

Nuovo CCNL: Esercizi diligenti vengono ricompensati

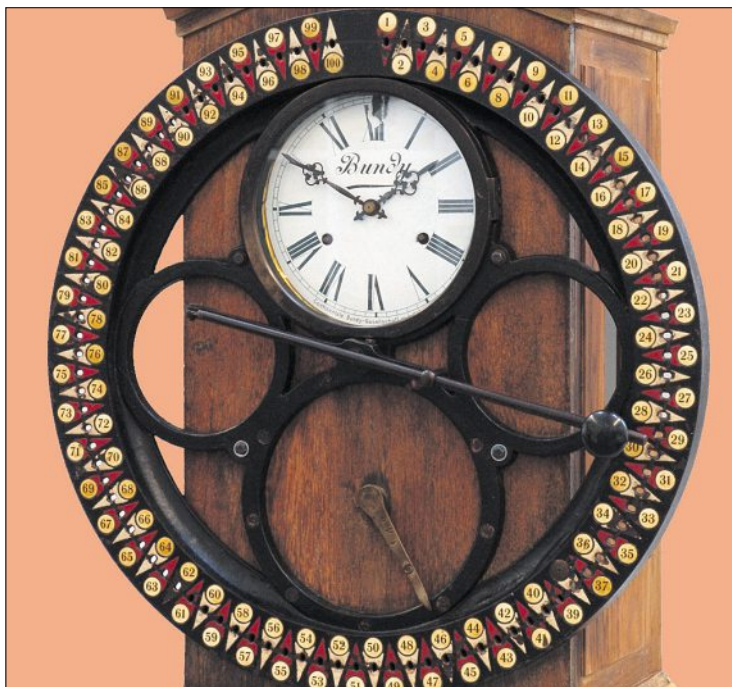
Un terzo circa di tutti gli esercizi non effettua alcuna registrazione delle ore di lavoro dei propri collaboratori. Lo provano dei controlli rappresentativi. Al fine di migliorare questa situazione, con il nuovo Contratto collettivo gli esercizi diligenti vengono premiati e quelli che invece non lo sono puniti. I cambiamenti:

«La registrazione del tempo di lavoro è un dovere», spiega Stefan Unternährer, capo delegazione per i lavoratori nelle trattative sul CCNL. «I 2000 controlli a campione annuali dell'Ufficio di controllo di Basilea mostrano però che un esercizio su tre non lo fa.» Durante i negoziati sul CCNL le parti sociali si sono per ciò chieste come rimediare a questo inconveniente. Dalla riflessione è venuta fuori la nuova regola sulle ore di straordinario. Finora, le ore di straordinario devono poter essere compensate al 100 per cento. Se pagate, con un supplemento del 25 per cento. Con il nuovo CCNL,

negli esercizi diligenti questo supplemento adesso non c'è più.

Ma solo se l'esercizio si attiene alle seguenti disposizioni:

- Il tempo di lavoro deve essere registrato correttamente.



Con questo orologio di controllo del 1910 non vi lavora oggi più nessuno. Ma anche oggi l'orario di lavoro non deve essere per forza rilevato con un orologio di controllo. Importante è che venga registrato correttamente.

- Il saldo delle ore di straordinario deve essere comunicato ogni mese per iscritto e individualmente ad ogni collaboratore/collaboratrice.
- Le ore di straordinario devono essere pagate al più tardi un mese prima dell'ultimo pagamento.

I datori di lavoro che si attengono a queste disposizioni, dal 1° gennaio 2010 devono pagare per le ore di straordinario il 100 per cento del salario. A fine mese, gli straordinari che superano le 200 ore devono obbligatoriamente essere pagati con il salario del mese successivo.

Gli esercizi che non registrano correttamente l'orario di lavoro o che mensilmente non comunicano ai collaboratori per iscritto il saldo delle ore di straordinario devono non solo pagarle con il 125 per cento, ma vengono pure multati.

mario.gsell@gastronews.ch

Ticino

Bellinzona: Assemblea generale Regione Ticino

Si terrà il prossimo 29 ottobre 2009 alle ore 14,30 l'assemblea generale della Hotel & Gastro Union Regione Ticino, presso la SSAT di Bellinzona. Per i partecipanti, parcheggio libero sul Piazzale dietro Espocentro.

Intervista

Peter Walliser, il nuovo presidente della Società dei cuochi: «Non amo le cose fatte con la fretta»



eXpresso Peter Walliser, è contento di essere stato eletto presidente?

Molto. Sono molto motivato ed alcune persone le conosco bene. Dal 1985 fino al 1991 sono stato nel Comitato una volta e nella nazionale cuochi con Georges Knecht.

eXpresso Lei è stato proposto dalla Regione Ticino. La sua elezione è un successo per il Ticino?

Pure. Ma io voglio essere un presidente per tutta la Svizzera. E per me è importante includere anche la Svizzera Romanda, dove ho lavorato. A Losanna ho fatto inoltre la mia formazione come insegnante. Come un «Polisuisse», con

una rete di relazioni ed esperienze professionali in tutta la Svizzera oltre che all'estero, mi sento dappertutto a casa. E grazie alla conoscenza di quattro lingue, non conosco alcuna barriera nella comunicazione.

eXpresso Come presidente, nei prossimi tre anni a quali questioni dà la massima importanza?

La mia forza è naturalmente la formazione di base e continua.

eXpresso Ha un progetto che la interessa specialmente?

Consapevolmente, non mi sono ancora impegnato. Desidero dapprima vedere cosa è stato fatto ed assieme al team fissare le priorità. Per me è molto importante il la-

voro insieme al team. Non sono il tipo che produce delle cose fatte in fretta.

eXpresso La crisi finanziaria è un problema per i cuochi?

Lo credo poco. Certo può però avere un'influenza sulle sponsorizzazioni dei nostri eventi. Su questo ci aspetta molto lavoro.

eXpresso Molti cuochi non sono membri della Società dei cuochi. Come intende cambiare questo?

Vorrei convincere questi colleghi dei tanti vantaggi di una associazione. È importante pure includerli nelle reti di lavoro delle Regioni. Dovrebbero essere dei membri convinti di esserlo. Non ha alcun valore avere cento soci

in più che dopo un anno sono di nuovo via.

Fatti sul nuovo presidente: Peter Walliser è capocucina con diploma federale, insegnante diplomato e vicedirettore della Scuola superiore alberghiera e del turismo di Bellinzona. La sua carriera inizia con un apprendistato di cuoco presso l'Hotel Kurbaus Weissbad, al Bahnhofbuffet Herisau e all'Hotel Rebstock di Herisau. In seguito, cucina in alberghi in tutta la Svizzera e per mezz'anno all'Hotel Glendorgal di Newquay (GB). Per undici anni, fino al 1987, è capocucina al Buffet della stazione di Lugano, prima di iniziare come insegnante di scuola professionale.