

## Conférence de presse du 11.05.2023 « Stress au travail et épuisement professionnel » Communiqué de Roger Lang, Hotel & Gastro Union

---

### Rompre le cercle vicieux

Les chiffres l'attestent : une part importante des cas d'invalidité, de maladie et d'arrêts de travail sont dus à des affections psychiques liées au stress. Les employés de l'hôtellerie-restauration sont continuellement soumis à un niveau de stress élevé, tant sur le plan physique que psychique. La grave pénurie de personnel qui règne actuellement dans la branche génère une surcharge de travail supplémentaire pour les employés restants. Lorsqu'un collaborateur manque, son absence doit être compensée par d'autres. Le planning de travail doit alors parfois être chamboulé et les jours de repos annulés. Rares sont les entreprises disposant d'un pool de personnel suffisant pour compenser ces absences. L'hôtellerie-restauration n'a pas réussi à offrir des conditions cadres suffisamment attrayantes pour garder son personnel et former suffisamment de jeunes. Il faut maintenant mettre fin à ce cercle vicieux et à ses conséquences délétères en améliorant les conditions de travail et la convention collective nationale de la branche.

### Moins d'horaires coupés

Les horaires coupés avec une heure de chambre en milieu de journée sont monnaie courante dans l'hôtellerie-restauration. Il n'est pas rare qu'un cuisinier commence à 10h30 pour assurer le service de midi jusqu'à 14h00, puis reprenne de 17h00 à 21h30 pour le service du soir, avec une longue pause entre-deux. Dans ces conditions, il est très difficile d'avoir des activités sociales ou de pratiquer des hobbies, et il faut encore compter le temps de trajet depuis et vers le domicile. Pour cette raison, l'organisation des employés Hotel & Gastro Union demande que la durée maximale du travail soit réduite de 12 à 10 heures par jour et la mise en place de nouveaux processus et modèles de travail, afin de limiter autant que possible le morcellement des horaires et rendre ceux-ci plus attractifs.

### Annonce à l'avance de plannings de travail fiables

Les plannings de travail doivent en général être annoncés deux semaines à l'avance pour deux semaines, dans les entreprises saisonnières seulement une semaine à l'avance pour une semaine. Dans la pratique, on constate que ces plannings sont souvent modifiés après-coup car mal conçus ou à cause d'une nouvelle réservation de groupe ou de l'absence d'un-e employé-e. Ceci rend l'organisation du temps libre et de la vie familiale très compliquée et constitue un facteur de stress important. C'est pourquoi Hotel & Gastro Union exige que les plannings de travail soient annoncés deux semaines à l'avance pour un mois, et le droit pour les employés de refuser une modification de planning annoncée après ce délai.

### Compensation d'une charge de travail élevée

Les métiers de service de l'hôtellerie-restauration, au contact de la clientèle, sont magnifiques mais très exigeants. Le risque d'épuisement est particulièrement élevé à cause de la difficulté à concilier vie privée et vie professionnelle, de la multiplication des heures supplémentaires, d'horaires atypiques en soirée ou de nuit, du rythme soutenu et d'horaires étendus, à quoi s'ajoutent la fatigue physique et psychologique et parfois une gestion du personnel inadéquate. Si en plus le revenu est faible et qu'on a du mal à boucler les fins de mois, le risque d'épuisement est réel. Par conséquent, l'organisation des employés Hotel & Gastro demande 6 semaines de vacances par année, la limitation du temps de travail à 40 heures par semaine et une augmentation des salaires à tous les échelons.

### La voie royale du partenariat social

Modifier une loi prend énormément de temps et nous ne disposons pas de ce temps. C'est pourquoi nos propositions de solutions doivent être négociées avec les organisations patronales en vue d'une nouvelle convention collective de travail. Malheureusement, l'organisation patronale GastroSuisse bloque les négociations depuis mai 2019. Hotel & Gastro Union a donc lancé une campagne de récolte de signatures intitulée « Ensemble contre la pénurie de personnel », qui compte déjà plus de 13'100 signataires au sein de la branche.

En résumé, Hotel & Gastro Union demande :

- Des horaires mieux aménagés et des plannings fiables pour faciliter la conciliation entre travail et vie privée,
- Un renforcement de la formation des employés et des employeurs,
- Une gestion du personnel plus respectueuse de la part des employeurs,
- Une augmentation des salaires à tous les échelons.

Fin 2023, nous remettrons les signatures récoltées à l'organisation patronale GastroSuisse afin que celle-ci prenne enfin ses responsabilités envers la branche et accepte la reprise des négociations en vue d'une nouvelle convention collective intégrant nos propositions. Nous ne sommes pas en campagne contre GastroSuisse, nous voulons au contraire mettre fin à la pénurie de personnel en partenariat avec les employeurs.

Nous appelons donc GastroSuisse à s'engager activement contre la pénurie de personnel et à mettre en œuvre nos revendications.

<https://www2.contre-la-penurie-de-personnel.ch/recoltedesignatures>

### **Informations:**

Roger Lang, responsable du service juridique de Hotel & Gastro Union, 079 716 79 64,

[roger.lang@hotelgastrounion.ch](mailto:roger.lang@hotelgastrounion.ch)