

5 september 2011

BAKKERIJEN EN BANKETBAKKERIJEN : Spreiding van de wekelijkse arbeidsduur.

CAO geldig van 1.1.2012 en afgesloten voor onbepaalde duur

Neerlegging-Dépôt: 16/09/2011
Regist.-Enregistr.: 19/10/2011
N°: 106420/CO/118.03

Hoofdstuk I. - Toepassingsgebied

Art. 1. § 1. Deze collectieve arbeidsovereenkomst is van toepassing op de werkgevers en de arbeiders van de sector bakkerijen, de banketbakkerijen die "verse" producten vervaardigen voor onmiddellijke consumptie met zeer beperkte houdbaarheid en de verbruikszalen bij een banketbakkerij.

§ 2. Met arbeiders worden de mannelijke en de vrouwelijke arbeiders bedoeld.

Hoofdstuk II. – Definitie grote en kleine bakkerijen

Art. 2. Onder "kleine bakkerijen en banketbakkerijen" wordt verstaan de bakkerijen, de banketbakkerijen die verse producten vervaardigen voor onmiddellijke consumptie met zeer beperkte houdbaarheid en de verbruikszalen bij een banketbakkerij die gemiddeld minder dan 20 arbeiders (uitgedrukt in voltijdse equivalenten) tewerkstellen.

Onder "grote bakkerijen en banketbakkerijen" wordt verstaan de bakkerijen, de banketbakkerijen die verse producten vervaardigen voor onmiddellijke consumptie met zeer beperkte houdbaarheid en de verbruikszalen bij een banketbakkerij die gemiddeld 20 of meer arbeiders (uitgedrukt in voltijdse equivalenten) tewerkstellen.

Het aantal arbeiders wordt berekend per technische bedrijfseenheid (TBE) in de zin van de Bedrijfsorganisatiewet.

Het gemiddeld aantal arbeiders wordt jaarlijks op 30 september (= dag X) bepaald en dit op basis van de tewerkstelling van de arbeiders en de interim-arbeiders in de referentieperiode, die loopt van 1 september tot 31 augustus voorafgaand aan dag X.

Het aantal voltijdse equivalenten wordt bekomen door het aantal kalenderdagen dat elke arbeider en interim-arbeider in de referentieperiode in dienst was te delen door 365.

Voor arbeiders die een uurregeling hebben van minder dan 75% van een voltijdse uurregeling wordt het totaal aantal kalenderdagen zoals bekomen in toepassing van het vorige lid gedeeld door 2.

Periodes van schorsing van de arbeidsovereenkomst ingevolge langdurige ziekte (d.i. vanaf meer dan 3 maanden ziekte) en volledige onderbreking van prestaties in het kader van tijdskrediet of thematische verlopen tellen niet mee in deze berekening.

Het resultaat dat in toepassing van deze paragraaf op dag X wordt bekomen heeft uitwerking vanaf 1 januari volgend op dag X.

Als het resultaat dat op dag X wordt bekomen tot gevolg heeft dat een onderneming overgaat van een kleine bakkerij en banketbakkerij naar een grote bakkerij en banketbakkerij of omgekeerd dient de werkgever de arbeiders hiervan uiterlijk op 31 oktober volgend op dag X schriftelijk in kennis stellen.

Hoofdstuk III. - Regeling in de grote bakkerijen en banketbakkerijen

Art. 3. Het aantal werkdagen is in de grote bakkerijen, banketbakkerijen die "verse" producten vervaardigen voor onmiddellijke consumptie met zeer beperkte houdbaarheid en de verbruikszalen bij een banketbakkerij, gemiddeld over een jaar, begrensd tot vijf dagen per week.

Hoofdstuk III. - Regeling in de kleine bakkerijen en banketbakkerijen

Art. 4. In de kleine bakkerijen, banketbakkerijen die "verse" producten vervaardigen voor onmiddellijke consumptie met zeer beperkte houdbaarheid en de verbruikszalen bij een banketbakkerij, wordt de wekelijkse arbeidsduur gespreid over zes dagen.

Hoofdstuk IV. - Geldigheid

Art. 5. Onderhavige collectieve arbeidsovereenkomst treedt in werking op 1 januari 2012 en is gesloten voor onbepaalde duur.

Zij vervangt de collectieve arbeidsovereenkomst van 20 december 1999 gesloten in het Paritair Comité voor de Voedingsnijverheid betreffende de spreiding van de wekelijkse arbeidsduur in de bakkerijen en banketbakkerijen algemeen bindend verklaard bij Koninklijk Besluit van 12 juni 2002 (Belgisch Staatsblad van 11 september 2002).

Zij kan opgezegd worden door één der ondertekende partijen mits een opzegging van drie maanden met een ter post aangetekende brief, gericht aan de voorzitter van het Paritair Comité voor de voedingsnijverheid.

5 septembre 2011

BOULANGERIES ET PATISSERIES : Répartition de la durée hebdomadaire du travail.

CCT valable à partir du 1.1.2012 et conclue pour une durée indéterminée.

Chapitre I. - Champ d'application

Art. 1. § 1. La présente convention collective de travail s'applique aux employeurs et aux ouvriers du secteur des boulangeries, pâtisseries qui fabriquent des produits "frais" de consommation immédiate à très court délai de conservation et des salons de consommation annexés à une pâtisserie.

§ 2. Par "ouvriers" sont visés les ouvriers masculins et féminins.

Chapitre II – Définition des grandes et petites boulangeries

Art. 2. Par "petites boulangeries et pâtisseries", on entend les boulangeries, les pâtisseries qui fabriquent des produits frais de consommation immédiate à très court délai de conservation et les salons de consommation annexés à une pâtisserie qui occupent en moyenne moins de 20 ouvriers (exprimés en équivalents temps plein).

Par "grandes boulangeries et pâtisseries", on entend les boulangeries, les pâtisseries qui fabriquent des produits frais de consommation immédiate à très court délai de conservation et les salons de consommation annexés à une pâtisserie qui occupent en moyenne 20 ouvriers ou plus (exprimés en équivalents temps plein).

Le nombre d'ouvriers est calculé par unité technique d'exploitation (UTE) au sens de la loi portant organisation de l'économie.

Le nombre moyen d'ouvriers est déterminé chaque année le 30 septembre (= jour X) et ce, sur la base de l'occupation des ouvriers et des ouvriers intérimaires durant la période de référence, qui court du 1er septembre au 31 août précédant le jour X.

Le nombre d'équivalents temps plein est obtenu en divisant par 365 le nombre de jours calendrier où chaque ouvrier et ouvrier intérimaire était en service durant la période de référence.

Pour les ouvriers qui ont un horaire de moins de 75% d'un horaire à temps plein, le nombre total de jours calendrier est le nombre total de jours calendrier obtenu en application du paragraphe précédent divisé par 2.

Les périodes de suspension du contrat de travail pour maladie de longue durée (c.-à-d. à partir de plus de 3 mois de maladie) et l'interruption complète des prestations dans le cadre du crédit-temps ou de congés thématiques ne comptent pas pour ce calcul.

Le résultat obtenu en exécution de ce paragraphe au jour X est applicable à partir du 1er janvier suivant le jour X.

9

Si le résultat obtenu au jour X a pour conséquence qu'une entreprise passe d'une petite boulangerie et pâtisserie à une grande boulangerie et pâtisserie, ou l'inverse, l'employeur doit en informer les ouvriers par écrit pour le 31 octobre au plus tard suivant le jour X.

Chapitre III. - Réglementation dans les grandes boulangeries et pâtisseries

Art. 3. Dans les grandes boulangeries, pâtisseries qui fabriquent des produits "frais" de consommation immédiate à très court délai de conservation et des salons de consommation annexés à une pâtisserie, le nombre de jours de travail est limité en moyenne sur l'année à cinq jours par semaine.

Chapitre IV. - Réglementation dans les petites boulangeries et pâtisseries

Art. 4. Dans les petites boulangeries, pâtisseries qui fabriquent des produits "frais" de consommation immédiate à très court délai de conservation et des salons de consommation annexés à une pâtisserie, la durée hebdomadaire de travail est répartie sur six jours.

Chapitre V. - Validité

Art. 5. La présente convention collective de travail entre en vigueur le 1 janvier 2012 et est conclue pour une durée indéterminée.

Elle remplace la convention collective de travail du 20 décembre 1999 conclue au sein de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire relative à la répartition de la durée hebdomadaire du travail dans les boulangeries et pâtisseries, rendue obligatoire par Arrêté royal du 12 juin 2002 (Moniteur belge du 11 septembre 2002).

Elle peut être dénoncée par une des parties, moyennant un préavis de trois mois, par lettre recommandée à la poste, adressée au président de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire.
