

L-GAV – gut für alle
CCNT – bonne pour tous
CCNL – bene per tutti

A large, bold, blue number '22' is centered within a light gray circle. The number is composed of two identical '2' digits, each with a thick, rounded top and a horizontal base. The circle is semi-transparent, allowing the white background to show through.

Rapporto annuale

della commissione di
sorveglianza per il CCNL
www.ccnl.ch

Il CCNL nel settore alberghiero e della ristorazione svizzero: bene per tutti

L'industria alberghiera e della ristorazione, che conta più di 200'000 lavoratori e circa 30'000 aziende, figura fra i maggiori settori della Svizzera. Per promuovere i propri interessi, circa il 17 % di tutti i lavoratori è associato a Hotel & Gastro Union, Unia o Syna. L'90% di tutti i datori di lavoro appartiene a una delle associazioni GastroSuisse, HotellerieSuisse e Swiss Catering Association (SCA). I loro organi decisionali, nell'estate del 2022, hanno deciso di presentare al Consiglio federale la domanda di proroga di un altro anno della dichiarazione di obbligatorietà generale (DOG) per il contratto collettivo nazionale di lavoro. Il Consiglio federale ha approvato la proroga della DOG, per cui l'attuale CCNL è valido sino alla fine del 2023 con carattere obbligatorio generale. E con questo l'industria alberghiera e della ristorazione suggella la stabilità di una partnership sociale che dura ormai da quasi 50 anni. Il CCNL assicura condizioni quadro eque e unitarie e condizioni d'impiego al passo coi tempi. Inoltre promuove la professionalizzazione, sostenendo in misura determinante le formazioni e i perfezionamenti. Attraverso queste misure, le parti sociali consolidano la competitività del settore alberghiero e della ristorazione svizzero. Fedeli al motto «dal settore per il settore», gettano le basi per un successo duraturo e garantiscono una qualità elevata.

Contenuto

2–4

Editoriale

15–22

Formazioni e perfezionamenti
sostenuti dal CCNL

5–7

Le prestazioni annuali in
sintesi

23–25

Progetti completati e in corso

8–14

Esecuzione del contratto

26–28

Organo esecutivo del contratto
collettivo nazionale di lavoro

Editoriale

La clientela è tornata!

Dopo gli anni molto impegnativi per il settore alberghiero e della ristorazione, segnati dalle gravi restrizioni imposte dalla pandemia, nel 2022 è tornata una certa normalità. Il 17 febbraio sono state revocate tutte le restrizioni ed è ripresa la normale attività.

Fortunatamente, la clientela è tornata più rapidamente e più numerosa di quanto ci si aspettasse. Le presenze stanno tornando ai livelli pre-pandemia.

Questo andamento ha portato a una forte richiesta di personale, soprattutto qualificato. La situazione sul mercato del lavoro qualificato, difficoltosa già nel 2019, si è ulteriormente inasprita. Inoltre, si delinea una generale carenza di manodopera. Durante la pandemia, il personale del settore alberghiero e della ristorazione ha cambiato orientamento, trovando collocazione in altri rami. Poiché attualmente vi è una carenza di personale in quasi tutti i settori, si è creato un cosiddetto «mercato dei lavoratori», che ha dato vita a una conseguente pressione sulle condizioni di lavoro.

Oltre alle difficoltà del mercato del lavoro, il settore alberghiero e della ristorazione deve anche affrontare l'aumento dei costi energetici e degli interessi ipotecari. Siamo quindi di fronte a una concentrazione di problemi estremamente complessa per i datori di lavoro.

Esecuzione del contratto

Nel 2022 è stato nuovamente possibile eseguire le verifiche aziendali nella misura abituale. Il numero delle aziende controllate si avvicina ai livelli di prima della pandemia. I risultati, soprattutto delle verifiche a campione, mostrano un andamento positivo: due terzi delle aziende hanno rispettato il CCNL. Quando oltre 10 anni fa si è dato inizio alle verifiche a campione, era esattamente l'opposto; all'epoca infatti non venivano riscontrati errori solo presso un terzo delle aziende controllate.

La situazione del personale dell'ispettorato si presenta stabile ed è disponibile la piena capacità lavorativa; tutte le pendenze risalenti al periodo del Covid-19 sono state evase.

Servizio interno

Anche presso la sede dell'ufficio di controllo a Basilea, sono state revocate tutte le restrizioni legate alla pandemia e il personale è potuto tornare al proprio posto di lavoro. Abbiamo sviluppato un modello di lavoro ibrido, dimostratosi vincente, che permette alle nostre collaboratrici e ai nostri collaboratori di lavorare sia in ufficio che in home office.

Abbiamo accolto nel nostro team una nuova collaboratrice che si occupa di forme aziendali innovative e di aziende non registrate. Inoltre, una nuova collaboratrice gestirà la contabilità, per sgravare la nostra direttrice finanziaria e responsabile del servizio interno che, con il passaggio alla direzione, ha assunto nuovi compiti.

Il ritorno alla piena attività del settore alberghiero e della ristorazione ha influito anche sul nostro servizio di informazioni legali che nel 2022 ha risposto a un numero di richieste superiore di circa il 39%.

Formazione e perfezionamento

La campagna di formazione è proseguita anche nel 2022, con grande successo. Sono state approvate 2'661 richieste, con un incremento del 25% rispetto all'anno precedente. Questo risultato ha superato di gran lunga il nostro obiettivo di formare ogni anno almeno l'1% del personale del settore.

I nostri programmi di formazione e perfezionamento sovvenzionati dal CCNL, introdotti nel 2010 nel settore alberghiero e della ristorazione, rappresentano un importante contributo alla qualificazione del personale, al fine di aumentare la produttività delle aziende e trattenere i lavoratori nel settore.

La campagna di formazione prosegue anche nel 2023. A questo proposito vogliamo qui sottolineare che il progetto di formazione e perfezionamento del CCNL esiste già da 12 anni. La campagna di formazione, lanciata durante la pandemia, è solo un'estensione di questo programma di sovvenzioni: l'assunzione di tutti i costi dei corsi e il sostanziale incremento delle indennità di perdita di guadagno a favore dei datori di lavoro.

Per quali corsi e in quale misura saranno accordate le sovvenzioni a partire dal 2024 si deciderà entro la fine del 2023.

EED

La digitalizzazione dell'ufficio di controllo con i relativi investimenti nell'EED rappresenta un'impressionante storia di successo. Prima del 1996, quando il settore era privo di contratto, ogni anno venivano controllate dagli ispettori tra le 400 e le 500 aziende con 35 dipendenti. Oggi visitiamo annualmente tra le 5'000 e le 6'000 aziende con appena 26 dipendenti.

Oltre agli investimenti effettuati nel 2022 in un nuovo modello dei costi di esecuzione, anche nell'ambito della formazione e del perfezionamento il processo di trattamento delle richieste è stato ampiamente automatizzato, creando le basi per l'approvazione tempestiva di un numero sempre maggiore di domande.

Prospettive

Le nostre parti sociali hanno tempestivamente concordato i salari minimi per il 2023 e, con la piena compensazione del rincaro e un adeguamento ai salari reali nella maggior parte dei livelli salariali, hanno lanciato un segnale forte in un periodo di carenza di manodopera.

Il nostro CCNL ha ottenuto dal Consiglio federale la dichiarazione di obbligatorietà generale anche per il 2023. Tra le parti sociali non vi è un accordo sostanziale riguardo all'avvio di nuove trattative per il CCNL. Pertanto, non è possibile un ulteriore sviluppo del contratto attuale.

Lo scorso anno, nonostante le circostanze particolari come l'home office, la chiusura di parte degli esercizi ecc., il nostro personale ha lavorato senza interruzioni con grande professionalità e produttività. Ringraziamo tutte le collaboratrici e i collaboratori dell'ufficio di controllo per il grande impegno profuso senza sosta.

Basilea, 30 aprile 2023

Peter Hohl
Presidente della
commissione
di sorveglianza

Cosima Thurneysen
Direttrice

Le prestazioni annuali in sintesi

All'ufficio di controllo del CCNL compete il controllo dell'esecuzione del contratto, che viene effettuato attraverso accertamenti svolti nelle aziende sull'intero territorio svizzero. Inoltre è l'interlocutore imparziale per le consulenze giuridiche gratuite relative al CCNL.

	2022	2021*	2020*
Aziende assoggettate	31'939	31'083	29'762

Controlli nelle aziende

	2022	2021*	2020*
In seguito ad azioni legali	435	499	337
Sulla base di verifiche a campione	2'205	992	965
Controlli successivi	924	487	1'298
Sulla base della legge federale concernente i provvedimenti in materia di lotta contro il lavoro nero (LLN)	37	18	24
Lavoratori stranieri presso datori di lavoro svizzeri	688	397	391
Sulla base della legge sui lavoratori distaccati	105	69	107
Totale controlli nelle aziende	4'394	2'462	3'122

Informazioni giuridiche

	2022	2021*	2020*
Per telefono	17'598	16'663	18'997
Per e-mail	8'562	7'067	7'992
Attraverso un colloquio personale	4	0	4
Totale informazioni giuridiche	26'164	23'730	26'993

Altre prestazioni

	2022	2021*	2020*
Perizie, consulenze	0	0	18
Accertamento assoggettamento nuovo campo di applicazione	892	767	651
Internet: visite al nostro sito Internet	363'226	318'226	266'906
Corsi di formazione e perfezionamento finanziati dal CCNL	2'661	2'142	1'205

* L'attività dell'ufficio di controllo è stata limitata a causa della pandemia (vedere anche alle pagine precedenti e successive)

Relazione della commissione paritetica di sorveglianza del contratto collettivo nazionale di lavoro

Nell'esercizio in esame, la commissione di sorveglianza si è riunita in seduta plenaria il 21 giugno 2022 a Berna e il 20 dicembre 2022 a Zurigo. I temi affrontati sono stati i seguenti:

- Bilancio e conto d'esercizio 2021
- Assegnazioni alle associazioni
- Budget 2023
- Rapporto di gestione 2021
- Risultati del campionamento rappresentativo
- Vari casi giuridici (pene convenzionali)
- Progetti in corso

Il comitato della commissione di vigilanza si è riunito dieci volte nel 2022 in varie località.

Nell'ambito della sua regolare attività, ha affrontato i casi giuridici e ha sottoposto a un monitoraggio costante i risultati delle verifiche a campione (situazione attuale, controlli successivi), la situazione degli assoggettamenti secondo gli articoli 1 e 2 CCNL e il finanziamento di formazioni e perfezionamenti.

Inoltre ha trattato i seguenti punti:

- Analisi GAP sulla conformità della protezione dei dati dell'ufficio di controllo e della commissione di sorveglianza
- Richiesta di un'analisi sulle formazioni e i perfezionamenti finanziati dal CCNL
- Inserimento di un articolo sulla protezione dei dati nel CCNL
- Accordo fra la SECO e la commissione paritetica di sorveglianza del CCNL relativo all'esecuzione delle misure d'accompagnamento
- Convenzione sulle prestazioni relativa all'esecuzione della legge federale concernente i provvedimenti in materia di lotta contro il lavoro nero
- Progetto IT, informazioni sullo stato dei lavori
- Finanziamento di ulteriori corsi di formazione e perfezionamento

Esecuzione del contratto

L'ufficio di controllo ha il compito di verificare il rispetto del CCNL. Se in fase di controllo risulta che una o più disposizioni contrattuali non vengono rispettate, viene emesso un ammonimento e viene eseguito automaticamente un controllo successivo nell'azienda. Se l'azienda non dispone di una registrazione dell'orario di lavoro, di una previdenza professionale o di un'assicurazione d'indennità giornaliera in caso di malattia, oppure se si tratta di ripetute violazioni del CCNL, la commissione di sorveglianza emana una pena convenzionale e la relativa azienda viene sottoposta anche a un controllo successivo.



Nell'anno in esame, gli utenti hanno usufruito, con una frequenza leggermente inferiore all'anno precedente, della possibilità di avvalersi dei servizi dell'ufficio di controllo, tra l'altro per problemi legati all'esecuzione del contratto, e di promuovere un'azione legale. Da gennaio 2017, i cantoni possono presentare un'azione legale presso l'ufficio di controllo, opportunità di cui si avvalgono sempre più spesso.

Azioni legali presentate

	2022	2021
Hotel & Gastro Union	22	22
Unia	113	80
Syna	19	23
Privati	129	272
Cantoni	187	102
Totale	470	499

Inoltre, nel 2022 gli ispettori hanno effettuato complessivamente 924 controlli successivi (da verifiche a campione e azioni legali).

In totale sono stati verificati 35'289 rapporti di lavoro.

Legge sui lavoratori distaccati

Sulla base delle segnalazioni pervenute, gli ispettori hanno controllato 1'582 lavoratori stranieri presso 688 datori di lavoro svizzeri. In 67 aziende straniere sono stati richiesti e controllati i documenti necessari per un totale di 234 lavoratori distaccati e di 38 lavoratori indipendenti.

Legge federale concernente i provvedimenti in materia di lotta contro il lavoro nero (LLN)

La convenzione del 2008 con il Cantone Basilea Città è stata rinnovata ovvero prolungata nel 2022. Nel complesso è stato redatto e inoltrato almeno un verbale sul lavoro nero in ciascuno dei controlli a campione in 37 aziende.

Sanzioni

Nel 2022, la commissione di sorveglianza ha disposto 108 pene convenzionali per reiterata violazione del contratto collettivo di lavoro in applicazione dell'articolo 35 lett. f CCNL.

Nel 2022 sono state disposte sanzioni dirette per mancata registrazione dell'orario di lavoro (art. 35 lett. g CCNL) per un totale di 174 aziende.

Accertamenti, perizie, consulenze

Nell'anno in esame l'ufficio di controllo non ha eseguito perizie. Tuttavia, ha partecipato a vari procedimenti giudiziari relativi a spese di esecuzione o pene convenzionali in sospeso o all'attuazione di controlli. In 892 aziende sono stati effettuati accertamenti relativi all'assoggettamento secondo il campo di applicazione.

Informazioni giuridiche

Anche quest'anno, si è fatto largo uso del servizio di informazioni telefonico dell'ufficio di controllo. Nel 2022 sono state fornite 16'793 (anno precedente: 12'906) informazioni gratuite sul CCNL, cui si sono aggiunte 805 (anno precedente: 3'757) informazioni riguardanti il diritto delle obbligazioni, la legge sul lavoro e l'incasso delle spese di esecuzione. Ne risulta una media giornaliera di circa 70 (anno precedente: 66) informazioni telefoniche per giorno di lavoro. Nell'anno di riferimento sono state effettuate 4 consulenze personali allo sportello (anno precedente: 0). Le richieste pervenute tramite e-mail sono state 8'562 (anno precedente: 7'067).

Incasso dei contributi alle spese di esecuzione

Nel 2022 i contributi alle spese di esecuzione sono rimasti invariati a CHF 89 per azienda e per collaboratore. Attraverso questo contributo viene sostenuta in misura sostanziale la professionalizzazione del settore, in quanto CHF 50 vengono destinati al finanziamento della formazione e del perfezionamento. I restanti CHF 39 vengono utilizzati per l'esecuzione del contratto nel settore alberghiero e della ristorazione. Nel dicembre 2021 e nel corso del 2022 sono state spedite 32'762 fatture. Nel maggio 2022 abbiamo dovuto sollecitare 12'345 aziende. Di queste, nell'ottobre 2022 l'ufficio di controllo ha trasferito 2'395 casi al proprio ufficio d'incasso. Entro la fine dell'anno, l'ufficio d'incasso è riuscito a chiudere 1'940 posizioni delle 1'468 ancora aperte dall'inizio del 2022 e delle 2'395 posizioni nuove trasmesse a ottobre. Alla fine dell'anno restano ancora 1'923 casi in sospeso.

Campionamento rappresentativo 1° gennaio 2022 – 31 dicembre 2022

Quindici ispettori dell'ufficio di controllo eseguono ogni anno verifiche rappresentative a campione nelle aziende per accertare il rispetto del CCNL. In virtù della dichiarazione di obbligatorietà generale, ogni azienda che offre servizi alberghieri e di ristorazione in Svizzera, e che abbia dei dipendenti, è assoggettata al CCNL e può essere controllata. I controlli vertono in particolare sulla registrazione dell'orario di lavoro e sui salari minimi. Il 1° gennaio 2022 è iniziata la nuova tornata di verifiche a campione con la selezione casuale di 2'200 aziende. Sono state selezionate 1'000 aziende in maniera casuale e altre 1'200 in base al rischio (sulla base di precedenti infrazioni del CCNL accertate).

Fortunatamente, nell'esercizio in esame la tornata di verifiche a campione per il 2022 si è potuta nuovamente avviare puntualmente il 1° gennaio 2022. È stato quindi possibile effettuare le 2'200 verifiche a campione estratte a caso.

Il controllo si estende ai seguenti aspetti: salario minimo, registrazione dell'orario di lavoro e assicurazione di indennità giornaliera per malattia.

Risultati delle verifiche a campione

	2022	2021
Aziende controllate	2'205	**992
Senza contestazioni	1'465	715
Con contestazioni (incl. «contributi alle spese di esecuzione non conteggiati correttamente» e «registrazione dell'orario di lavoro presente ma non firmata»)	740	277
Salario minimo non corretto*	283	117
Registrazione dell'orario di lavoro mancante*	101	54
Nessuna assicurazione indennità di malattia non conforme* al CCNL*	190	81

* Sono possibili più indicazioni

** A causa della pandemia, le verifiche a campione sono iniziate solo il 1° luglio 2021.

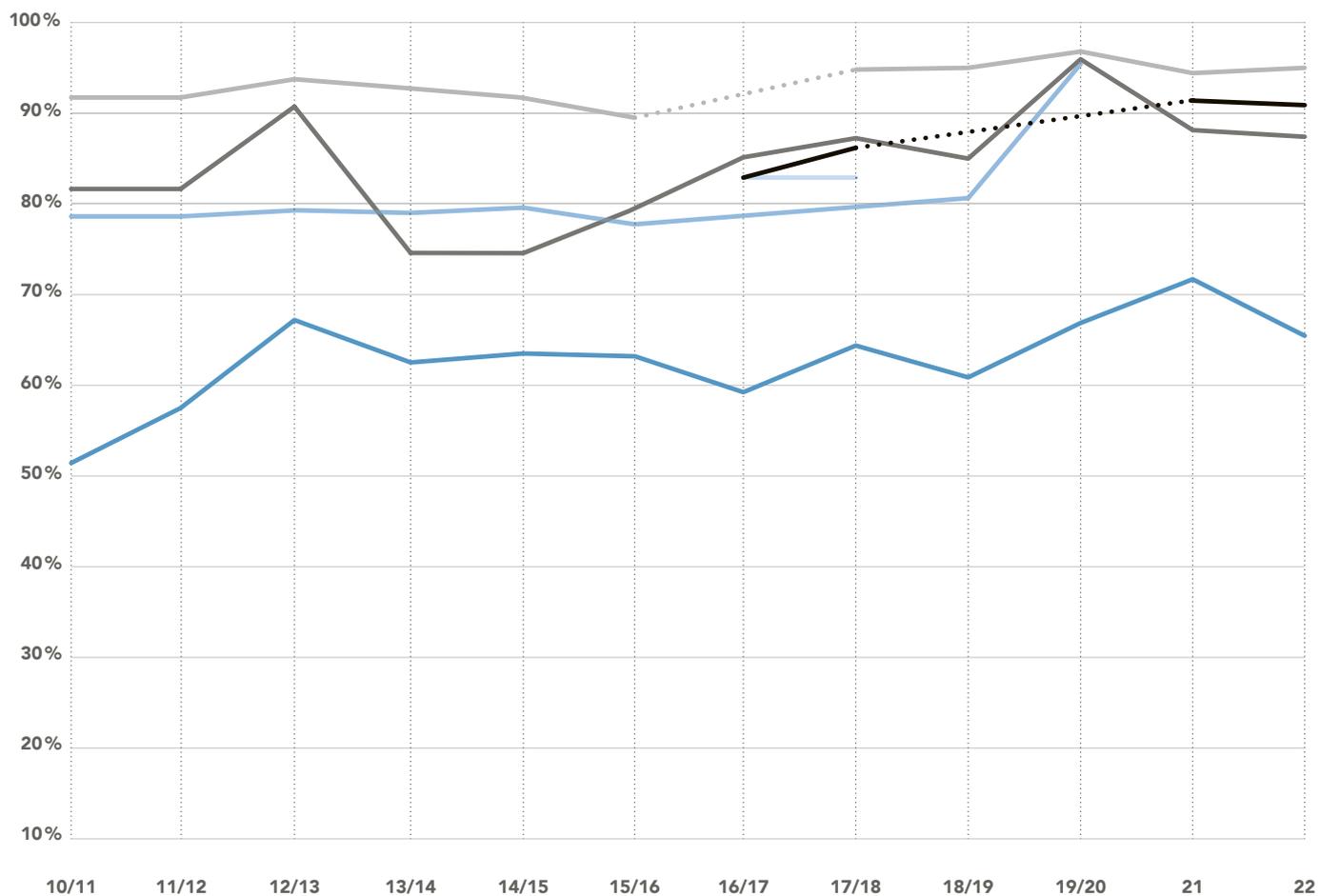
Tutte le aziende non visitate sono state oggetto di verifica nella tornata del 2022.

Esecuzione del contratto – Verifiche a campione

Confronto del campionamento rappresentativo dal 2010/11 al 2022

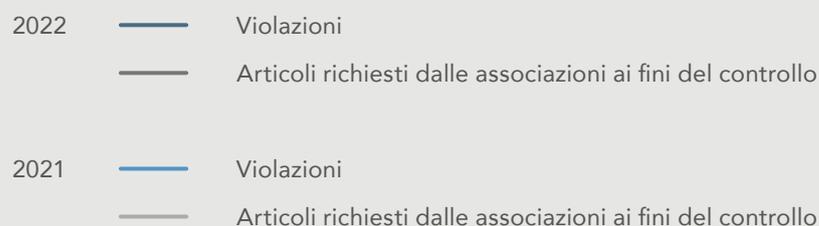
- La tredicesima mensilità viene corrisposta correttamente a tutti i collaboratori
- Esiste una registrazione dell'orario di lavoro
- Vengono rispettati tutti i salari minimi
- Aziende con un'assicurazione di indennità giornaliera di malattia
- Aziende con una previdenza professionale
- Aziende senza contestazione
- ⋯⋯⋯ Nessuna verifica a campione eseguita

Avvertenza sul grafico: ogni anno vengono verificati la registrazione dell'orario di lavoro e il rispetto dei salari minimi.
Il terzo settore viene ridefinito ogni anno.

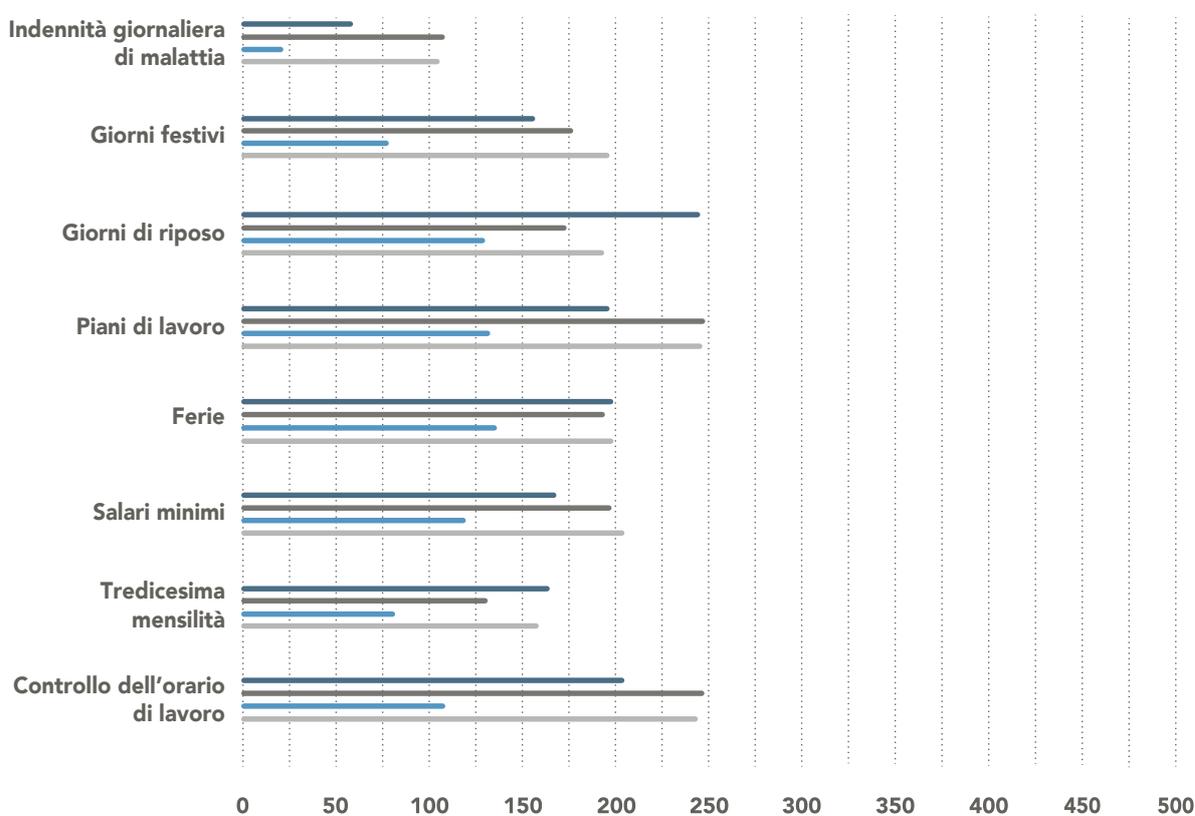


Esecuzione del contratto – Azioni legali

Violazioni accertate del CCNL sulla base di azioni legali individuali e collettive e articoli di cui è richiesto il controllo nelle azioni legali collettive

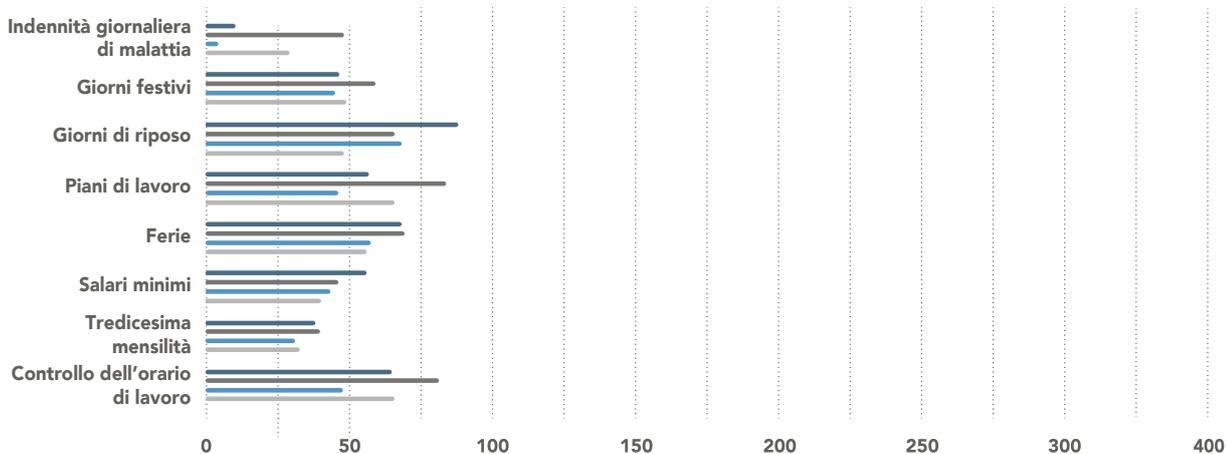


In totale Nel 2022 sono state controllate complessivamente 470 aziende (117 alberghi e 353 ristoranti). Nel 2021 erano state controllate 499 aziende (141 alberghi e 358 ristoranti).



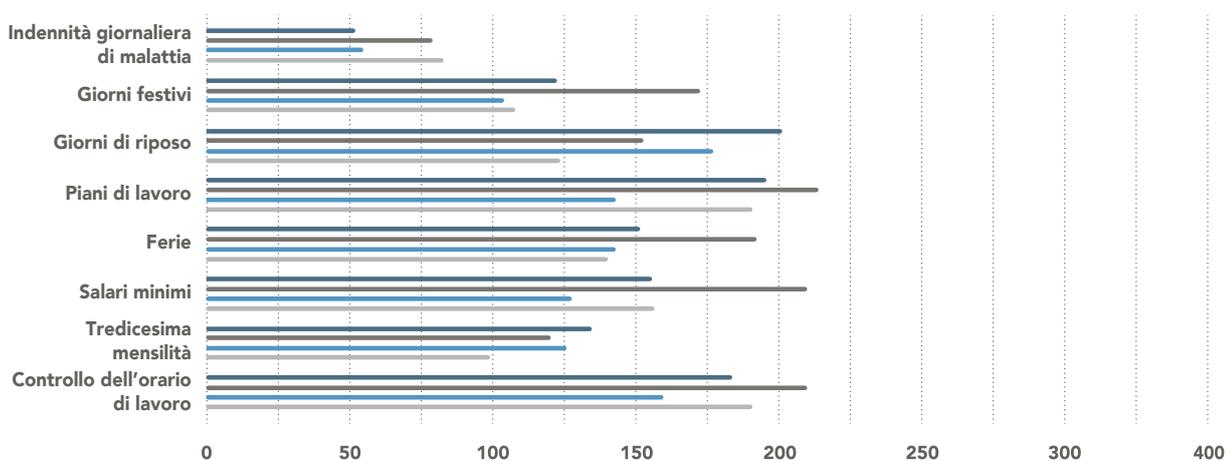
Alberghi

Nel 2022 sono stati controllati 117 alberghi (anno precedente: 141).



Ristoranti

Nel 2022 sono stati controllati 353 ristoranti (anno precedente: 358).

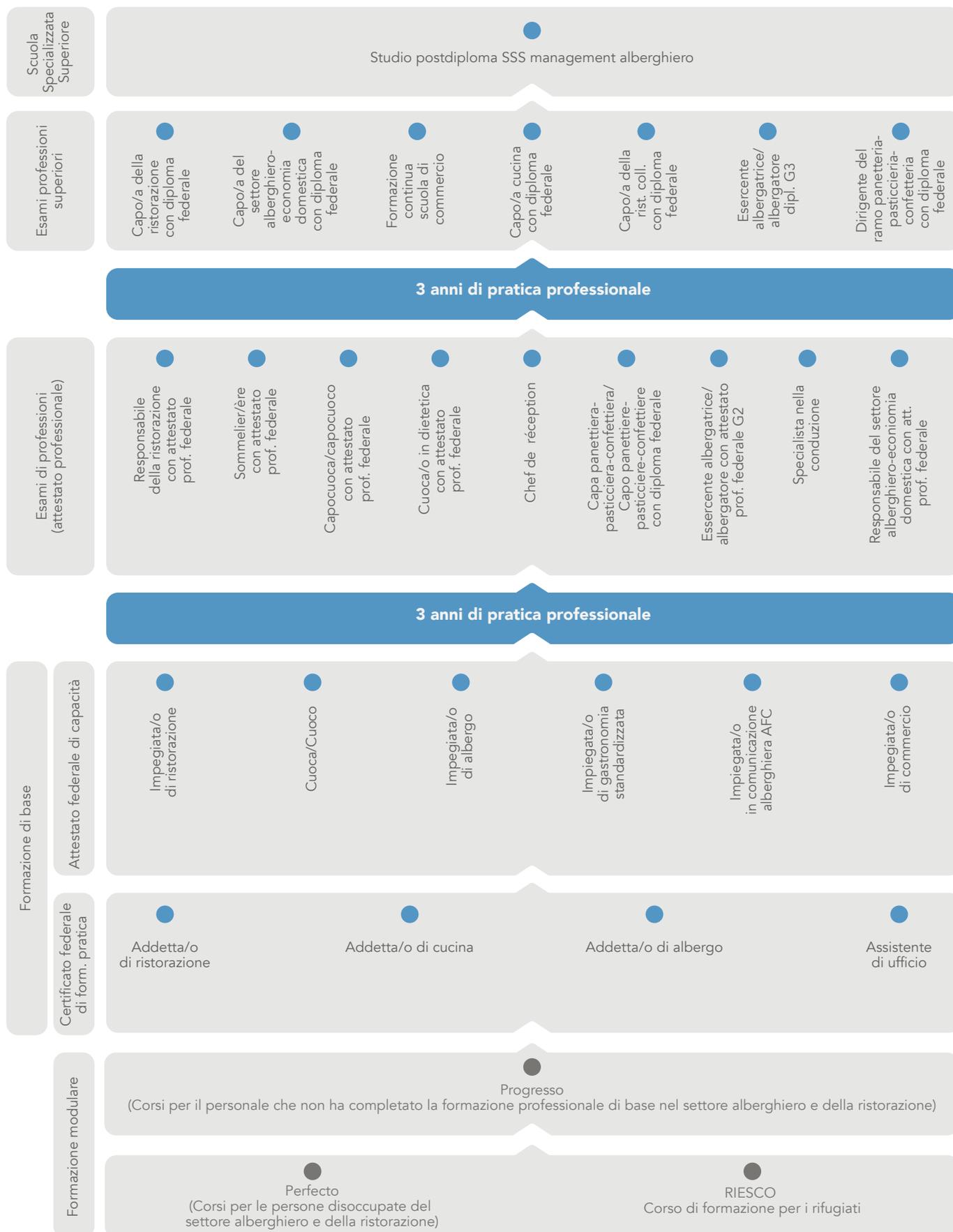


La campagna nazionale di formazione è una storia di successo

Anche nell'anno in esame prosegue il successo del progetto di formazione e perfezionamento del CCNL. Il perfezionamento è infatti la migliore ricetta contro la grave carenza di personale qualificato nel settore alberghiero e della ristorazione. Per questo motivo, le parti sociali del settore hanno prorogato di un altro anno, fino alla fine del 2023, la campagna nazionale di formazione lanciata nel gennaio 2021, che attualmente offre 48 corsi gratuiti di formazione e perfezionamento. Durante tale periodo, i costi di tutti i corsi di formazione già sovvenzionati dal CCNL saranno interamente coperti e verranno nettamente aumentate le indennità per perdita di guadagno a favore dei datori di lavoro. Anche nel 2022 la campagna ha segnato un nuovo record: 2'661 partecipanti hanno usufruito di corsi gratuiti grazie alle sovvenzioni, raggiungendo un numero di 12'000 persone dal 2010, anno di inizio del programma di formazione e perfezionamento.



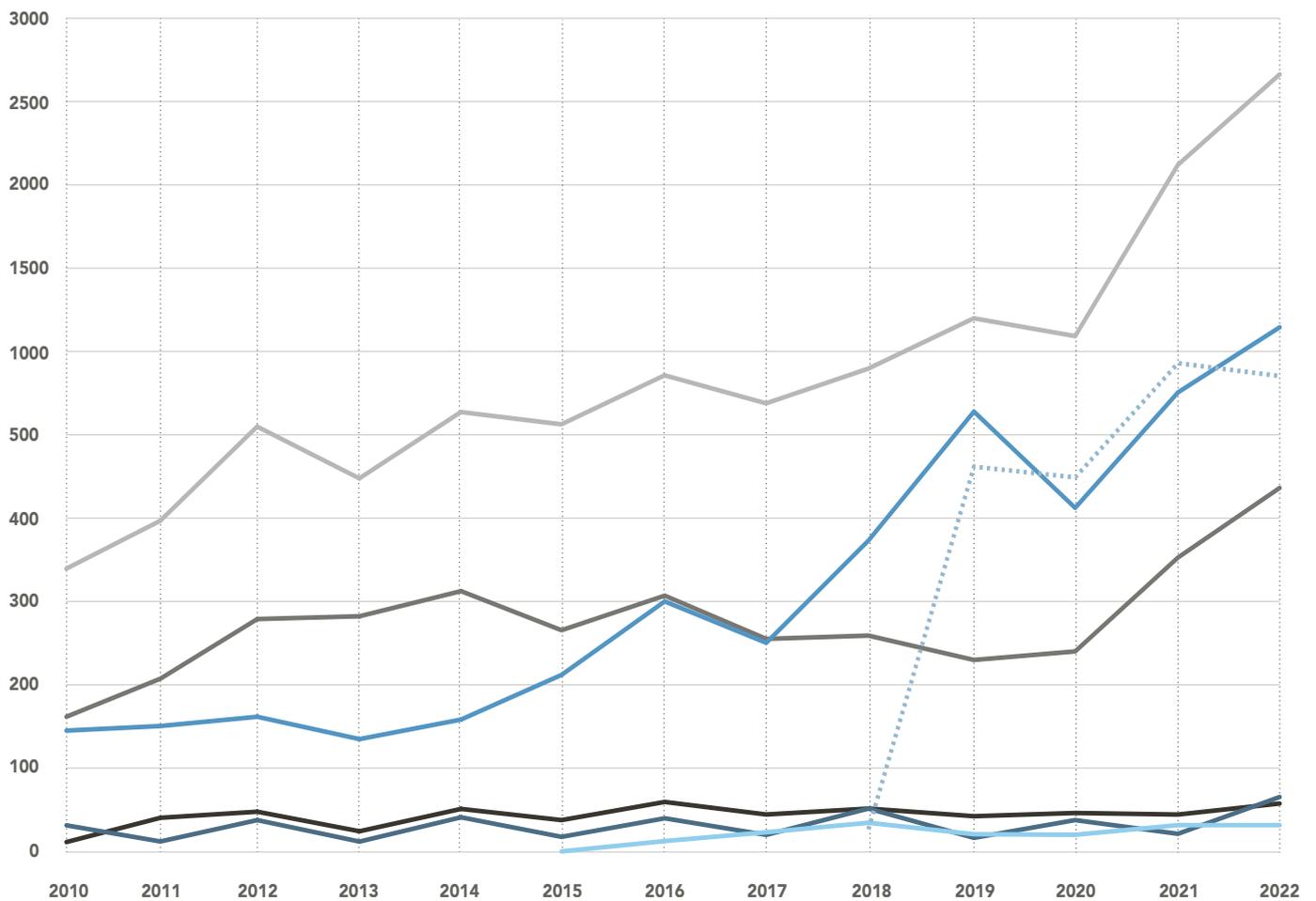
Dalla qualificazione di base all'esame professionale superiore



Richieste approvate

- Offerte di base
- Formazioni di recupero
- Esami professionali
- Esame professionale superiore
- Scuole Specializzate Superiori
- - - Offerte di perfezionamento*
- Totale richieste approvate

* finanziate solo dal 2018



La formazione continua genera anche apprezzamento

Un personale ben istruito non solo fa progredire il settore ed è apprezzato dalla clientela, ma il progetto di formazione e perfezionamento del CCNL consente alle aziende di esprimere il loro apprezzamento nei confronti delle collaboratrici e dei collaboratori. Sia con la formazione di base, dove il corso Progresso può vantare un numero record di partecipanti nell'anno in esame, sia con i corsi per sommelier, sempre più richiesti, e naturalmente con i corsi di formazione di livello superiore che aprono la strada a una carriera nel settore.

1. Offerte di base

1.1 Progresso

Hotel & Gastro *formation* Svizzera offre in tutta la Svizzera e nelle tre lingue nazionali (D, F, I) i corsi Progresso (formazione modulare) per il personale che desidera perfezionarsi ma non possiede una qualifica formale per il settore alberghiero e della ristorazione.

I corsi Progresso sono tenuti per i settori Cucina, Servizio, Economia domestica e Gastronomia standardizzata e si articolano in 25 giorni di formazione suddivisi in tre blocchi.

Con 328 richieste approvate, quest'anno abbiamo raggiunto un record assoluto con i corsi Progresso!

1.2 Corso di lingua fide per il settore della ristorazione/alberghiero (decentrato)

Quest'anno, con 838 partecipanti approvati, abbiamo raggiunto un nuovo picco con questi corsi di lingua per i settori Cucina, Servizio ed Economia domestica.

1.3 Moduli di formazione Svizzera occidentale

Nella Svizzera occidentale offriamo diversi corsi specifici nei settori Cucina, Ristorazione ed Economia domestica.

2. Formazioni di recupero

2.1 Addetta/o di cucina, addetta/o specializzata/o di ristorazione e addetta/o d'albergo con certificato federale di formazione pratica

Con la formazione modulare ridotta per addetta/o di cucina CFP, addetta/o specializzata/o di ristorazione CFP e addetta/o d'albergo CFP, Hotel & Gastro *formation* Svizzera consente un avanzamento professionale dopo il corso Progresso.

2.2 Cuoca/o, cuoca/o in dietetica, impiegata/o di ristorazione, impiegata/o d'albergo, impiegata/o d'economia domestica, impiegata/o di commercio, ramo alberghiero-gastronomia-turismo con attestato federale di capacità

Queste formazioni di recupero AFC sono rivolte ad adulti con almeno cinque anni di esperienza professionale che desiderano ottenere un attestato federale di capacità in tempi ridotti. Nel 2022 sono state approvate 46 richieste.

3. Esami professionali

3.1 Capocuoca/o, responsabile della ristorazione, responsabile del settore alberghiero - economia domestica, chef de réception con attestato professionale federale

L'esame professionale costituisce la formazione preliminare appropriata per futuri quadri e assistenti di quadri in tutti i settori dell'industria alberghiera e della ristorazione.

3.2 Specialista nella direzione di un team con attestato professionale federale

Nel 2022 è stata approvata la richiesta di nove persone per il modulo Leadership e di sette persone per il modulo Management.

3.3 Esercente albergatrice/albergatore con attestato professionale federale

Il G2 si rivolge a dirigenti del settore della gastronomia. Il record dello scorso anno è stato ampiamente superato nell'esercizio in esame.

3.4 Sommelière/Sommelier con attestato professionale federale

Quest'anno è stato avviato un corso in tutte e tre le lingue (D, F, I).

3.5 Cuoca/o in dietetica con attestato professionale federale (novità)

Il nuovo esame professionale di cuoca/o in dietetica con attestato professionale federale è stato inserito quest'anno nel programma di finanziamento.

4. Esami professionali superiori

4.1 Capocucina, responsabile della ristorazione, responsabile del settore alberghiero - economia domestica, capo della ristorazione collettiva con diploma federale

L'esame professionale federale superiore rappresenta il perfezionamento ideale per quadri di medio e alto livello, che consente loro di soddisfare le massime esigenze della professione e di assumere compiti dirigenziali impegnativi.

4.2 Esercente albergatrice/albergatore con diploma federale

Per il terzo livello di formazione degli esercenti, il G3, nel 2022, con 31 partecipanti finanziati dal CCNL, si è raggiunto un nuovo record.

5. Scuole Specializzate Superiori

5.1 Studio postdiploma SSS di management alberghiero

Per concludere questa formazione di management alberghiero al massimo livello occorrono tre esami di modulo e un lavoro di diploma e di progetto.

6. Corsi di perfezionamento

6.1 Corsi per formatori di HotellerieSuisse

Nel corso vengono illustrate a insegnanti e formatori professionali le mansioni principali in modo attuale, pratico e su misura per il settore.

Offerte di base

	2022	2021	2020	2019
Progresso	328	214	146	208
Corso di lingua fide per il settore della ristorazione/ alberghiero (decentrato)	838	478	265	306
Corso per cameriera/cameriere	9	16	–	–
Corso di vendita nel settore alberghiero e della ristorazione	4	24	–	–
Corso di sicurezza sul lavoro e tutela della salute	29	2	–	–
Corso per aiutanti di cucina	4	–	–	–
Totale	1212	734	411	514

Formazioni di recupero

	2022	2021	2020	2019
Addetta/o di cucina, addetta/o specializzata/o di ristorazione e addetta/o d'albergo con certificato federale di formazione pratica	17	12	22	16
Cuoca/o, cuoca/o in dietetica, impiegata/o di ristorazione, impiegata/o d'albergo, impiegata/o d'economia domestica, impiegata/o di commercio, ramo alberghiero-gastronomia-turismo con attestato federale di capacità	46	32	27	29
Totale	63	44	49	45

Esami professionali

	2022	2021	2020	2019
Capocuoco/a	119	147	109	112
Responsabile della ristorazione	48	30	29	29
Responsabile del settore alberghiero – economia domestica	17	16	10	8
Chef de Réception	22	23	23	N/A
Specialista nella direzione di un team	16	12	6	1
Seminario per esercenti albergatori G2	156	115	88	63
Sommelier/Sommelière	35	22	17	N/A
Cuoca/o in dietetica con attestato professionale federale (novità)	18	–	–	–
Totale	431	365	282	213

Esami professionali superiori

	2022	2021	2020	2019
Capocuoca/o	24	N/A	24	2
Responsabile della ristorazione	3	N/A	3	2
Responsabile del settore alberghiero - economia domestica	2	N/A	0	0
Responsabile della ristorazione collettiva	7	N/A	2	0
Seminario per esercenti albergatori G3	31	17	15	11
Totale	67	17	44	15

Scuole Specializzate Superiori

	2022	2021	2020	2019
Studio postdiploma SSS management alberghiero	24	24	23	23

Corsi di perfezionamento

	2022	2021	2020	2019
Corsi per formatori di HotellerieSuisse	17	37	15	14
Corso di una giornata per formatori di Hotel & Gastro formation Svizzera	105	203	153	364
Corso di perfezionamento in cucina d'avanguardia	16	18	15	9
Corso per formatori della scuola specializzata superiore alberghiera di Thun	29	35	13	18
HOCHGENUSS GastroSuisse	11	52	44	61
Sommelier di vino 1a parte	77	69	38	–
Sommelier di vino 2a parte	35	37	14	–
Sommelier della birra	44	40	21	–
Sommelier di acqua	6	10	1	–
Sommelier di liquori	16	15	7	–
Sommelier di formaggio	14	17	0	–
Seminario di base Gastro G1	276	259	15	–
Azienda formatrice TOP	119	122	–	–
Forum delle donne	19	37	–	–
Sommelier del caffè (novità)	13	7	–	–
Director of E-Commerce (novità)	20	–	–	–
Corso di pizzaiola/o (novità)	12	–	–	–
Promozione della salute durante l'apprendistato (novità)	28	–	–	–
Corso per formatrici e formatori professionali di Gastro Grigioni (novità)	7	–	–	–
Totale	864	958	336	466

6.2 Corso di una giornata per formatori di Hotel & Gastro formation Svizzera

Insegnanti e formatori professionali impiegano documentazioni aggiornate e completamente rinnovate e conoscono le esigenze della «generazione Z».

6.3 Corso di perfezionamento in cucina d'avanguardia

Questo corso, affiancato all'attività lavorativa, illustra l'affascinante fusione di arte culinaria, tecnica e scienza nella gastronomia.

6.4 Corsi per formatori della scuola specializzata superiore alberghiera di Thun

Questo corso di perfezionamento si rivolge ai nuovi e agli ex diplomati della scuola specializzata superiore alberghiera di Thun.

6.5 HOCHGENUSS di GastroSuisse

Questo evento non ha avuto luogo quest'anno. Le persone che hanno ottenuto l'approvazione possono partecipare l'anno successivo.

« Ho imparato tantissimo. Il corso Progresso è un vantaggio per tutta l'azienda.»

– Bojana Kascel, diplomata Progresso Economia domestica

6.6 Corsi di sommelier di GastroSuisse

Anche nel terzo anno di partecipazione al finanziamento da parte del CCNL, il numero delle domande di partecipazione approvate è aumentato in tutti i corsi.

6.7 Seminario di base Gastro G1

Il seminario di base Gastro G1, introdotto tre anni fa, quest'anno ha stabilito un nuovo record.

6.8 Azienda formatrice TOP (AFT)

Questo label intersettoriale contribuisce a far evolvere le aziende nella loro funzione di formatrici e a premiarne le prestazioni in base a criteri di formazione.

6.9 Forum delle donne

Il seminario di GastroSuisse della durata di tre giorni, dedicato alle dirigenti donne, si svolge all'insegna della formazione continua, della promozione del networking e dello sfruttamento delle sinergie.

6.10 Sommelier del caffè

Questa formazione aiuta a migliorare la qualità del caffè, a sviluppare progetti relativi al caffè e ad applicarli in modo proficuo.

6.11 Director of E-Commerce (novità)

Questo corso di formazione continua di Hotel & Gastro Union mostra come al giorno d'oggi Revenue Management, Digital Marketing e E-Commerce siano strettamente connessi tra loro.

6.12 Corso di pizzaiola/o (novità)

GastroTicino fornisce le competenze per il lavoro professionale in uno dei settori più amati della gastronomia, la pizzeria.

6.13 Promozione della salute durante l'apprendistato (novità)

Creare buone condizioni generali nell'ambito della formazione professionale per consentire un ingresso nella vita lavorativa di successo. È questo lo scopo di questa giornata di formazione di Hotel & Gastro Union.

6.14 Corso per formatrici e formatori professionali di Gastro Grigioni (novità)

Questo corso crea i presupposti per una formazione di base degli apprendisti sistematica, adeguata, al passo coi tempi e responsabile.

Weggis, marzo 2023

Jonas Schmid, Responsabile Sovvenzioni,
Hotel & Gastro formation Svizzera

Progetti completati e in corso

Nel 2022, la commissione di sorveglianza e l'ufficio di controllo hanno portato avanti insieme i progetti riportati di seguito. Tali progetti ottimizzano i processi di lavoro e sono strumentali alla comunicazione con il settore.

IT

I lavori di rinnovamento generale della soluzione IT già in corso sono proseguiti anche durante il 2022. Si è continuato a mettere in pratica il modello di fatturazione ed è stata implementata l'interfaccia con l'ufficio d'incasso. Inoltre, è stata creata un'interfaccia per la lettura delle tabelle Excel che semplifica la registrazione delle comunicazioni aziendali.

Certificazione ISO dell'ufficio di controllo

Nel gennaio 2022, l'ufficio di controllo ha superato il suo primo audit di ricertificazione, dopo aver passato con successo l'audit interno nel novembre 2021. I lavori necessari per i singoli processi, le istruzioni e i promemoria vengono eseguiti tempestivamente dal personale responsabile. Il sistema ISO viene giudicato nel complesso molto utile per il lavoro quotidiano. Nel mese di novembre 2022 è stata eseguita con successo la revisione interna per l'audit di ricertificazione del febbraio 2023.

Protezione dei dati

Nell'anno in esame, l'ufficio di controllo ha fatto verificare, tramite un'analisi GAP, la conformità del proprio sistema di protezione dei dati da uno studio legale esterno. Sono state fornite varie raccomandazioni con diverse priorità, per raggiungere una piena conformità della protezione dei dati, anche alla nuova legge sulla protezione dei dati. Tali raccomandazioni saranno attuate sino all'entrata in vigore della nuova legge sulla protezione dei dati, il 1° settembre 2023. Inoltre, è stato inserito nel CCNL un articolo sulla protezione dei dati.



Esempi dei colori del branding delle campagne informative «Formazione inclusa» e «Progresso».

Campagne informative in corso

Le campagne informative «CCNL: Bene per tutti», «Progresso» e «Formazione inclusa» sono proseguite anche nell'anno in rassegna; la prima tramite il sito ccnl.ch. Per quanto riguarda la formazione di base Progresso, si è registrato un anno da record: nel 2022 circa 800 partecipanti hanno completato una delle tre parti del corso. Grazie alla pluriennale attività d'informazione, oggi i corsi Progresso sono conosciuti nel settore e, con l'aiuto di numerosi articoli sui media, hanno acquisito notorietà anche all'esterno.

La campagna informativa «Formazione inclusa» continua a porre al centro dell'attenzione le sovvenzioni del CCNL per la formazione e l'aggiornamento. Nel 2022 la campagna è stata ospitata in diverse fiere settoriali e presentata in un podcast e sul sito web, sempre più spesso sui social media, ma anche attraverso strumenti classici come opuscoli, flyer, inserzioni e comunicati stampa. Al fine di attenuare gli effetti della pandemia e della carenza di manodopera, la campagna di formazione, con tutte le offerte gratuite, è stata prorogata sino alla fine del 2023.

Organo esecutivo del contratto collettivo nazionale di lavoro

La commissione paritetica di sorveglianza si compone dei rappresentanti delle associazioni contraenti HotellerieSuisse, GastroSuisse e Swiss Catering Association per i datori di lavoro e Hotel & Gastro Union, Unia e Syna per i lavoratori. La presidenza è assunta da una figura neutrale.

In quanto organo esecutivo, la commissione di sorveglianza monitora il rispetto delle disposizioni contrattuali del CCNL, trova soluzioni ai problemi di principio e chiarisce le questioni interpretative.



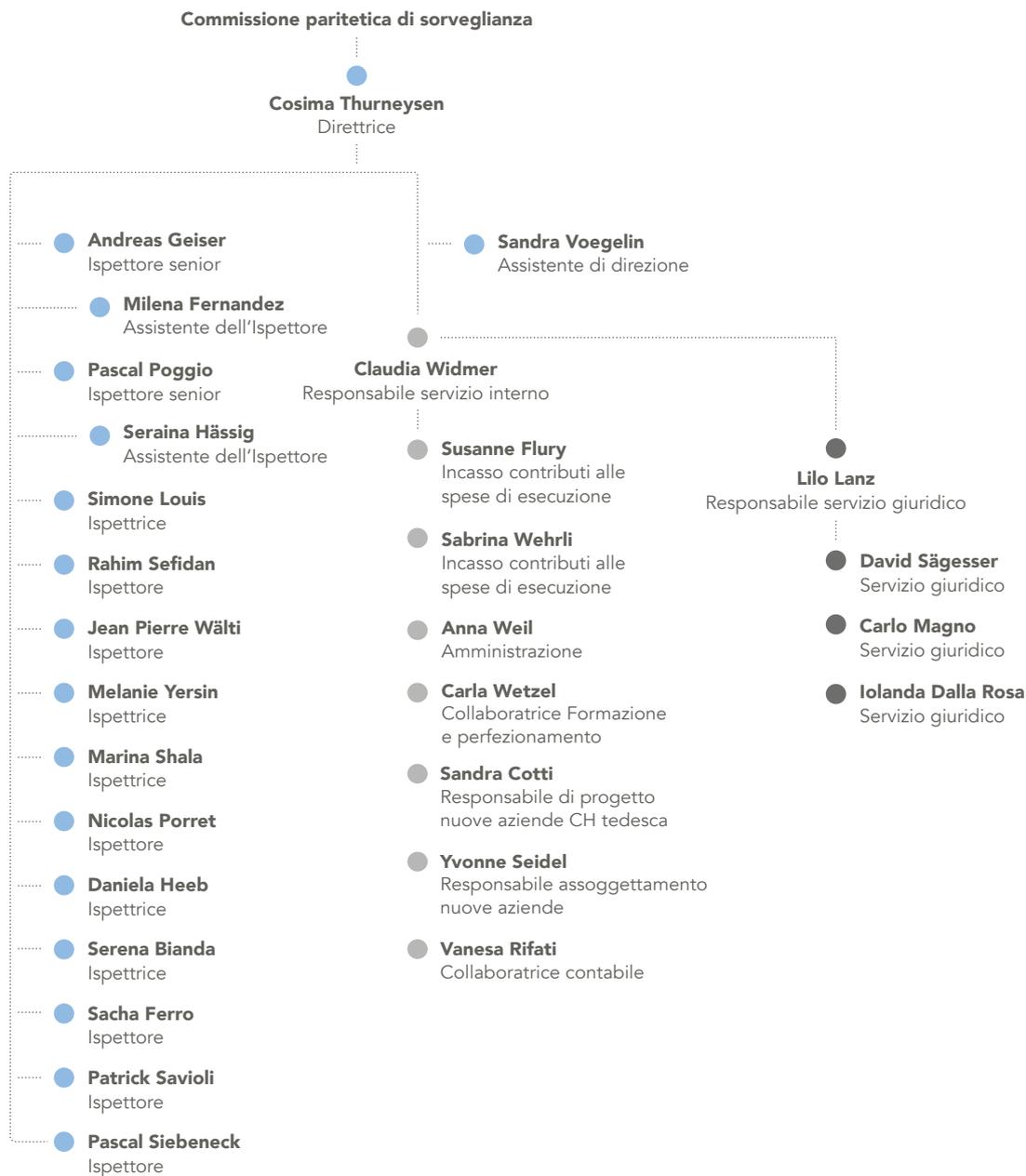
Commissione paritetica di sorveglianza

Presidente neutrale	Peter Hohl, lic. oec. HSG, Pfaffhausen *
HotellerieSuisse	Bettina Baltensperger, giurista, Berna * Regula Peter, San Moritz Patrick Hauser, Lucerna
GastroSuisse	Christian Belser, lic. iur., Zurigo ** Tobias Burkhalter, Berna Muriel Hauser, Friburgo Massimo Suter, Morcote
Swiss Catering Association	Gabriela Andris, lic. iur., avvocato, Zurigo * Hans-Peter Oettli, Zurigo
Hotel & Gastro Union	Stefan Unternährer, lic. iur., Lucerna * Catherine Gehri, Losanna Roger Lang, Lucerna Esther Lüscher, Leimbach Urs Masshardt, Lucerna Markus Strähl, Zurigo
Unia	Mauro Moretto, lic. phil. hist., Berna * Igor Zoric, Berna
Syna	Fabian Lusser, Zugo **
Segreteria	Christine Büchler, Muri
Organo di revisione	RSM Switzerland AG Zurigo

* Membro del comitato della commissione di sorveglianza

+ Membro della delegazione delle commissioni della gestione

Aggiornato al 31.12.2022



Aggiornato al 31.12.2022

Attività dell'ufficio di controllo del contratto collettivo nazionale di lavoro

I tre ambiti di attività dell'ufficio di controllo del CCNL con sede a Basilea sono i seguenti:

- In quanto organo esecutivo della commissione di sorveglianza ha il diritto e l'obbligo di controllare il rispetto delle disposizioni contrattuali nelle aziende. Svolge questo compito su incarico della commissione di sorveglianza e in seguito a reclamo o su richiesta di un'associazione contraente, di un cantone o di un dipendente del settore alberghiero e della ristorazione.
- Come interlocutore neutrale per datori di lavoro e personale dipendente fornisce gratuitamente informazioni su questioni giuridiche relative al CCNL. Attraverso la documentazione relativa alle modifiche contrattuali, tiene aggiornati i gruppi d'interesse, come aziende assoggettate, tribunali o servizi sociali.
- Gli compete la riscossione annuale dei contributi alle spese di esecuzione secondo l'art. 35 CCNL. I mezzi così generati vengono impiegati per la copertura delle spese di esecuzione del contratto e la professionalizzazione del settore attraverso il sostegno finanziario alla formazione e al perfezionamento professionali.



Il conto annuale è disponibile in tedesco e francese per il down-load sul sito www.ccnl.ch oppure viene inviato per posta in formato cartaceo, previa richiesta all'indirizzo info@l-gav.ch.