

Die Expertin weiss Rat

# Recht auf religiöse Feiertage



**ANNETTE RUPP**  
ist Projektleiterin Rechtsdienst  
bei hotellerieuisse.  
Sie beantwortet an dieser  
Stelle alle zwei Wochen  
Ihre Fragen.

**Einer meiner Mitarbeitenden ist Muslim und hat mich gefragt, zwischen dem 4. und 7. Oktober 2014 für das islamische Opferfest einen Tag frei zu bekommen. Bin ich verpflichtet, ihm diesen Tag frei zu geben?**

Der Mitarbeitende hat grundsätzlich das Recht, muslimische Festtage zu feiern. Der Arbeitgeber muss den Mitarbeitenden gemäss Art. 20a Arbeitsgesetz (ArG) auf deren Wunsch hin die erforderliche Zeit nach Möglichkeit frei geben.

In der Schweiz sind die Feiertage mit Ausnahme des 1. August kantonal geregelt. Gemäss Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) Art. 18 hat der Mitarbeitende pro Jahr Anspruch auf sechs bezahlte Feiertage. Die sechs bezahlten Feiertage beziehen sich grundsätzlich auf die kantonalen Feiertage, müssen aber nicht zwingend an den offiziellen Feiertagen gewährt werden, da sie den Ruhetagen gleichgestellt sind.

Die Feiertagsregelung in der Schweiz bevorzugt die christlichen Feste. In Absatz 2 von ArG Art. 20 steht jedoch geschrieben, dass die Mitarbeitenden auch an anderen als von den Kantonen anerkannten religiösen Feiertagen die Arbeit aussetzen können. Grundsätzlich besteht gesetzlich keine Pflicht, ausser dem 1. August einen Feiertag zu zahlen. Mit dem Mitarbeitenden kann aber sicher eine Lösung angestrebt werden, damit er an diesem Monat keine Lohneinbusse hat. Der Tag kann über Guthaben wie Überstunden, Ruhetage, Ferien oder über einen der nach L-GAV-bezahlten Feiertage abgebucht werden.



**Mitarbeitende haben das Recht, religiöse Festtage zu feiern.**

Fotolia

## Anordnung der Ferien

**Da die Saison zurzeit nicht besonders gut läuft, möchte ich einige Mitarbeitende eine Woche in «Zwangsferien» schicken. Diese sind damit nicht einverstanden. Habe ich trotzdem das Recht dazu?**

Als Grundsatz gilt, dass der Arbeitgeber den Zeitpunkt der Ferien bestimmen kann. Dabei muss er aber auf die Wünsche des Arbeitnehmers Rücksicht nehmen, soweit dies mit den Interessen des Betriebes vereinbar ist. Der Arbeitgeber muss den Zeitpunkt der Ferien rechtzeitig ankündigen. Gemäss

L-GAV ist dies ein Monat vor Beginn der Ferien, ausser im gekündigten Arbeitsverhältnis oder in den letzten 2 Monaten eines auf feste Zeit abgeschlossenen Arbeitsvertrages. Hier ist mindestens die Ankündigungsfrist der Dienstpläne einzuhalten – in Saisonbetrieben eine Woche im Voraus für eine Woche, in Jahresbetrieben 2 Wochen im Voraus für 2 Wochen. Nur wenn die Ferien früh genug angekündigt worden sind, ist die Erholung als eigentlicher Ferienzweck erfüllt. Sind diese Punkte erfüllt, darf der Arbeitgeber den Mitarbeitenden in die Ferien schicken. Pro Jahr müssen mindestens 2 Wochen Ferien zusammenhängend gewährt werden, unabhängig davon, ob die Ferien angeordnet oder vom Mitarbeitenden beantragt werden. Einzelne Ferientage dürfen nur mit dem Einverständnis des Mitarbeitenden gewährt werden.

## Kleinbetriebe

**Welche Kriterien müssen erfüllt werden, um gemäss L-GAV als Kleinbetrieb zu gelten?**

Kleinbetriebe sind Betriebe, die neben dem Arbeitgeber höchstens 4 Vollzeitangestellte oder maximal 6 Angestellte (inklusive Teilzeitbeschäftigte und Lernende) mit insgesamt maximal 400 Stellenprozenten beschäftigen. Zusätzlich dürfen pro Kalenderjahr maximal 3 Aushilfen mit geringen Pensen beschäftigt werden, ohne dass dadurch das Kleinbetriebsprivileg wegfällt. Ein Penum gilt als gering, wenn der Bruttolohn pro Kalenderjahr und Person die AHV-rechtliche Grenze von 2300 Franken pro Jahr nicht übersteigt.

Erfüllt der Betrieb diese Kriterien, kann eine wöchentliche Arbeitszeit von 45 Stunden vereinbart werden.

## Schwangerschaft

**Ich habe eine Mitarbeiterin im Service angestellt. Einen Tag nach Ablauf der Probezeit teilt sie mit, sie sei im fünften Monat schwanger. Hätte sie dies beim Vorstellungsgespräch nicht mitteilen müssen, oder habe ich einen Fehler gemacht, dass ich sie nicht danach gefragt habe?**

Bei einer Schwangerschaft besteht die Informationspflicht seitens der Stellensuchenden nur dann, wenn die infrage stehende Tätigkeit von einer werdenden Mutter nicht ausgeübt werden kann (z. B. Tänzerin, Model, schwere körperliche Arbeit, oder wenn der Arbeitsort eine Gesundheitsgefahr für die schwangere Frau und ihr ungeborenes Kind birgt). Arbeitsstellen im Gastgewerbe gehören grundsätzlich nicht zu diesen Ausnahmen, weshalb die Frage nicht beantwortet werden muss. Es kann sogar vom sogenannten Notwehrrecht zur Lüge Gebrauch gemacht werden, um allfällige Benachteiligungen zu vermeiden.

## Haben Sie Fragen an Annette Rupp?

Telefon 031 370 43 50 (Montag – Freitag, 8.30 – 12 Uhr und 14 – 16 Uhr)

E-Mail: [rechtsberatung@hotellerieuisse.ch](mailto:rechtsberatung@hotellerieuisse.ch)

## MARKTNOTIZEN



Zetacoustic von Création Baumann.

## Textilien für die perfekte Raumakustik

**Création Baumann präsentiert zwei transparente Ergänzungen in ihrer Akustik-Kollektion.**

Création Baumann ist bekannt für seine innovative und umfassende Akustik-Kollektion bestehend aus blickdichten und transparenten Stoffen mit hohem akustischem Nutzen. Durch intensive Forschung entwickelte der Schweizer Textilspezialist diese funktionalen Textilien gezielt weiter und präsentiert nun zwei transparente Neuheiten, die sich durch sehr hohe Schallabsorptionsgrade auszeichnen: «Deltacoustic» und «Zetacoustic». Die beiden Stoffe eignen sich hervorragend für den Objektbereich und sind durch ihren wohnlichen Look auch im Privatbereich einsetzbar.

Der halbtransparente «Deltacoustic» mit seiner ruhigen, natürlichen Oberfläche ist in 17 naturinspirierten Farben von Stein- und Kalknuancen bis zu warmen Rost- und Goldtönen erhältlich. Der transparentere «Zetacoustic» mit einer elegant strukturierten Optik in zehn Farbstellungen lässt sich mit seiner subtilen Farbvielfalt ideal in die zeitgemässe Architektur integrieren. Beide Textilien in 300cm Breite lassen das Tageslicht in den Raum und überzeugen sowohl ästhe-

tisch wie funktional. Sie bieten Sichtschutz, sind pflegeleicht und weisen für einen transparenten Stoff einen hohen Schallabsorptionsgrad von aw 0.6 bis 0.65 auf.

Ergänzend zu den drei ersten transparenten Akustikstoffen «Alphacoustic», «Betacoustic» und «Gammacoustic» sind auch «Deltacoustic» und «Zetacoustic» aus Trevira CS gefertigt und schwer entflammbar. Die hochtechnischen Gewebe zeigen unterschiedliche Vorder- und Rückseiten und sind durch die Verwendung von transparenten Foliengarnen effizient schallabsorbierend.

[www.creationbaumann.com](http://www.creationbaumann.com)

## Jetzt den Umbau für 2015 planen

Eine erste Konzeptstudie, die präsentiert, wie die Zukunft eines Gastronomiebetriebes oder eines Hotels aussehen kann, ist der Start einer erfolgreichen Zusammenarbeit mit beck konzept.

Die individuelle Gestaltungsidee, kombiniert mit einer detaillierten Kostenschätzung, bietet die wichtige Entscheidungsgrundlage für ein neues Umbauprojekt.

Als nächster Schritt folgt der Beginn der Planungsphase und dann die effiziente Projektumsetzung.

Aber was sind denn die Vorteile einer Zusammenarbeit mit beck konzept?

– Gestaltung, Planung, Produktion und Ausführung unter einem Dach ergeben die grösstmögliche Garantie für eine passgenaue Umsetzung.



– Das eingespielte Team von rund 40 Mitarbeitern bringt Erfahrung aus unzähligen Bauprojekten mit.  
– Kosteneinsparung durch kurze Kommunikationswege und gute Kontakte

Die Vision ist das Ziel, das Budget die Limite. Beides optimal kombiniert, und die Saison 2015 kann kommen.

[www.beck-konzept.ch](http://www.beck-konzept.ch)



Der neue Firmensitz der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

## Gastrokompetenz vereint

**Mit dem Neubau in Schönbühl konzentriert das Familienunternehmen Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG die drei Abteilungen Administration/Servicezentrale Schönbühl, Produktion/Planung/Lager in Uetendorf und Ausstellungs-/Ausbildungszentrum unter einem Dach.**

«Der neue Firmensitz ist ein Paradies für Gastronomen und ein Novum in Sachen Ausstellung. Etwas, das es bisher so noch nicht gab», sagt Reto Hugentobler. Modernste Kochsysteme, Verarbeitungskonzepte und technische Einrichtungen für die Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Systemgastronomie werden im Neubau sichtbar gemacht. Der grosszügige Ausstellungsraum mit 1200m<sup>2</sup> soll nicht nur für Gastronomen, sondern auch für Planer, Architekten, Investoren und Endkunden eine Plattform bilden, wo sie sich über zukunftsorientierte Apparatechnik und Kochsysteme informieren und austauschen können. Mit

dem klaren Ziel, Grundlagen und Voraussetzungen zu schaffen für bessere Speisenqualität, höhere Küchenrendite und glücklichere Köche.

In diesem innovativen Umfeld fand am 25. August 2014 die erste Partnertagung statt. Hauptakzent der Tagung waren die 27 Partnerfirmen aus der Gastro-Zulieferindustrie, welche ebenfalls mit Produkten und Dienstleistungen im Kochparadies präsent sind.

[www.hugentobler.ch](http://www.hugentobler.ch)  
[www.koch-paradies.ch](http://www.koch-paradies.ch)

## Wohin mit meinen Kundendaten?

Viele Besucher stellten uns an unserem Stand an der Suisse Emex'14 diese Frage. **Gastroprofis, Marketingverantwortliche sowie Unternehmer** kennen die Wichtigkeit von Kundendaten und haben diese in der Vergangenheit zusammengetragen. Nun **haben sie eine Datensammlung, die sie nicht so nutzen können, wie sie sich das vorstellen.** Ein klassisches CRM (Customer Relationship Management) ist meistens zu einseitig, da es nur Kundendaten pflegt, man aber mit diesen nicht richtig arbeiten kann. **KUBICORE bringt Ordnung und Struktur in Ihre Kundendaten!**

## Wie kann ich meine Daten erfolgreich nutzen?

Das war die logische Folgefrage, die auf beeindruckend einfache Art und Weise von KUBICORE beantwortet werden konnte. Ein **Bonus-System** erstellen und verwalten, **Gutscheine** kreieren und versenden, **Kundennummern** starten und auswerten, **Newsletter** auf Knopfdruck senden oder **Geburts-tags-gutscheine** automatisch verschicken **sind lediglich einige der zusätzlichen Funktionen von KUBICORE**, die ein CRM nicht erfüllen kann.

## Was kostet das alles?

Die Antwort auf diese wichtige Frage war für die Interessenten eine weitere grosse und positive Überraschung. KUBICORE ist einfach zu budgetieren, da wir mit einer Flat-

rate arbeiten, **die unlimitierte Nutzung, dreifache Datenspeicherung, gratis Update sowie eine kostenlose Hotline beinhaltet.**

**Neukunden profitieren noch bis zum 31. 12. 2014 von drei Monaten Gratisnutzung des Systems!** (Auch für Interessenten, die nicht an der Suisse Emex'14 waren.)

[www.kubicore.ch](http://www.kubicore.ch)



## Bei mehreren Lieferanten bestellen!

## HOREGO (INTEGRALE)

Acht Monate nach der Lancierung nutzen bereits über 270 Horego-Kunden die neue unabhängige und flexible Online-Bestellplattform. Die Vorteile für Einkaufsverantwortliche liegen auf der Hand. Die Bestellplattform ist ein praktisches Werkzeug, um die Einkaufsabläufe zu optimieren und online einen Überblick über alle Einkäufe im Betrieb zu erhalten. Dank den hinterlegten Bestellvorlagen können Sie Ihre Bestellprozesse optimieren, sowie Statistiken und Inventuren effizienter erstellen. Bequem ist, dass Sie mit einem Login eine breite Auswahl von Lieferanten zur Verfügung haben.

## Im Moment sind folgende Lieferanten auf der Bestellplattform vertreten:

E. Bieri AG, Elevite AG, E. Gmür AG, Hiestand Schweiz AG, Hügli Nahrungsmittel AG, Kellenberger Frisch Service AG, Lüchinger & Schmid AG, Mérat + Cie AG, Romer's Hausbäckerei AG, Scana, Supro Nahrungsmittel AG, E. Weber & Cie. AG, Ernst Welti AG. Laufend werden weitere Lieferanten aufgeschaltet.

Vereinbaren Sie einen Termin mit uns unter 044 366 50 50, gerne erklären wir Ihnen alle Vorteile von HOREGO INTEGRALE.

[www.horego-integrale.ch](http://www.horego-integrale.ch)