

Auftrag Caluori betreffend bessere Ausbildung für eine vielfältige und gut funktionierende Gastronomie in Graubünden

Die Gastronomie bildet im Tourismuskanton Graubünden einen wichtigen Teil unserer Wirtschaft. Sie steht für gute Qualität, sieht sich angesichts des schwierigen wirtschaftlichen Umfelds aber auch besonderen Herausforderungen gegenüber.

Seit der Änderung des Gastwirtschaftsgesetzes (GWG) im Jahre 1998 ist eine Bewilligung für gastgewerbliche Tätigkeiten für jede Person erhältlich, welche nicht durch wiederholt schwere Verletzungen der Lebensmittelgesetzgebung oder mehrfach strafrechtlich in Zusammenhang mit der Ausübung des Gastgewerbes negativ aufgefallen ist. Obwohl das Führen eines Gastronomiebetriebes eine komplexe Aufgabe darstellt, ist die Bewilligung letztlich völlig voraussetzungslos. Es werden keine fachlichen Kenntnisse vorausgesetzt, welche aber für das erfolgreiche Führen eines Betriebes unabdingbar sind. Der Kanton Graubünden unterscheidet sich diesbezüglich von anderen Kantonen in der Ostschweiz, in welchen Bestrebungen für eine weitere Ausbildung von neuen Betriebsinhaberinnen und -inhabern im Gange sind (Kanton St. Gallen) oder schon eine Grundausbildung gesetzlich vorgeschrieben wird (Kanton Thurgau, Appenzell Innerrhoden). Zudem ist eine Grundausbildung in 16 Kantonen schon wieder gesetzlich verankert.

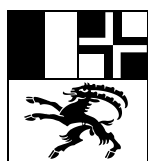
Die Entwicklung der Gastronomie im Kanton Graubünden zeigt leider auch unerfreuliche Züge. Die Zahl der Restaurationsbetriebe geht laufend zurück. Viele Betriebe eröffnen und gehen – teilweise in kürzester Zeit – wieder Konkurs. Daraus entstehen auch den Gemeinden erhebliche Verluste. Arbeitsrechtliche Auseinandersetzungen belasten die Branche. Dies führt zu einem zunehmenden Imageverlust für die Gastronomie Graubündens und damit auch für den Tourismuskanton Graubünden.

Schwierigkeiten bereiten vielen neuen Betrieben die Anforderungen bei der Lebensmittelhygiene, bei der Arbeitssicherheit, beim Sozialversicherungsrecht, beim Arbeitsrecht (insbesondere L-GAV) sowie beim Mehrwertsteuerrecht. Mit einer Anpassung der Ausbildungsanforderungen könnte die Bündner Gastronomie gestärkt und ihre Qualität gesteigert werden. Profitieren würde davon auch die Öffentlichkeit. Durch den Erwerb von Grundkenntnissen in den erwähnten Bereichen würden Gastronomen besser befähigt, Betriebe qualitativ besser und rentabler und damit auch nachhaltiger zu führen. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter könnten auf mehr Sicherheit in ihrem Arbeitsverhältnis zählen, insbesondere bei der korrekten Auszahlung des Lohnes und der Abrechnung der Sozialversicherungsbeiträge. Richtig geregelte Arbeitsbedingungen und eine Reduktion von Rechtsstreitigkeiten bei Verstössen gegen die Arbeitsrechtsgesetzgebung sind im Interesse aller. Schliesslich würde auch die öffentliche Hand weniger hohe Ausfälle an Gebühren und Mehrwertsteuer erleiden.

Eine gute Ausbildung und eine damit verbundene Steigerung der Qualität der Bündner Gastronomie liegt im öffentlichen Interesse. Die Regierung wird daher beauftragt, dem Grossen Rat eine Anpassung der gesetzlichen Bestimmungen des Gastwirtschaftsgesetzes, namentlich der in Art. 5 GWG geregelten Bewilligungsvoraussetzungen, dahingehend zu unterbreiten, dass für die Erteilung der Betriebsbewilligung nachprüfbare Grundkenntnisse in den Bereichen Lebensmittelhygiene, Arbeitssicherheit, Sozialversicherungsrecht, Arbeitsrecht/L-GAV und Mehrwertsteuerrecht erforderlich sind.

Chur, 9. Dezember 2015

Caluori, Dudli, Engler, Aebli, Albertin, Atanes, Baselgia-Brunner, Berther (Disentis/Mustér), Bleiker, Blumenthal, Brandenburger, Buchli-Mannhart, Caduff, Cahenzli-Philipp, Casanova (Ilanz), Casty, Casutt-Derungs, Cavegn, Caviezel (Chur), Caviezel (Davos Clavadel), Clalüna, Crameri, Danuser, Darms-Landolt, Davaz, Della Vedova, Dosch, Epp, Fasani, Felix (Haldenstein), Felix (Scuol), Florin-Caluori, Foffa, Gartmann-Albin, Giacomelli, Grass, Hartmann, Heinz, Hitz-Rusch, Jaag, Joos, Koch (Tamins), Komminoth-Elmer, Kunfermann, Kunz (Fläsch), Locher Benguerel, Lorez-Meuli, Mani-Heldstab, Märchy-Caduff, Marti, Michael (Donat), Monigatti, Müller, Nay, Niederer, Papa, Paterlini, Perl, Peyer, Pfenninger, Sax, Schneider, Stiffler (Davos Platz), Tenchio, Thomann-Frank, Thöny, Tomaschett (Breil), Weber, Widmer-Spreiter, Zanetti, Andri, Berther (Segnas), Degiacomi, Föhn, Natter, Ratti, Spreiter, Tuor



Sitzung vom

01. März 2016

Mitgeteilt den

03. März 2016

Protokoll Nr.

191

Auftrag Caluori

betreffend bessere Ausbildung für eine vielfältige und gut funktionierende
Gastronomie in Graubünden

Antwort der Regierung

Das „Wirtepatent“ wurde im 1997 vom Grossen Rat mit 91:0 Stimmen abgeschafft (Volksabstimmung: 78 % Ja). Im August 2007 hat sich der Rat anlässlich der GWG-Revision gegen die Wiedereinführung des Patents ausgesprochen (Detailberatungen 92:15, 93:14; Schlussabstimmung 80:1 bei drei Enthaltungen). Neu ist seit 2007 aber dem Bewilligungsgesuch ein Nachweis beizulegen, dass in den letzten fünf Jahren nicht wiederholt oder schwerwiegend gegen die Lebensmittelgesetzgebung verstossen wurde. Zwischen 2008 und 2015 stellte das DVS gegen 1000 Nachweise aus. Kein einziger musste verweigert werden. Diese wirkungslose Reglementierung bedeutet somit nur administrative Belastung für Gewerbebetreibende und Verwaltung.

Eine negative Entwicklung der Gastronomie in Graubünden kann seit der Aufhebung des „Wirtepatents“ nicht festgestellt werden. Wie bereits in der Junisession 2014 (Frage Bucher-Brini) ausgeführt, gibt es objektiv betrachtet keinen Trend auf eine Qualitätsverschlechterung. Die Betriebe mit hohem Risiko, die sich konstant auf sehr tiefem Niveau bewegen, reduzierten sich sogar in den letzten drei Jahren. Die Betriebe werden von der Lebensmittelkontrolle regelmässig und risikobasiert kontrolliert.

Gestützt auf das Lebensmittelrecht können bei gefährlichen Situationen Sofortmassnahmen eingeleitet werden. Sofortige Betriebsschliessungen gab es seit 2008 nur zwei (1x im 2008, 1x im 2009). Strafverfahren gab es von 2008 bis 2015 nur sieben. Die Ziele der Lebensmittelgesetzgebung werden mit dem heutigen System erreicht. Statistische Vergleiche sind kaum vorhanden. Gemäss der Zusammenstellung über die Risikoeinteilung der Betriebe über alle Kantone (letztmals im Jahr 2012 erstellt) kann nicht abgeleitet werden, dass ohne „Wirtepatent“ schlechter beziehungsweise mit „Patent“ besser abgeschnitten würde. Auffällig ist, dass die am schlechtesten bewerteten Kantone aber Anforderungen für Gastgewerbebetreibende stellen.

Auch gibt es keine Hinweise auf vermehrte arbeitsrechtliche Auseinandersetzungen oder Konkurse in der Gastronomie. Gemäss Daten über Insolvenzen zwischen 2012–2014 und effektive Neugründungen zwischen 2001–2013 in der Schweizer

Gastronomie ist festzustellen, dass Graubünden einen Anteil von ca. 3 % der Insolvenzen und von ca. 3,5 % der Neugründungen in der Schweiz aufweist. Sechs Kantone, die einen etwas grösseren Anteil an Insolvenzen im Verhältnis zu ihrem Anteil an Neugründungen aufweisen, verlangen einen Fähigkeitsausweis zur Führung eines Gastrobetriebs, während vier Kantone mit einem kleineren Anteil an Insolvenzen im Verhältnis zum Anteil an Neugründungen kein „Patent“ verlangen. Nur zwei Kantone haben einen kleineren Anteil an Insolvenzen und setzen das „Patent“ voraus. Bei 14 Kantonen gibt es keine grösseren Abweichungen.

Das Führen jedes Unternehmens, unabhängig der Branche, ist herausfordernd. Was Arbeitssicherheit sowie Sozialversicherungs-, Arbeits- und Mehrwertsteuerrecht anbelangt, gelten für alle dieselben Regeln. Und trotzdem sind nicht alle Berufe reglementiert. Einschränkungen betreffen in der Regel fachspezifische Vorgaben, nicht allgemeine Betriebsführungskenntnisse. Zudem ist jeweils der Schutz der Gesundheit der Bevölkerung oder ein spezieller Schutzbedarf der Betroffenen das Ziel der Regulierung. Meist sind Berufe im Gesundheitswesen und im pädagogischen Bereich reglementiert, während Berufe in Handel und Gewerbe oft frei davon sind.

Letztlich verlangt Graubünden bereits eine Bewilligung für gastgewerbliche Tätigkeiten. Diese erhält nur, wer eine einwandfreie und polizeilich klaglose Führung des Betriebs gewährleistet. Die Gemeinde kann somit einschreiten und die Bewilligung nicht erteilen beziehungsweise entziehen, sollten schlechte Zustände herrschen, Abgaben nicht geleistet werden oder sonstige Probleme (Nachtruhestörungen, Gewalt etc.) bestehen.

Eine gesetzliche Anforderung betreffend Unternehmensführungskenntnisse (Arbeitssicherheit sowie Sozialversicherungs-, Arbeits- und Mehrwertsteuerrecht) stellt eine auch im Vergleich zu andern Branchen unnötige Regulierung dar. Ein Bedarf für die Statuierung weiterer Anforderungen bezüglich Kenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln (Hygiene) ist aufgrund des Zustands und der Entwicklung der Gastronomie in Graubünden und des bewährten Vollzugs durch die Lebensmittelkontrolle nicht ausgewiesen. Die Wiedereinführung einer Regulierung mit fraglicher Wirkung, die auch dem im 2012 eingeführten Art. 84 Abs. 4 KV widerspricht, ist deshalb abzulehnen.

Die Regierung beantragt deshalb, den Auftrag nicht zu überweisen.



Namens der Regierung

Der Präsident:

Dr. Chr. Rathgeb

Der Kanzleidirektor:

Dr. C. Riesen

Incumbensa Caluori concernent ina meglra scolaziun per ina gastronomia variada e che funcziuna bain en il Grischun

En il Grischun sco chantun turistic è la gastronomia ina part impurtanta da nossa economia. Ella signifitga buna qualitat, ma è er confruntada cun sfidas particularas en vista als conturns economics difficults.

Dapi la midada da la lescha d'ustaria per il chantun Grischun (LU) l'onn 1998 survegn mintga persuna la permissiun per activitads d'ustaria, che n'è betg dada en egl negativamain perquai ch'ella è sa fatga repetidamain culpaivla da grevas violaziuns da la legislaziun da victualias u perquai ch'ella è vegnida persequitada pliras giadas penalmain en connex cun sia pratica d'ustaria. Schebain che manar in'ustaria è ina incumbensa complexa, po la permissiun vegnir dada la finala dal tuttafatg senza cundiziuns. I na vegnan betg premissas enconuschientschas professiunalas ch'èn dentant indispensablas per manar in manaschi. Il chantun Grischun sa distingua en quest reguard d'auters chantuns da la Svizra orientala, en ils quals ins sa stenta da porscher in'ulteriura scolaziun a las novas titularas ed als novs tituls d'in manaschi (Son Gagl) ubain en ils quals è gia prescritta ina furmaziun fundamentala en la lescha (chantuns Turgovia, Appenzell dadens). Ultra da quai è ina furmaziun fundamentala puspè francada en las leschas da 16 chantuns.

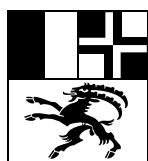
Il svilup da la gastronomia en il chantun Grischun mussa deplorablmain er tratgs pauc allegraivels. Il dumber da manaschis da restauraziun sa reducescha permanentamain. Bliers manaschis avran e fan – per part en fitg curt temp – puspè concurs. Da quai resultan perditas considerablas er per las vischnancas. Disputas dal dretg da lavur engrevgeschan la bransch. Quai procura per ina perdita da reputaziun da la gastronomia dal Grischun e pia er dal Grischun sco chantun turistic.

Difficultads fan a bliers manaschis novs las pretensiuns da l'igièna da victualias, da la segirezza a la piazza da lavur, dal dretg d'assicuranza sociala, dal dretg da lavur (cunzunt contract collectiv naziunal da lavur [CCNL]) sco er dal dretg da la taglia sin la plivalur. Cun adattar las pretensiuns da scolaziun pudess vegnir rinforzada la gastronomia grischuna, e sia qualitat pudess vegnir augmentada. Profitar profitass er la publicitad. L'acquisiziun d'enconuschientschas da basa en ils secturs menziunads qualifitgass meglier las gastronomas ed ils gastronoms da manar lur manaschis en ina meglra qualitat e pia en moda pli rentabla ed er pli durabla. Las collavuraturas ed ils collavurats pudessan far quint cun dapli segirezza a lur piazza da lavur, en spezial cun in pajament correct da lur salari e cun in rendaint correct da las contribuziuns a las assicuranzas socialas. Cundiziuns da lavur regladas correctamain ed ina reducziun da disputas giuridicas en connex cun cuntravenziuns cunter la legislaziun davart il dretg da lavur èn d'interess per tuts. La finala vegniss er il maun public a stuair supportar perditas main autas da taxas e da la taglia sin la plivalur.

Ina buna scolaziun e collià cun quai in augment da la qualitat da la gastronomia grischuna èn d'interess public. La regenza vegn pia incumbensada da suttametter al cussegl grond in'adattaziun da las disposiziuns legalas da la lescha d'ustaria, particularmain da las premissas per la permissiun ch'èn regladas en l'art. 5 LU, e quai en quel senn che per conceder la permissiun da manaschi èn necessarias enconuschientschas da basa controllablas en ils secturs da l'igièna da victualias, da la segirezza a la piazza da lavur, dal dretg d'assicuranza sociala, dal dretg da lavur/contract collectiv naziunal da lavur (CCNL) e dal dretg da la taglia sin la plivalur.

Cuira, ils 9 da december 2015

Caluori, Dudli, Engler, Aebli, Albertin, Atanes, Baselgia-Brunner, Berther (Mustér), Bleiker, Blumenthal, Brandenburger, Buchli-Mannhart, Caduff, Cahenzli-Philipp, Casanova (Glion), Casty, Casutt-Derungs, Cavegn, Caviezel (Cuira), Caviezel (Tavau Clavadel), Clalüna, Cramer, Danuser, Darms-Landolt, Davaz, Della Vedova, Dosch, Epp, Fasani, Felix (Haldenstein), Felix (Scuol), Florin-Caluori, Foffa, Gartmann-Albin, Giacomelli, Grass, Hartmann, Heinz, Hitz-Rusch, Jaag, Joos, Koch (Tumein), Komminoth-Elmer, Kunfermann, Kunz (Fläsch), Locher Benguerel, Lorez-Meuli, Mani-Heldstab, Märchy-Caduff, Marti, Michael (Donat), Monigatti, Müller, Nay, Niederer, Papa, Paterlini, Perl, Peyer, Pfenninger, Sax, Schneider, Stiffler (Tavau Plaz), Tenchio, Thomann-Frank, Thöny, Tomaschett (Breil), Weber, Widmer-Spreiter, Zanetti, Andri, Berther (Segnas), Degiacomi, Föhn, Natter, Ratti, Spreiter, Tuor



Sesida dal

Communitgà ils

Protocol nr.

1. da mars 2016

3 da mars 2016

191

Incumbensa Caluori

concernent ina meglra scolaziun per ina gastronomia variada e che funcziuna bain
en il Grischun

Resposta da la regenza

La "patenta d'ustier(a)" è vegnida abolida l'onn 1997 dal cussegl grond cun 91:0 vuschs (votaziun dal pievel: 78 % gea). L'avust 2007 è il cussegl grond s'exprimi – a chaschun da la revisiun da la lescha d'ustaria – cunter la reintroducziun da la patenta (tractativas detagliadas 92:15, 93:14; votaziun finala 80:1 e trais abstenziuns). Da nov sto dentant vegnir agiuntada a la dumonda da permissiun ina cumprova ch'i n'è betg vegnì cuntrafatg repetidamain u grevamain a la legislaziun da victualias durant ils ultims 5 onns. Da 2008 fin 2015 ha il DES emess circa 1000 cumprovas. Gnanc ina ha stui vegnir refusada. Questa reglamentaziun senza effect signifitga pia mo ina lavur administrativa per commerziantas e commerziants e per l'administraziun. In svilup negativ da la gastronomia dal Grischun pervia da l'aboliziun da la "patenta d'ustier(a)" na po betg vegnir constatà. Sco ch'igl è gia vegnì explitgà en la sessiun da zercladur 2014 (dumonda Bucher-Brini), na datti – or d'in puntg da vista objectiv – nagina tendenza vers in pegiurament da la qualitat. Ils manaschis cun ina gronda ristga che sa movan constantamain sin in nivel fitg bass, èn schizunt sa reducids durant ils ultims 3 onns. Ils manaschis vegnan controllads da la controlla da victualias regularmain e sin basa da la ristga. Sa basond sin il dretg da victualias pon vegnir introducidas mesiras immediatas, sch'i dat situaziuns privlusas. Serradas immediatas da manaschis hai dà dapi l'onn 2008 mo 2 (1x l'onn 2008, 1x l'onn 2009). Proceduras penals hai dà da l'onn 2008 fin l'onn 2015 mo 7. Las finamiras da la legislaziun da victualias vegnan cuntanschidas cun il sistem actual. Cumparegliaziuns statisticas na datti strusch. Da la cumpilaziun pertutgant la repartiziun da las ristgas dals manaschis en tut ils chantuns (fatga l'ultima giada l'onn 2012) na pon ins betg deducir, ch'ins avess gi in mender resultat senza "patenta d'ustier(a)" respectivamain in meglier cun "patenta d'ustier(a)". I dat en egl ch'ils chantuns cun la valitaziun la pli nauscha fan dentant pretensiuns envers commerziantas e commerziants da gastronomia.

I na dat er betg indicaziuns, ch'i resultassan dapli dispitas dal dretg da lavur u dapli concurs en la gastronomia. Tenor las datas davart las insolvenzas da 2012–2014 e davart las novas fundaziuns effectivas da 2001–2013 en la gastronomia svizra pon

ins constatar ch'il Grischun demussa ina part da ca. 3 % da las insolvenzas e da ca. 3,5 % da las novas fundaziuns en Svizra. 6 chantuns che demussan ina quota pli gronda d'insolvenzas en cumparegliaziun cun lur quota da novas fundaziuns, pretendan in attest da qualificaziun per la gestiun d'in manaschi da gastronomia, entant che 4 chantuns cun ina quota pli pitschna d'insolvenzas en cumparegliaziun cun la quota da novas fundaziuns, na pretendan nagina "patenta". Mo pli 2 chantuns han ina part pli pitschna d'insolvenzas e premettan la "patenta". Tar 14 chantuns na datti betg divergenzas pli grondas.

La gestiun d'ina interpresa, independentamain da la bransch, è ina sfida. Pertutgant la segirezza a la piazza da lavur sco er il dretg d'assicuranza sociala, da lavur e da taglia sin la plivalur valan per tuts las medemas reglas. E tuttina n'èn betg tut las professiuns reglamentadas. Las restricziuns pertutgan per regla prescripziuns specificas, e betg las enconuschientschas generalas davart la gestiun d'in manaschi. Ultra da quai è la finamira da la regulaziun mintgamai quella da proteger la sanadad da la populaziun ubain da conceder ina protecziun speziala a las persunas pertutgadas. Savens èn reglamentadas las professiuns dals fatgs da sanadad e dal sector da pedagogia, entant che las professiuns en il commerzi ed en il mastergn èn libras da quai.

La finala pretenda il Grischun gia ina permissiun per activitads d'ustaria. Questa permissiun survegn mo, tgi che garanteschia ina gestiun dal manaschi irreproschabla e senza reclamaziuns da la polizia. La vischnanca po pia intervegnir e betg dar la permissiun respectivamain revocar la permissiun, sch'i dat in nausch stadi, sche taxas na vegnan betg pajadas u sch'i dat auters problems (disturbis dal paus da notg, violenza e.u.v.).

Ina pretensiun legala concernent enconuschientschas da la gestiun d'interpresas (segirezza a la piazza da lavur sco er dretg d'assicuranza sociala, da lavur e da taglia sin la plivalur) è ina regulaziun nunnecessaria er en cumparegliaziun cun autras bransch. In basegn da statuir ulteriuras pretensiuns areguard las enconuschientschas en il diever da victualias (igiene) n'è betg cumprovà, pervia dal stadi e pervia dal svilup da la gastronomia en il Grischun sco er pervia da l'execuziun tras la controlla da victualias, ch'è sa cumprovada. I sto pia vegnir refusà da reintroducir ina regulaziun cun in effect contestà, che cuntrafa er a l'art. 84 al. 4 CC ch'è vegnì introducì l'onn 2012.

La regenza propona perquai da betg acceptar l'incumbensa.



En num da la regenza

Il president:

Il chancelier:

Dr. Chr. Rathgeb

Dr. C. Riesen

Incarico Caluori concernente una formazione migliore per una gastronomia variata e ben funzionante nei Grigioni

Nel Cantone turistico dei Grigioni la gastronomia è un settore importante della nostra economia. Simboleggia la buona qualità, ma in considerazione del difficile contesto economico si vede anche confrontata a particolari sfide.

Dalla modifica della legge sugli esercizi pubblici e gli alberghi (LEPA) del 1998, ogni persona che non ha commesso ripetutamente gravi violazioni della legislazione sulle derrate alimentari o che non è stata più volte perseguita penalmente in relazione ad attività svolte in esercizi pubblici e alberghi può ottenere una patente per l'esercizio di attività in esercizi pubblici e alberghi. Sebbene la gestione di un esercizio gastronomico rappresenti un compito complesso, il rilascio della patente non prevede comunque nessun requisito. Non si presuppongono conoscenze specifiche, indispensabili tuttavia per una gestione di successo di un esercizio. A questo proposito il Cantone dei Grigioni si differenzia dagli altri Cantoni della Svizzera orientale nei quali sono in atto sforzi volti a formare ulteriormente i nuovi titolari di esercizi (Cantone di San Gallo) oppure nei quali la legge prescrive già una formazione di base (Cantoni di Turgovia e Appenzello Interno). Una formazione di base è inoltre già stata di nuovo stabilita per legge in 16 Cantoni.

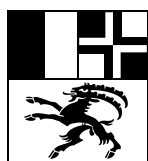
Lo sviluppo della gastronomia nel Cantone dei Grigioni mostra purtroppo anche lati scoraggianti. Il numero di imprese della ristorazione è in costante riduzione. Molte aprono e, talvolta in tempi molto brevi, falliscono. Ne risultano quindi notevoli perdite anche per i comuni. Dispute nell'ambito del diritto del lavoro opprimono il settore. Ciò porta a una crescente perdita d'immagine per la gastronomia nei Grigioni e quindi anche per i Grigioni quale Cantone a vocazione turistica.

Creano difficoltà a molti nuovi esercizi le esigenze poste dall'igiene alimentare, dalla sicurezza sul lavoro, dal diritto delle assicurazioni sociali, dal diritto del lavoro (in particolare CCNL), nonché dal diritto in materia di imposta sul valore aggiunto. Con un adeguamento delle esigenze relative alla formazione, la gastronomia grigionese potrebbe essere rafforzata e la sua qualità aumentata. Di tutto ciò approfitterebbe anche la comunità. L'acquisizione di conoscenze di base nei settori citati consentirebbe ai gastronomi di gestire esercizi in modo migliore dal punto di vista qualitativo, in modo redditizio e quindi anche duraturo. I collaboratori potrebbero contare su maggiore sicurezza nel loro rapporto di lavoro, in particolare per quanto concerne il versamento corretto del salario e il calcolo dei contributi alle assicurazioni sociali. Condizioni di lavoro regolate in modo corretto e una riduzione delle controversie giuridiche nel caso di infrazioni alla legislazione in materia di diritto del lavoro sono nell'interesse di tutti. Infine, anche la mano pubblica subirebbe perdite meno elevate legate alle tasse e all'imposta sul valore aggiunto.

Una buona formazione e un conseguente aumento della qualità nella gastronomia grigionese sono di interesse pubblico. Il Governo viene quindi incaricato di sottoporre al Gran Consiglio una modifica delle disposizioni legislative della legge sugli esercizi pubblici e gli alberghi, segnatamente dei requisiti per l'ottenimento della patente disciplinati nell'art. 5, in modo tale che per il rilascio dell'autorizzazione d'esercizio siano necessarie conoscenze di base verificabili nei settori igiene alimentare, sicurezza sul lavoro, diritto delle assicurazioni sociali, diritto del lavoro/CCNL e diritto in materia di imposta sul valore aggiunto.

Coira, 9 dicembre 2015

Caluori, Dudli, Engler, Aebli, Albertin, Atanes, Baselgia-Brunner, Berther (Disentis/Mustér), Bleiker, Blumenthal, Brandenburger, Buchli-Mannhart, Caduff, Cahenzli-Philipp, Casanova (Ilanz), Casty, Casutt-Derungs, Cavegn, Caviezel (Coira), Caviezel (Davos Clavadel), Clalüna, Cramer, Danuser, Darms-Landolt, Davaz, Della Vedova, Dosch, Epp, Fasani, Felix (Haldenstein), Felix (Scul), Florin-Caluori, Foffa, Gartmann-Albin, Giacomelli, Grass, Hartmann, Heinz, Hitz-Rusch, Jaag, Joos, Koch (Tamins), Komminoth-Elmer, Kunfermann, Kunz (Fläsch), Locher Benguerel, Lorez-Meuli, Mani-Heldstab, Märchy-Caduff, Marti, Michael (Donat), Monigatti, Müller, Nay, Niederer, Papa, Paterlini, Perl, Peyer, Pfenninger, Sax, Schneider, Stiffler (Davos Platz), Tenchio, Thomann-Frank, Thöny, Tomaschett (Breil), Weber, Widmer-Spreiter, Zanetti, Andri, Berther (Segnas), Degiacomi, Föhn, Natter, Ratti, Spreiter, Tuor



Seduta del

1° marzo 2016

Comunicata il

3 marzo 2016

Protocollo n.

191

Incarico Caluori

concernente una formazione migliore per una gastronomia variata e ben funzionante
nei Grigioni

Risposta del Governo

La "patente d'esercente" è stata abolita nel 1997 dal Gran Consiglio con 91 voti favorevoli e 0 contrari (votazione popolare: 78 % di sì). Nell'agosto del 2007, in occasione della revisione della LEPA, il Gran Consiglio si è espresso contro la reintroduzione della patente (deliberazioni di dettaglio 92:15, 93:14; votazione finale 80:1 e tre astenuti). Dal 2007 alla domanda di autorizzazione va allegata una comprova che attesti che nel corso degli ultimi cinque anni non si è violata ripetutamente o in modo grave la legislazione sulle derrate alimentari. Tra il 2008 e il 2015 il DEPS ha rilasciato circa 1000 prove. Nessuna di queste è stata rifiutata. Tale regolamentazione inefficace rappresenta quindi solamente un carico amministrativo per i gestori di attività e per l'Amministrazione.

Dopo l'abolizione della "patente d'esercente" non è stato constatato uno sviluppo negativo della gastronomia nei Grigioni. Come già spiegato nella sessione di giugno del 2014 (domanda Bucher-Brini), dal punto di vista oggettivo non si constata una tendenza al peggioramento della qualità. Negli ultimi tre anni, le attività con un rischio elevato che si attestano costantemente a un livello molto basso sono addirittura diminuite. Le attività vengono controllate a scadenze regolari e in funzione del rischio tramite il controllo delle derrate alimentari.

Sulla base del diritto in materia di derrate alimentari, nel caso di situazioni pericolose possono essere introdotte misure immediate. Dal 2008 ci sono state solo due chiusure immediate (una nel 2008, una nel 2009). Nel periodo dal 2008 al 2015 vi sono stati solo sette procedimenti penali. Con il sistema attuale, gli obiettivi della legislazione sulle derrate alimentari vengono raggiunti. Non è praticamente disponibile nessun confronto statistico. Sulla base del compendio relativo alla classificazione del rischio degli esercizi di tutti i Cantoni (allestito l'ultima volta nel 2012), non si può derivare che senza la "patente d'esercente" vengono raggiunti risultati peggiori e con la "patente" vengono raggiunti risultati migliori. Sorprende il fatto che i Cantoni che hanno ottenuto le valutazioni peggiori siano tra quelli che pongono requisiti ai gestori di attività di ristorazione.

Non vi sono nemmeno elementi che indichino un aumento delle controversie nell'ambito del diritto del lavoro o dei fallimenti. Stando ai dati relativi alle insolvenze tra il 2012 e il 2014 e alle nuove aperture effettive tra il 2001 e il 2013, per quanto ri-

guarda la gastronomia svizzera va constatato che i Grigioni presentano una quota di ca. il 3 % delle insolvenze e del ca. 3,5 % di nuove aperture rispetto al totale nazionale. Sei Cantoni che presentano una quota più elevata di insolvenze in rapporto alla loro quota di nuove aperture richiedono un certificato di capacità per la gestione di un esercizio di ristorazione, mentre quattro Cantoni con una quota minore di insolvenze in rapporto alla quota di nuove aperture non richiedono nessuna "patente". Solo due Cantoni presentano una quota minore di insolvenze e richiedono la "patente". Per quanto riguarda 14 Cantoni non vi sono importanti differenze.

La gestione di qualsiasi azienda, indipendentemente dal settore, rappresenta una sfida. Per quanto concerne la sicurezza sul lavoro, il diritto delle assicurazioni sociali, il diritto del lavoro e in materia di imposta sul valore aggiunto, valgono le stesse regole per tutti. Nonostante ciò, non tutte le professioni sono regolamentate. Le restrizioni concernono di norma direttive specifiche per il settore, non conoscenze generali relative alla gestione di un'attività. Inoltre, lo scopo della regolamentazione è la protezione della salute della popolazione o una particolare necessità di protezione delle persone coinvolte. Di solito sono regolamentate le professioni del settore sanitario e del settore pedagogico, mentre le professioni nell'ambito dell'edilizia e del commercio sono spesso prive di regolamentazioni.

In fin dei conti, i Grigioni richiedono già un'autorizzazione per le attività del settore alberghiero. Ricevono tale autorizzazione soltanto coloro che garantiscono una gestione irrepreensibile e incensurabile dell'attività. Il Comune può quindi intervenire e non rilasciare l'autorizzazione o revocarla nel caso si constatino cattive condizioni, non vengano pagate tasse o se vi sono altri problemi (disturbo nella quiete notturna, violenza ecc.).

Richiedere per legge conoscenze nell'ambito della gestione di un'impresa (sicurezza sul lavoro e diritto delle assicurazioni sociali, del lavoro e in materia di imposta sul valore aggiunto) rappresenta, anche in confronto ad altri settori, una regolamentazione non necessaria. Per via dello stato e dello sviluppo della gastronomia nei Grigioni e della valida esecuzione da parte del controllo delle derrate alimentari, una necessità di definire ulteriori esigenze concernenti le conoscenze nell'ambito delle derrate alimentari (igiene) non è data. La reintroduzione di una regolamentazione dalla dubbia efficacia, che è altresì contraria all'art. 84 cpv. 4 Cost. cant. introdotto nel 2012, va perciò respinta.

Il Governo chiede perciò di non accogliere l'incarico.



In nome del Governo

Il Presidente:

Dr. Chr. Rathgeb

Il Cancelliere:

Dr. C. Riesen