

***Communiqué de presse ***

Le 2^e octobre 2013

Nouvelle baisse du nombre de violations de la CCNT

Bâle.- L'office de contrôle de la convention collective nationale de travail (CCNT) pour l'hôtellerie-restauration vérifie chaque année l'observation de la convention par 2000 entreprises sélectionnées de manière aléatoire. L'accent est mis sur les salaires minimums et l'enregistrement du temps de travail. Si, jusqu'en 2010, près de la moitié des entreprises contrôlées ne respectait pas les dispositions de la CCNT, l'on observe depuis une baisse continue du nombre de violations. Cette amélioration s'explique notamment par la nouvelle convention en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2010.

Chaque année, dix inspecteurs mandatés par l'office de contrôle de la CCNT le respect des directives de la convention dans un échantillon représentatif de 2000 entreprises. Celles-ci sont sélectionnées de manière aléatoire. En vertu de l'arrêté d'extension du champ d'application de la convention, toute entreprise suisse qui relève du secteur de l'hôtellerie et de la gastronomie et emploie du personnel est concernée par la CCNT et peut donc être contrôlée.

Contrôle de l'enregistrement du temps de travail et du respect des salaires minimums

Sont contrôlés quatre domaines thématiques, dont trois chaque année. Le quatrième est redéfini annuellement. L'enregistrement du temps de travail, le respect des salaires minimums et les contributions aux frais d'exécution sont systématiquement contrôlés. Pour la période 2012/2013, ce contrôle a été étendu aux décomptes finaux de l'enregistrement du temps de travail. 90% des 2000 entreprises contrôlées respectaient les dispositions sur les salaires minimums et 77% disposaient d'un système approprié avec signature pour l'enregistrement du temps de travail. Au total, 67,8% des entreprises n'ont donné lieu à aucune réclamation.

Baisse continue des violations depuis 2010

Depuis l'entrée en vigueur de la nouvelle CCNT en 2010, le nombre d'infractions affiche une baisse sensible, notamment en ce qui concerne l'enregistrement du temps de travail. Si, jusqu'en 2010, quelque 40% des entreprises contrôlées n'utilisaient aucun système approprié, ce chiffre ne s'inscrit plus cette année qu'à 7,5%. Ce repli notable s'explique d'une part par le renforcement de la politique d'information à l'égard des entreprises et, d'autre part, par les formulaires imprimés ou électroniques adaptés au secteur qui sont désormais mis à disposition. De plus, depuis 2010, la CCNT autorise les inspecteurs à infliger des amendes immédiates en cas de violation. Cette nouvelle disposition porte ses fruits puisque le taux d'abus a largement diminué.

Supports mis à disposition par l'office de contrôle

«Le contrôle de l'enregistrement du temps de travail est important pour les employés, mais il présente également une valeur économique non négligeable pour les employeurs. Dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, les frais de personnel représentent environ 46% des coûts totaux. Le relevé des temps de travail permet à l'employeur de maîtriser constamment son principal poste de coûts», explique Hansjürg Moser, directeur de l'office de contrôle de la CCNT pour l'hôtellerie-restauration. Pour assister les entreprises lors de l'enregistrement du temps de travail, l'office de contrôle propose des outils d'aide sur son site Internet www.l-gav.ch.

***Fin du texte ***

Interlocuteur pour demandes des médias:

Hansjürg Moser, directeur

Office de contrôle de la CCNT pour l'hôtellerie-restauration

Tél.: +41 61 227 95 55

h.moser@l-gav.ch

CCNT - La convention collective de travail pour l'hôtellerie-restauration suisse: bonne pour tous.

Les partenaires associés à la négociation, Hotel & Gastro Union, Syna, Unia, GastroSuisse hotelleriesuisse et Swiss Catering Association (SCA) entendent mieux faire connaître les avantages de leur Convention collective nationale de travail (CCNT) commune, de façon à améliorer l'accueil qui lui est réservé. Les associations veulent ainsi montrer que la CCNT ouvre de nouvelles perspectives aux employeurs comme au personnel de la branche de l'hôtellerie-restauration, malgré un contexte économique difficile et une âpre concurrence en Suisse comme à l'étranger. Le slogan choisi «La CCNT: bonne pour tous», les campagnes dans les médias, la distribution de matériel d'information aux entreprises de l'hôtellerie-restauration et bien d'autres mesures encore ont pour but de sensibiliser le secteur de l'hôtellerie-restauration au fait que la CCNT lui permet d'être à la fois compétitif et capable de s'imposer comme employeur intéressant. Pour de plus amples informations, consulter www.l-gav.ch.