

# CCNL -

## buono per tutti

**Grazie al Contratto collettivo di lavoro, stesse regole per tutti nel settore.**

Il Consiglio federale ha conferito al Contratto collettivo di lavoro (CCNL) dell'industria albergheria e della ristorazione svizzera l'obbligatorietà generale. Ciò significa che esso vale per tutti gli esercizi e per tutti i collaboratori del settore. Senza l'obbligatorietà generale, il contratto avrebbe validità solo per i collaboratori e per gli esercizi che appartengono, rispettivamente, ad una organizzazione di lavoratori e ad una organizzazione padronale.

## Svantaggi per tutti

Questo lo scenario senza obbligatorietà generale del CCNL. Gli esercizi che non sono organizzati potrebbero pagare i salari che più gli farebbero comodo. Se lo trovassero, potrebbero pagare un cuoco anche solo 2000 franchi al mese. Sarebbero fregati quegli esercenti e albergatori organizzati da GastroSuisse o da hotelleriesuisse, che dovrebbero invece pagare i salari minimi del CCNL - 4100 franchi almeno per un cuoco o addetto al servizio qualificato. Questi esercizi sarebbero dunque fortemente svantaggiati. Dovrebbero infatti vendere i loro menu più cari rispetto ad un altro ristorante che, non organizzato, paga la metà del salario minimo. Ma i problemi li avrebbero pure i collaboratori. Molti esercizi assumerebbero persone che non aderiscono ad una organizzazione di lavoratori, così da poter pagare loro dei salari più bassi. Senza CCNL, il livello dei salari nel settore sarebbe dunque più basso e senza obbligatorietà generale le parti sociali dovrebbero riflettere sull'opportunità o meno di concordare e approvare un contratto collettivo. (mgs/gpe)