti e rispettivi familiari).

Il CCNL rende l'industria alberghiera e della ristorazione più attraente.

Con il nostro impegno per il CCNL vogliamo trasmettere il messaggio che il nostro settore ha un futuro. Noi crediamo nella qualità e nel valore dei nostri servizi. Per questo il CCNL offre ai datori di lavoro e ai lavoratori uno strumento di lavoro per progredire insieme verso il successo. Se entrambe le parti sapranno cogliere questa opportunità, il settore nel suo complesso andrà incontro a un futuro migliore. Con la qualità a tutti i livelli delle nostre professioni e una vera ospitalità restiamo all'avanguardia.

Con il CCNL gettiamo da 40 anni le basi per il successo del nostro settore. Tutti devono partecipare, impegnarsi e dare il proprio contributo. Remando tutti nella stessa direzione, riusciremo a smuovere qualcosa e a far avanzare il settore.