

Restaurangbranschen

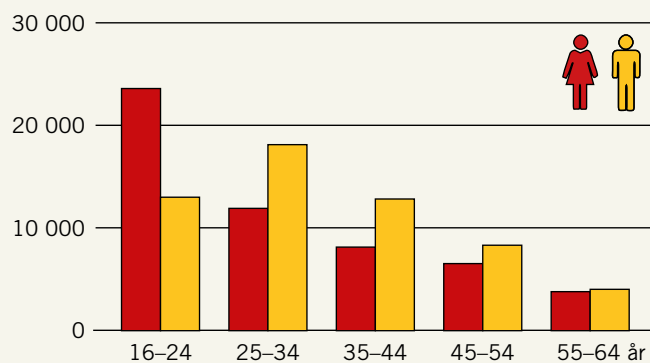
Av alla branscher är restaurangbranschen den bransch vars sysselsatta i högst utsträckning uppger att de är uttröttade efter jobbet samt upplever mest kroppslig smärta av olika slag. De är även minst nöjda med sitt arbete samt utsätts för flest sexuella och könsrelaterade trakasserier. Ändå ligger branschen under snittet vad gäller arbetsskadeanmälningar.

Många unga arbetar inom branschen

År 2012 sysselsatte restaurang- catering och barverksamhet (här kallad restaurangbranschen) nästan 110 000 personer. Drygt 56 000 av dessa var män och drygt 53 000 var kvinnor. Branschen sysselsätter i huvudsak unga kvinnor och män. Hälften av alla sysselsatta inom branschen var år 2012 under 30 år. I figur 1 framgår bland annat att antalet kvinnor i åldern 16–24 år är nästan dubbelt så många som antalet män. I senare åldrar sysselsätts i huvudsak män.

Figur 1

Antal sysselsatta män och kvinnor inom restaurangbranschen, år 2012, fördelat på ålder.

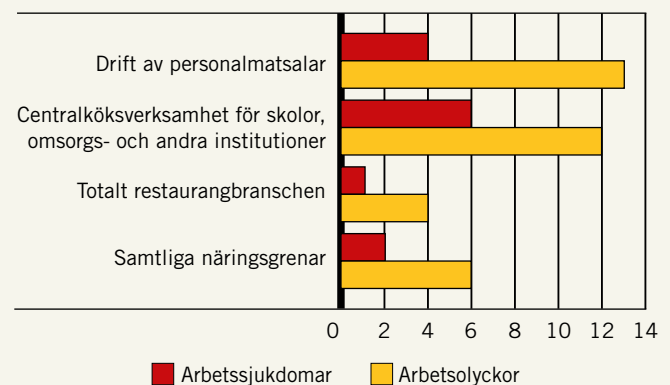


Relativt få anmälda arbetsskador

År 2013 anmäldes 453 arbetsolyckor med sjukfrånvaro och 94 arbetssjukdomar, relativt jämnt fördelade mellan kvinnor och män. I figur 2 redovisas antalet arbetssjukdomar och arbetsolyckor med sjukfrånvaro per 1 000 sysselsatta för de två undergrupper inom restaurangbranschen som har högst relativ frekvens, samtliga näringsgrenar och för hela restaurangbranschen. Totalt sett anmäler sysselsatta inom restaurangbranschen färre arbetsskador än genomsnittet för samtliga näringsgrenar per 1 000 sysselsatta (även när det gäller arbetsolyckor utan sjukfrånvaro). De två undergrupperna Drift av personalmatsalar och Centralköksverksamhet för skolor, omsorgs- och andra institutioner anmäler däremot fler än dubbelt så många arbetsolyckor per 1 000 sysselsatta som genomsnittet. Här är det viktigt att notera att antalet sysselsatta är relativt få, knappt 1 700 respektive 2 300.

Figur 2

Antal arbetsolyckor med sjukfrånvaro och arbetssjukdomar per 1 000 sysselsatta, efter näringsgren år 2009–2013.

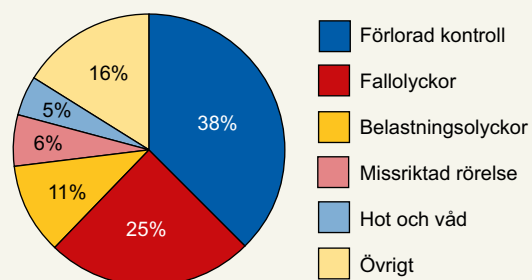


Förlorad kontroll orsakar flest arbetsolyckor

I figur 3 framgår det att förlorad kontroll är den vanligaste orsaken till anmäld arbetsolycka med sjukfrånvaro inom restaurangbranschen. Då rör det sig främst om förlorad kontroll över handverktyg och föremål så som knivar eller annan köksutrustning. Därefter är fallolyckor vanliga, huvudsakligen till följd av hala golv eller trappor.

Figur 3

Andel arbetsolyckor fördelat på orsak, år 2009–2013, restaurangbranschen. Procent.



Belastning- vanlig orsak till anmäld sjukdom

När det gäller arbetssjukdomar är belastningsfaktorer den överlägset vanligaste orsaken till anmäld arbetssjukdom då den representerar drygt 60 procent av anmälningarna. Då handlar det ofta om lyft som understiger 20 kg och repetitiva uppgifter. Därefter är sociala och organisatoriska faktorer den vanligaste orsaken till arbetssjukdom. Då handlar det ofta om för stor arbetsmängd eller stress.

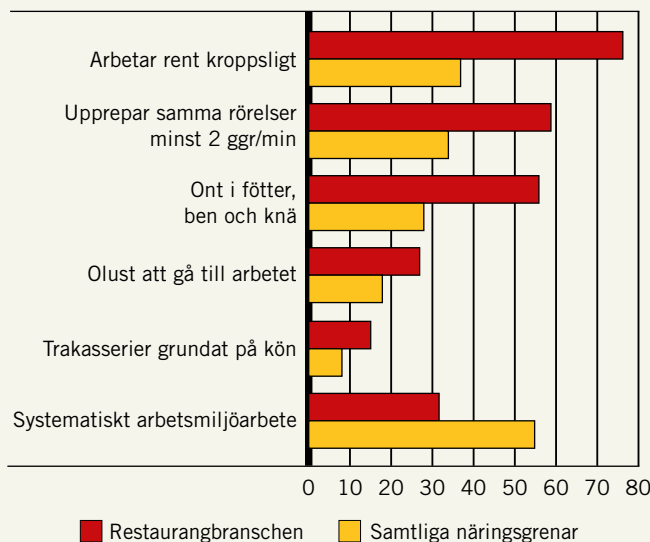
Korta arbetsskadefakta Nr 9/2014

En utsatt bransch

I Arbetsmiljöundersökningen från år 2011/2013 framgår det att arbetstagare inom restaurangbranschen i betydligt högre grad än andra branscher, uppger att de upplever negativa effekter av branschens arbetsmiljö. I figur 4 redovisas hur sysselsatta inom restaurangbranschen svarat på några frågor i förhållande till samtliga näringsgrenar.

Av alla branscher är trakasserier grundat på kön vanligast inom denna bransch (detsamma gäller för sexuella trakasserier från personer på eller utanför företaget). Arbetstagare inom restaurangbranschen har oftare än alla andra branscher svarat att de upplever fysisk smärta av olika slag kopplat till arbetet (I figur 4 visas fötter, höfter, ben och knä, men det gäller även rygg, axlar och armar). De svarande uppger också i lägre utsträckning än alla andra branscher att de är nöjda med sitt arbete. Samtidigt är det denna bransch vars sysselsatta i lägst utsträckning uppger att det pågår ett systematiskt arbetsmiljöarbete på deras arbetsplats.

Figur 4
Självskattade arbetsmiljöindikatorer fördelat på näringsgren, år 2013, procent.



Arbetsmiljöverkets insatser

Mellan år 2009 och 2013 genomförde Arbetsmiljöverket drygt 6 500 besök inom restaurangbranschen. Av 26 902 arbetsställen inom restaurangbranschen besöktes 2 600. Mer än en tredjedel av besöken gjordes på arbetsställen som inte hade några anställda, vilka utgör en tredjedel av alla arbetsställen inom branschen. 11 334 krav ställdes under besöken. Flest krav ställdes på det systematiska arbetsmiljöarbetet (rutiner riskbedömningar etc.) och yrkeshygien (ventilation, lokaler etc.). Det ställdes även krav på medicinska och sociala frågor, så som belastningsergonomi och den psykosociala arbetsmiljön.

Exempel på anmälningar

Transporterade ett värmeskåp med mat över kullersten när det välte över caféarbetsledarens smalben.

Servitris trampade på en stor glasbit i diskrummet som gick genom skon och in i foten.

Restaurangbiträde skulle skjuta in fritösen efter rengöring av golvet bakom, fick då olja på armen.

Restaurangbiträde bar dryckesbackar och var stressad då det var mycket att göra. Fastnade i en springa i en pall och vred knät ur led.