GASTRONEUCHÂTEL

Édition
nº 10

LE PETIT JOURNAL

Décembre
2017

Le bulletin de la chambre cantonale de l'hôtellerie et de la restauration

Salaire minimum : petit mode d'emploi

Par Philippe Bauer, avocat-conseil de GastroNeuchâtel et Conseiller national

Le Conseil d'Etat ayant adopté le règlement sur la mise en œuvre du salaire minimum, la situation est aujourd'hui relativement claire même si quelques zones d'ombre subsistent encore. A mon sens, les choses se présentent comme suit :

- Dans les établissements où le personnel travaille jusqu'à 42 heures par semaine, le salaire minimum de la convention collective (par mois CHF 3'417.00 ou par heure CHF 18.77) est supérieur au salaire minimum neuchâtelois (par mois CHF 3'308.75 ou par heure CHF 18.18). Aucune augmentation de salaire n'est dès lors nécessaire.

En ce qui concerne les entreprises saisonnières dans lesquelles le personnel travaille 43,5 heures par semaine, le salaire minimum de la convention collective (par mois CHF 3'417.00 ou par heure CHF 18.08) est inférieur au salaire minimum neuchâtelois (par mois CHF 3'436.00 ou par heure CHF 18.18). La différence est de CHF 19.00 par mois. Les collaborateurs de ce type d'établissement ont dès lors droit, avec effet rétroactif au 1er août 2017, à un supplément de salaire qui devra leur être versé.

En ce qui concerne les petits établissements dans lesquels le personnel travaille 45 heures par semaine, le salaire minimum de la convention collective (par mois CHF 3'417.00 ou par heure CHF 17.52) est inférieur au salaire minimum neuchâtelois (par mois CHF 3'545.10 ou par heure CHF 18.18). La différence est de CHF 128.10 par mois, avec effet rétroactif.

- En ce qui concerne les autres catégories salariales (I b., II, III a., III b. et IV), celles-ci ne sont pas concernées par le salaire minimum quel que soit le nombre d'heures travaillées par les collaborateurs.

- Il convient en outre de ne pas oublier que les montants ci-dessus doivent être payés 13 fois et que si l'employé est rétribué à l'heure, il convient d'ajouter au salaire horaire, outre le treizième salaire, l'indemnité de vacances (10,65%) et l'indemnité pour les jours fériés (2,27%).

- Une grosse interrogation subsiste aujourd'hui encore en ce qui concerne les rabais d'introduction (8% de réduction de salaire durant plusieurs mois au début de l'activité). La législation sur le salaire minimum neuchâtelois prévoit en effet que de tels rabais ne sont possibles que lorsqu'il s'agit d'une intégration professionnelle ou de mesures de réinsertion voire des mesures similaires prévues par des conventions collectives.

Il paraît dès lors évident que si un collaborateur vous est proposé par le Service des étrangers, l'Office AI ou le chômage, il devrait être possible d'appliquer à son contrat le rabais d'introduction, comme aux personnes n'ayant jamais eu d'activité dans la branche. La situation semble toutefois beaucoup plus discutable lorsqu'il s'agit par exemple d'un employé qualifié ou d'un collaborateur qui, ayant obtenu son CFC, continue de travailler chez son employeur. La commission tripartite d'observation du marché du travail, chargée de l'application du salaire minimum, devrait toutefois prochainement statuer sur cette question.

- D'autres questions qu'il appartiendra à la jurisprudence et aux autorités administratives de trancher se posent encore comme par exemple, qui sera habilité à faire les contrôles? S'agira-t-il, comme aujourd'hui, de contrôles effectués à la demande d'un collaborateur ou de contrôles plus systématiques? Le salaire minimum s'applique-t-il au conjoint ou aux enfants?

- Si les principes ci-dessus resteront valables en 2018, les montants à prendre en compte seront quelque peu augmentés. Le salaire minimum par heure sera en effet de CHF 19.78 ou de CHF 18.26 payés 13 fois.

Le salaire minimum prévu par la CCNT (par mois CHF 3'417.00 ou par heure CHF 18.77) sera dès lors toujours supérieur dans les établissements où le personnel travaille 42 heures par semaine. Par contre, le nouveau salaire minimum sera de CHF 3'451.00, par mois, pour les établissements dans lesquels le personnel travaille 43,5 heures, ce qui justifiera une augmentation de CHF 15.00 au 1er janvier 2018 par rapport à 2017 ; il se montera à CHF 3'560.70 pour ceux qui travaillent 45 heures, d'où une augmentation de CHF 15.60 au 1er janvier 2018.

Il va enfin de soi que GastroNeuchâtel vous renseignera régulièrement sur les développements jurisprudentiels de la matière.

PUBLICITÉ

Nez rouge

Véritables acteurs d'une campagne de prévention nationale à la sécurité routière, les bénévoles de Nez Rouge ramèneront chez eux, en toute sécurité, vos clients ne se sentant pas en état de conduire.

94% de la population a une bonne opinion de Nez Rouge et nous vous invitons à les appeler pour vos clients, ou pour vous-même, les 9 et 10 décembre puis du 15 au 31 :

NEZ ROUGE®
0800 802 208
www.nezrouge.ch

- Dimanche, lundi, mardi, mercredi de 22h30 à 02h00
- Jeudi, vendredi, samedi de 22h30 à 04h00
- Les nuits du 24 et 25 décembre de 22h30 à 04h00
- La nuit du 31 décembre de 23h30 à 05h30

Vous souhaitez une affiche? Demandez-la au 032 344 80 80

La ĝoulue
La neuchâteloise qui a du goût!
Bière brune artisanale locale
édition limitée « Spécial Noël »

CHF 94.80 / 5 + 1 offert (carton de 24)
Prix en francs suisses, TVA comprise
Frais de livraison CHF 12.80 (sur le canton de Neuchâtel)
Prix de vente conseillé: CHF 8.–

Brassée par :
Brasserie des 3 Lacs

Pour commander :
L'Artisan du Malt
Olivier Rochat
Nat. +41 79 758 59 41
ol.rochat@bluewin.ch

Le comité cantonal vous présente ses voeux

De gauche à droite : François Berner (assesseur), Verena Lüthi (assesseure), Karen Allemann (directrice), Philippe Bauer (avocat-conseil), Laurence Veya (vice-présidente), Claude Matthey (vice-président), Caroline Juillerat (assesseure), Pierre-Alain Rohrer (assesseur) et Daniel Biedermann (assesseur)

Au Menu pour 2018

Apéritif : un assortiment de vœux choisis, pour une nouvelle année prospère, truffée de bonnes affaires !

Entrée : une association professionnelle cantonale qui dresse toute une gamme de prestations de son cru, élaborées en partenariat avec ses interlocuteurs politiques, économiques, associatifs et médiatiques.

Plat principal : GastroNeuchâtel sert aux acteurs de l'hôtellerie-restauration du canton : canevas d'auto-contrôle, pictogrammes pour la déclaration des allergènes, mets du terroir partagés en toute convivialité lors du Festin neuchâtelois, chaque 2e dimanche de mars, et autres manifestations au goût de terroir…

Dessert : toutes sortes d'arrangements et compositions, préparés de concert avec ses partenaires, pour que tous les ingrédients et liants soient assemblés, et que ce métier d'hôtelier-restaurateur soit l'ambassadeur de l'attractivité et de l'accueil de notre canton !

Rendez-vous à nos membres et invités à la salle de spectacles de Boudry pour notre Assemblée générale lundi 30 avril 2018.

Voeux de l'équipe

Karen Allemann, *directrice*
Concept d'autocontrôle, hygiène, food trucks ou salaire minimum, voici des mots quelque peu barbares pour un message de voeux. C'est pourtant les thèmes qui nous suivront en 2018 et nous les accueillerons avec bienveillance. Grâce à toutes les personnes qui oeuvrent pour l'hôtellerie-restauration, nous travaillerons avec conviction dans les voies que nous avons choisies. Pour 2018, je vous souhaite, chère lectrice et cher lecteur, Paix, Amour et Lumière.

Gregory Porret,
responsable marketing et administration
Je souhaite à tous nos membres une année 2018 florissante avec moins de charges administratives afin qu'ils puissent se concentrer sur ce qu'ils aiment faire…

Charly Bettschen
consultant en hygiène
Je souhaite des affaires prospères à tous nos restaurateurs avec une bonne santé en prime.

Corinne Arm
administration des membres
Puisse 2018 vous être doux et propice, vous apporter mille joies et voir réussir tout ce que vous entreprendrez.

Yvan Thévoz
stagiaire marketing
Je souhaite à tous une très bonne année 2018, qu'elle vous apporte beaucoup de bonheur et de bons moments.

Maude Pezzani
stagiaire MPC
Que l'année 2018 vous apporte le bonheur et la réussite, le succès dans vos projets et l'accomplissement de vos rêves.

Hippolyte Dumoulin
stagiaire préapprentissage
Beaucoup de bonheur, joie et sécurité pour cette nouvelle année, ainsi que la réalisation de vos projets les plus chers.

A vos agendas !

LE DIMANCHE 11 MARS 2018
dès 11H30

FESTIN
NEUCHÂTELOIS
LE TEMPS D'UN REPAS
FESTIN-NEUCHATELOIS.CH

Rétrospec

Assemblée générale

L'occasion pour les membres de transmettre au comité leurs préoccupations et de donner leur opinion. Mais aussi de se retrouver pour échanger en toute convivialité autour d'un apéritif et d'un souper offerts par nos sponsors.

Dr Silac, un spectacle drôle et inoubliable durant le souper qui a eu lieu après les assises.

Laurent Favre, Conseiller d'Etat en compagnie de notre partenaire Philippe Martin de l'Absinthe la Valote Martin et de Philippe Bauer, avocat-conseil de GastroNeuchâtel et Conseiller national.

Assemblée administrative composée des membres uniquement.

Signature de notre charte par Caroline Juillerat, La Désobéissance à Neuchâtel, qui vient d'être élue au comité.

Festin neuchâtelois

Le Festin prend le train !

Chaque 2e dimanche de mars.

Un évènement gastronomique qui met en fête les produits du terroir neuchâtelois et ses artisans.

De grandes tablées sous le signe de la convivialité.

Assembée des délégués de GastroSuisse

A Schaffhouse, les 26 délégations cantonales ont donné leurs voix aux décisions importantes et stratégies futures.

La délégation neuchâteloise

La deviNEtte gourmande

Un concours qui permet aux clients de déguster trois produits du terroir 100% neuchâtelois.

Neuchâtel, ville suisse du goût 2018

Course des serveuses et garçons de café.

Plus de 40 évènements autour du goût

Festival de food trucks.

Une performance sur le Quai Ostervald : 10 illustrateurs en live !

120 participants, petits et grands, aux cours de cuisine.

Neuchâtel à la Belle Epoque

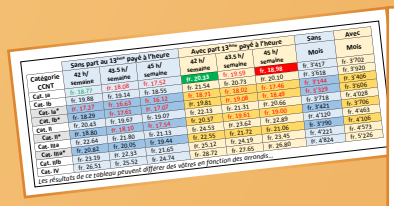
Une visite de la place Pury en 1904 dans le Tramoscope.

Un parcours interactif à travers la ville : que mangeait-on à la Belle Epoque ? à quoi jouait-on ? comment s'habillait-on ?

Et à l'arrivée, une inoubliable dégustation d'absinthe à la Brasserie Cardinal.

ctive 2017

Information sur le salaire minimum neuchâtelois



Catégorie CCNT	Sans part au 13ème payé à l'heure 42 h/ semaine	43.5 h/ semaine	45 h/ semaine	Avec part 13ème payé à l'heure 42 h/ semaine	43.5 h/ semaine	45 h/ semaine	Sans Mois	Avec Mois
Cat. Ia	fr. 18.72	fr. 19.08	fr. 17.52	fr. 20.33	fr. 19.79	fr. 18.96	fr. 3'417	fr. 3'702
Cat. Ib	fr. 19.88	fr. 19.14	fr. 18.55	fr. 21.54	fr. 20.73	fr. 20.10	fr. 3'618	fr. 3'920
Cat. IIa*	fr. 17.27	fr. 16.65	fr. 16.13	fr. 18.71	fr. 18.02	fr. 17.46	fr. 3'144	fr. 3'406
Cat. IIb*	fr. 18.25	fr. 17.61	fr. 17.07	fr. 19.81	fr. 19.08	fr. 18.49	fr. 3'325	fr. 3'606
Cat. IIc*	fr. 20.43	fr. 19.67	fr. 17.04	fr. 22.13	fr. 21.31	fr. 20.66	fr. 3'718	fr. 4'028
Cat. IIIa*	fr. 18.80	fr. 18.00	fr. 21.13	fr. 20.37	fr. 19.55	fr. 19.00	fr. 3'421	fr. 3'706
Cat. IIIb*	fr. 22.64	fr. 21.80	fr. 19.44	fr. 24.53	fr. 23.62	fr. 22.89	fr. 4'130	fr. 4'463
Cat. IIIc*	fr. 20.82	fr. 20.05	fr. 23.65	fr. 22.55	fr. 21.72	fr. 21.06	fr. 3'790	fr. 4'106
Cat. IVa	fr. 23.19	fr. 22.13	fr. 24.74	fr. 25.12	fr. 24.19	fr. 23.45	fr. 4'223	fr. 4'573
Cat. IVb	fr. 26.51	fr. 25.52		fr. 28.72	fr. 27.65	fr. 26.80	fr. 4'924	fr. 5'226
Cat. IV								

Les chiffres de ce tableau peuvent différer des vôtres en fonction des arrondis...

76 participants, membres et fiduciaires, ont pu échanger avec nos intervenants

Trois séances d'information, ici à l'Hôtel-Restaurant le Chalet à Cortaillod

Neuchallenge.ch

A travers le canton, découvrez des parcours méconnus à pied, à vélo ou en ski ! Cette édition 2017 s'est terminée en beauté avec près de 700 personnes ayant participé à un ou plusieurs des 5 défis proposés !

GastroNeuchâtel a offert 5 bons d'une valeur de CHF 50.- chacun dans un des 5 restaurants situés aux arrivées des étapes.

Affiche sur le prix d'un verre d'eau

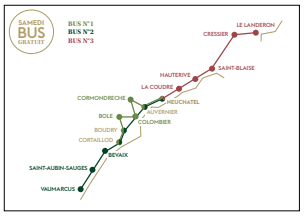
Groupe de travail «Tourisme-hôtellerie-gastro»

Buts : avoir une bonne visibilité sur l'offre touristique neuchâteloise ; augmenter la fréquentation des touristes dans les établissements publics ; créer une solidarité entre les politiques, les acteurs du tourisme et les établissements ; apporter des propositions et des solutions au développement de l'offre.

Concept d'hygiène

Un canevas en ligne a été créé pour la rédaction du concept d'autocontrôle.
Un moyen simple et didactique pour nos membres, avec en plus la mise à disposition d'un consultant en hygiène.

Groupe de travail - «Caves ouvertes 2018»



Intégration des restaurants aux caves ouvertes 2018.

Dégustations Neuchâtel Vins et Terroir Non Filtré, Oeil de Perdrix, Pinot Noir

Notre stand à L'Oeil de Perdrix

Nos membres sont invités à une partie «VIP» une heure avant l'ouverture au public du Non Filtré. Lors des autres événements, le verre leur est offert.

Belle affluence

«Gusto»

La partie «Gastronomie» du site de Tourisme neuchâtelois : une vitrine gratuite pour tous les établissements publics neuchâtelois

Pictogrammes - Allergènes

Nous avons créé ces dessins afin de simplifier le travail du personnel de service, de ne pas déranger le chef à tout moment ou d'éviter les erreurs ; mais aussi pour que le plus grand nombre d'établissements utilise les mêmes pictos pour faciliter la lecture des cartes par nos clients, Neuchâtelois et Romands.
Gratuitement à disposition de nos membres en format numérique sur la partie de notre site internet qui leur est réservée. Ils sont également à disposition sous forme d'autocollants auprès du secrétariat.

eureka-formation.ch
Ce dont vous avez besoin, comme vous en avez envie

Retour sur les douze mois qui se sont écoulés, remplis de bons moments passés ensemble et de cours passionnants. Et un aperçu de l'avenir...

Une année s'achève et il est déjà l'heure de faire un premier bilan de celle-ci. En matière d'affluence aux cours, il n'est pas encore possible de se gausser de grands succès. Sur les 67 formations organisées, 19 ont dû être annulées faute de participants. Mais une première consolation vient du fait que les participants commencent à venir d'autres cantons (dans lesquels une formation obligatoire existe encore). Le nombre de participants (327 personnes) est stable par rapport à 2016 avec en tête le cours « Hygiène pour collaborateurs » qui a réuni plus de 70 personnes, collaborateurs, mais aussi patrons d'établissements, qui ont suivi le cours pour se remettre à jour et surtout dans la perspective de bien appliquer leur concept d'autocontrôle.
En matière d'hygiène toujours, c'est sur la plateforme eureka-formation.ch que se déploie le canevas en hygiène de GastroNeuchâtel. Un grand succès rencontré par la formule de suivi/conseil par notre spécialiste Charly Bettschen. En effet, 99 canevas sont actuellement terminés et une bonne vingtaine en cours de finition.
En 2018, des nouveautés : un site internet remanié et surtout une boutique plus conviviale. Des nouvelles formations sur les allergies et les intolérances, sur le recrutement des collaborateurs et la délégation, des cours de français pour les collaborateurs, et bien d'autres encore.
Alors rendez-vous sur eureka-formation.ch, ce dont vous avez besoin, comme vous en avez envie…

- Concept d'hygiène - 15+16+29 janvier
- Chasselas - 15 janvier
- Hygiène pour les collaborateurs - 17+18+26 janvier
- Concept d'hygiène - 5+6+19 février
- Spécialités blanches - 13 février
- Hygiène pour les collaborateurs - 15+16+23 février
- Facebook - 26 février
- Concept d'hygiène - 5+6+19 mars
- Retrouvez toutes les autres dates sur notre site web

Merci !

Nos partenaires trois toques

Nos partenaires deux toques

Nos partenaires une toque

PRESTATIONS DU SERVICE DE L'EMPLOI POUR VOUS !

Le service de l'emploi, par le biais de son office du marché du travail (OMAT) du canton de Neuchâtel – Secteur ProEmployeurs est un partenaire de GastroNeuchâtel. L'OMAT est à disposition des restaurateurs qui recherchent du personnel et pour leur proposer des candidats à travers une démarche simple, rapide et gratuite. Des conseillers (ères) en entreprise, spécialistes de votre branche d'activité, vous offrent des prestations professionnelles et une écoute active orientée solutions.

Vos deux conseillers : Patrizia Nicolas et Biagio Conte

Sur la base d'une description de poste que vous établissez, nous effectuons une première sélection de candidat(e)s correspondant à vos attentes. L'offre d'emploi peut nous être transmise par téléphone, ou par email. Vous serez mis directement en relation avec les candidat(e)s sélectionnés ou sous une autre forme, à votre convenance.

Vos offres d'emploi et demandes peuvent nous être communiquées par email à ProEmployeurs@ne.ch ou par téléphone au 032 889 88 98.

A noter que l'OMAT sera présente à la prochaine Assemblée générale de GastroNeuchâtel qui se déroulera le lundi 30 avril 2018 et se fera un plaisir de vous présenter sa nouvelle équipe, ses prestations et de répondre à vos questions.

Pourquoi devenir membre ?

Dès CHF 240.- par année bénéficiez du soutien de notre association dans votre travail et aidez-nous à défendre vos droits. Nous luttons, par exemple, pour alléger les procédures administratives ou supprimer certains émoluments. Vous avez aussi la possibilité de devenir membre soutien pour CHF 120.- par an.

Sondage des prix et questionnnaire

Avec la fin de l'année vient le traditionnel sondage des prix de la restauration de GastroNeuchâtel, établi en collaboration avec Gastroconsult SA Saignelégier.

Incluant également le Jura et le Jura bernois, les résultats permettent de comparer les tarifs par région et d'obtenir l'évolution du prix du café ainsi que de précieux renseignements relatifs aux montants demandés dans nos établissements publics.
Nous vous invitons, bars, cafés, restaurants, brasseries, hôtels, métairies, etc. à répondre à notre sondage en complétant le formulaire annexé et nous le retourner au plus vite.

Quant à la partie questionnaire, une simple interrogation, ouverte : « A quoi sert GastroNeuchâtel ?».
Que vous soyez membre ou non de notre association, nous aimerions que vous répondiez en toute sincérité à cette question volontairement un peu « provoc » ! Si vous faites partie de ceux qui souhaiteraient répondre « A rien !» nous vous invitons à développer un peu plus et nous indiquer ce que vous voudriez retrouver au sein de l'association.

Les résultats et les prix 2017 seront communiqués par newsletter et dans le prochain numéro de notre Petit journal.

Année	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Prix du Café	*3.25*	*3.42*	*3.43*	*3.42*	*3.30*	*3.41*	*3.35*

IMPRESSUM

Le petit journal
de GastroNeuchâtel
www.gastroneuchatel.ch

Tirage
1300 exemplaires
4 éditions par an :
Mars - juin - septembre - décembre

GastroNeuchâtel
Route de Soleure 12
2072 St-Blaise
T 032 344 80 80
F 032 344 80 89
info@gastrone.ch

Horaires du secrétariat
Lu: 08h-11h30 | 13h30-16h30
Ma: 08h-11h30 | sur rdv
Me: 08h-11h30 | sur rdv
Je: 08h-11h30 | sur rdv
Ve: 08h-11h30 | 13h30-16h30

GastroNeuchâtel est labélisé Q1, et vous?

Quality. Our Passion.

Ce journal est imprimé sur du papier 100% recyclé

Rejoignez-nous !
facebook

Si vous souhaitez insérer une publicité dans ce Petit journal ou devenir partenaire de GastroNeuchâtel, contactez Gregory Porret : g.porret@gastrone.ch

Pour consulter notre dossier et connaitre tous nos partenaires : ***http://www.gastroneuchatel.ch/gastroneuchatel/partenaires.html***

PUBLICITÉ

L'accès facilité au crédit bancaire

Une démarche simple et efficace

1. Prendre contact avec votre banque et obtenir un accord de principe.
2. Compléter le formulaire de demande de cautionnement disponible sur le site internet.
3. Remettre le dossier complet à l'antenne cantonale et s'acquitter de la finance d'inscription.
4. Rencontrer nos experts afin de fournir des informations complémentaires et détailler votre projet.
5. Soumission à l'organe compétent de Cautionnement romand.
6. Communication de la décision.
7. Déroulement du cautionnement.

CAUTIONNEMENT ROMAND
au service des PME

Cautionnement Romand
Société coopérative Neuchâtel Interface PME
Case postale 2070 • CH-2302 La Chaux-de-Fonds
Tél. +41 32 853 42 54
neuchatel@cautionnementromand.ch