

## ARBEITSSICHERHEIT

Im Gastgewerbe gibt es jährlich 13.000 Betriebsunfälle. In der Bäckerbranche sind es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle vermieden werden können.

**Laderampe (Teil 2)****Gefährdung:**

Verletzungen durch Einklemmwerden zwischen Lastwagen und Gebäudewand oder Rampe

**Mögliche Sicherung:**

Auf der Rampe sind Sicherheitsabstände von mindestens 50 cm zwischen Fahrzeugaufbauten und festen Gebäudeteilen einzuhalten, zum Beispiel durch Anbringen von Puffern, Leit- oder Distanzelementen

Siehe dazu auch Suva-Checkliste 67065.d

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Bäckerei-, Konditorei- und Confitierergewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: [www.ekas.admin.ch](http://www.ekas.admin.ch)

## LOHNVERHANDLUNGEN SIND SCHWIERIG

Über Geld redet man nicht. Doch bei einem Vorstellungsgespräch kommt man nicht darum herum, darüber zu reden. Die Frage ist immer, wie viel darf ich verlangen und was gilt es, bei einem Angebot zu beachten.

**G**astgewerber haben bei Lohnverhandlungen einen gewissen Vorteil. Denn sie können sich am Landes-Gesamtarbeitsvertrag orientieren. Im L-GAV sind nämlich die Mindestlöhne festgeschrieben. So ist klar, dass ein Lehrabgänger mit dreijähriger Lehre in unserer Branche mindestens 4.100 Franken verlangen darf. Mit einer Berufsprüfung in der Tasche steigt der Mindestlohn auf 4.800 Franken. Nun ist es Verhandlungssache, ob und wie viel mehr Sie bei einem Vorstellungsgespräch verlangen. Klar ist aber auch, dass es wohl keinen Sinn macht, kurz nach der Lehrabschlussprüfung einen Lohn von 8.000 Franken zu verlangen. Realistisch ist wohl irgend ein Betrag zwischen 4.100 und 4.500 Franken. Es macht natürlich auch einen Unterschied, ob Sie im Tessin oder in der Stadt Zürich eine Stelle suchen. Am besten erkundigen Sie sich bei Berufskolleginnen und -kollegen, was sie verdienen. Wegen des Salärs möchte man nicht unbedingt einen guten Stellenbewerber, eine gute Bewerberin verlieren. Aber Arbeitgeber wollen auch nicht ihre Zeit vergeuden, wenn es keine Chance auf Übereinstimmung gibt. Personalverantwortliche werden entweder direkt den Lohn für die Stelle bekanntgeben oder das aktuelle Gehalt bzw. die Lohnvorstellungen des Bewerbers/der Bewerberin erfahren wollen.

**GESAMTPAKET BETRACHTEN**

Doch der Lohn ist nur das eine. Betrachten Sie also das Gesamtpaket.

**Dazu gehören:**

- Grundlohn
- Variabler Anteil
- Sozialleistungen (Wie hoch ist der BVG-Abzug, wie viel bezahlt der Betrieb?)
- Versicherungen (Wer bezahlt die Nichtberufsunfallversicherung?)
- Arbeitszeit (Wie viele Stunden beträgt die Wochenarbeitszeit? Diese ist im Gastgewerbe nämlich nicht einheitlich.)
- Ferien (fünf oder gar sechs Wochen)
- Arbeitsweg (Bezahlt der Betrieb Bahn- oder Fahrtkostenspesen? Parkplatz?)
- Wie viel kostet die Verpflegung?
- Gute Karrierechancen
- Weiterbildungsmöglichkeiten – werden diese (teilweise) bezahlt?

**IN RUHE BEURTEILEN**

Das ganze Paket muss sachkundig bewertet werden. Um dieses zu beurteilen, brauchen Sie Zeit. Sagen Sie im Vorstellungsgespräch selber nicht gleich Ja (weder zum Lohn noch zur Stelle), sondern handeln Sie Bedenkzeit aus. Dann können Sie zu Hause auch mit einer allfälligen Partnerin, einem Partner über den Lohn reden und sich nochmals in Ruhe überlegen, ob das Gesamtpaket für Sie stimmt oder nicht.

Mario Gsell

Quelle: NewPlacement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, Zürich

## BUCHTIPP

**HAUSAPOTHEKE FÜR RECHTS- UND ALLTAGSFRAGEN**

Ratgeber gibt es bekanntlich wie Sand am Meer. Und längst nicht alle sind gut oder nützlich. Zu den besten in der Schweiz gehören sicher auch jene vom Beobachter-Verlag. Zum 30-jährigen Jubiläum hat der Verlag nun einen etwas dickeren Ratgeber herausgegeben. Im fast dreihundertseitigen Buch informiert der «Beobachter» auf einfache und verständliche Art über die wichtigsten Rechts- und Alltagsfragen. Ein grosses Kapitel ist dem Beruf und der Arbeit gewidmet. Das geht von Tipps zur Bewerbung über den Vertragsabschluss und Konflikte am Arbeitsplatz bis zur Arbeitslosigkeit. Weil der Beobachter objektiv schreibt, sind die Tipps sowohl für Mitarbeitende wie für die Vorgesetzten hilfreich. Neben der Arbeit gibt es Kapitel zu Partnerschaft, Familienleben, Wohnfragen, Geld und Vorsorge, Konsum und Freizeit und zum Umgang mit Ämtern und Behörden. Das Buch ist aber mehr als ein Ratgeber. Die Autorin und der Herausgeber zeigen interessante Entwicklungen der vergangenen 30 Jahre in wichtigen Lebensbereichen auf – da gibt es auch immer wieder etwas zum Schmunzeln.



«Was Schweizer wissen wollen»

Beobachter edition von Andres Büchi und Käthi Zeugin  
ISBN 978-3-85569-790-8  
CHF 45.00

## AUS- UND WEITERBILDUNG

**GASTROSUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration



**G3**  
12

**Gastro-Unternehmerausbildung**  
In drei Stufen. Berufsbegleitend.

Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

unternehmerisch denken  
unternehmerisch entscheiden  
unternehmerisch handeln  
von der Vision bis zur Umsetzung

Nächste Seminare: 13. Januar 2014 in Bern und 20. Januar 2014 in Zürich. Jetzt anmelden!

**L-GAV-Ausbildungsunterstützung von CHF 5'000.–**

**Weitere Informationen**  
GastroSuisse  
Gastro-Unternehmerausbildung  
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich  
Tel. 044 377 52 23 [weiterbildung@gastrosuisse.ch](mailto:weiterbildung@gastrosuisse.ch)  
[www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

27772-10336

**Das Intensivseminar** **GASTROSUISSE**

**Der Rezeptionskurs**  
Professioneller Gästeempfang im Hotel

**Termine:** berufsbegleitend  
Start Frühling: Mittwoch, 26. März 2014  
Start Herbst: Montag, 22. September 2014

**Weitere Informationen**  
GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich  
Tel. 0848 377 111 [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

25179-9594

**Das Intensivseminar** **GASTROSUISSE**

**Ich bin Vorgesetzter**  
Mitarbeiterführung in Richtung Erfolg

**Termine:** berufsbegleitend  
Start Frühling: Donnerstag, 6. März 2014  
Start Sommer: Donnerstag, 19. Juni 2014  
Start Herbst: Donnerstag, 23. Oktober 2014

**Weitere Informationen**  
GastroSuisse Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich  
Tel. 0848 377 111 [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

25369-9687

**Alles über Aus- und Weiterbildung**  
**[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)**