

HORECA ECHO

Juillet - août 2008

H O R E C A O F F I C I E L

Sommaire

Pages 1 et 2

Avantage fiscal pour les systèmes d'extraction des fumées

Page 3

Nouveau site Internet de la Sabam

Page 4

- Modification de la prime pour le travail le dimanche ou les jours fériés
- Le chômage économique dans l'horeca
- Augmentation des salaires journaliers forfaitaires à partir du 1er juillet

Page 5

Tableau des salaires journaliers forfaitaires à partir du 1er juillet 2008

Page 6

- Nouvelle fonction de référence d'« aide-diététicien »
- Conseils utiles

Pages 7 et 8

Nouveaux salaires minimums à partir du 1er juillet

Interdiction de fumer – système d'extraction des fumées – avantage fiscal

Comme tout le monde le sait, depuis le 1^{er} janvier 2007, il est interdit de fumer dans la plupart des restaurants de l'horeca belge. Il est toutefois autorisé d'aménager un fumoir séparé, ce qui peut vous valoir un avantage fiscal.

ZONE FUMEURS

L'interdiction générale de fumer ne souffre que deux exceptions, à savoir pour :

- les **cafés** (sauf s'ils font partie d'un espace public plus vaste et n'en sont pas séparés ou s'ils font partie d'une infrastructure sportive) : pour entrer en considération, l'activité principale et permanente doit consister à servir des boissons, notamment des boissons alcoolisées et des spiritueux. Les repas que vous servez éventuellement doivent représenter moins d'un tiers de vos achats ou se limiter à des repas légers. Les exploitants de plusieurs établissements horeca peuvent prouver ce rapport dans les chiffres de ventes par établissement aussi. Un café qui fait partie d'un espace public plus vaste doit être séparé de l'espace public par des cloisons, une porte d'entrée et un plafond ;
- Les friteries disposant d'un maximum de 16 places assises ou debout.

Seuls ces établissements peuvent invoquer l'exception selon laquelle une zone fumeurs est autorisée. Dans tous

les autres, l'interdiction de fumer est en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2007, mais il est toujours permis d'aménager un fumoir.

FUMOIR

Deux possibilités s'offrent à vous pour aménager un fumoir dans votre établissement horeca.

1^{re} possibilité :

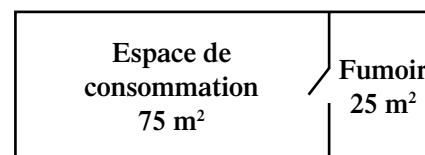
Vous utilisez une partie de l'espace de consommation actuel pour en faire un fumoir.

Dans ce cas, le fumoir ne peut pas dépasser un quart de la superficie de l'espace de consommation.

Avant la transformation :



Après la transformation :



2e possibilité :

Vous aménagez le fumoir dans un nouvel espace qui ne faisait pas partie de l'espace de consommation.

Le fumoir ajouté peut avoir une superficie de maximum un tiers de l'ancien espace de consommation. Puisque des boissons sont servies, le nouveau fumoir fait désormais partie de l'espace de consommation total dont il occupe maximum un quart.

Avant la transformation :

Espace de consommation 100 m ²	
--	--

Après la transformation :

Espace de consommation 100 m ²	Fumoir 33,33 m ²
--	--------------------------------



Un fumoir est un espace fermé où l'on peut fumer. Ce local doit être clairement indiqué et délimité.

En outre, le fumoir doit être aménagé de manière à éviter au maximum de causer des désagréments aux non-fumeurs. Cette exigence implique notamment qu'il ne peut pas y avoir de zone de passage (par ex. vers le jardin, les toilettes, etc.).

La superficie du fumoir ne peut pas représenter plus d'un quart de la superficie totale utilisée pour servir des repas et/ou des boissons. Seules des boissons (apéritif, café, etc.) peuvent être proposées dans le fumoir.

Un système d'extraction des fumées ou de purification de l'air doit être installé dans le fumoir.

SYSTEME D'EXTRACTION DES FUMÉES

Le système d'extraction des fumées (appareil qui extrait les fumées de tabac ou purifie l'air) doit fonctionner lorsque des consommateurs sont présents. Ils doivent être gênés le moins possible par la soufflerie ou le bruit et doivent être protégés contre l'inspiration d'air non pur provenant des cheminées, de la cuisine ou d'autres sources.

Le débit par heure doit être indiqué sur chaque appareil. Cette mention peut éventuellement aussi figurer sur le manuel d'utilisation, à condition que ce document soit toujours disponible dans l'établissement.

Le débit minimal de purification de l'air dans le local est de 15 m³ par heure et par mètre carré, également exprimé comme $O \times 15$. Pour un café, O est la superficie totale de la salle de consommation. Pour un restaurant ou toute autre sorte d'établissement horeca, O représente la superficie du fumoir (exprimée en m² et arrondie à l'unité supérieure). Le résultat de ce calcul est arrondi à la centaine inférieure. Seuls les vestiaires, les rangements, les cages d'escalier et les toilettes ne sont pas pris en compte dans le calcul de la superficie.

Le débit de la purification d'air peut être obtenu en additionnant les débits des différents appareils installés dans un même local.

Le rendement de la purification doit être maximal. C'est pourquoi une utilisation et un entretien corrects sont indispensables.

Les appareils qui filtrent l'air à l'aide d'un filtre à air ou d'un système électrostatique ou ionisant sont également considérés comme un système d'extraction des fumées.

AVANTAGE FISCAL = DEDUCTION D'INVESTISSEMENT ACCRUE

L'installation d'un système d'extraction des fumées pourrait se révéler (financièrement) plus intéressante qu'il n'y paraît à première vue. La loi du 7 décembre 2006 introduit en effet une déduction d'investissement accrue au profit du secteur de l'horeca.

Si vous avez investi dans un tel système d'extraction des fumées ou que vous comptez le faire, la loi vous octroie une déduction fiscale accrue de 10 pour cent.

Autrement dit, la première année suivant l'achat de votre système d'extraction des fumées, vous pouvez appliquer une déduction d'investissement supplémentaire de 14,5 %.

Attention ! Cette déduction d'investissement accrue vaut uniquement pour :

- les installations placées à partir du 1^{er} janvier 2006 ;
- l'installation de tels systèmes d'extraction des fumées dans des fumoirs.

POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS

Pour en savoir plus, consultez le site www.fumerdanslhoreca.be ou adressez-vous à votre comptable.

La base de données de la Sabam consultable en ligne

La Sabam a un nouveau site Internet, dont une nouveauté importante est la base de données en ligne. Désormais, vous pouvez consulter en ligne le répertoire des œuvres pour lesquelles la Sabam perçoit des droits d'auteur.

CONSULTER LE REPERTOIRE

Pour consulter le répertoire, surfez sur www.sabam.be. Cliquez sur la version française et, dans la section « Consulter le répertoire », sur « Cliquez ici pour le répertoire musical ». Vous accédez à la page d'accueil de la base de données en ligne de la Sabam, où vous pouvez rechercher des informations. Dans le bas de la page, vous cliquez sur « Accepter » pour poursuivre et commencer vos recherches.

Cette base de données peut être un instrument utile si vous :

- souhaitez arranger la musique ou adapter ou traduire le texte d'une chanson existante, constituer un medley ou utiliser un sample. Vous y trouverez l'éditeur, qui doit donner, avant l'exécution ou la reproduction, son autorisation écrite au nom du compositeur/de l'auteur ;
- souhaitez commercialiser des chansons sur un support sonore et si vous recherchez, pour compléter le label

info, le nom du compositeur, de l'auteur et de l'éditeur afin que les droits d'auteur puissent être répartis correctement.

Lorsque vous ne retrouvez pas un morceau déterminé, vous ne pouvez pas partir du fait que :

- vous ne devez pas demander au préalable l'autorisation pour des arrangements, adaptations, traductions, medleys et l'utilisation de samples ;
- aucuns droits d'auteur ne sont dus pour des représentations ou exécutions publiques / reproductions mécaniques.

Il s'agit alors par exemple de morceaux qui n'ont pas encore été déclarés par les membres de la Sabam ou d'œuvres de compositeurs/auteurs qui sont affiliés auprès d'une société sœur de la Sabam et qui ne sont pas encore (intégralement) documentés à la Sabam. De même, les œuvres appartenant dans leur forme originale au domaine public ne sont pas visibles dans cette base de données.

Bref, la base de données en ligne vous permet de vérifier si vous devez verser une contribution à la Sabam pour la musique utilisée dans votre établissement et/ou pendant votre événement.

Afin d'être certain que vos recherches soient à jour, nous vous conseillons de répéter régulièrement les recherches concernant votre établissement ou d'effectuer les recherches dans le cadre d'un événement le plus près possible de l'événement en question. La Sabam conseille d'ailleurs, si vous organisez un événement au cours duquel vous utiliserez **exclusivement** de la musique pour laquelle aucune contribution n'est due à la Sabam, de le signaler **systématiquement au préalable** (et **pas** après l'événement) à votre bureau de perception local. Pour rechercher les coordonnées de votre bureau de perception local, cliquez sur « Utilisateurs » et ensuite sur « Les agences locales de perceptions ». Vous pouvez trouver les coordonnées de votre bureau de perception local en saisissant le code postal et la commune du lieu de l'événement et/ou de votre établissement.

Vous pouvez aussi consulter la base de données internationale (ISWC) gérée par CISAC à Paris : <http://www.iswc.org/>

POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS

Pour en savoir plus, consultez le site www.sabam.be ou adressez-vous à notre service juridique.

La prime pour le travail du dimanche et des jours fériés devient une prime à l'heure à compter du 1^{er} juillet 2008

Depuis juillet 2001, vous payez une prime pour les prestations effectuées un dimanche ou un jour férié. Jusqu'à aujourd'hui, cette prime était indépendante du nombre d'heures prestées le jour en question, ce qui suscitait des problèmes pour les travailleurs à temps partiel et les extras.

Pour cette raison, les partenaires sociaux de la commission paritaire ont décidé de convertir la prime journalière en une prime à l'heure.

Dès le 1^{er} juillet 2008, l'employeur est tenu, pour toute prestation effectuée un dimanche ou un jour férié légal entre 0 heure et 24 heures, de payer un montant de € 2 par heure effectivement

prestée ce jour-là, avec un maximum de € 12 par jour.

Cette prime n'est pas due dans les entreprises où une convention d'entreprise existante prévoit un avantage plus intéressant pour le travail effectué un dimanche ou un jour férié.

Chômage économique à nouveau possible pour trois mois

Si vous manquez de travail pour des raisons économiques, vous pouvez suspendre le contrat de travail de vos travailleurs pour motifs économiques. Le travailleur reste en service, mais ne doit pas venir travailler et n'est donc pas payé par vous.

Il reçoit une allocation de l'ONEM. Pour pouvoir invoquer le « chômage technique », plusieurs règles doivent être respectées. Le ministre de l'Emploi peut définir des règles spéciales

pour certains secteurs. Pour le secteur horeca, un tel régime existe depuis des années, mais sa validité était arrivée à expiration le 1^{er} avril dernier. A l'initiative de la Commission paritaire de l'industrie hôtelière, le régime divergeant a été réactivé pour la période du 1^{er} avril 2008 au 31 mars 2010 inclus.

Ce régime spécifique présente certains avantages pour le secteur horeca. Vous pouvez par exemple suspendre le contrat de travail pendant trois mois pour motifs économiques. Sans cet ar-

rêté royal, cette période ne pourrait pas dépasser 4 semaines.

Attention : une suspension du contrat de travail pour motifs économiques est possible uniquement pour des ouvriers, pas pour des employés.

Si vous souhaitez de plus amples informations sur ce sujet, veuillez contacter le secrétariat de votre fédération professionnelle. Ainsi, il est également possible de faire travailler votre collaborateur certains jours de la semaine et d'autres pas.

Augmentation des salaires journaliers forfaitaires à partir du 1^{er} juillet 2008

TRAVAILLEURS PAYÉS AU POURBOIRE OU AU SERVICE

Vu le dépassement de l'indice pivot en avril et l'évolution connexe des salaires minimaux garantis, les salaires journaliers forfaitaires pour le personnel payé au pourboire ou au service augmentent à compter du 1^{er} juillet 2008. Vous trouverez les nouveaux montants à la page suivante.

TRAVAILLEURS OCCASIONNELS

Pour les travailleurs occasionnels (extras) déclarés dans la Dimona « light », les cotisations ONSS sont également basées sur un salaire journalier forfaitaire. Le tableau ci-dessous donne le salaire journalier forfaitaire en vigueur à partir du 1^{er} juillet 2008. A compter du 1^{er} juillet 2008, ces montants doivent être majorés de 6,46 euros pour

une occupation le samedi ou la veille d'un jour férié légal et de 12,91 euros pour une occupation le dimanche ou un jour férié légal. Pour le calcul des cotisations de sécurité sociale, ces montants doivent être majorés de 8 % pour travailleurs ayant un statut d'ouvrier.

Pour rappel

Si vous déclarez vos travailleurs occasionnels suivant la Dimona « light » et s'ils travaillent en service interrompu, vous devez prendre le forfait pour le bloc-temps de 11 heures, même s'ils

travaillent moins de 5 heures le jour en question.

Pour les travailleurs déclarés dans la Dimona « light », vous devez tenir un registre de mesure du temps de travail dans lequel vous consignez les travailleurs occasionnels. Vous pouvez obtenir ce registre auprès du Fonds Social et de Garantie Horeca. En outre, vous devez joindre à la fiche de paie du travailleur un relevé quotidien de ses prestations pendant la période à laquelle la fiche de paie se rapporte.

	Salaire journalier en euros à 100 %
Travailleurs occasionnels pour une occupation ininterrompue – bloc-temps de 5 heures	35,44
Travailleurs occasionnels – bloc-temps de 11 heures	70,87

Salaires forfaitaires à partir du 01.07.2008

(sont uniquement concernées les entreprises appliquant le pourcentage de service)

Numéro correspondant à la fonction exercée en DmfA	FONCTIONS EXERCÉES	Rémunérations journalières à 100% (en euros) adaptées à l'indice des prix à la consommation													
		Prestations de travail réparties sur six jours par semaine								Prestations de travail non réparties sur six jours par semaine					
		Âge (en années)													
		15	16	17	18	19	20-21	> 21	15	16	17	18	19	20-21	> 21
	I RESTAURANT														
10	Commis débarrasseur	52,66	52,66	53,77	57,09	57,09	57,09	58,14	63,22	63,22	64,55	68,53	68,53	68,53	69,80
11	Commis de suite	54,92	54,92	54,92	57,09	57,09	57,09	58,14	65,93	65,93	65,93	68,53	68,53	68,53	69,80
12	Commis de rang	57,27	57,27	57,27	57,27	57,27	57,27	58,14	68,75	68,75	68,75	68,75	68,75	68,75	69,80
13	% chef de rang restaurant	65,57	65,57	65,57	65,57	65,57	65,57	65,57	78,72	78,72	78,72	78,72	78,72	78,72	78,72
14	Garçon/serveuse restaurant	67,99	67,99	67,99	67,99	67,99	67,99	67,99	81,50	81,50	81,50	81,50	81,50	81,50	81,50
15	Chef de rang restaurant	67,99	67,99	67,99	67,99	67,99	67,99	67,99	81,50	81,50	81,50	81,50	81,50	81,50	81,50
16	Premier chef de rang restaurant	70,14	70,14	70,14	70,14	70,14	70,14	70,14	84,20	84,20	84,20	84,20	84,20	84,20	84,20
17	Sommelier (ère)	70,14	70,14	70,14	70,14	70,14	70,14	70,14	84,20	84,20	84,20	84,20	84,20	84,20	84,20
18	Assistant(e) maître d'hôtel restaurant	76,30	76,30	76,30	76,30	76,30	76,30	76,30	91,60	91,60	91,60	91,60	91,60	91,60	91,60
19	Maître d'hôtel restaurant	80,49	80,49	80,49	80,49	80,49	80,49	80,49	96,62	96,62	96,62	96,62	96,62	96,62	96,62
	II BANQUET														
22	Aide-serveur(e)/commis	54,92	54,92	54,92	57,09	57,09	57,09	58,14	65,93	65,93	65,93	68,53	68,53	68,53	69,80
23	Garçon/ille banquet	59,64	59,64	59,64	59,64	59,64	59,64	60,00	71,60	71,60	71,60	71,60	71,60	71,60	72,12
24	% chef de rang banquet	62,40	62,40	62,40	62,40	62,40	62,40	62,40	75,01	75,01	75,01	75,01	75,01	75,01	75,01
25	Chef de rang banquet	67,99	67,99	67,99	67,99	67,99	67,99	67,99	81,50	81,50	81,50	81,50	81,50	81,50	81,50
26	1er chef de rang banquet	70,14	70,14	70,14	70,14	70,14	70,14	70,14	84,20	84,20	84,20	84,20	84,20	84,20	84,20
27	Assistant maître d'hôtel banquet	76,30	76,30	76,30	76,30	76,30	76,30	76,30	91,60	91,60	91,60	91,60	91,60	91,60	91,60
28	Maître d'hôtel banquet	80,49	80,49	80,49	80,49	80,49	80,49	80,49	96,62	96,62	96,62	96,62	96,62	96,62	96,62
	III BRASSERIE, TAVERNE, BISTRO														
53	Garçon/serveuse brass., bistro	67,99	67,99	67,99	67,99	67,99	67,99	67,99	81,50	81,50	81,50	81,50	81,50	81,50	81,50
	IV CAFÉ														
55	Garçon/serveuse café	64,72	64,72	64,72	64,72	64,72	64,72	64,72	77,69	77,69	77,69	77,69	77,69	77,69	77,69
	V BAR														
57	Commis barmen/barmid	54,92	54,92	54,92	57,09	57,09	59,58	59,58	65,93	65,93	65,93	68,53	68,53	71,50	71,50
58	Barmen/barmid	67,99	67,99	67,99	67,99	67,99	67,99	67,99	81,50	81,50	81,50	81,50	81,50	81,50	81,50
59	Responsable barmen/barmid	70,14	70,14	70,14	70,14	70,14	70,14	70,14	84,20	84,20	84,20	84,20	84,20	84,20	84,20
	VI HOTEL														
61	Chasseur	48,47	51,12	53,77	57,09	57,09	57,09	58,14	58,19	61,37	64,55	68,53	68,53	68,53	69,80
62	Volantier	56,24	56,24	56,24	57,24	57,24	57,24	58,30	67,51	67,51	67,51	68,72	68,72	68,72	69,99
63	Potier	56,24	56,24	56,24	57,24	57,24	57,24	58,30	67,51	67,51	67,51	68,72	68,72	68,72	69,99
64	Bagagiste	56,08	56,08	56,08	57,09	57,09	57,09	58,14	67,32	67,32	67,32	68,53	68,53	68,53	69,80
65	Valet de chambre/femme de chambre	56,08	56,08	56,08	56,08	59,05	59,05	59,05	67,32	67,32	67,32	67,32	71,05	71,05	71,05
66	Concierge	68,73	68,73	68,73	68,73	68,73	68,73	68,73	82,51	82,51	82,51	82,51	82,51	82,51	82,51
67	Chef concierge	77,99	77,99	77,99	77,99	77,99	77,99	77,99	93,63	93,63	93,63	93,63	93,63	93,63	93,63
	VII ROOMSERVICE														
70	Commis d'étage	54,92	54,92	54,92	57,09	57,09	57,09	58,14	65,93	65,93	65,93	68,53	68,53	68,53	69,80
71	Garçon/ille d'étage	67,99	67,99	67,99	67,99	67,99	67,99	67,99	81,50	81,50	81,50	81,50	81,50	81,50	81,50
72	Assistant(e) maître d'hôtel r.s.	76,30	76,30	76,30	76,30	76,30	76,30	76,30	91,60	91,60	91,60	91,60	91,60	91,60	91,60
73	Maître d'hôtel roomservice	80,49	80,49	80,49	80,49	80,49	80,49	80,49	96,62	96,62	96,62	96,62	96,62	96,62	96,62
	VIII DIVERS														
75	Préposé(e) aux toilettes	56,25	56,25	56,25	57,26	57,26	57,26	58,33	67,53	67,53	67,53	68,74	68,74	68,74	70,02
77	Préposé(e) aux vestiaires	56,08	56,08	56,08	57,09	57,09	57,09	58,14	67,32	67,32	67,32	68,53	68,53	68,53	69,80

Nouvelle fonction de référence : Aide-diététicien

A compter du 1^{er} octobre 2007, la liste des fonctions de référence a été complétée par la nouvelle fonction d'aide-diététicien dans la section service. En ce qui concerne l'insertion dans la grille salariale, il s'agit d'une fonction de catégorie V dont le numéro de référence est 226C. Vous trouverez ci-dessous une description des critères de l'organisation, de l'objet et des fonctions principales.

L'aide-diététicien dépend du responsable de cuisine (chef) ou du ou de la responsable diététicien(ne). Il est principalement chargé de composer les repas, d'aider le ou la diététicien(ne) et/ou responsable de cuisine pendant le contrôle des portions et de participer à la composition des plateaux repas conformément aux fiches de régime.

FONCTIONS PRINCIPALES

Mettre en place tous les ingrédients et accessoires (produits et matériel – normal/régime) pour la composition des repas sur des plateaux : préparer la réserve de boissons, le pain, les épices, la matière grasse, les garnitures, les suppléments, les couverts, la vaisselle aux différents postes de travail ; Aider le personnel de cuisine pour des préparations simples : par ex. tartiner et garnir le pain ou les sandwiches,

préparer des plats ou desserts froids, notamment des plats froids, des légumes et des salades de fruits, etc. ;

Se charger de la disposition et du portionnage des aliments en fonction des directives ;

Composer des repas en fonction des directives (de régime) et disposer les aliments, les boissons et les accessoires sur le plateau ;

Composer les portions de préparations (de régime) spécifiques et les emballer ;

Emballer ou couvrir le plateau (en fonction de la fiche patient/du département) ; le placer dans le chariot de transport ;

Contrôler, conformément aux instructions du responsable de cuisine ou du ou de la diététicien(ne), la mise en place de tous les ingrédients et accessoires à la table d'assemblage : boissons, pain, aliments, matières grasses, garnitures,

suppléments, couverts, préparations spécifiques, etc. ;

Composer et disposer les aliments, les boissons et les accessoires sur les plateaux, par ex. sans graisse, sans sel, pauvres en fibres, diabétique, moulu, etc., conformément aux fiches de régime établies par le ou la diététicien(ne) ;

Contrôler le rangement et la conservation des denrées alimentaires ;

Après l'assemblage des plateaux : débarrasser le chariot de transport, ranger tous les ingrédients et accessoires et veiller à une conservation et un stockage en bonne et due forme des restes alimentaires ;

Nettoyer le matériel et entretenir les postes de travail ;

Exécuter à la lettre les ordres pour la composition de repas, et ce dans le délai imparti ;

Entretien du poste de travail.

Pour de plus amples informations, vous pouvez contacter le service d'étude de la fédération.

Conseils utiles

LA CENTRALE DES BILANS EXIGE D'AVANTAGE DE RENSEIGNEMENTS SUR LES INITIATIVES EN MATIÈRE DE FORMATION.

Des modifications ont été apportées au bilan social pour l'année calendrier 2008. L'employeur est tenu de donner davantage de renseignements sur les initiatives en matière de formation auxquelles ses travailleurs ont participé. Ainsi, pour les contrats d'apprentissage et les personnes suivant une formation professionnelle individuelle, vous devez mentionner le nombre d'heures de formation et les coûts bruts. Vous trouverez de plus amples informations sur www.centraledesbilans.be. Nous vous conseillons de conserver dès à présent les renseignements demandés.

ATTESTATIONS MEDICALES SECURITE ALIMENTAIRE

Toute personne impliquée dans la transformation de denrées alimentaires, donc aussi l'entrepreneur lui-même, doit respecter la réglementation relative à l'examen médical et à l'hygiène alimentaire. Plus particulièrement, toute personne doit pouvoir démontrer, attestation légale à l'appui, que rien n'empêche son occupation dans le secteur. Cette attestation peut être obtenue auprès du service de médecine du travail ou du médecin traitant. L'examen médical connexe doit être renouvelé chaque année.

DIMONA « LIGHT »

Lors de l'introduction d'une déclaration dimona « light », l'employeur peut choisir entre une prestation « courte » ou « longue ». Une fois le type de prestation déclaré, il n'est plus possible de le modifier. Si l'employeur se rend compte, **avant** le début des prestations concernées, qu'il aurait dû déclarer une autre plage horaire, il peut encore corriger cette situation en annulant la déclaration initiale et en introduisant une nouvelle déclaration mentionnant la plage horaire correcte. Cette correction doit être introduite avant le début des prestations.

LONEN / SALAIRES**38u/h -****SECTORAAL LOONBAREMA 1 juli 2008
BAREME SALARIAL SECTORIEL 1^{er} juillet 2008**

Années de fonction	CAT I	CAT II	CAT III	CAT IV	CAT V	CAT VI	CAT VII	CAT VIII	CAT IX
0	9,7133	9,7133	9,7553	10,0974	10,4420	10,7491	11,4196	12,0371	12,5841
1	9,9080	9,9080	9,9835	10,2459	10,5728	10,9138	11,5526	12,1709	12,7186
2	9,9894	9,9894	10,0656	10,2993	10,6703	11,0445	11,6519	12,2710	12,8194
3	10,0840	10,0840	10,1931	10,4377	10,7566	11,1634	11,7515	12,3710	12,9198
4	10,1572	10,1572	10,3008	10,4594	10,8319	11,2717	11,8507	12,4710	13,0207
5	10,1572	10,1572	10,3671	10,5869	10,8960	11,3672	11,9502	12,5713	13,1216
6	10,1572	10,1572	10,4341	10,5869	10,9598	11,4637	12,0494	12,6713	13,2224
7	10,1572	10,1572	10,4341	10,7144	11,0237	11,5600	12,1493	12,7719	13,3234
8	10,1572	10,1572	10,4341	10,7144	11,0875	11,6557	12,2491	12,8725	13,4246
9	10,1961	10,1961	10,4732	10,8322	11,1579	11,7510	12,3450	12,9697	13,5227
10	10,2534	10,2534	10,4732	10,8811	11,2065	11,8242	12,4249	13,0497	13,6027
11	10,2534	10,2534	10,4732	10,9297	11,2554	11,8973	12,5049	13,1297	13,6825
12	10,2534	10,2534	10,5307	10,9783	11,3041	11,9703	12,5847	13,2095	13,7625
13	10,2534	10,2534	10,5307	11,0272	11,3527	12,0434	12,6533	13,2781	13,8310
14	10,2923	10,2923	10,5698	11,0962	11,4233	12,1387	12,7515	13,3784	13,9330
15	10,3495	10,3495	10,5698	11,1450	11,4720	12,2118	12,8339	13,4615	14,0167
16	10,3495	10,3495	10,5698	11,1450	11,4720	12,2118	12,8477	13,4760	14,0320
17	10,3495	10,3495	10,6271	11,1450	11,4720	12,2118	12,8616	13,4906	14,0471
18	10,3495	10,3495	10,6271	11,1450	11,4720	12,2118	12,8616	13,4906	14,0471
19	10,3885	10,3885	10,6664	11,1654	11,4937	12,2341	12,8776	13,5078	14,0655
20	10,4457	10,4457	10,6664	11,1654	11,4937	12,2341	12,8776	13,5078	14,0655
21	10,4457	10,4457	10,6664	11,2449	11,5754	12,3182	12,9609	13,5953	14,1568
22	10,4457	10,4457	10,7237	11,2449	11,5754	12,3182	12,9609	13,5953	14,1568

LONEN / SALAIRES
38u/h -

SECTORAAL LOONBAREMA
BAREME SALARIAL SECTORIEL

Années de fonction	CAT I	CAT II	CAT III	CAT IV	CAT V	CAT VI	CAT VII	CAT VIII	CAT IX
23	10,4457	10,4457	10,7237	11,2449	11,5754	12,3182	12,9748	13,6100	14,1720
24	10,4846	10,4846	10,7628	11,2654	11,5971	12,3405	12,9907	13,6271	14,1904
25	10,5417	10,5417	10,7628	11,2654	11,5971	12,3405	12,9907	13,6271	14,1904
26	10,5417	10,5417	10,7628	11,3449	11,6789	12,4247	13,0741	13,7147	14,2816
27	10,5417	10,5417	10,8203	11,3449	11,6789	12,4247	13,0741	13,7147	14,2816
28	10,5417	10,5417	10,8203	11,3449	11,6789	12,4247	13,0880	13,7292	14,2968
29	10,5807	10,5807	10,8594	11,3653	11,7005	12,4469	13,1039	13,7465	14,3152
30	10,6379	10,6379	10,8594	11,3653	11,7005	12,4469	13,1039	13,7465	14,3152
31	10,6379	10,6379	10,8594	11,4448	11,7822	12,5311	13,1872	13,8340	14,4065
32	10,6379	10,6379	10,9168	11,4448	11,7822	12,5311	13,1872	13,8340	14,4065
33	10,6379	10,6379	10,9168	11,4448	11,7822	12,5311	13,2011	13,8485	14,4216
34	10,6768	10,6768	10,9560	11,4652	11,8039	12,5533	13,2171	13,8658	14,4400
35	10,7341	10,7341	10,9560	11,4652	11,8039	12,5533	13,2171	13,8658	14,4400
36	10,7341	10,7341	10,9560	11,5447	11,8856	12,6375	13,3004	13,9533	14,5312
37	10,7341	10,7341	11,0133	11,5447	11,8856	12,6375	13,3004	13,9533	14,5312
38	10,7341	10,7341	11,0133	11,5447	11,8856	12,6375	13,3143	13,9679	14,5464
39	10,7730	10,7730	11,0525	11,5651	11,9074	12,6598	13,3302	13,9851	14,5648
40	10,8302	10,8302	11,0525	11,5651	11,9074	12,6598	13,3302	13,9851	14,5648
41	10,8302	10,8302	11,0525	11,6446	11,9891	12,7440	13,4136	14,0727	14,6560
42	10,8302	10,8302	11,1098	11,6446	11,9891	12,7440	13,4136	14,0727	14,6560
43	10,8302	10,8302	11,1098	11,6446	11,9891	12,7440	13,4274	14,0872	14,6713
44	10,8690	10,8690	11,1490	11,6650	12,0107	12,7663	13,4434	14,1045	14,6897
45	10,9263	10,9263	11,1490	11,6650	12,0107	12,7663	13,4434	14,1045	14,6897

Editeur responsable:

Yvette Mooten, Bld Anspach 111/4, 1000 Bruxelles

Coordination: Mark Ceulemans

Collaborateurs:

Mark Ceulemans, Luc De Bauw, Eve Diels,

Karen Everaet, Wouter Morren.

Nos services se tiennent à votre disposition pour tout renseignement relatif à ces informations

FED. Ho.Re.Ca Bruxelles a.s.b.l., tél.: 02 513 78 14, fax: 02 503 57 17, e-mail: horeca@fedhorecabruxelles.be
 FED. Ho.Re.Ca Vlaanderen v.z.w., tél.: 02 513 64 84 fax: 02 513 89 54, e-mail: fed.vlaanderen@horeca.be
 FED. Ho.Re.Ca Wallonie a.s.b.l., tél.: 081 72 18 88, fax: 081 72 18 89, e-mail: info@horecawallonie.be