

3000 tilsyn i overnattings- og serveringsbransjen

8 av 10 virksomheter fikk reaksjon fra Arbeidstilsynet

– Det er altfor mange arbeidsgivere som ikke følger de helt grunnleggende reglene i arbeidslivet. De må ta det ansvaret de har for å tilby sine ansatte trygge, gode og lovlige arbeidsforhold, sier direktør i Arbeidstilsynet, Ingrid Finboe Svendsen.

Overnattings- og serveringsbransjen er en av de prioriterte næringene for Arbeidstilsynet i 2015-2016. Deler av disse bransjene har mange og sammensatte utfordringer når det kommer til arbeidsmiljø, og i løpet av toårsperioden skal det gjennomføres tilsammen 4000 tilsyn.

Forebygging av sosial dumping, styrke tilrettelegging og oppfølging og øke arbeidsmiljøkunnskapen hos unge arbeidstakere har vært noen de store aktivitetene for Arbeidstilsynet i denne næringen.

Gjennom kontroll og veiledning jobber Arbeidstilsynet for å bedre arbeidsforholdene for de ansatte og for å øke kunnskapen og kompetansen hos arbeidsgiverne.

Mangelfulle arbeidsavtaler

Funnene fra de 3000 tilsynene som er gjennomført så langt, viser blant annet at det er store mangler når det gjelder arbeidsavtaler, overtidsbetaling, arbeidsplaner, leders HMS-opplæring og valg av og opplæring av verneombud.

– Når det gjelder arbeidsavtale, så ser vi at de aller fleste har dette, men at under halvparten av arbeidsavtalene oppfyller minimumskravene til hva de skal inneholde. Arbeidsavtalen er det grunnleggende dokumentet i et arbeidsforhold, både for arbeidsgiver og for ansatt, det er derfor viktig at den er på plass, sier Finboe Svendsen.

Sårbare ansatte

Både overnattings- og serveringsbransjen sysselsetter mange unge og utenlandske. Dette er grupper som ofte vet lite om sine rettigheter i arbeidslivet, og som derfor er ekstra sårbare for å bli utnyttet.

– Mange har sitt første møte med arbeidslivet i disse bransjene. Det er derfor ekstra viktig at arbeidsgiverne er seg sitt ansvar bevisst, og tilbyr trygge, ordnede og lovlige arbeidsforhold for sine ansatte, sier Finboe Svendsen.

Lange arbeidsdager

Arbeidstid er en av de store utfordringene i bransjen, og det er her vi finner de groveste bruddene.

– Mange ansatte jobber enormt lange vakter – helt opp imot 17-18 timer flere dager i strekk. Ett eksempel på en typisk henvendelse er denne fra to kvinnelige servitører: «Hei. Vi er to jenter på 19 og 20 år som jobber som servitører. Ofte hender det at vi jobber 15-17 timer i strekk uten noen pauser og veldig dårlige arbeidsforhold. Vi får aldri overtidsbetalt og dersom dette nevnes blir det veldig dårlig stemning. Vi får heller ikke noen opplagt opplæring og vi må bare lære underveis, noe som er meget vanskelig. Er dette lov? Hva kan vi evt. gjøre for å ta arbeidsgiveren for dette? (Det hjelper ikke å snakke med dem).» Dessverre er ikke dette noen unik henvendelse, sier Finboe Svendsen.

Tilsyn i høysesongene

Arbeidstilsynet gjennomfører tilsyn i bransjene løpende gjennom hele året, men har prioritert å være ekstra mye ute på tilsyn i bransjens høysesonger, som vinter- og påskeferier, sommeren og i

julebordsesongen. Mange av tilsynene gjennomføres samtidig med andre etater, som Mattilsynet, Skatteetaten og Politiet.

Tall fra tilsyn:

- I gjennomsnitt får 65 % av alle virksomheter som Arbeidstilsynet er på tilsyn hos en eller flere reaksjoner. I restaurantbransjen er det snittet på 79%.
- Det er gjennomført 3009 tilsyn pr 8. september 2016
 - Overnattingsvirksomhet: 533
 - Serveringsvirksomheter: 2 223
 - Virksomheter som er registrert med andre næringskoder: 253

Hovedfunn:

- 8 av 10 har inngått skriftlig arbeidsavtale med de ansatte
- Under halvparten oppfyller minimumskravene i arbeidsavtalene
- 4 av 10 har manglende overtidsbetaling
- 6 av 10 har ikke valgt verneombud
- 6 av 10 verneombud har ikke nødvendig opplæring
- 1 av 4 mangler ruiner for håndtering av vold og trusler
- 1 av 3 mangler arbeidsplan for arbeidstakere som
- 4 av 10 arbeidsgivere mangler lovpålagt HMS-opplæring.

Kontaktpersoner:

Ingrid Finboe Svendsen

Prosjektleder Trine Hammer