Kontrollstelle für den L-GAV Office de contrôle de la CCNT Ufficio di controllo del CCNL 4010 Basel

Postfach 357

Dufourstrasse 23 | Tel 061 227 95 55 Fax 061 227 95 60 info@l-gav.ch

www.gut-fuer-alle.ch i www.bonne-pour-tous.ch i www.bene-per-tutti.ch

*** Communiqué de presse ***

4 juillet 2016

La nouvelle Convention collective de travail pour l'hôtellerie-restauration suisse a été ratifiée

Bâle. – Les organes décisionnaires des six organisations d'employés et d'employeurs de l'hôtellerie-restauration ont approuvé et ratifié la nouvelle Convention collective nationale de travail, qui entrera en vigueur en 2017. Ce texte encourage la productivité et la qualité du secteur, assure des conditions équitables pour les établissements et aide l'hôtellerierestauration à préserver sa compétitivité sur le marché du travail.

La nouvelle Convention collective nationale de travail (CCNT) pour l'hôtellerie-restauration est le fruit de deux années de négociations approfondies entre les représentants des organisations d'employés Hotel & Gastro Union, Syna, Unia et les organisations d'employeurs Swiss Catering Association (SCA), GastroSuisse et hotelleriesuisse. A travers le slogan désormais bien connu « bonne pour tous », le nouveau texte vise notamment à améliorer l'image de la branche, à encourager la professionnalisation et à réduire les fluctuations. Les principales nouveautés sont l'élargissement de l'aide financière prévue pour la formation et le perfectionnement, l'ajustement de la pratique de réduction du salaire durant la période d'introduction, une hausse du salaire minimum modérée de 0,3 % et l'allongement de la durée du congé de paternité de trois à cinq jours. La CCNT 2017 sera déposée devant le Conseil fédéral en juillet, conjointement avec la demande d'extension du champ d'application. Elle entrera en vigueur le 1er janvier 2017 pour une durée de quatre ans. La CCNT actuelle restera en vigueur jusqu'à fin 2016.

Des valeurs sûres pour réussir demain

Depuis l'entrée en vigueur de la première CCNT en 1974, les organisations d'employés et d'employeurs poursuivent les mêmes objectifs. La CCNT de l'hôtellerie-restauration est aujourd'hui la plus grande Convention collective de travail déclarée d'application générale de Suisse, avec 27 000 établissements et 200 000 employés concernés. En s'entendant sur de nouvelles conditionscadres, les partenaires sociaux assument leur responsabilité sociale. Dans leurs négociations, ils ont tenu compte des besoins des régions et des développements actuels, mais aussi évalué les tendances d'avenir. Comme le montre la solution adoptée, ils ont de nouveau réussi à définir des modalités de collaboration solides pour les employeurs comme pour les employés. Ces conditions-cadres ne sont pas figées pour la période à venir : comme par le passé, les délégations de négociations souhaitent pouvoir fixer les règles du jeu dans l'hôtellerie-restauration sans subir d'influence politique extérieure au secteur. Dans les situations exceptionnelles, les associations engagent des discussions pour analyser les dispositions et au besoin les modifier.

Fin du texte

Eine Kampagne des Gastgewerbes – une campagne de l'hôtellerie-restauration – una campagna dell'industria alberghiera-ristorazione













L-GAV – gut für alle CCNT – bonne pour tous CCNL – bene per tutti

((Info-Box:))

Principales nouveautés apportées par la CCNT 2017-2020 :

- Elargissement de l'aide financière prévue par la CCNT au titre de la formation et du
 perfectionnement : chaque année, dans chaque entreprise, l'accès à l'offre est garanti à une
 personne non soumise à la CCNT (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.
- Ajustement de la pratique de réduction des minima salariaux durant la période d'introduction (baisse de 8 % maximum stipulée par écrit dans le contrat de travail individuel)
- Hausse du salaire minimum de 0.3 %
- Congé de paternité payé de cinq jours au lieu de trois
- La mise en œuvre des dispositions de la CCNT peut, dans des cas justifiés, donner lieu à des contrôles inopinés. Cela peut donc se traduire par des inspections renforcées.

Service de coordination pour les requêtes des médias :

Sabine Bosshardt Zenhäusern & Partner AG Tél.: +41 (0)44 386 40 02

E-mail: bosshardt@zen-com.com

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

Les négociateurs des organisations Hotel & Gastro Union, Unia, Syna, GastroSuisse, hotelleriesuisse et Swiss Catering Association (SCA) entendent communiquer plus vigoureusement les avantages de leur Convention collective de travail (CCNT) commune afin qu'elle soit mieux acceptée. Les organisations veulent ainsi mettre en exergue les opportunités qu'offre la CCNT aux employeurs et aux employés de l'hôtellerie-restauration dans un environnement difficile. Le slogan « CCNT : bonne pour tous » ainsi que la présence médiatique, le matériel d'information pour l'hôtellerie-restauration et d'autres mesures doivent sensibiliser le secteur au fait qu'avec la CCNT, l'hôtellerie-restauration sera plus compétitive, notamment sur le marché du travail. Plus d'informations à l'adresse www.l-gav.ch.