

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

Les dix points forts de la CCNT

La Convention collective nationale de travail ...

- encourage résolument **la formation et le perfectionnement**. La formation profite à tous: collaborateurs, entreprises et clients.
- rend l'hôtellerie-restauration **compétitive sur le marché du travail**. Les conditions d'engagement sont conformes au marché et aux attentes de notre époque.
- définit **un cadre juridique équitable et unique à l'échelon national**. La branche prévient les distorsions de la concurrence résultant de conditions d'engagement hétérogènes.
- permet au secteur de **maîtriser son propre fonctionnement**. La CCNT est élaborée par des experts et approuvée par la base. L'hôtellerie-restauration fixe ainsi ses propres règles du jeu.
- contribue à **la stabilité du partenariat social**. La branche définit des règles du jeu claires favorisant la paix sociale et de bonnes conditions de travail.
- garantit **une protection sociale**. La branche affirme sa responsabilité sociale.
- est **le moyen le plus efficace d'éviter le dumping salarial**. Elle est un instrument efficace pour tirer parti avec discernement du changement de cadre politique en matière de libre circulation des personnes.
- instaure **une crédibilité sur le plan politique**. Une bonne organisation permet à la branche de se faire mieux entendre des responsables politiques.
- facilite **la reprise des entreprises**. La qualité des mesures de formation et de perfectionnement se traduit par une augmentation du nombre de candidats qualifiés pour la reprise d'entreprises.
- fait de **l'hôtellerie-restauration une branche plus attrayante**. L'hôtellerie-restauration a de l'avenir!

Conçue par la branche pour la branche.

Informations complémentaires sur www.ccnt.ch.

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

Pour une branche attrayante qui a de l'avenir!

La Convention collective nationale de travail (CCNT)
de l'hôtellerie-restauration

«La CCNT encourage la qualification professionnelle dans l'hôtellerie-restauration et scelle un partenariat social constructif. Elle propose aux jeunes gens des offres intéressantes de perfectionnement pour les inciter à faire carrière dans l'hôtellerie-restauration. Les possibilités de formation permettent aux collaborateurs qualifiés de viser des perspectives d'évolution professionnelle les incitant à demeurer au sein de cette branche.»

Hannes E. Jaisli, Directeur adjoint de GastroSuisse

«La CCNT fixe des conditions d'engagement conformes au marché et des règles claires pour tous. Ça me plaît.»

Angela Thiele, serveuse, Haut-Valais

«La CCNT nous permet de fixer nos propres règles du jeu pour la branche. Ainsi, nous garantissons un niveau de qualité élevé et la sécurité de toutes les parties prenantes. En unissant leurs forces, les associations d'employeurs et de travailleurs préparent l'avenir de notre branche.»

Dr. Christoph Juen, CEO de hotelleriesuisse

«La CCNT offre à des individus de différentes origines des conditions-cadres équitables et contribue ainsi à accroître l'attractivité de notre branche.»

Ulrike Kühnast, Chef de réception, Scuol