

Nous nous engageons pour la valorisation de nos métiers.
scc · spr · sphi · spham · aspbpc



Conférence de presse du 19 décembre 2016

Petite augmentation pour l'hôtellerie-restauration Rien pour la production, entre 33.- et 66.- pour la vente en boulangerie-pâtisserie-confiserie Nos conventions collectives : « bonnes pour tous »

En 2017, la CCNT de l'hôtellerie-restauration augmentera ses salaires minimum de 0.3%. Dans la boulangerie-pâtisserie et confiserie, les collaborateurs dans la production n'auront pas d'augmentation, et pour les collaborateurs de la vente, ce sera une hausse entre 33.- et 66.-. Contre vents et marées, un partenariat social solide, garantit sécurité pour les employés et égalité entre les entreprises.

Eric Dubuis, secrétaire romand et membre de la direction de Hotel & Gastro Union

Situation dans l'hôtellerie restauration

L'hôtellerie et la restauration occupent aujourd'hui environ 200 000 personnes dans plus de 30'000 établissements en Suisse. Tous les employés travaillant dans ce secteur d'activité sont protégés par la Convention collective nationale de travail pour les hôtels, restaurants et cafés, également appelée CCNT, qui est déclarée de force obligatoire par le Conseil fédéral, et dont Hotel & Gastro Union est signataire pour la partie syndicale.

Perspectives pour 2017

Il faut tout d'abord préciser que l'actuelle convention sera échuë à la fin de cette année. Il était donc absolument primordial d'obtenir un résultat dans les négociations, sinon l'hôtellerie-restauration se serait retrouvée dans une situation dangereuse de vide conventionnel, avec tous les risques inhérents à une telle situation (plus de règles, apparition de dumping salarial, plus de contrôle dans les établissements, plus de soutien à la formation,...).

Nous nous engageons pour la valorisation de nos métiers.
scc · spr · sphi · spham · aspbpc



De plus, tous les partenaires signataires de la convention 2017 ont accepté fin juin son entrée en vigueur pour le 1^{er} janvier 2017, pour une durée de 4 ans.

Après 2 années et 32 rondes de négociation (!), voici les principales nouveautés :

- Les salaires seront augmentés de 0.3%. Par exemple un collaborateur sans apprentissage gagnera 3417.- ou un jeune sortant d'apprentissage touchera quant à lui 4120.-.
- Les pères auront droit à 5 jours de congé paternité au lieu de 3 auparavant.
- Le concept de formation sera amélioré. Il y aura un élargissement de l'aide financière prévue au titre de la formation et du perfectionnement : l'accès à l'offre sera garanti à une personne non soumise à la convention (p. ex. le chef d'entreprise ou un membre de sa famille). Cette mesure était jusqu'à présent réservée aux personnes obligatoirement soumises à la CCNT.
- L'exécution de la convention collective sera renforcée. En effet, la commission de surveillance pourra demander à l'office de contrôle d'effectuer plus de contrôle, et au besoin de les effectuer sans annonce préalable. De plus, lors de tous les contrôles, si l'inspecteur remarque que l'employeur n'a pas versé ce qu'il aurait dû, ce dernier aura 30 jours pour régulariser la situation vis-à-vis de ses collaborateurs, faute de quoi l'office communiquera directement aux lésés les montants dus. Finalement une plus grande collaboration avec les cantons est souhaitée lors de l'ouverture de nouveaux établissements. En effet, tout nouvel établissement est tenu de s'annoncer à l'office de contrôle. En cas de non réponse aux sollicitations de l'office, un contrôle sera déclenché.

Situation dans la boulangerie-pâtisserie-confiserie

La branche a une nouvelle convention collective qui est entrée en vigueur au 1er janvier 2015.

Elle est, comme pour la CCNT, également déclarée de force obligatoire par le Conseil fédéral.

Pour rappel, les conditions ci-dessous sont applicables:

- le supplément de salaire pour le travail de nuit entre 22h et 4h est fixé à 25%

Nous nous engageons pour la valorisation de nos métiers.
scc · spr · sphi · spham · aspbpc



- le 13^{ème} salaire est dû à 100% dès le début des rapports de travail, sous réserve que le contrat ne soit pas résilié au cours de la 1^{ère} année de service
- la durée hebdomadaire du travail est de 42 heures
- 6 jours fériés payés
- 2 jours de congé paternité
- Soutien jusqu'à Fr. 6'000.- pour la formation continue et les examens professionnels
- Depuis cette année, une 5^{ème} semaine de vacances a été introduite pour tous les collaborateurs. Après une période d'introduction très controversée, cette 5^{ème} semaine est maintenant assurée

Et dans la boulangerie-pâtisserie-confiserie en 2017?

Les collaborateurs du secteur de la production titulaire d'un CFC ou d'une AFP n'auront malheureusement pas d'augmentation en 2017. Les collaborateurs dans le domaine de la vente, titulaires d'une AFP, verront quant à eux, leurs salaires augmenter de 33.- en 2017. Les titulaires d'un CFC toucheront 66.- en plus.

Conclusion : Le partenariat social, une garantie solide pour l'avenir

Malgré les multiples difficultés, le dialogue social est toujours actif. Nos conventions collectives sont bonnes pour tous. Une augmentation des contrôles assure le respect des conditions de travail pour les employés et ainsi une saine concurrence entre les établissements. Les employeurs peuvent augmenter la productivité dans leurs établissements en formant leurs collaborateurs grâce à l'aide des fonds de formation. Et, pour l'hôtellerie-restauration, les employeurs peuvent aussi bénéficier du soutien financier à la formation. On ne peut que se réjouir d'avoir des patrons mieux formés, apte à diriger efficacement leurs établissements, dans le respect des règles établies.

Pour d'autres renseignements : Eric Dubuis, secrétaire romand, 079 290 76 26

Hotel & Gastro Union est l'association des employés et des cadres de l'hôtellerie-restauration, la boulangerie-pâtisserie-confiserie et compte plus de 22'000 membres en Suisse.