



Bilbao, den 11. november 2008

EU-rapport præsenterer eksempler på god praksis for hoteller og restauranter

En ny rapport fra Det Europæiske Arbejdsmiljøagentur (EU-OSHA) sætter fokus på de risici, som arbejdstagere i hotel- og restaurationsbranchen er udsat for. Rapporten om beskyttelse af arbejdstagere i hotel- og restaurationsbranchen ("Protecting workers in hotels, restaurants and catering") indeholder eksempler på god praksis for håndtering af risici på arbejdspladsen og giver et overblik over politikkerne på området, lige som den beskriver de ændringer, der er sket i branchen.

Hotel- og restaurationsbranchen er i stadig stigende grad en jobskabende branche i mange EU-medlemsstater, og den beskæftiger et stort antal relativt uuddannede unge og vandrende arbejdstagere. Arbejdsvilkårene er imidlertid ofte vanskelige med lange arbejdstider og fysisk krævende opgaver. Desuden er hotel- og restaurationsbranchen kendetegnet ved atypiske arbejdsmønstre, hvor sæson- og skifteholdsarbejde er almindeligt.

Der blev noteret en forværring af arbejdsvilkårene i hotel- og restaurationsbranchen fra 1995 til 2000 i relation til arbejdstid, jobkrav og jobautonomi.

Hotel- og restaurationsbranchen er således en branche, hvor arbejdskraften er nedslidningstruet. Derfor gennemførte Arbejdstilsynet i 2007 et intensiveret tilsyn. Det skete som led i regeringens velfærdsaftale fra 2006.

Formålet med indsatserne har været at sætte særlig fokus på problemer inden for det ergonomiske og det psykiske arbejdsmiljø. Tilsynene har derfor været tilrettelagt sådan, at der var de bedst mulige betingelser for at konstatere og reagere på netop denne type af arbejdsmiljøproblemer.

Arbejdsstyrken i hotel- og restaurationsbranchen er udsat for en lang række psykosociale faktorer: lange, skiftende og uregelmæssige arbejdstider, en manglende kontrol over arbejdet, stor arbejdsbyrde og tidspres, hvilket fører til øgede stressniveauer, samt en manglende balance mellem arbejde og fritid.

Vold, chikane og diskrimination – fra kunder, kolleger og arbejdsgivere – opleves oftere af arbejdstagere i hotel- og restaurationsbranchen end arbejdstagere i andre brancher. De støder ofte på intimidering (12 % i forhold til 8,5 %), fysisk vold (6,5 % i forhold til 3,5 %) og på uønskede seksuelle tilnærmelser (8 % i forhold til 2 %). Derudover oplever arbejdstagere i hotel- og restaurationsbranchen mere diskrimination (10,5 % i forhold til 6,5 %). Især er arbejdstagere på værtshuse, diskoteker, natklubber og barer udsatte*.

De fysiske risikofaktorer, som arbejdstagerne udsættes for, er bl.a. lang tids stående arbejde og tunge løft, eksponering for høje støjniveauer og for tobaksrøg, meget høje eller lave temperaturer, samt arbejde med farlige stoffer som f.eks. rengøringsmidler. De deraf følgende helbredsproblemer er bl.a. muskel- og skeletbesvær, hudsygdomme og vejrtrækningsproblemer.

De få arbejdsmiljøpolitikker, der findes på dette område, vedrører bl.a. fødevarerhygiejne, samt rygforbudet, som i nogle tilfælde har ført til yderligere arbejdsmiljøforanstaltninger.

Da 90 % af alle virksomheder i hotel- og restaurationsbranchen er meget små (med op til 10 ansatte), mangler arbejdsgiverne ofte den fornødne tid og ressourcer til at gennemføre lovgivningen fuldt ud i deres virksomhed. EU-OSHA's rapport indeholder en række glimrende eksempler på vellykkede risikoforebyggelsesinitiativer, som er nyttige ikke alene i restauranter og hoteller, men også i

skolekantiner, klubber og barer. En effektiv forebyggelsesindsats omfatter god risikovurdering, inddragelse af arbejdstagerne og oplæring i, hvordan man gennemfører forebyggelsesforanstaltningerne bedst muligt.

Ud over rapporten har EU-OSHA udarbejdet en bred vifte af materialer om arbejdsmiljø på dette område, herunder syv faktablade om god praksis samt et forum om sikkert arbejdsmiljø i en multikulturel hotel- og restaurationsbranche ('working safely in a multicultural HORECA sector'). Alt materialet findes i det særlige afsnit på EU-OSHA's websted. Forummet behandler især de problemer, som et stort antal vandrende arbejdstagere i branchen står over for, og giver praktiske løsninger på dem.

###

*Det Europæiske Institut til Forbedring af Leve- og Arbejdsvilkårene (2000, 2002)

Yderligere oplysninger

- **Rapport: 'Protecting workers in hotels, restaurants and catering'**
http://osha.europa.eu/en/publications/reports/TE7007132ENC_horeca/view
- **Faktablad: 'Beskyttelse af arbejdstagere i hotel- og restaurationsbranchen'**
http://osha.europa.eu/en/publications/reports/TE7007132ENC_horeca/view
- **Afsnittet på EU-OSHA's websted om hotel- og restaurationsbranchen**
<http://osha.europa.eu/en/sector/horeca>

Presseforespørgsler

Birgit Müller | International presse | +34 94 479 35 52 | news@osha.europa.eu

Marta Urrutia | Spansk presse | +34 94 479 57 46 | noticias@osha.europa.eu

Brenda O'Brien | Forbindelseskantoret i Bruxelles | +32 2 401 68 59 | obrien@osha.europa.eu