

RECHTSBERATUNG



Wann erhalte ich den 13. Monatslohn?

Bis wann muss der 13. Monatslohn bezahlt werden?

Der 13. Monatslohn muss spätestens mit dem Dezemberlohn bezahlt werden. Viele Betriebe bezahlen ihn aber schon Anfang Dezember.

Ich habe im Juni eine neue Arbeitsstelle begonnen. Bekomme ich auch einen 13. Monatslohn?

Ja, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Gastgewerbes und der Bäckerbranche haben Anrecht auf einen 13. Monatslohn. Es gibt allerdings einen Unterschied in den beiden Branchen: Wenn Sie im Gastgewerbe arbeiten, haben Sie ab Juni Anspruch auf einen 13. Monatslohn. In der Bäckerbranche erst nach Ende der Probezeit. Falls Sie drei Monate Probezeit hatten, beginnt der Anspruch ab 1. September. Der 13. wird wie folgt berechnet: Monatslohn geteilt durch zwölf mal Anzahl Monate. Also beim Bäcker wären dies vier Monate. Bei einem Mitarbeitenden in der Gastrobranche sieben Monate.

Ich habe im November eine neue Stelle angetreten. Leider gefällt

sie mir gar nicht, und ich habe noch in der Probezeit auf Ende Dezember gekündigt. Wie hoch ist der Anteil am 13.?

Sie bekommen in diesem Fall gar keinen 13. Monatslohn. Wenn das Arbeitsverhältnis im Rahmen der Probezeit aufgelöst wird, entfällt der 13. Monatslohn. So steht es sowohl im Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) der Gastrobranche als auch im GAV der Bäckerbranche.

MARIO GSELL

Stefan Unternährer



ist Leiter des Rechtsdienstes der Hotel & Gastro Union. Wenn Sie Fragen oder Probleme rund um ihre Arbeitsbedingungen haben und Mitglied der HGU sind, erhalten Sie gratis Rechtsauskunft.

Tel. 041 418 22 22

Task-Force-Artikel rüttelt auf

Der Artikel «Chefs müssen flexibler sein», der in der HGZ Nr. 30 erschienen ist, hat grosses Echo ausgelöst und neue Inputs gebracht.

Die Hotel & Gastro Union hat eine Task Force ins Leben gerufen. Die HGZ berichtete über deren erstes Meeting, an dem neue Arbeitsmodelle und Umsetzungsmöglichkeiten des L-GAV-Arbeitszeitmodells diskutiert wurden.

Kaum lag die Zeitung in den Briefkästen, meldete sich der Unternehmer Marcel Wissmann aus Wabern/BE: «Mit diesem Artikel sprechen Sie mir aus dem Herzen. Die Zeit für neue Arbeitsmodelle ist überreif. Viele Betriebe vergessen, dass unsere Mitarbeitenden unsere internen Kunden sind.»

Zimmerstunde sinnvoll nutzen

Diese Kunden haben Bedürfnisse. Zum Beispiel möchten viele Angestellte lieber durcharbeiten, als Zimmerstunde zu haben. Besonders, wenn ihr Arbeitsweg zu weit ist, um nach Hause zu gehen und sie die Zeit irgendwie am Arbeitsort überbrücken müssen. «Zimmerstunden lassen sich oft nicht vermeiden. Wir möchten den Mitarbeitenden aber eine Möglichkeit geben, diese sinnvoll zu nutzen», sagt Urs Pfäffli, Präsident der Vereinigung Gastro Zürich City. Der Verband wird deshalb ab Frühling



Digitale Prognosetools helfen wetterabhängigen Betrieben, die Arbeitseinsätze ihrer Mitarbeitenden längerfristig und verbindlich zu planen. KEYSTONE-SDA

2020 über eine App ein breites Angebot an Workshops anbieten, die während der Zimmerstunde besucht werden können.

Ein noch grösseres Bedürfnis der Mitarbeitenden ist die frühzeitige und verlässliche Bekanntgabe der Arbeitseinsätze. Doch gerade daran fehlt es sehr oft.

Gästeaufkommen berechnen

Dass wetterabhängige Betriebe wie Ausflugsrestaurants es beim Einschätzen des Gästeaufkommens und damit der Planung der Mitarbeiterereinsätze nicht einfach haben, ist klar. Doch auch für sie

ist eine längerfristige Planung möglich. Philippe Giesser, Task-Force-Mitglied und Gründer «Sinnvoll Gastro», Luzern, weiss wie das geht. «Seit diesem Sommer arbeiten wir mit dem Prognose-Tool «Prognolite». Das System sagt uns lange im Voraus, wie viele Gäste wir an einem bestimmten Tag zu erwarten haben und wie viele Schnitzel sie bestellen. Dies mit einer Trefferquote von 93 bis 97 Prozent.» Diesen Prognosen entsprechend werden die Arbeitspläne für die kommenden zwei Wochen erstellt. Giesser gesteht: «Wir möchten nicht mehr ohne dieses Tool arbeiten.» RICCARDA FREI



Bombasei Decor



Noch kein Schokodekor mit Ihrem eigenen Logo?

In Zeiten von Instagram und Facebook unerlässlich.

Wir sind Ihr zuverlässiger Partner wenn es um handgefertigte Dekor aus Schokolade, Marzipan, Zucker und Fondant geht.

Fordern Sie unseren Katalog oder direkt Ihre Vorschau mit eigenem Logo kostenlos bei uns an. Wir freuen uns, Ihr Bombasei Team.

www.bombasei.ch / info@bombasei.ch / Tel: 0041 43 366 53 28

Von Tiefkühler bis Kochschüler

Alles für erfolgreiche Gastgeber:

Live entdecken am bedeutendsten Event für Hotellerie, Gastronomie, Take-Away und Care



16-20/11/19
Messe Basel

Powered by

