
 *Opgelet! Het gaat hier dus niet om minimaal 2 of 3 uren per dag, maar per shift. Denk bijvoorbeeld aan de service coupé die de werkdag in meerdere shiften verdeelt.*

 *Wil je meer weten over overuren? Ga dan naar de fiche "Goedkope overuren bij voltijdse werknemers" op pagina 40.*

## Wat is arbeidstijd?

### Hoe lang laat ik mijn werknemer minimaal per prestatie werken?

Niet minder dan 3 uren per shift. Je mag dit naar 2 uren brengen op voorwaarde dat je dit gemotiveerd meldt aan het Paritair Comité 302.

### Hoeveel mag ik mijn werknemer maximaal per dag laten werken?

- 8 uren per dag als je werkt met een 6-dagenweek.
- 9 uren per dag als je werkt met een 5-dagenweek.
- 11 uren per dag of 50 uren per week als je de grote flexibiliteit gebruikt. Om grote flexibiliteit te gebruiken moet je deze uurroosters opnemen in je arbeidsreglement en in de individuele arbeidsovereenkomst. De interne grens bedraagt niet meer dan 143 overuren per periode van 4 maanden.

### Hoelang laat ik mijn deeltijdse werknemer minimaal per week werken?

- Minstens 12 uren en 40 minuten per week en minstens 1/3 van de arbeidsduur van een voltijds tewerkgestelde werknemer.
- Dit mag je uitzonderlijk naar 10 uren brengen op voorwaarde dat je dit gemotiveerd meldt aan het paritair comité 302.

Probeer de wekelijkse arbeidsduur op minimaal 13 uren vast te leggen. Werkt jouw werknemer minder, dan bouwt hij geen sociale rechten op.

### Hoeveel mag ik mijn werknemer maximaal per week laten werken?

Over een periode van 1 jaar gemiddeld 38 uren per week. Dit bereken je door het aantal gewerkte uren per kalenderjaar te delen door het aantal gewerkte weken in hetzelfde kalenderjaar.

Is er bij jou nog een 39 uren of 40 uren werkweek, dan krijgt jouw personeel extra rustdagen (ADV-dagen) om tot een gemiddelde van 38 uren te komen.

Zoals hierboven aangegeven, kan je ook gebruik maken van

- het systeem van grote flexibiliteit. Zo kan je je werknemers tot maximaal 50 uren per week laten werken.
- Verschillende soorten overuren, hiervoor dien je soms wel extra te betalen.


### Hoeveel pauze moet ik voorzien?


Je mag jouw werknemers maximum 6 uren zonder onderbreking laten werken. Daarna hebben ze recht op minstens een kwartier pauze. Er is wel een uitzondering voor de jobstudent (zie link hiernaast).

### Hoeveel rust moet ik voorzien?

Tussen 2 dagprestaties heeft je werknemer recht op 11 rusturen. Let dus op dat je jouw werknemer niet te snel laat terugkomen.

Daarnaast geniet de werknemer per week een rusttijd van 35 aaneensluitende uren.

 *Wil je meer weten over overuren? Ga dan naar de fiche "Goedkope overuren bij voltijdse werknemers" op pagina 40.*

 *Wil je meer weten over Jobstudenten? Ga dan naar de fiche "Jobstudent" op pagina 28.*

## Valt iedereen onder de regels rond arbeidstijd?

⊗ Nee, 3 categorieën van werknemers vallen hier niet onder:

- 1 Werknemers in familieondernemingen**  
Hier gaat het enkel over de bloedverwanten die onder rechtstreeks gezag van hun ouders of voogd staan. Het gaat over eigen kinderen, stiefkinderen, pleegkinderen en echtgenoten.
- 2 Werknemers die vertrouwenspersoon zijn**  
Een vertrouwenspersoon is het aanspreekpunt voor psychosociale problemen op het werk. Dit kan gaan van stress tot pesterijen. De vertrouwenspersoon helpt bij het zoeken naar een oplossing.
- 3 Leidinggevend personeel**  
De wetgever omschreef in 1965 de volgende functies in de horeca als leidinggevend:

- De zaaldirecteurs, de oberkellners, de hofmeesters, de oberkellners/hofmeesters roomservice of maitres d'hôtel, voor zover zij bij de fooiverdeling niet in aanmerking komen en geen kelnerdienst verrichten, dat wil zeggen voor zover zij niet werkelijk en regelmatig deelnemen aan de dienst voor het opnemen van de bestelling, het samenstellen van het eetmaal, het bereiden of het doorsnijden van gerechten, het aanbevelen van wijn, en zij het recht hebben zonder tussenkomst van de werkgever personeel in dienst te nemen of te ontslaan;
- De keukenverantwoordelijke of keukenchef, de restaurantmanager of de restaurantdirecteur, de gerant of de chef-gerant, die het bevel heeft over een ploeg van ten minste drie personen, leerlingen uitgezonderd;
- De econoom, de aankoper of manager purchasing/purchaser;
- Het hoofd huishouding of executive housekeeping;
- De hoofdboekhouder of de boekhouder die de bedienden van de boekhouding leidt;
- De gouvernante/huisdame/huismeester, gouvernante d'étage of verantwoordelijke kamermeisjes/jongens van de verdieping die door de werkgever betaald wordt, geen kamermeisjesdienst verricht en het bevel heeft over ten minste zeven kamermeisjes of een dienst van ten minste dertig kamers;
- De hoteldirecteur, op voorwaarde dat deze persoon het werkelijk gezag uitoefent en de verantwoordelijkheid draagt over ten minste negen werknemers in de onderneming, leerlingen uitgezonderd.

