

# URS MASSHARDT

## «DOVREBBE INNE SCARSI UN MOVIMENTO»

Il Segretario centrale e direttore di Hotel & Gastro Union parla in questo inizio d'anno delle preoccupazioni, delle speranze e degli obiettivi.

HGZ: Urs Masshardt, su una scala da 1 a 10 lei assegnava al 2015 un 7. E al 2016 che vota dà?

URS MASSHARDT: Un po' più alto; darei un 8.

Una buona valutazione per l'anno in cui poteva festeggiare il decimo anniversario da Segretario centrale.

Si. Nel 2016 si arrivava ad una stabilizzazione del contratto collettivo di lavoro e nella sede di Lucerna si ottenevano enormi miglioramenti: il sito web è magnifico, il giornale è ben accolto, i segretari delle Società professionali sono ben posizionati, il Segretariato è riorganizzato, l'ufficio marketing è pieno d'energia. Le condizioni ci sono tutte per aumentare il numero dei soci.

Cosa ricorda in modo particolare del 2016?

Gli incontri di lavoro con la nuova presidentessa di HGU Estehr Lüscher nel corso dell'intero anno. In perfetta armonia, ci completiamo a vicenda in maniera eccellente. Sono inoltre molto convinto del Comitato centrale e della sua strategia.

Cosa le dà fastidio del 2016?

Devo purtroppo constatare che il

sistema member-get-member non funziona più. Ci sono sempre ancora molti soci che reclutano nuovi membri. Il socio tipo non funziona però più così.

E in che modo allora?

Si è semplicemente membro, senza convincere altri professionisti dell'importanza dell'Union. Dipendiamo da questo.

D'altro lato, il servizio dei soci recluta con successo nuovi membri.

Nel 2016 siamo stati in grado di convincere molti apprendisti della loro Società professionale; anche se ancora in tanti restano fuori. A differenza di Unia, che impiega qualcosa come 900 fra funzionari e collaboratori, abbiamo un segretariato con 25 collaboratori. Perciò facciamo affidamento sul passaparola.

**«La domanda è: dove sarebbe oggi il nostro settore senza HGU?»**

Conosce la soluzione per il problema?

Stiamo semplicemente facendo fin troppo bene. La domanda che ci si dovrebbe porre è: dove sarebbe oggi il settore gastro-alberghiero se non ci fosse Hotel & Gastro Union? Non ci sarebbe l'apprendistato di tre anni, non ci sarebbe alcun sostegno finanziario del CCNL. Tutto questo c'è solo grazie a noi, e cioè grazie ai soci. Chi non aderisce ne beneficia pure; ma è un profittatore. Dovrebbe innescarsi un movimento tipo «Questa è la mia Società».



Urs Masshardt, da 10 anni Segretario centrale di Hotel & Gastro Union. ZVG

Dove non ci si domanda: «Cosa mi dà la Società», ma: «A cosa mira la Società». E la risposta è convincente, dandosi che la Società mira a promuovere il ruolo delle nostre professioni.

Per contro, è gratificante lo sviluppo intorno all'Accademia di cuoco.

Moltissimo. Tutti quelli del settore che ne sono coinvolti intendono rafforzare la professione. Con questo progetto vi è la reale opportunità di fare dei passi avanti.

Pare che nel 2016 si sia alquanto rafforzato il rapporto con la SHL (scuola alberghiera Lucerna). Cosa c'è dietro?

Quello che tanti ignorano: la fondatrice, in un certo qual modo la madre della SHL, è Hotel & Gastro Union. Il cambio di direzione della scuola con la direttrice Christa Augsburger e il suo vice Timo Albiez hanno portato del vento nuovo. Uno sviluppo molto soddisfacente è anche che, adesso, quasi

tutti gli studenti della SHL sono soci di Hotel & Gastro Union. Pare capiscano che noi non promuoviamo una politica di parte, bensì una politica di settore dal punto di vista del dipendente.

Ancora sul numero dei soci. Come è messa HGU?

Non c'è nulla da nascondere: un grosso problema sono le dimissioni dei giovani, allorché devono pagare il contributo per intero dopo l'apprendistato.

La deprime il calo del numero dei soci?

Il fatto è che l'influenza di Union è grande se anche il seguito è grande. Se va avanti come è stato, in 15 anni la nostra Società sarà solo ancora la metà di adesso. Nella migliore delle ipotesi siamo ancora una Amicale e possiamo incontrarci per il piacere di stare assieme. Con conseguente perdita di forza politica. Il mio appello è perciò rivolto anche ai datori di lavoro: se in futuro aspirano ad una collaborazione con un'organizzazione affidabile, non c'è che una sola variante – e questa siamo noi.

Cosa la preoccupa nel 2017?

La carenza di forza lavoro qualificata. Quando un rinomato albergo svizzero cerca per mesi un nuovo pasticciere e non riceve una sola candidatura, per me suona il campanello d'allarme. La lotta per accaparrarsi i migliori talenti è persa.

Quali sono i suoi obiettivi per il nuovo anno?

Con Hotel & Gastro formation affrontiamo le revisioni di politica sulla formazione. C'è poi il nuovo riposizionamento del cuoco in dietetica. Terzo, fare avanzare l'Accademia di cuoco.

Cosa augura ai soci per il 2017?

Uno dei miei detti preferiti è: una cosa a cui si rinuncia è persa. Auguro di continuare insieme il cammino e sono convinto che la spuntiamo e aumentiamo il numero dei soci.

INTERVISTA BENNY EPSTEIN  
ADATTAMENTO GIUSEPPE PENNISI

## HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXII. 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**  
HotellerieGastronomie 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**  
Mario Gsell (mgs)  
Jörg Ruppelt (rup/stv. Verlagsleiter)

**PRODUKTIONSLEITUNG**  
Gabriel Tinguely (gab)  
Sarah Sidler (ssi/stv.)

**VERKAUF**  
Jörg Greder (Verkaufsleiter)  
Josef Wolf  
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen)  
Iris Fischer (Buchhaltung)  
Susanne Tobler Bachofner (Adressverwaltung)

**REDAKTION**  
Patrick Claudet (pcl)  
Benny Epstein (eps)  
Ricarda Frei (rif)  
Ruth Marending (rma)  
Anna Shemyakova (she)  
Sarah Sidler (ssi)  
Gabriel Tinguely (gab)

**ONLINE-REDAKTION**  
Benny Epstein (eps/Leitung)  
Anna Shemyakova (she)

**REDAKTIONELLE MITARBEIT**  
Vlora Gashi Krasniqi (Hotel & Gastro Union)  
Giuseppe Pennisi (Pagina italiana)

**GESTALTUNG**  
Solange Ehrler (Creative Direction)  
Luka Beluhan (Art Direction)  
Pierina Bucher (Polygrafin)

**GESTALTERISCHE MITARBEIT**  
Fotografie  
Priska Ketterer  
Christoph Läser  
Claudia Link  
Filipa Peixeiro

**PRODUKTION**  
Hansruedi Läng (Technik)

**ÜBERSETZUNG**  
Bertrand Denzler

**KORREKTORAT**  
Antje Giovannini (HGU)  
Peter Voser (Ringier Print)  
Verena Schaffner (Ringier Print)

**DRUCK**  
Ringier Print Adligenswil AG,  
CH-6043 Adligenswil/LU

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 47000 (Grossauflage II) Exemplaren und beträgt im Durchschnitt 31000 Exemplare.

FACHBEILAGEN

Das hochwertige Hotellerie Gastronomie Magazin erscheint drei Mal im Jahr in deutscher Sprache und wird jeweils der Zeitung beigelegt. Sie erreicht mit einer Druckauflage von 27000 Exemplaren rund 100000 Fachkräfte, Gastronomen und Hoteliers.

Mit den zweisprachigen Themenmagazinen (ehemals Booklets), die vier 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 33500 Exemplare (Deutsch: 27000 / Französisch: 6500).

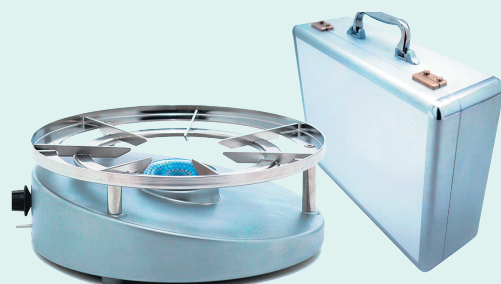
Wettbewerb

## Zu gewinnen gibt es einen PowerFire® von Kisag im praktischen Metallkoffer inklusive Gasdose

Was ist ein Poolish?

A) Möbelpolitur B) Ein Gamsich aus Wasser, Mehl und Hefe C) Schuhwische

Der PowerFire, der von Kisag entwickelte portable Kocher, ist dank seiner grossen Heizleistung Rechaud und Kleinkochherd in einem. Kaltes Wasser bringt der PowerFire so schnell zum Kochen wie ein normaler Kochherd. Mit seiner starken Leistung und der stufenlos fein regulierbaren Flamme eignet er sich zum Kochen und Braten am Tisch – für die chinesische Küche genauso gut wie zum Kaffeekochen, für jedes Fondue



und Raclette, zum Flambieren, als Tischgrill oder auch ganz einfach nur zum Warmhalten. Der PowerFire ist vielseitig und überall einsatzbereit: zu Hause, am Esstisch mit Gästen, im Garten oder beim Camping. Der PowerFire lässt sich mit Kigas-Dosen einfach und bequem nachfüllen. Die Brenndauer beträgt bei mittlerer Leistung zirka zwei Stunden. Verschiedene Zubehörteile sind separat erhältlich.

Der Preis im Wert von 329 Franken inklusive Gasdose wurde gesponsert von Kisag AG, Bellach.

www.kisag.ch

Einsendeschluss ist der 20. Januar 2017. Senden Sie Ihre Antwort an:  
Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einem Mail an:  
wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch  
Die Gewinnerin aus Ausgabe Nr. 36/2016 ist Ricarda Sahn, Edlibach.