

Conférence de presse du 21 décembre 2015

**La CCT de la boulangerie-confiserie a obtenu la force obligatoire.  
5 semaines de vacances et un 13<sup>ème</sup> salaire pour tous.  
Pas d'augmentation dans la production, par contre 1% dans la vente.  
Statut quo pour l'hôtellerie-restauration.**

**En 2016, la CCNT de l'hôtellerie-restauration n'augmentera pas ses salaires minimum. Dans la boulangerie-pâtisserie et confiserie, il en ira de même pour la production, en revanche pour les collaborateurs de la vente, ce sera 1% de plus. A ceci s'ajoute un 13<sup>ème</sup> salaire complet et une 5<sup>ème</sup> semaine de vacances pour tous. Les partenaires sociaux capitalisent sur la formation pour améliorer la productivité. On le voit, un partenariat social solide, ça paie !**

---

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

---

### Situation dans l'hôtellerie-restauration

L'hôtellerie-restauration occupe 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.

### Quelles perspectives pour 2016 ?

Il faut tout d'abord dire que le dialogue patrons - employés est toujours très actif. Les partenaires avaient décidé que les salaires augmenteraient en 2016 proportionnellement au renchérissement. Mais comme il n'y a pas de renchérissement (2015=-1.1% et 2016=+0.1), il n'y aura donc pas d'augmentation de salaire pour 2016. Précisons toutefois que dans notre CCNT nous négocions des salaires minimum. Rien n'empêche donc un patron de payer mieux ses employés. Ce qui semble être le cas, puisque selon l'office fédéral de la statistique, les salaires nominaux ont progressé dans l'hôtellerie - restauration en 2014 de 1,1%, alors que l'augmentation n'a été que de 0,8 % toutes branches confondues.

La convention collective ayant été prolongée jusqu'à la fin de l'année 2016, les délégations des employés et des employeurs sont déjà à pied d'œuvre pour dessiner les contours de la CCNT version 2017.

## Situation dans la boulangerie-pâtisserie-confiserie

La branche a une nouvelle convention collective qui est entrée en vigueur au 1er janvier 2015. Le 1<sup>er</sup> novembre le Conseil fédéral lui a accordé la force obligatoire, ce qui veut dire que comme pour l'hôtellerie-restauration, tous les établissements sont soumis à la CCT.

Les conditions ci-dessous sont applicables:

- le supplément de salaire pour le travail de nuit entre 22h et 4h est fixé à 25%
- le 13<sup>ème</sup> 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<sup>ère</sup> 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

## Et quelles perspectives dans la boulangerie-pâtisserie-confiserie en 2016?

Dès le 1<sup>er</sup> janvier 2016, tous les collaborateurs auront 5 semaines de vacances.

Pour les employés dans le secteur de la production titulaires d'un CFC ou d'une AFP, les salaires avaient augmenté entre 4 % et 4,5 % entre 2014 et 2015. En 2016 il n'y aura malheureusement pas de d'augmentation pour eux.

Les collaborateurs dans le domaine de la vente, titulaires d'un CFC ou d'une AFP, verront quant à eux, leurs salaires augmenter de 1 % environ pour 2016.

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

Malgré les difficultés économiques, le partenariat social est solide. Nos conventions collectives sont bonnes pour tous et elles ont toutes les 2 la force obligatoire du Conseil fédéral. Les employeurs peuvent augmenter la productivité dans leurs établissements en formant leurs collaborateurs grâce à l'aide des fonds de formation. Parallèlement, les collaborateurs et collaboratrices de l'hôtellerie-restauration et de la boulangerie-pâtisserie-confiserie ont la garantie d'avoir de bonnes conditions de travail et des perspectives de carrières intéressantes. Les partenaires sociaux ont choisi la voie de la formation et du dialogue, c'est une garantie pour tous d'un avenir égal

*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, de la boulangerie-pâtisserie-confiserie, et compte plus de 22'000 membres en Suisse.**