

PARITAIR COMITÉ VOOR DE ARBEIDERS VAN DE  
VOEDINGSNIJVERHEID

**Collectieve arbeidsovereenkomst  
van 11 september 2012 betreffende de  
spreiding van de wekelijkse  
arbeidsduur in de bakkerijen en  
banketbakkerijen**

**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 bakkerijen en kleine bakkerijen**

**Art. 2.** Onder "kleine bakkerijen of 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 onmiddellijk consumptie met zeer beperkte houdbaarheid en de verbruikszalen bij een banketbakkerij die gemiddeld 20 of meer arbeiders

COMMISSION PARITAIRE POUR LES OUVRIERS DE  
L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

**Convention collective de travail du 11  
septembre 2012 relative à la  
répartition de la durée hebdomadaire  
du travail dans les boulangeries et  
pâtisseries**

**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).

(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 verloven 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 de dag X schriftelijk in kennis stellen.

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 obtenu en application du paragraphe précédent divisé par 2.

Les périodes de suspension du contrat de travail pour maladie de longue durée (c.-a.-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.

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.

### **Hoofdstuk III - Regeling in de grote bakkerijen en banketbakkerijen**

**Art. 3.** § 1. 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.

§ 2. De bakkerijen die ingevolge de toepassing van artikel 2 van deze cao overgaan van een kleine naar een grote bakkerij beschikken over een termijn tot 31 oktober van het jaar volgend op dag X om hun arbeidsregelingen aan te passen en de wekelijkse arbeidsduur beperken tot gemiddeld 5 dagen per week.

### **Hoofdstuk IV - Regeling in de kleine bakkerijen en banketbakkerijen**

**Art. 4.** § 1 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.

§ 2. De bakkerijen die ingevolge de toepassing van artikel 2 van deze cao overgaan van een grote naar een kleine bakkerij kunnen ten vroegste vanaf 31 oktober van het jaar volgend op dag X hun arbeidsregelingen wijzigen en de wekelijkse arbeidsduur spreiden over zeg dagen.

### **Hoofdstuk V - Geldigheid**

**Art. 5.** Onderhavige collectieve

### **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.

§ 2. Les boulangeries qui, suite à l'application de l'article 2 de la présente convention, passent de petite à grande boulangerie, disposent d'un délai allant jusqu'au 31 octobre de l'année suivant le jour X pour adapter leurs régimes de travail et limiter la durée de travail hebdomadaire à 5 jours en moyenne par semaine.

### **Chapitre IV - Réglementation dans les petites boulangeries et pâtisseries**

**Art. 4.** § 1<sup>er</sup>. 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.

§ 2. Au plus tôt à partir du 31 octobre de l'année suivant le jour X, les boulangeries qui, suite à l'application de l'article 2 de la présente convention, passent de grande à petite boulangerie, peuvent modifier leurs régimes de travail et étaler la durée de travail hebdomadaire sur six jours.

### **Chapitre V - Validité**

**Art. 5.** La présente convention collective de

arbeidsovereenkomst treedt in werking op 1 januari 2012 en is gesloten voor onbepaalde duur.

Zij vervangt de collectieve arbeidsovereenkomst van 5 september december 2011 gesloten in het Paritair Comité voor de Voedingsnijverheid betreffende de spreiding van de wekelijkse arbeidsduur in de bakkerijen en banketbakkerijen, geregistreerd onder het nummer 106420/CO/1180000

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.

travail entre en vigueur le 1er janvier 2012 et est conclue pour une durée indéterminée.

Elle remplace la convention collective de travail du 5 septembre 2011 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, enregistrée sous le numéro 106420/CO/1180000.

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.