



Evaluering: Unges beskæftigelse i restaurationsvirksomheder

Indhold

1. Baggrund.....	3
2. Metode.....	4
3. Sammenfatning.....	5
4. Modernisering af restaurationsloven 2017.....	5
4.1. Ændring af restaurationslovens § 27.....	5
4.2. Høring 2017: Overblik over tidligere afgivne høringsvar.....	7
5. Myndigheders og interessenters erfaringer med lempelsen af alderskravet.....	9
5.1. Anvendelse af muligheden for at beskæftige unge.....	9
5.2. Afgrænsning af serveringssteder i praksis.....	11
5.3. Fortrængning af arbejdstagere over 18 år.....	13
5.4. Arbejdsmiljø.....	16
5.5. Myndighedernes sanktionsmuligheder.....	23
6. Undersøgelse af rejste bekymringer ved ændringen af restaurationslovens § 27.....	26
6.1. Fortrængning af arbejdstagere over 18 år.....	26
6.2. Geografisk fordeling af de unges beskæftigelse.....	28
6.3. De unges arbejdsmiljø.....	30
7. Konklusion.....	32

1. Baggrund

Som følge af aftalen mellem regeringen, Dansk Folkeparti, Liberal Alliance og Det Konservative Folkeparti om "Vækst og udvikling i hele Danmark" af 9. februar 2016¹, blev restaurationsloven moderniseret i 2017.

Inden moderniseringen af restaurationsloven fremgik det af restaurationslovens § 27, at unge under 18 år ikke måtte være beskæftiget i serveringslokaler, garderober eller toiletter i åbningstiden på serveringssteder, hvor der serveres stærke drikke, dvs. drikkevarer med en alkoholprocentvolumen over 2,8 (herefter alkohol). Dette forbud var gældende, uanset om de unge var omfattet af undervisningspligten² eller ej.

Aftaleparternes vurdering var, at reglen var utidssvarende, idet restaurationsbranchen i dag rummer mange forskellige typer af restaurationer, herunder restaurationer, hvis primære formål er at servere mad. Denne type af restaurationer er f.eks. caféer, restauranter/madboder i forlystelsesparker, svømmehaller, hoteller, konference-/messecentre m.v. I relation til restaurationer, hvis primære formål er at servere mad, vil en eventuel servering af stærke drikke typisk ske som tilbehør til den serverede mad. Som følge heraf blev bestemmelsen lempet. Ud over at rette op på en utidssvarende regulering af restaurationer, hvis primære formål er at servere mad, var det også vurderingen, at lempelsen af restaurationslovens § 27 ville være en fordel inden for turisterhvervet og oplevelsesøkonomien, hvor unge under 18 år, særligt som sæsonarbejdere, udgør en arbejdsressource.

Med ikrafttrædelsen af ændringerne i restaurationsloven den 1. juli 2017 blev der på denne baggrund åbnet for, at unge mellem 15 og 18 år, som ikke er omfattet af undervisningspligten, inden for tidsrummet 06.00-22.00 kan beskæftiges med afrydning, opdækning og rengøringsarbejde eller med servering af stærke drikke under opsyn af voksent personale på serveringssteder, hvis hovedformål er servering af mad, og hvor serveringen af stærke drikke sker i forbindelse hermed.

Under folketingsbehandlingen blev det besluttet, at der skal gennemføres en evaluering af bestemmelsen i restaurationslovens § 27 senest 2 år efter lovens ikrafttræden, med det formål at undersøge, om reglerne fungerer som tilsigtet. Der var særligt et ønske om, at evalueringen skal belyse, hvilke erfaringer der var med lempelsen af alderskravet for beskæftigelse af unge.

Evalueringen skulle have været gennemført pr. 1. juli 2019. Inden færdiggørelsen af evalueringen blev der udskrevet folketingsvalg, og evalueringsarbejdet blev sat i bero under valgkampen. Som følge af regeringens konsulentstrategi har Erhvervsstyrelsen selv indsamlet og behandlet data fra Rigspolitiet, bevillingsmyndighederne, Danmarks Statistik samt arbejdsgiver og lønmodtagerorganisationer. Erhvervsstyrelsen har sammenkørt disse data for at afdække, hvor mange unge mellem 15 og 18 år, der er beskæftiget de pågældende steder, samt hvor de unge geografisk er beskæftiget. Arbejdet med at indsamle og behandle data forsinkede arbejdet med evalueringen, da det viste sig at være

¹ https://ens.dk/sites/ens.dk/files/Tilskud/16_02_09_aftaletekst_vuhd.pdf

² Læs nærmere om undervisningspligten i afsnit 4.1.

særdeles vanskeligt at fremskaffe et pålideligt datagrundlag. Derudover forsinkede håndtering af covid-19 arbejdet med evalueringen.

2. Metode

Evalueringen er foretaget med inddragelse af følgende myndigheder og interessenter:

- Arbejdstilsynet
- Bryggerforeningen
- Børnerådet
- Børns Vilkår
- Danmarks Restauranter og Cafeer (DRC)
- Dansk Erhverv (DE)
- Dansk Industri (DI)
- De Samvirkende Købmænd (DSK)
- Fagbevægelsens Hovedorganisation (FH)
- Fagligt Fælles Forbund (3F)
- Fødevarestyrelsen
- Hotel-, Restaurant- og Turisterhvervets Arbejdsgiverforening (HORESTA)
- Jobpatruljen
- Kommunerne
- Kommunernes Landsforening (KL)
- Rigspolitiet
- Sundhedsstyrelsen

Erhvervsstyrelsen har gennemført en høring af relevante myndigheder og interessenter med henblik på indsamling af data, ligesom Erhvervsstyrelsen har afholdt interessentmøder den 22. august 2019 og den 9. marts 2020 med deltagelse af en række interessenter og berørte myndigheder.

En række interessenter og myndigheder har bidraget med data til belysning af problemstillingerne. Erhvervsstyrelsen har desuden inddraget data fra Rapporten om 'Sexchikane mod elever i hotel- og restaurationsbranchen' af Institut for Menneskerettigheder (IMR) i evalueringen³.

Derudover har Erhvervsstyrelsen fra Rigspolitiet modtaget et udtræk fra politiets bevillingssystem (BEVSYS) over virksomheder med alkoholbevillinger. Udtrækket bruges til belysning af spørgsmålet om, hvorvidt unge under 18 år fortrænger andre arbejdstagere over 18 år i restaurationer med

³ Sexchikane mod elever i hotel- og restaurationsbranchen, Institut for Menneskerettigheder, 2019. https://menneskeret.dk/sites/menneskeret.dk/files/media/billeder/udgivelser/sexchikane_mod_elever/rapport_sexchikane_mod_elever_webversion.pdf

alkoholbevilling, hvor servering af mad er hovedformålet. Politiets oplysninger er sammenholdt med oplysninger fra Fødevarestyrelsen og bearbejdet af Danmarks Statistik.

Ændringen af restaurationsloven trådte i kraft den 1. juli 2017, hvorfor restaurationslovens § 27 i sin nuværende form alene har været gældende i 3 år. Den forholdsvis korte periode, ændringen har været gældende, betyder, at mængden af erfaringer og data er begrænset, ligesom målbarheden af de tendenser og påvirkninger, som moderniseringen af restaurationsloven har medført, er behæftet med en vis usikkerhed.

3. Sammenfatning

Evalueringen viser samlet set, at

4. Modernisering af restaurationsloven 2017

I aftalen mellem Venstre, Dansk Folkeparti, Liberal Alliance og Det Konservative Folkeparti om »Vækst og udvikling i hele Danmark« af 9. februar 2016, indgik initiativet: »En tidssvarende restaurationslov«.

Det fremgår af forarbejderne til loven, at et af formålene med moderniseringen af restaurationsloven blandt andet var at skabe vækst og udvikling ved, at restauranter og cafeer - under visse forudsætninger - kan beskæftige unge under 18 år i lokaler, hvor der serveres alkohol.

Formålet med den tidligere restaurationslovs § 27 var at beskytte unge mennesker mod alkoholpåvirkede personer, hvorfor der stilles et alderskrav for at sikre en vis modenhed, når man via sit arbejde kan komme i kontakt med personer, der er påvirket af alkohol.

4.1. Ændring af restaurationslovens § 27

Ifølge den tidligere restaurationslovs § 27⁴ måtte unge under 18 år ikke være beskæftiget i serveringslokaler, garderober eller toiletter i åbningstiden på serveringssteder, hvor der serveres stærke drikke. Dette gjaldt, uanset om den unge var omfattet af undervisningspligt eller ej. Værtens børn og børnebørn var – ligesom efter de gældende regler – undtaget, ligesom personer, der er uddannet eller er under uddannelse inden for tjenerfaget er undtaget.

HISTORISK § 27 i restaurationsloven før moderniseringen

”På serveringssteder, hvor der serveres stærke drikke, må personer under 18 år ikke være beskæftiget i serveringslokaler, garderober eller toiletter i åbningstiden. Dette gælder dog ikke personer, der er under uddannelse i tjenerfaget eller er uddannet i dette fag, eller værtens børn og børnebørn.”

Bestemmelsen om, at unge under 18 år ikke på noget tidspunkt måtte være beskæftiget i serveringslokaler, garderober eller toiletter i åbningstiden på serveringssteder, hvor der serveres stærke drikke blev af aftaleparterne⁵ Venstre, Dansk Folkeparti, Liberal Alliance og Det Konservative Folkeparti

⁴ Forbuddet om unges beskæftigelse i serveringslokaler m.v., stammer fra beværterlovene fra omkring 1880.

⁵ »Vækst og udvikling i hele Danmark« af 9. februar 2016

vurderet som værende utidssvarende. Baggrunden for denne vurdering var, at restaurationsbranchen efterhånden rummer mange forskellige typer af restaurationer, herunder restaurationer hvis primære formål er at servere mad. Venstre, Dansk Folkeparti, Liberal Alliance og Det Konservative Folkeparti vurderede, at blandt andet indenfor turismeerhvervet og oplevelsesøkonomien ville en lempelse af alderskravet være en fordel.⁶

På denne baggrund blev bestemmelsen lempet⁷.

GÆLDENDE § 27 i restaurationsloven efter moderniseringen

"På serveringssteder, hvor der serveres stærke drikke, må personer under 18 år ikke være beskæftiget i serveringslokaler, garderober eller toiletter i åbningstiden, jf. dog stk. 2 og 3.

Stk. 2. Stk. 1 gælder ikke for personer mellem 15 og 18 år, som ikke er omfattet af undervisningspligten, i tidsrummet 1) kl. 6.00-24.00, hvis den pågældende person er uddannet eller under uddannelse i tjenerfaget, eller hvis der er tale om værtens børn eller børnebørn, og

2) kl. 6.00-22.00, hvis den pågældende alene er beskæftiget med afrydning, opdækning, rengøringsarbejde, modtagelse af bestillinger eller servering af stærke drikke under opsyn af personer over 18 år på serveringssteder, hvis hovedformål er servering af mad, og hvor serveringen af stærke drikke sker i forbindelse hermed.

Stk. 3. Stk. 1 og 2 er ikke til hinder for, at næringsdrivende, der i væsentligt omfang fremstiller eller forhandler stærke drikke, og som udleverer smagsprøver af stærke drikke, jf. § 24, stk. 3, kan beskæftige personer mellem 15 og 18 år, som ikke er omfattet af undervisningspligten. Personer under 18 år må dog ikke være beskæftiget med udlevering af smagsprøver."

I lovbemærkningerne til restaurationslovens § 27 oplistes eksempler på de typer af restaurationer, hvis primære formål er at servere mad. Her nævnes for eksempel caféer, restauranter/madboder i forlystelsesparker, svømmehaller, hoteller, conference-/messecentre m.v. For de restaurationer, hvor det primære formål er at servere mad, vil servering af stærke drikke ofte være sekundært. Lempelsen medførte, at det for disse restaurationer blev muligt at beskæftige unge mellem 15 og 18 år.

Med ordlyden i den gældende restaurationslovs § 27, stk. 2, blev retstilstanden præciseret. Det blev i stk. 2 tydeliggjort, at der altid skal være tale om personer over 15 år, der ikke længere er omfattet af undervisningspligten⁸.

Bestemmelsen i den gældende restaurationslovs § 27, stk. 2, nr. 1, følger Arbejdstilsynets regler⁹ og gælder værtens børn og børnebørn og personer, der er under uddannelse eller er uddannet i tjenerfaget. Tidsrummet fastsat i bestemmelsen følger af Arbejdstilsynets regler om arbejdstidens placering. Inden for dette tidsrum kan unge, som opfylder kravet i restaurationslovens § 27, stk. 2, nr. 1,

⁶ [Lovforslag nr. 113 til lov om ændring af lov om restaurationsvirksomhed og alkoholbevilling m.v. fremsat den 11. januar 2017](#) (bemærkninger til § 1, nr. 17)

⁷ [Lov nr. 386 af 26. april 2017](#) om ændring af lov om restaurationsvirksomhed og alkoholbevilling m.v.

⁸ Jf. lov om folkeskolen § 34 indtræder undervisningspligten den 1. august i det kalenderår, hvor barnet fylder 6 år, og ophører den 31. juli ved afslutningen af undervisningen på 9. klassetrin. Undervisningspligten ophører dog senest den 31. juli i det kalenderår, hvor barnet fylder 17 år eller har afsluttet uddannelse, der er ligestillet med grundskolen, jf. lov om folkeskolen § 33, stk. 2-9.

⁹ Arbejdstilsynets [bekendtgørelse nr. 239 om unges arbejde af 6. april 2005](#).

være beskæftiget med alle opgaver i forbindelse med varetagelse af restaurationens drift. Dette betyder også, at der ikke er et krav om, at hovedformålet for den pågældende restauration skal være servering af mad.

Med den gældende restaurationslovs § 27, stk. 2, nr. 2, blev det muligt for personer mellem 15 og 18 år at arbejde med afrydning, opdækning, rengøringsarbejde samt tage imod bestillinger under opsyn af personer over 18 år, hvis hovedformålet for den pågældende restauration er servering af mad, og hvor serveringen af alkohol sker i forbindelse hermed. Derudover blev det muligt at arbejde med servering af alkohol under opsyn af personer over 18 år. Arbejdstiden for de 15-18-årige skal placeres i tidsrummet kl. 6.00-22.00.

Det fremgår af lovbemærkningerne til restaurationslovens § 27, stk. 2, nr. 2, at:

"[...] muligheden for at beskæftige unge alene indføres for restaurationer, hvor der er en begrænset risiko for, at unge bliver udsat for at skulle håndtere alkoholpåvirkede personer. Restaurationer, hvor servering af stærke drikke er det primære formål, falder således udenfor. I forhold til den anførte tidsperiode er det i overensstemmelse med, hvad der i dag gælder for unge, der arbejder på kontor, i butikker, på servicestationer og lignende, jf. Arbejdstilsynets bekendtgørelse nr. 239 af 6. april 2005 om unges arbejde. Det følger af bekendtgørelsens § 23, stk. 4, at unge, der er fyldt 15 år, og ikke længere er omfattet af undervisningspligten, må arbejde i restauranter, hoteller, grillbarer og lignende, hvor der ikke serveres stærke drikke, indtil kl. 24.00. I lyset heraf vurderes det at være passende, at unge, der er mellem 15 og 18 år, og ikke længere er omfattet af undervisningspligten, kan være beskæftiget indtil kl. 22.00 på restaurationer, hvis primære formål er at servere mad, og hvor risikoen for at blive udsat for berusede personer derfor vurderes at være begrænset."

Restaurationslovens § 27, stk. 3, om servering af smagsprøver af stærke drikke, skal ses i sammenhæng med restaurationslovens § 24, stk. 3. Efter restaurationslovens § 24, stk. 3, har virksomheder, der producerer eller forhandler stærke drikke, mulighed for vederlagsfrit eller mod et beskedent vederlag at udlevere smagsprøver. Restaurationslovens § 27, stk. 3, tydeliggør, at en person under 18 år gerne må være beskæftiget i f.eks. et supermarked med opfyldning af reoler, når der udleveres smagsprøver af vin. Personer under 18 år må dog ikke være beskæftiget med udleveringen af smagsprøver af stærke drikke.

4.2. Høring 2017: Overblik over tidligere afgivne høringsvar

Lovforslaget¹⁰ var i høring i perioden den 7. oktober 2016 til den 4. november 2016 hos i alt 51 organisationer, foreninger m.v. Der blev modtaget høringsvar fra de hørte organisationer, foreninger, m.v., hvoraf 27 organisationer havde konkrete bemærkninger til udkastet til lovforslag.

¹⁰ [Lovforslag nr. 113 til lov](#) om ændring af lov om restaurationsvirksomhed og alkoholbevilling m.v. [fremsat den 11. januar 2017](#)

Nedenfor gennemgås de vigtigste punkter fra de høringssvar, der berører ændringen af restaurationslovens § 27. Høringssvar og høringssnotat er vedlagt som **bilag X og X**.

4.2.1. Arbejdsgivers adgang til arbejdskraft

DE fandt, at en sænkelse af alderskravet under de nærmere angivne betingelser ville være hensigtsmæssig og forsvarlig ud fra en arbejdsmiljømæssig betragtning, og at forslaget ville åbne op for en mere fleksibel og tidssvarende tilgang til arbejdskraften. DE fandt endvidere de i lovbemærkningerne beskrevne arbejdsområder for forsvarlige og hensigtsmæssige.

DI og Bilfærgernes Rederiforening var positive overfor forslaget, da den dagældende regel hindrede unge under 18 år i f.eks. at afrydde borde eller tage imod bestillinger i f.eks. forlystelsesparker, i museumscaféeer eller lign. Den dagældende regel anføres endvidere at besværliggøre vagtplanlægning og vagtbytte blandt sæsonarbejdere, hvilket HORESTA var meget enige i.

DRC anførte, at der også ville være et hensyn at tage til de unges beskæftigelsesmuligheder, der med forslaget kunne varetages uden at udsætte de unge for overlast. HORESTA fandt, at den foreslåede ændring var stærkt tiltrængt og ville være en meget stor gevinst for restaurationslivet – særligt i højsæsonen. HORESTA anførte videre, at forbuddet i vidt omfang besværliggjorde arbejdstilrettelæggelsen ved ansættelse af unge under 18 år.

DSK var positive overfor præciseringen af, at der også fremover ville kunne være unge mellem 15 og 18 år beskæftiget i supermarkeder og butikker, også i forbindelse med afholdelse af f.eks. vinsmagningsarrangementer og gourmetaftener.

4.2.2. Beskyttelse af unge overfor alkohol m.v.

HORESTA anførte, at de begrænsninger, som fulgte af lovforslaget, ville betyde, at risikoen for, at unge konfronteres med berusede personer, ville være yderst begrænset.

3F og LO (nu FH) fandt ikke, at der var en anerkendelsesværdig samfundsmæssig interesse i forslaget. 3F og LO anførte, at andre aldersgruppers adgang til arbejdsmarkedet mindskes, særligt for de ufaglærte. 3F og LO anførte, at seksuel chikane og trusler om vold er store problemer i restaurationsbranchen, hvorfor arbejde i lokaler med alkoholudskænkning er uegnet for børn under 18 år. Begge organisationer efterlyste, at det fremgik klart af lovbemærkningerne, hvilke restaurationer de unge kan arbejde i.

Børnerådet fandt, at risikoen for at blive udsat for berusede personer på restauranter ikke ville være af begrænset omfang. De unge ville skulle håndtere en adfærd fra voksne, som kan være utryghedsskabende eller grænseoverskridende. Det vil også være vanskeligt for den unge at fastholde et krav om dokumentation for alder over for en jævnaldrende, og der vil derfor kunne ske en omgåelse af dokumentationskravet.

Kræftens Bekæmpelse fandt, at forslaget trak i en anden retning end det, som der lovgivningsmæssigt havde været arbejdet for – nemlig at skabe flere alkoholfrie rum for unge. Kræftens Bekæmpelse vurderede også, at det er uheldigt at sende et signal om, at det er acceptabelt, at mindreårige håndterer stærk alkohol.

Lægeforeningen pegede blandt andet på, at risikoen for skader eller kontakt med berusede personer ikke mindskes af kravet om, at de unge er under opsyn af voksent personale. Desuden fandt Lægeforeningen ikke, at afgrænsningen af muligheden for at ansætte 15-17-årige til steder, hvis hovedformål er servering af mad, giver en lav risiko for, at de skal håndtere alkoholpåvirkede personer.

Vin & Spiritus Organisationen i Danmark (VSOD) fandt, at forslaget var meget vidtgående og ikke i tråd med den mangeårige forebyggelsesindsats, hvor et af de primære mål har været at udsætte debutalderen for unges indtagelse af alkohol. VSOD udtrykte bekymring for, at der ikke er ressourcer til tilstrækkelig kontrol af de serveringssteder, der måtte vælge at ansætte unge under 18 år. Desuden fandt VSOD, at den lovgivningsmæssige skelnen mellem serveringssteder, der serverer mad og alkohol, og serveringssteder, der udelukkende serverer alkohol, er problematisk.

Resumé afsnit 4.2. Høring 2017: Overblik over høringsvar

En del af høringsparterne fandt, at lovforslaget ville give en mere fleksibel og tidssvarende tilgang til arbejdskraften end den dagældende regel, der hindrede unge under 18 år i f.eks. at afrydde borde eller tage imod bestillinger i forlystelsesparker, i museumscaféer eller lign. Brancheorganisationerne mente, at den foreslåede ændring var stærkt tiltrængt og ville være en meget stor gevinst for restaurationslivet – særligt i højsæsonen.

Samtidig fandt andre, at seksuel chikane og trusler om vold er store problemer i restaurationsbranchen, hvorfor arbejde i lokaler med alkoholudskænking er uegnet for børn under 18 år. Derudover fandtes afgrænsningen af muligheden for at ansætte 15-17-årige til steder, hvis hovedformål er servering af mad, ikke at give en lav risiko for, at de unge skal håndtere alkoholpåvirkede personer. Endelig anførte Kræftens Bekæmpelse, at lempelsen stred mod det generelle ønske om at skærme unge mod alkohol.

5. Myndigheders og interessenters erfaringer med lempelsen af alderskravet

Erhvervsstyrelsen har afdækket de erfaringer, som myndigheder og interessenter har med lempelsen af alderskravet i restaurationslovens § 27. Høringen blev udsendt med henblik på at indsamle data, samt svar på en række spørgsmål om erfaringerne med lempelsen af alderskravet.

5.1. Anvendelse af muligheden for at beskæftige unge

Interessenterne har tilkendegivet deres erfaringer med muligheden for at beskæftige unge i alderen 15-18 år, i serveringslokaler, hvor der serveres alkohol, når hovedformålet for den pågældende restauration er servering af mad, og de stærke drikke serveres i forbindelse hermed.

Følgende organisationer DI, DRC, HORESTA, DSK og DE har udtrykt tilfredshed med de gældende regler, både hvad angår arbejdsgivers muligheder for at tilrettelægge arbejdet og tiltrække arbejdskraft, samt hvad angår beskyttelsen af de unge medarbejdere.

DI oplyser, at deres medlemmer ikke oplever udfordringer med, at unge er ansat på arbejdspladser med alkoholudskænkning. På baggrund af dette forventer DI ikke, at restaurationslovens § 27 fremadrettet leder til udfordringer, hverken for de ansatte eller arbejdsgiverne. Det er endvidere DI's opfattelse, at restaurationslovens § 27 skaber mere klarhed omkring lovgivningen på området, hvilket er en fordel for både arbejdsgiverne og de unge medarbejdere.

DRC har sendt en spørgeskemaundersøgelse ud til deres medlemmer med henblik på at identificere, hvilken virkning lovændringen har haft for organisationens medlemmer. Ud af de 89 medlemmer, der svarede, oplyste 60 pct., at en evt. ændring af bestemmelsen til dens tidligere ordlyd ville få direkte konsekvenser for den pågældende virksomhed. DRC bemærker endvidere, at det har haft en stor betydning for restauratørerne, at de unge kan have mere fleksible arbejdsopgaver, da det både gør det lettere at rekruttere og giver større fleksibilitet i planlægningen af arbejdsopgaver. Restauratørerne oplever, at de udvidede arbejdsopgaver er med til at gøre det mere attraktivt for de unge at arbejde i restauranter og caféer. Det giver samtidig de unge et bedre indblik i den karriere, som restaurationsbranchen kan tilbyde.

HORESTA oplyser, at det kan være svært at tiltrække arbejdskraft til restaurationsbranchen. Deres medlemmer er derfor glade for lempelsen, da medlemmerne nu - på lige fod med andre brancher - har mulighed for at bruge arbejdskraft i alle aldre.

DSK bemærker, at der i loven er forbud mod, at de unge må udlevere smagsprøver, hvorfor de unge, der er beskæftiget i detailbutikkerne, løser helt andre opgaver i butikkerne. DSK oplyser i denne forbindelse, at bemærkningerne til restaurationslovens § 27, stk. 3, har tydeliggjort, at der gerne må være unge under 18 år til stede i butikker - også under f.eks. vinsmagningsarrangementer om aftenen. DSK angiver endvidere, at formålet med loven blandt andet var at give mulighed for vækst og udvikling, samt at skabe en mere tidssvarende regulering af unges beskæftigelse.

DE oplyser, at moderniseringen af restaurationsloven har været et positivt tiltag, og at lovændringen i stor udstrækning har levet op til formålet. DE vurderer, at lovændringen har været med til at skabe en mere tidssvarende regulering af de unges arbejde med mulighed for vækst og udvikling.

DE oplyser, at virksomhederne efter lovændringen oplever en større fleksibilitet i forhold til at kunne tilrettelægge arbejdet for medarbejderne samt udvidede muligheder for at organisere arbejdsopgaverne på en anden og mere hensigtsmæssig måde. Virksomhederne oplever desuden en øget arbejdsglæde blandt de unge, fordi de unge med lovændringen har fået flere muligheder, og derfor også kan få større og bredere erfaring.

Det er afgørende for DE, at detailhandlen fortsat har mulighed for at tilbyde deres kunder smagsprøver indeholdende alkohol samtidigt med, at der er unge beskæftiget med andre arbejdsopgaver i butikken. DE er ikke bekendt med, at der har været problemer med den praksis og anbefaler derfor, at reglerne på dette område videreføres.

Fagbevægelsen (3F og FH) og Børnerådet har i forbindelse med høringen udtrykt bekymring over de gældende regler, især hvad angår beskyttelsen af de unge medarbejdere. Børnerådet er dog på nærværende tidspunkt ikke vidende om konkrete hændelser, der har givet anledning til bekymring.

FH og 3F fastholder de oprindelige indvendinger mod lempelsen, som fremgik af deres hørings svar til lovændringen i 2017, herunder at seksuel chikane og trusler om vold er store problemer i restaurationsbranchen, hvorfor arbejde i lokaler med alkoholudskænkning er uegnet for børn under 18 år. FH og 3F henviser bl.a. til Jobpatruljens evaluering¹¹ af unges beskæftigelse, som viser, at der har været en stigning i antal og andel af unge, der arbejder i lokaler med alkoholservering, i perioden 2016-2019. FH og 3F er derfor bekymrede både for det fysiske og psykiske arbejdsmiljø og for, om de unge modtager tilstrækkelig instruktion og oplæring i, hvordan de skal håndtere vold, trusler og krænkende adfærd fra kunder.

Børnerådet oplyser, at de ikke har modtaget henvendelser hverken fra eller om unge, der arbejder i restaurationsbranchen. Børnerådet har heller ikke oplevet andre problemstillinger, der vedrører lovændringen.

Resumé afsnit 5.1 Anvendelse af muligheden for at beskæftige unge

Branchen har generelt taget godt imod lempelsen af alderskravet i restaurationslovens § 27. De har ikke oplevet problemer, men derimod haft glæde af den større fleksibilitet i forhold til ansættelser samt planlægning og fordeling af vagtplaner og arbejdsopgaver, som de nye regler har givet. 60 pct. af DRC's medlemmer oplyser, at det vil have direkte konsekvenser for deres virksomhed, hvis lempelsen af alderskravet tilbagerulles.

Fagbevægelsen (3F og FH) henviser til de generelle problemer med seksuel chikane og trusler om vold i restaurationsbranchen og er bekymrede for både det fysiske og psykiske arbejdsmiljø, og for om de unge modtager tilstrækkelig instruktion og oplæring i, hvordan de skal håndtere vold, trusler og krænkende adfærd fra kunder.

5.2. Afgrænsning af serveringssteder i praksis

Restaurationslovens § 27, stk. 2, nr. 2, bestemmer, at personer mellem 15-18 år, under visse betingelser, må være beskæftiget "*på serveringssteder, hvis hovedformål er servering af mad, og hvor serveringen af stærke drikke sker i forbindelse hermed.*". I bemærkningerne til bestemmelsen nævnes som eksempler på restaurationer, hvis primære formål er at servere mad, "*caféer, eller typisk restauranter/madboder i forlystelsesparker, svømmehaller, hoteller, konference-/messecentre m.v.*". Hertil nævnes, at når det primære formål er at servere mad, vil servering af stærke drikke ofte være sekundært, og som regel ske i forbindelse med serveringen af mad.

¹¹ Jobpatruljen er en oplysningskampagne, der skal styrke arbejdsforholdene for 13-17-årige på deres fritidsjob. Evalueringsrapport for Jobpatruljen 2019, afsnit 2.7.: <https://www.jobpatruljen.dk/wp-content/uploads/2019/10/Jobpatruljens-Evalueringsrapport-2019.pdf>

Under Folketingets 1. behandling af lovforslaget blev der udtrykt bekymring for, om afgrænsningen af, hvilke serveringssteder de unge må beskæftiges på, var tilstrækkelig. Bekymringen angik især spørgsmålet om, hvorvidt de unge ville komme til at arbejde på serveringssteder, hvis hovedformål er servering af mad, men hvor der ofte opstår en feststemning tidligt på aftenen, og hvor gæster inden kl. 22 kan være berusede, f.eks. i restaurationer i Nyhavn i Københavns Kommune eller Jomfru Ane Gade i Aalborg Kommune.

3F og FH anfører i deres høringsvar, at der fortsat er en række problemer med afgrænsningen af serveringssteder, de unge må beskæftiges på. 3F og FH finder det ikke dokumenteret, at muligheden for at beskæftige unge alene indføres for restaurationer, hvor der er en begrænset risiko for, at unge bliver udsat for at skulle håndtere alkoholpåvirkede personer. 3F og FH mener, at det fortsat er uklart, hvordan begrebet "serveringssted" konkret afgrænses og håndhæves.

Arbejdstilsynet oplyser, at arbejdsmiljøloven ikke indeholder en nærmere definition af et serveringssted.

Rigspolitiet oplyser, at man ikke kan udtale sig entydigt om, hvilke kriterier landets politikredse lægger til grund i forbindelse med vurderingen af, om der er tale om et serveringssted i restaurationslovens § 27 forstand eller ej. I forbindelse med høringen af politikredsene blev der bl.a. oplyst anvendt kriterier som;

- konceptbeskrivelse i forbindelse med behandling af ansøgning om alkoholbevilling,
- formål (bispising, udsækning eller andet),
- indretning,
- åbningstider,
- musik og miljøbelastning,
- menukort og
- tidligere anvendelse af lokalerne.

Rigspolitiet bemærker hertil, at flere politikredse har oplyst, at der ikke har været behov for at fastslå, hvilke serveringssteder de unge må beskæftiges på, da der ikke har været konkrete sager vedrørende overtrædelse af restaurationslovens § 27.

Der findes således ingen entydig definition på eller praksis for, hvad et "serveringssted, hvis hovedformål er servering af mad, og hvor serveringen af stærke drikke sker i forbindelse hermed" er. Det beror på en konkret vurdering.

Til brug for afklaringen af, hvordan sådanne serveringssteder afgrænses i forhold til, hvor de unge må være ansat, har 3F og FH ønsket en afklaring af, hvordan enkeltstående arrangementer, såsom polterabender eller ved skift af karakter ved f.eks. happy hour, håndteres.

Arbejdstilsynet oplyser, at virksomhedens arbejdsmiljø gennemgås på tilsynsbesøg, og virksomhederne vejledes om forebyggelse og mulige løsninger i den konkrete situation.

Rigspolitiet kan ikke udtale sig entydigt om, hvordan enkeltstående arrangementer håndteres, eller hvordan et skift i karakteren af restaurationen håndteres. Flere politikredse har oplyst, at der hidtil ikke har været behov for at fastlægge kriterier for, hvornår der er tale om et serveringssted, hvor unge må være beskæftiget, i forbindelse med håndteringen af enkeltstående arrangementer såsom polterabender. Dette skyldes, at politiet f.eks. ikke har kendskab til de pågældende arrangementer, ligesom der i alle politikredse, med undtagelse af en enkelt politikreds, ikke har været sager vedrørende overtrædelse af restaurationslovens § 27.

Flere politikredse har dog samtidig oplyst, at enkeltstående arrangementer som polterabender eller "happy hour" efter deres opfattelse vil kunne være omfattet af hovedbestemmelsen i restaurationslovens § 27, stk. 1, hvorefter unge under 18 år ikke må være beskæftiget i serveringslokaler, garderobes eller toiletter i åbningstiden. Enkeltstående arrangementer håndteres således ud fra en konkret vurdering.

Resumé afsnit 5.2. Afgrænsning af serveringssteder

3F og FH mener, at det er uklart, hvordan serveringssteder de unge må være beskæftiget på konkret afgrænses og håndhæves.

Arbejdstilsynet og Rigspolitiet oplyser hertil, at der i praksis ikke er fastlagt kriterier for, hvornår der er tale om et "serveringssted, hvis hovedformål er servering af mad, og hvor serveringen af alkohol sker i forbindelse hermed". Arbejdstilsynets afgrænsning og håndhævelse sker ved gennemgang af den konkrete virksomheds arbejdsmiljø på tilsynsbesøg, hvor virksomheden også vejledes om forebyggelse og mulige løsninger i den konkrete situation. Politikredsene har en række kriterier som generelt lægges til grund ved vurderingen af, om der er tale om et "serveringssted, hvis hovedformål er servering af mad, og hvor serveringen af alkohol sker i forbindelse hermed", men flere politikredse ikke har fundet behov for en definition, idet der ikke har været sager om overtrædelse af restaurationslovens § 27. Det samme gælder for håndtering af enkeltstående arrangementer som f.eks. polterabender.

5.3. Fortrængning af arbejdstagere over 18 år

En anden bekymring ved at lempe alderskravet i restaurationslovens § 27 var, om det ville medføre, at de unge ville fortrænge andre arbejdstagere over 18 år i hotel- og restaurationsbranchen. Bekymringen gik især på, om de unge under 18 år ville tage arbejde fra dem, der arbejder i hotel- og restaurationsbranchen som deres primære beskæftigelse og kilde til forsørgelse.

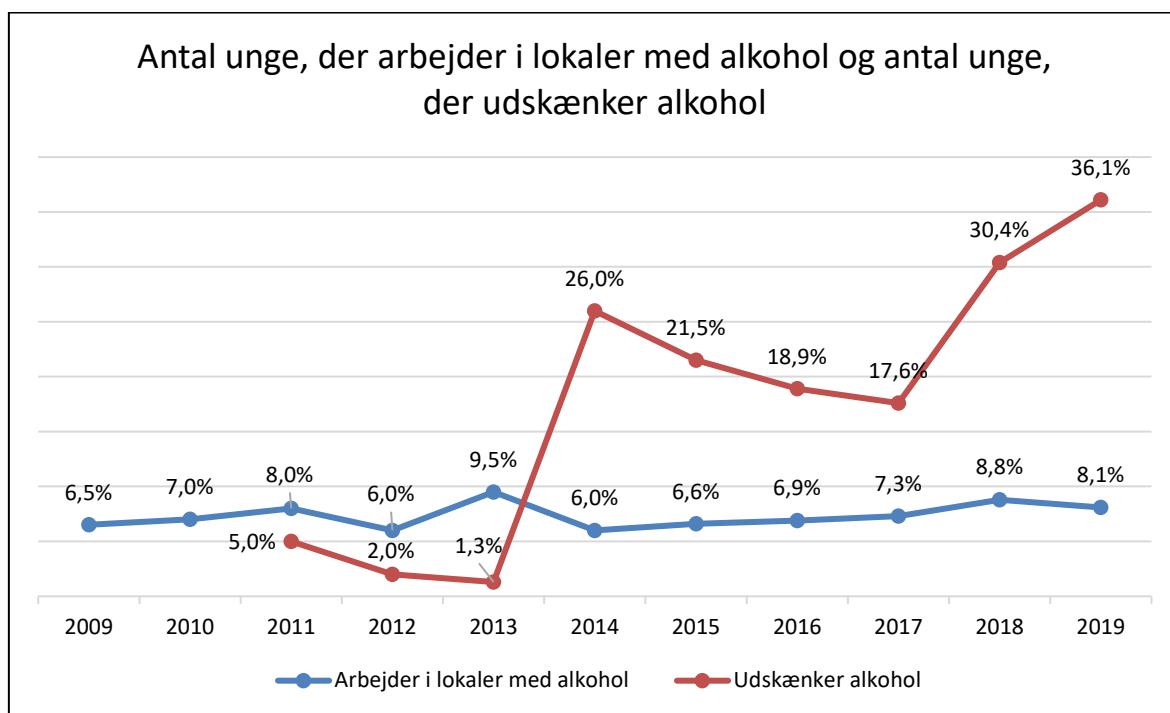
For nærmere afklaring af, hvorvidt de unge fortrænger andre arbejdstagere over 18 år fra stillinger i restaurationsbranchen, har Erhvervsstyrelsen spurgt brancheorganisationerne om, hvilke arbejdsopgaver i relation til restaurationslovens § 27 de unge varetager i henholdsvis restaurations- og detailbranchen, samt i hvilke områder de unge beskæftiges.

5.3.1. De unges arbejdsopgaver

Restaurationslovens § 27, stk. 2, nr. 2, fastslår, at unge mellem 15 og 18 år, under visse betingelser, må være beskæftiget med afrydning, opdækning, rengøringsarbejde, modtagelse af bestillinger eller servering af stærke drikke under opsyn af personer over 18 år.

Jobpatruljen bemærker ligeledes, at Jobpatruljen har registreret en stigning i antallet af børn under 18 år, som arbejder i lokaler, hvor der udskænkes alkohol, og en stigning i antallet af børn, som udskænker alkohol. Det fremgår af Jobpatruljens evalueringsrapport fra 2019 om forholdene for de unge på arbejdsmarkedet, at Jobpatruljen i 2019 fandt en tendens til, at flere virksomheder har taget den nye lovgivning til sig. Det fremgår videre, at der var 12,8 procentpoint flere børn, som udskænker alkohol, i 2018, end der var i 2017. I 2019 er der yderligere en stigning på 5,7 procentpoint i andelen af unge, der udskænker alkohol. Samtidig ses der i 2019 et fald i andelen af unge, der arbejder i lokaler med alkohol fra 8,8 pct. i 2018 til 8,1 pct. i 2019. Således er det mere end hver tredje unge, der arbejder i lokaler med alkohol, som også selv serverer den.

Figur 1 Antal unge, der arbejder i lokaler med alkohol og antal unge, der udskænker alkohol¹²



Jobpatruljen skriver i rapporten fra 2019¹³ følgende: "Bemærk, at vi i 2014-19 har ændret måden, vi beregner andelen af unge, som selv udskænker alkohol. Nu udregner vi tallene ud fra, hvor stor en del af de unge, der arbejder i lokaler med alkoholudskænkning, der har svaret ja til, at de selv udskænker alkohol."

¹² [Evalueringsrapport for Jobpatruljen 2019](#), side 7

¹³ [Evalueringsrapport for Jobpatruljen 2019](#), side 7

3F og FH henviser til tal fra Jobpatruljens evalueringsrapport fra 2018¹⁴, som viser, at andelen af unge, der arbejder i lokaler med alkohol servering, og som serverer alkohol, i perioden 2016 til 2019, er steget fra 18,9 pct. til 36,1 pct. 3F og FH mener, at disse tal indikerer, at lovændringen har medført, at de unge overføres fra arbejdsopgaver i f.eks. køkkenet til arbejdsopgaver, hvor de er i direkte kontakt med gæsterne.

DRC oplyser, at blandt deres medlemmer har de unge fået flere arbejdsopgaver, som udføres blandt gæsterne. Opgaverne kan f.eks. være at sætte glas på plads, fylde op i salatbaren, rydde af bordene m.m. Opgaver, der udelukkende eller overvejende består i at servere drikkevarer fra baren til gæsterne, er ikke typiske for de unge medarbejdere.

HORESTA oplyser, at der ikke foreligger undersøgelser, som kan underbygge hvilke arbejdsopgaver, de unge har. Udgangspunktet for restaurationsbranchen er, at det foretrækkes, at tjenerarbejde foretages af faguddannet personale, og ellers/i øvrigt af et personale som har en mere moden alder, og som dermed må formodes i højere grad at kunne tage et selvstændigt ansvar og bevare overblikket i pressede/stressede situationer. HORESTA antager på denne baggrund, at de unge primært er beskæftiget med opvask, bordrydning, rengøringsopgaver og andre forefaldende opgaver, og i mindre grad med egentlige serveringsopgaver.

Det er ikke HORESTAs opfattelse, at lovændringen har ført til en massiv udskiftning af personale over 18 år med personale under 18 år – og slet ikke for så vidt angår serveringsopgaver.

DSK oplyser, at unge, der arbejder i detailbutikker, indgår i en lang række af butikkens daglige funktioner, som ikke har med udlevering af smagsprøver af stærke drikke at gøre. De unge hjælper med vareopfyldning, kontrol af datomærkning, lettere rengøring m.v.

5.3.2. Geografisk fordeling af de unges beskæftigelse

DRC, DSK og HORESTA har ikke data på, hvor i landet de unge beskæftiges. Der er dog en generel formodning i branchen om, at det især er i yderkommunerne, at de unge beskæftiges. Dette skyldes bl.a. en undersøgelse der er udarbejdet af Danmarks Statistik, der viser, at unge i landets yderkommuner i højere grad finder et fritidsjob sammenlignet med unge i hovedstaden og landets største byer. Derudover er der en formodning i branchen om, at det især er i de mindre samfund og de områder, hvor det er sværest at tiltrække faguddannet arbejdskraft, at det er af afgørende betydning, at de lokale unge kan have beskæftigelse i nærområdet.

Resumé afsnit 5.3. Fortrængning af arbejdstagere over 18 år

Der er i branchen generelt en positiv indstilling til fleksibiliteten i forhold til de arbejdsopgaver, de unge nu har mulighed for at udføre i lokaler med servering af alkohol. I branchen er den generelle opfattelse, at servering af alkohol ikke er den primære beskæftigelse for unge under 18 år. 3F, FH og Jobpatruljen udviser dog bekymring i forhold til resultaterne fra Jobpatruljens seneste evalueringsrapport. Jobpatruljens evalueringsrapport viser, at andelen af unge der arbejder i lokaler med alkohol, stiger fra 7,3 pct. i 2017 til 8,8 pct. i 2018 og falder igen til 8,1 pct. i 2019. Rapporten viser desuden,

¹⁴ [Evalueringsrapport for Jobpatruljen 2018](#), bilag 1, side 2

at andelen af unge der arbejder i lokaler med alkohol, som udsænker alkohol i perioden 2016-2019 er steget fra 18,9 pct. til 36,1 pct.

DRC, DSK og HORESTA havde ikke data på den geografiske fordeling af de unges beskæftigelse, men der var en generel formodning for, at det især er i yderkommunerne, hvor det kan være svært at tiltrække arbejdskraft, at de unge beskæftiges.

5.4. Arbejdsmiljø

En anden bekymring ved at give mulighed for, at unge i alderen 15-18 år kan beskæftiges i lokaler hvor der serveres alkohol, er arbejdsmiljøet for de unge. Bekymringen angår det psykiske arbejdsmiljø i forhold til, om de unge udsættes for alkoholpåvirkede personer, seksuel chikane, trusler og vold. Men også det fysiske arbejdsmiljø vækker bekymring i forhold til øget risiko for ulykker, samt om de unge får tilstrækkelig oplæring i, hvordan de unge skal håndtere alkoholpåvirkede personer m.v.

5.4.1. Generelt

Sundhedsstyrelsen har oplyst, at styrelsen ikke har kendskab til, om lempelsen af restaurationslovens § 27 har haft indflydelse på unges alkoholvaner eller ej, og at Sundhedsstyrelsen heller ikke er bekendt med nyere tal eller undersøgelser, der belyser dette emne.

Jobpatruljen oplyser, at man ikke systematisk registrerer, hvilke emner henvendelserne handler om, men at det på restaurationsområdet bl.a. handler om dårligt fysisk arbejdsmiljø (f.eks. for tunge løft og skub), brud på overenskomster (f.eks. fejl i lønudbetaling) og dårligt psykisk arbejdsmiljø (f.eks. ubehagelige kunder/gæster).

DI oplyser, at en udvidelse af, hvilke stillinger de unge må varetage, ikke forringer de unges arbejdsvilkår, da de stadig vil være beskyttet af arbejdsmiljøloven. Samtidig vil arbejdsgiveren i øvrigt altid være underlagt skærpede regler ved ansættelse af medarbejdere under 18 år.

Det er DEs erfaring, at langt de fleste arbejdsgivere har sikre og sunde arbejdspladser for de unge.

DSK oplyser, at man hverken har oplevet eller hørt om, at detailbutikkerne skulle have haft problemer med, at unge blev udsat for ubehagelig adfærd, vold eller trusler i forbindelse med udsækning af smagsprøver eller afholdelse af aftenarrangementer i detailbutikkerne.

Arbejdstilsynet oplyser, at tilsynet ikke har haft særlige indsats som følge af § 27, men at de gennem en årrække har haft en særlig sommerindsats i forhold til unge under 18 år. Arbejdstilsynet sætter fokus på denne målgruppe på alle almindelige tilsyn i løbet af juli måned og arrangerer desuden målrettede tilsyn inden for nogle af de brancher, hvor Arbejdstilsynet ved, at der kan være problemer med unges arbejdsmiljø. Det kan f.eks. være ved kasse- og salgsarbejde i butikker og medhjælpere i køkkener. Sommerindsatsen har ikke ændret fokus som følge af ændringen af alderskravet i § 27 i restaurationsloven.

3F og FH udtrykker, bl.a. på baggrund af tal fra Jobpatroljens evalueringsrapport, bekymring for de unges arbejdsmiljøforhold i hotel- og restaurationsbranchen siden lempelsen af restaurationslovens § 27. Bekymringen udtrykkes både i forhold til det fysiske og psykiske arbejdsmiljø samt i forhold til, om de unge modtager tilstrækkelig instruktion og oplæring i, hvordan de skal håndtere vold, trusler og krænkende adfærd fra kunder.

5.4.2. Omfanget af vold, trusler og krænkende adfærd, herunder seksuel chikane, mod unge, samt udsættelse for alkoholpåvirkede personer

For at afklare omfanget af vold, trusler og krænkende adfærd, herunder seksuel chikane, mod unge, har Erhvervsstyrelsen spurgt Arbejdstilsynet og Rigspolitiet, om der har været sager, anmeldelser, sanktioner eller lignende vedr. vold, trusler og seksuel chikane mod unge, i perioden 2017-2019.

Arbejdstilsynet har gennem en årrække haft en særlig sommerindsats med særligt fokus på unge under 18 år i restaurationsbranchen ved Arbejdstilsynet almindelige tilsyn i juli måned. Arbejdstilsynet har i alt givet 55 tilsynsreaktioner (3 afgørelser og 52 vejledninger) indenfor kategorierne "Krænkende handlinger, mobning og seksuel chikane" og "Vold og traumatiske hændelser" inden for branchegruppen "Restauranter og barer" i forbindelse med risikobaserede tilsyn og indsatser rettet mod "Unge og nyansatte" i perioden 1. januar 2017 til 31. august 2019. De statistiske oplysninger om afgørelser om vold, trusler og seksuel chikane indeholder dog ikke oplysninger om, hvorvidt de vedrører ansatte af en bestemt alder eller, hvorvidt restaurationen har alkoholbevilling.

Det har ikke været muligt for Rigspolitiet at foretage et centralt datatræk på, hvor mange sager eller anmeldelser der har været i perioden 2017-2019 fra de unge vedrørende de unges arbejde i restaurationsbranchen. Det skyldes, at der i sager om vold, trusler, seksuel chikane mv. ikke foretages en særskilt registrering i politiets sagsstyringssystem (POLCAS) af, om forholdet er begået mod en person under 18 år i forbindelse med dennes arbejde på en restauration. Rigspolitiet oplyser, at fremsøgning af de efterspurgte sager ville kræve en manuel gennemgang af alle sager vedrørende vold, trusler, og seksuel chikane. De sagskategorier, der omfatter vold, trusler og seksuel chikane, er så omfattende, at en manuel gennemgang af samtlige sager vil kræve et uforholdsmæssigt stort ressourceforbrug.

En enkelt politikreds har fremfundet en sag, hvor en 17-årig har anmeldt en blufærdighedskrænkelse ved beføling i forbindelse med hendes arbejde på en restauration.

3F og FH henviser i deres hørings svar til data fra det Nationale Forskningscenter for Arbejdsmiljø (NFA), der dækker erhvervsaktive over 18 år. Undersøgelsens nyeste tal er fra 2018 og viser, at andelen af unge i alderen 18-24 år, der har været udsat for seksuel chikane, er markant højere end de øvrige aldersgrupper. 3F og FH henviser i øvrigt til tal fra NFA, der viser, at andelen af kokke og tjenere, som har været udsat for seksuel chikane, er steget med 30 pct. på to år (fra 6,9 pct. i 2016 til 9,1 pct. i 2018).

HORESTA pointerer, at der ikke findes kvantitative undersøgelser, som har dokumenteret, at der forekommer en højere grad af chikane, herunder seksuel chikane, trusler og vold i restaurationsbranchen end i andre brancher, f.eks. detailhandlen, hvor der også er stor direkte kundekontakt.

HORESTA bemærker endvidere, at der kan være en formodning for, at der i nattelivsvirksomhederne, hvor fokus er på udskænkning af alkohol, er en højere sandsynlighed for, at de ansatte kan blive udsat for seksuel chikane, vold og trusler, da gæsterne oftere er mere eller mindre berusede. I disse virksomheder har de unge under 18 år dog ikke adgang til at arbejde.

På baggrund af oplysninger fra myndigheder og organisationer må det konstateres, at det alene har været muligt at fremfinde én sag (om blufærdighedskrænkelser), der vedrører unge i alderen 15-18 år, i restaurationsbranchen. Det bemærkes dog, at dette, på baggrund af den begrænsede registrering, ikke nødvendigvis kan tages som udtryk for, at der ikke er andre sager.

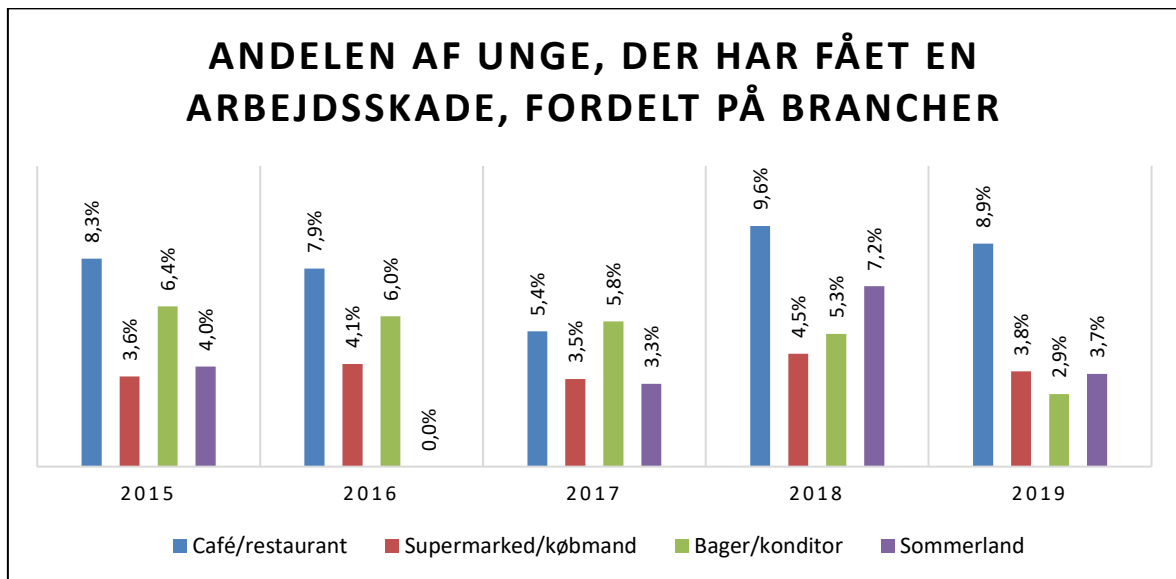
Arbejdstilsynet er blevet spurgt, om det sker, at de unge arbejder på steder, hvor der skal håndteres alkoholpåvirkede personer. Arbejdstilsynet oplyser, at unge under 18 år i forskellige sammenhænge generelt kan blive mødt med alkoholpåvirkede personer ved udførelsen af fritidsarbejde, hvor de unge har kontakt med kunder. Det er et krav i arbejdsmiljøloven, at arbejdsgiveren skal sørge for, at de unge får grundig oplæring og instruktion, således at arbejdet kan udføres sikkerheds- og sundhedsmæssigt fuldt forsvarligt. Desuden skal arbejdet udføres under effektivt tilsyn af en person, der er fyldt 18 år, og som har fornøden indsigt i arbejdes art.

DSK blev ved høringen ligeledes spurgt, om de unge er i kontakt med alkoholpåvirkede personer i detailbutikkerne, når den unge medarbejder varetager en arbejdsopgave, hvor der udleveres smagsprøver af stærke drikke. DSK oplyste, at de unge ikke er i kontakt med alkoholpåvirkede personer, da de ikke direkte har arbejdsopgaver i relation til udleveringen af smagsprøver. DSK er i øvrigt ikke bekendt med, at udlevering af smagsprøver nogensinde skulle have udviklet sig, så hverken unge eller andre ansatte skulle have været udsat for vold, trusler eller lignende.

5.4.3. Arbejdsskader og afholdelse af pauser

I forbindelse med afklaringen af de unges arbejdsmiljø, er der i de modtagne høringssvar blevet henvist til 'Evalueringsrapport for Jobpatruljen', som er en evalueringsrapport Jobpatruljen hvert år laver om unges fritidsarbejde. Heri fremgår tal om andelen af unge, der har fået en arbejdsskade, fordelt på brancher, som vist nedenfor i tabel 1. Det bemærkes, at tallene er for unge i alderen 13-17 år.

Figur 2 Andelen af unge, der har fået en arbejdsskade, fordelt på brancher.¹⁵



Jobpatruljen henviser i høringsvaret til tallene vedr. arbejdsskader, som vist i figur 2, og udtrykker bekymring for stigningen i antallet af arbejdsskader i perioden fra 2017 til 2018 på næsten 100 pct. inden for branchekategorien café og restaurant.

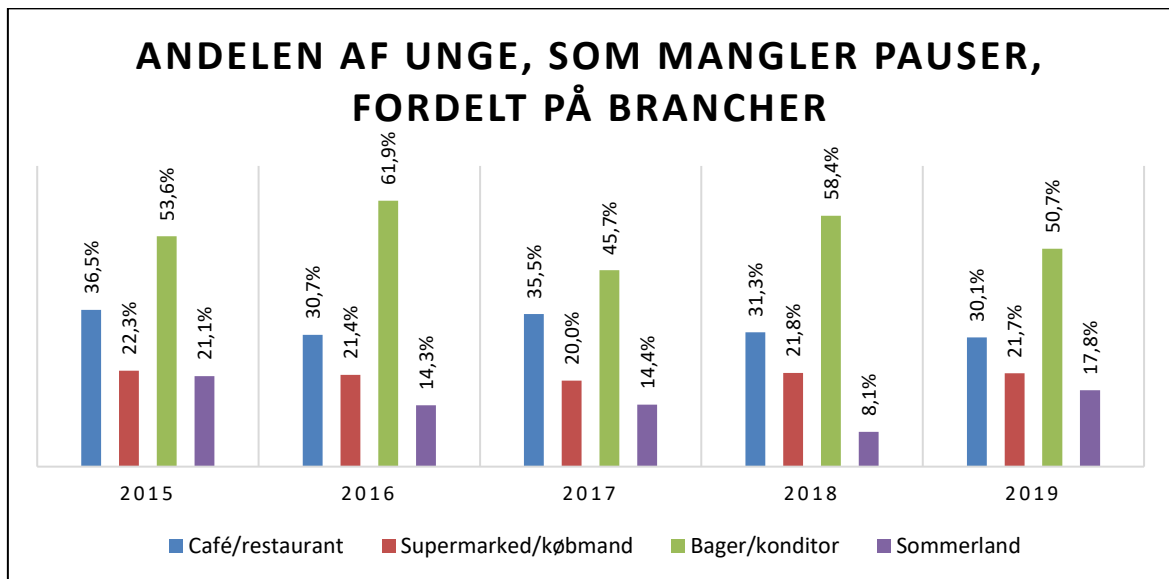
Jobpatruljen kategoriserer en arbejdsskade som en skade, der har medført fravær fra arbejdet, lægebesøg, eller begge dele. Jobpatruljen bemærker desuden, at de normalt ser en sammenhæng mellem tunge løft og arbejdsskader, men for restaurationsbranchen er tallet for tunge løft lavt sammenlignet med andre brancher. Derfor formoder Jobpatruljen, at de unges arbejdsskader ikke nødvendigvis stammer fra tunge løft, men fra andre arbejdssituationer. Jobpatruljen bemærker, at der ikke nødvendigvis kan drages direkte paralleller mellem den nye lovgivning og stigningen i arbejdsskader, men finder, at stigningen er værd at notere sig.

3F og FH henviser i høringsvaret til tal, der vedrører længden på pauser. De anfører, at manglende pauser i servicebranchen generelt er et problem, uanset om der serveres alkohol eller ej, men at tallene tydeligt viser, at unge, der arbejder i lokaler med alkoholservering, i betydeligt omfang får kortere pauser, end Arbejds miljøloven kræver, sammenlignet med jævnaldrende ansat i lokaler uden alkohol servering.

I Jobpatruljens evalueringsrapport fremgår tal, der viser andelen af unge, som mangler pauser, fordelt på brancher, som vist nedenfor i figur 3. Det bemærkes, at tallene er for unge i alderen 13-17 år og at tallene ikke skelner mellem, om der bliver serveret alkohol i lokalerne eller ej.

¹⁵ [Evalueringsrapport for Jobpatruljen 2019](#) Figur 26, side 13 og [Evalueringsrapport for Jobpatruljen 2017](#) Figur 25, side 12

Figur 3 Andelen af unge, som mangler pauser, fordelt på brancher.¹⁶



Jobpatruljen har spurgt de unge, om de får de 30 minutters pause, som de har ret til efter 4,5 timers arbejde. Til det har omkring 30 pct. til 35 pct. i perioden 2015 til 2019 svaret, at de mangler pauser. Generelt er andelen af unge, der mangler pauser, faldet lidt i perioden. Der ses også en tendens til, at unge, der arbejder på café eller restaurant, i højere grad mangler pauser end unge, som arbejder i supermarked, købmand eller sommerland. Men unge, der arbejder i bager eller hos en konditor, mangler i større grad pauser.

5.4.4. Oplæring og vejledning

Ungebekendtgørelsen¹⁷ fastsætter i § 6 regler om arbejdsgiverens ansvar for oplæring og instruktion af unge ansatte.

Ungebekendtgørelsens § 6

"Arbejdsgiveren skal sørge for, at de unge får grundig oplæring og instruktion, således at arbejdet kan udføres sikkerheds- og sundhedsmæssigt fuldt forsvarligt. Arbejdsgiveren skal herunder gøre de unge bekendt med de foranstaltninger, der er truffet med hensyn til deres sikkerhed og sundhed.

Stk. 2. Hvor der skal findes brugsanvisninger vedrørende stoffer og materialer, tekniske hjælpemidler m.v. til brug for de ansatte under arbejdet, skal arbejdsgiveren sørge for, at de unge er fortrolige med de oplysninger, der fremgår af brugsanvisningen.

Stk. 3. Arbejdet skal udføres under effektivt tilsyn af en person, der er fyldt 18 år og har fornøden indsigt i arbejdets art. Tilsynet skal tilpasses arbejdets art."

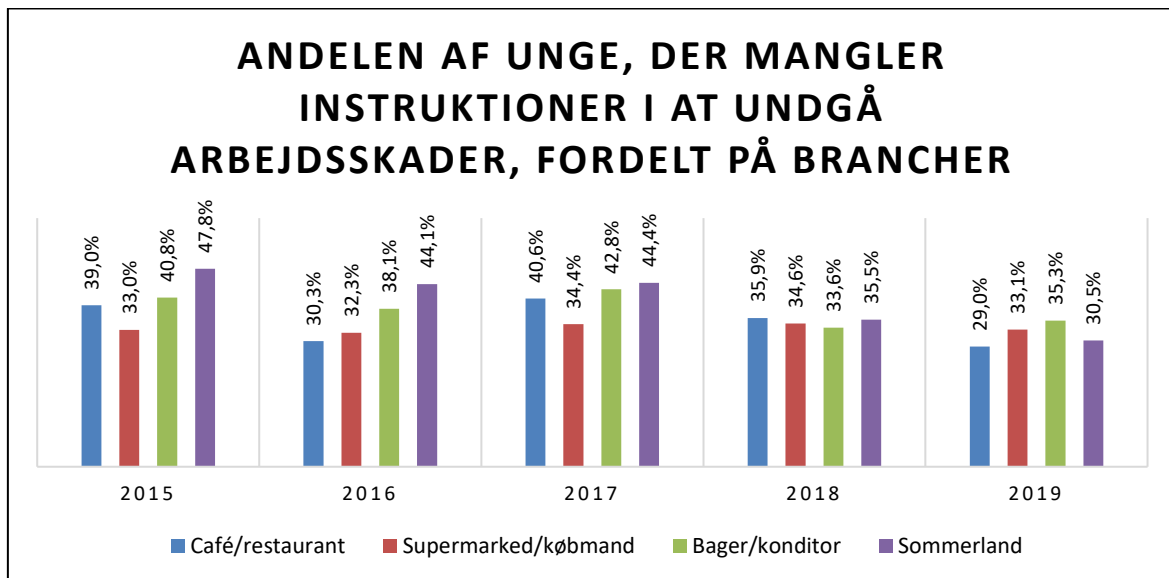
Kilde: Bekendtgørelse nr. 239 af 6. april 2005

¹⁶ [Evalueringsrapport for Jobpatruljen 2018](#) Figur 20, side 10 og [Evalueringsrapport for Jobpatruljen 2019](#) Figur 20, side 10

¹⁷ [Bekendtgørelse nr. 239 af 6. april 2005 om unges arbejde](#)

Jobpatruljens evalueringsrapport om arbejdsforholdene for unge i alderen 13-17 år på deres fritids-job, indeholder tal der viser andelen af unge, der mangler instruktioner i at undgå arbejdsskader, fordelt på brancher, som vist i figur 4 nedenfor.

Figur 4 Andelen af unge, der mangler instruktioner i at undgå arbejdsskader, fordelt på brancher.¹⁸



Figur 4 viser, at antallet af unge, der arbejder på café eller restaurant, og som mangler instruktioner i at undgå arbejdsskader i 2019 var 29 pct. Det er i 2019 den branche med den laveste andel, der mangler instruktioner. Generelt har der været et fald i perioden 2015 til 2019, men der ses en stigning på næsten 10 pct.-point fra 2016 til 2017, hvor denne branche dog havde den næstlaveste andel blandt de udvalgte brancher.

For at afklare, hvorvidt de unge får oplæring i, hvordan de skal håndtere alkoholpåvirkede personer, vold, trusler, seksuel chikane og lignende, herunder om oplæringen herom er tilstrækkelig, har Erhvervsstyrelsen bedt DRC, DSK, HORESTA, Arbejdstilsynet og 3F oplyse, hvordan oplæringen foregår i praksis.

DRC anfører hertil, at formålet med kravet om, at der altid skal være en erfaren medarbejder tilstede, er, at den unge ikke udsættes for noget krænkende, hverken verbalt eller fysisk, når den unge er på arbejde.

DSK oplyser, at da de unge ikke er beskæftiget med udkænkning af alkohol, i dagligvarebutikkerne, får de ikke særsomt oplæring heri. De unge får almindelig oplæring i butikkens funktioner og i håndtering af butikkens kunder.

Det er HORESTAs klare opfattelse, at der generelt foregår en fuldt ud tilstrækkelig oplæring af alle ansatte i branchen. HORESTA mener, at der er en implicit forpligtelse for arbejdsgiveren i at orientere

¹⁸ [Evalueringsrapport for Jobpatruljen 2018](#) Figur 24, side 12 og [Evalueringsrapport for Jobpatruljen 2019](#) Figur 24, side 12

de unge om håndtering af seksuel chikane, vold og trusler, i den forpligtelse arbejdsgiveren har i henhold til ungebekendtgørelsen. HORESTA mener således, at der er et krav i lovgivningen om, at de unge skal have instruktion, og finder ikke anledning til at tro, at arbejdsgivere indenfor restaurationsbranchen ikke efterlever dette ansvar. HORESTA bemærker, at derudover skal de unge være under opsyn af en voksen under arbejdets udførelse i henhold til restaurationslovens § 27, stk. 2, nr. 2.

Arbejdstilsynet oplyser i høringssvaret, at det er et krav i arbejdsmiljøloven, at arbejdsgiveren skal sørge for, at de unge får grundig oplæring og instruktion, således at arbejdet kan udføres sikkerheds- og sundhedsmæssigt fuldt forsvarligt. Desuden skal arbejdet udføres under effektivt tilsyn af en person, der er fyldt 18 år, som har fornøden indsigt i arbejdets art. Det er de virksomheder, der ansætter de unge, der har ansvaret for de unges oplæring.

Sundhedsstyrelsen er i gang med at opdatere et rådgivningsmateriale om metoden "Ansvarlig udskænkning". Metoden har fokus på bevillingsopgaven og beskriver et samarbejde mellem de aktører, der skaber rammerne for unges natteliv (kommunen, politiet, restauratører og uddannelsesinstitutioner). Unge, der arbejder i restaurationsbranchen, er indirekte en del af målgruppen, da metoden opsætter rammer og politikker for udskænkning og for alle medarbejdere på udskækningssteder.

Rådgivningsmaterialet forventes at være klar i løbet af 2020.

Resumé afsnit 5.4. Arbejdsmiljø

Det har ikke været muligt at afdække fuldt ud, hvorvidt unge under 18 år i praksis håndterer alkoholpåvirkede personer. Myndighederne og branchen lægger vægt på arbejdsmiljølovens krav om, at arbejdsgiveren skal søge for, at de unge får en grundig oplæring og instruktion, samt at de skal være under effektivt tilsyn af en person, der er fyldt 18 år og har fornøden indsigt i arbejdets art.

Tal fra Jobpatruljen viser en stor stigning fra 2017 til 2018 i andelen af unge, der arbejder på café eller restaurant, der har fået en arbejdsskade. Disse tal bekymrer 3F og FH og Jobpatruljen, men Jobpatruljen bemærker, at der ikke nødvendigvis kan drages paralleller mellem den nye lovgivning og stigningen i arbejdsskader, men finder, at stigningen er værd at notere sig. Ser man på tallene tilbage til 2015, er der dog alene tale om en stigning fra 8,3 pct. til 8,9 pct.

Tal fra Jobpatruljen viser endvidere, at omkring 30 pct. til 35 pct. af de unge, som arbejder på café eller restaurant, i perioden 2015-2019 har svaret, at de ikke får de 30 minutters pause, som de har ret til efter 4,5 timers arbejde. Generelt er andelen af unge der mangler pauser faldet lidt i perioden. Der ses også en tendens til, at unge der arbejder på café eller restaurant i højere grad mangler pauser end unge, der arbejder i supermarked, købmand eller sommerland. Men unge, der arbejder i bager eller hos en konditor, mangler i størst grad pauser.

Det har ikke været muligt at tilvejebringe oplysninger om, hvorvidt de unge får tilstrækkelig oplæring i at håndtere alkoholpåvirkede personer, vold, trusler, seksuel chikane og lignende. Kravet i arbejdsmiljøloven om, at arbejdsgiveren skal sørge for, at de unge får grundig oplæring og instruktion, således arbejdet kan udføres sikkerheds- og sundhedsmæssigt fuldt forsvarligt, er centralt for vurderingen af, hvorvidt de unge kan udføre arbejdsopgaverne i trygge rammer. Det er arbejdsgiverens

ansvar at sørge for, at der sker tilstrækkelig oplæring af de unge. Også kravet i restaurationslovens § 27 om, at de unge skal være under opsyn af en person over 18 år, er centralt for denne vurdering.

5.5. Myndighedernes sanktionsmuligheder

Det følger af restaurationslovens § 37, stk. 1, nr. 1, at overtrædelse af restaurationslovens § 27, 1. pkt., kan straffes med bøde. Det er politiet, der håndhæver reglerne i restaurationsloven.

Det følger derudover af restaurationslovens § 19, stk. 1, at en alkoholbevilling kan frakendes eller tilbagekaldes, hvis bevillingshaveren har gjort sig skyldig i grov eller gentagen overtrædelse af vilkår for alkoholbevillingen eller af bestemmelser af loven. Frakendelse af en alkoholbevilling sker efter afgørelse af domstolene, og tilbagekaldelse sker efter afgørelse af bevillingsmyndigheden efter høring af eller forslag fra politiet. Inden lovændringen i 2017 kunne bevillingsmyndigheden alene tilbagekalde en alkoholbevilling efter forslag fra politiet.

For at undersøge, om politiet og bevillingsmyndighedernes reaktionsmuligheder er passende i tilfælde, hvor restaurationslovens § 27 ikke overholdes, har Erhvervsstyrelsen spurgt Kommunernes Landsforening, Københavns Kommune, Rigspolitiet og Arbejdstilsynet om følgende:

- antallet af sager, anmeldelser, reaktioner, sanktioner mv. for overtrædelse af restaurationslovens § 27, samt
- hvor mange tilsyn der har været med unges arbejde i perioden 2017-2019.

I samme anledning har Erhvervsstyrelsen spurgt Arbejdstilsynet og Rigspolitiet, om der har været særlige indsatser vedrørende unges arbejde i restaurationsbranchen siden lovændringen.

Emner	Data
Overtrædelser/anmærkninger vedr. ungarbejder og udskænkning af alkohol	Arbejdstilsynet har ud af 12.195 tilsynsbesøg haft 84 tilfælde, hvor virksomhederne skulle ændre forhold vedrørende unges arbejde. ¹⁹ Afgørelserne fordeler sig som følger på arbejdsmiljøemner: <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomisk arbejdsmiljø, unge - Tekniske hjælpemidler, anlæg, processer - Stoffer og materialer - Arbejdstid, hviletid, fritid - Alenearbejde - Øvrigt unges arbejde
Politianmeldelser vedr. overtrædelse af restaurationslovens § 27	I perioden 01.07.2017 – 01.07.2019 har politiet ikke modtaget anmeldelser af overtrædelser af restaurationslovens § 27

¹⁹ Arbejdstilsynet antager, at de omtalte 84 påbud, henviser til Arbejdstilsynets afgørelser i perioden 2017-2019 til branchegruppen "Restauranter og barer", efter bekendtgørelse nr. 239 af 6. april 2005 om unges arbejde (Ungebekendtgørelsen).

5.5.1. Antallet af sager, anmeldelser, sanktioner eller lignende for overtrædelse af restaurationslovens § 27

Erhvervsstyrelsen har spurgt Arbejdstilsynet, Kommunernes Landsforening, Københavns Kommune og Rigspolitiet, om der har været sager, anmeldelser, sanktioner eller lignende vedr. overtrædelse af restaurationslovens § 27, samt hvor mange tilsyn der har været med unges arbejde i perioden 2017-2019.

Derudover har Erhvervsstyrelsen spurgt Arbejdstilsynet og Rigspolitiet, om der har været særlige indsats vedrørende de unges arbejde, efter restaurationsloven blev ændret.

Arbejdstilsynet har oplyst, at Arbejdstilsynet ikke træffer afgørelser efter restaurationsloven, men at retningslinjerne for de tilsynsførende er, at den tilsynsførende kontakter sin chef eller politiet, hvis den tilsynsførende observerer overtrædelser af restaurationslovens § 27. Arbejdstilsynet kan dog give tilsynsreaktioner om arbejdstidens placering, såfremt den ikke er i overensstemmelse med restaurationsloven. Arbejdstilsynet har imidlertid ikke mulighed for at oplyse, hvor mange tilsynsreaktioner der har været med hjemmel i restaurationslovens § 27, da oplysninger om hjemler ikke indgår i myndighedens statistikker.

Arbejdstilsynet har gennem en årrække har haft en særlig sommerindsats i forhold til unge under 18 år, se afsnit 5.4.1. Sommerindsatsen har ikke ændret fokus som følge af ændringen af restaurationslovens § 27.

Arbejdstilsynet registrerer ikke, hvorvidt unges arbejde er indgået i et tilsyn, og kan derfor ikke oplyse, hvor mange tilsyn der har været med unges arbejde.

Arbejdstilsynet oplyser dog, at unges arbejde er et af de emner, der er særlig opmærksomhed på ved risikobaserede tilsyn inden for branchegruppen "Restauranter og barer". Arbejdstilsynet har i perioden 1. januar 2017 til og med 31. august 2019 gennemført i alt 4.484 risikobaserede tilsyn i denne branchegruppe²⁰.

I forbindelse med risikobaserede tilsyn har Arbejdstilsynet i perioden 1. januar 2017 til 31. august 2019 givet i alt 113 tilsynsreaktioner (56 afgørelser og 57 vejledninger) ifølge reglerne om unges arbejde. Tilsynsreaktionerne er primært givet vedrørende "Arbejdstid, hviletid, fridøgn" og "Øvrigt".

3F og FH henviser til data fra Arbejdstilsynet, som viser, at antallet af tilsynsreaktioner vedrørende unges arbejde er steget fra 2016 til 2017. Antallet af tilsynsreaktioner er dog faldet igen fra 2017 til 2018 og igen i 2019 og er således atter på linje med antallet af reaktioner i årene inden lempelsen af § 27.

Figur 5 Antal af tilsynsreaktioner fra Arbejdstilsynet vedr. unges arbejde i branchegruppen 'Restauranter og barer'²¹

År	Antal af tilsynsreaktioner
----	----------------------------

²⁰ Det bemærkes, at en virksomhed kan have fået flere tilsyn som i led af et og samme tilsynsforløb. Et tilsynsforløb bestående af f.eks. tre tilsyn på en virksomhed er her talt som tre tilsyn.

²¹ <https://at.dk/arbejds miljoe-i-tal/analyser-og-publikationer/tilsyn-i-tal/> (data fundet den 31. marts 2020)

2015	47
2016	47
2017	66
2018	53
2019	47

Tilsynsreaktionerne i perioden 1. januar 2017 – 31. august 2019 vedrørte primært "Arbejdstid, hviletid, fridøgn" og "Øvrigt", jf. figur 5.

Kommunernes Landsforening anfører, at de har spurgt relevante fagpersoner i kommunerne, om der har været reaktioner eller sanktioner for overtrædelse af restaurationslovens § 27, og 55 ud af 98 kommuner har svaret. Alle 55 har svaret, at der ikke har været reaktioner eller sanktioner fra hverken kommune eller bevillingsnævn som følge af overtrædelser af restaurationslovens § 27.

Københavns Kommune oplyser, at der hverken fra kommunen eller Københavns Bevillingsnævn har været reaktioner eller sanktioner som følge af overtrædelse af restaurationslovens § 27.

Rigspolitiet oplyser, at der alene er registreret en enkelt sag om overtrædelse af restaurationslovens § 27. Sagen udspringer af en særlig indsats over for en bestemt restauration, hvor der løbende var registreret diverse overtrædelser af restaurationsloven.

Rigspolitiet bemærker, at opgørelsen af antallet af sager er behæftet med stor usikkerhed, da søgningerne hovedsageligt er foretaget i politiets sagsstyringssystem, der primært er et system til brug for sagshåndtering og ikke et statistisk værktøj. Der findes ikke gerningskoder, der specifikt retter sig til overtrædelse af restaurationslovens § 27, hvorfor der kan være overtrædelser, der er registreret under andre gerningskoder.

Rigspolitiet oplyser endvidere, at der ikke fra Rigspolitiets side har været iværksat særlige indsatser med hensyn til kontrol af overtræder af restaurationslovens § 27. En enkelt politikreds har på eget initiativ haft et vedvarende fokus på overholdelse af restaurationslovens § 27, men har ikke konstateret problemer hermed. På baggrund af politikredsens udtalelser er det endvidere Rigspolitiets opfattelse, at politikredsene ikke har haft særlige indsatser. Politikredsens generelle kontroller af restaurationer i forhold til overholdelse af restaurationsloven omfatter dog også overholdelsen af restaurationslovens § 27.

Resumé afsnit 5.5. Myndighedernes sanktionsmuligheder

Hverken Arbejdstilsynet eller politikredsene registrerer indsatserne på en sådan måde, at det er muligt at identificere, om en reaktion vedrører unge under 18 år og restaurationslovens § 27 i kombination. Hverken Arbejdstilsynet eller Rigspolitiet har haft iværksat særlige indsatser vedr. restaurationslovens § 27, bortset fra en enkelt politikreds, som ikke har konstateret problemer. Arbejdstilsynet har dog gennem en årrække haft en særlig sommerindsats vedr. unge under 18 år. Arbejdstilsynet har i forbindelse med risikobaserede tilsyn i perioden 1. januar 2017 til 31. august 2019 givet i alt 113 tilsynsreaktioner (56 afgørelser og 57 vejledninger) ifølge reglerne om unges arbejde. Tilsynsreaktionerne er primært blevet givet vedrørende "Arbejdstid, hviletid, fridøgn" og "Øvrigt".

6. Undersøgelse af rejste bekymringer ved ændringen af restaurationslovens § 27

I det følgende forsøger Erhvervsstyrelsen at afdække om de unge under 18 år fortrænger af arbejdstagere over 18 år, og hvorvidt de unge udsættes for krænkende adfærd, herunder seksuel chikane.

6.1. Fortrængning af arbejdstagere over 18 år

Erhvervsstyrelsen har i forbindelse med udarbejdelsen af nærværende evaluering indsamlet data vedrørende arbejdstagere, der er under og over 18 år, med henblik på at undersøge, om der sker fortrængning af arbejdstagere over 18 år.

OBS

Der findes ikke et register eller en oversigt over serveringssteder, hvis hovedformål er servering af mad, og hvor serveringen af stærke drikke sker i forbindelse hermed.

Analysen er således baseret på en population af produktionsenheder, der har alkoholbevilling og er madbehandlende i 2020. Det data der ligger til grund indeholder ikke oplysninger om enhedens hovedformål.

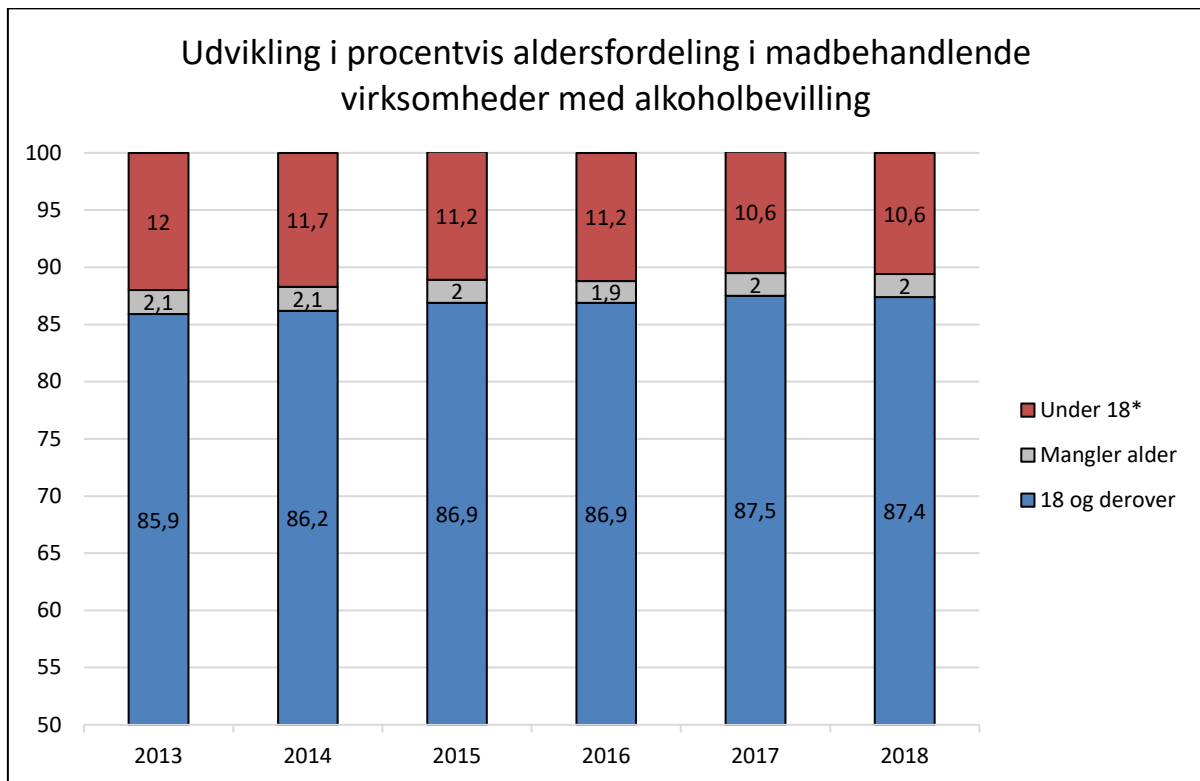
Det er derfor centralt at understrege, at nærværende opgørelser alene er et estimat over udviklingen i ansatte aldersgrupper i de undersøgte enheder. Tallene skal derfor tolkes med visse forbehold.

Det kan endvidere ikke udelukkes, at visse virksomheder, der har alkoholbevilling og behandler fødevarer, som ikke har servering af mad som hovedformål, vil være omfattet af de opsatte kriterier og derved være en del af statistikken.

Se i øvrigt bilag 1 Metode for estimat over udviklingen i ansatte aldersgrupper i madbehandlende produktionsenheder med alkoholbevilling.

Erhvervsstyrelsen har på baggrund af den indsamlede data udarbejdet figur 6, der viser den procentvise udvikling af aldersfordelingen i madbehandlende virksomheder, der har alkoholbevilling.

Figur 6



*Der var omkring 1.450 personer i 2018 der var under 15 år, svarende til omkring 1 pct.

Som det fremgår af figur 6, er den procentvise aldersfordeling for personer under 18 er faldet fra omkring 12 pct. i 2013 til omkring 11,7 pct. I 2014 til omkring 10,6 pct. i 2018.

Den procentvise aldersfordeling for personer på 18 år og derover er i samme periode steget med omkring 1,7 pct. fra omkring 85,9 pct. til omkring 87,4 pct. i den samme periode. Der er således ikke sket en fortrængning af arbejdstagere på 18 år og derover i madbehandlende virksomheder, der har alkoholbevilling. Det bemærkes, at der mangler alder på mellem 1,9 pct. og 2,1 pct. af populationen i de respektive år, hvorfor søjlerne tilsammen ikke giver 100 pct.²²

Resumé afsnit 6.1. Fortrængning af arbejdstagere over 18 år

Det kan på baggrund af de data konkluderes, at andelen af arbejdstagere på 18 år og derover i madbehandlende virksomheder, der har alkoholbevilling, er steget fra 85,9 pct. i 2013 til 86,9 pct. i 2016 og til 87,4 pct. i 2018. Dermed kan det på baggrund af de data Erhvervsstyrelsen har indsamlet ikke konstateres, at unge mellem 15 og 18 år i perioden fra 2013 til 2018 har fortrængt andre arbejdstagere på 18 år og derover i madbehandlende virksomheder, der har alkoholbevilling.

²² Fordeling af manglende alder: i 2013 mangler 2,1 pct., i 2014 mangler 2,1 pct., i 2015 mangler 2 pct., i 2016 mangler 1,9 pct., i 2017 mangler 2 pct. og i 2018 mangler 2 pct.

6.2. Geografisk fordeling af de unges beskæftigelse

I forlængelse af undersøgelsen af, om der er sket en fortrængning af arbejdstagere på 18 år og derover, er der på baggrund af den indsamlede data ligeledes foretaget en opgørelse af hvordan antallet af personer under 18 år, som er ansat i madbehandlende virksomheder, der har alkoholbevilling, fordeler sig i Danmark.

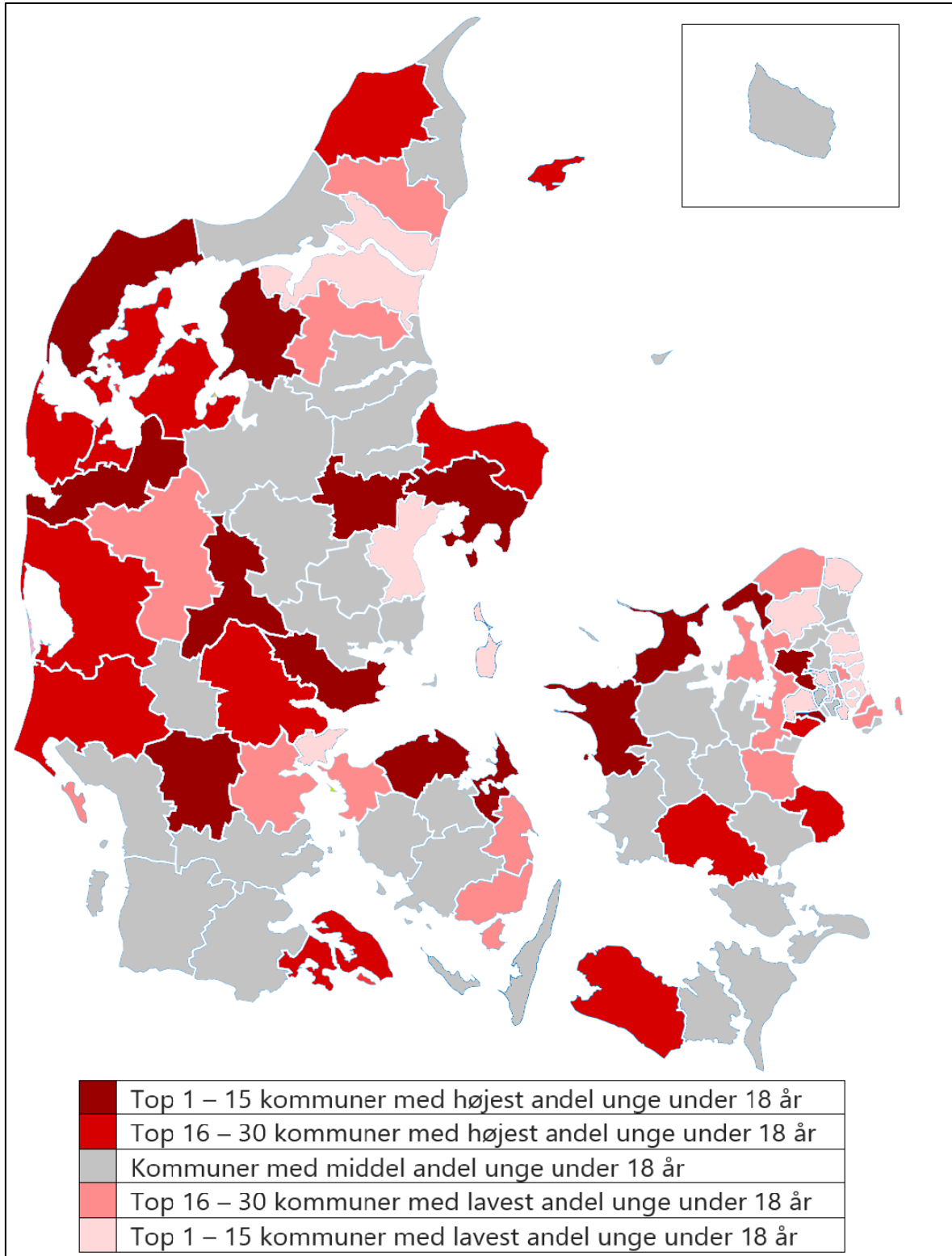
Nedenfor har Erhvervsstyrelsen udvalgt de 30 kommuner med den største andel af unge og de 30 kommuner med den laveste andel:

Figur 7 Kommunefordeling af andel unge under 18 år.

Kommuner med lavest andel unge		Kommuner med højest andel unge	
Kommunenavn	Andel	Kommunenavn	Andel
København	2,3	Ishøj	29,4
Frederiksberg	2,4	Nordfyns	28,6
Gentofte	4,2	Halsnæs	25,1
Samsø	4,6	Egedal	24,5
Høje-Taastrup	4,7	Favrskov	24,4
Aalborg	5,4	Vejen	23,7
Fredericia	5,7	Vesthimmerland	23,3
Lyngby-Taarbæk	6,1	Hedensted	22,8
Aarhus	6,3	Kalundborg	22,7
Glostrup	6,6	Kerteminde	22,7
Ballerup	6,7	Holstebro	22,4
Hillerød	6,9	Syddjurs	21,9
Hvidovre	7,0	Ikast-Brande	21,9
Helsingør	7,2	Thisted	21,2
Rudersdal	7,2	Odsherred	20,8
Nyborg	7,2	Næstved	20,6
Gladsaxe	7,7	Morsø	20,6
Roskilde	8,0	Varde	20,2
Tårnby	8,2	Lemvig	20,2
Fanø	8,5	Læsø	20,0
Rebild	8,6	Ringkøbing-Skjern	18,7
Køge	9,0	Stevns	18,5
Frederikssund	9,1	Skive	18,0
Rødovre	9,2	Sønderborg	17,9
Kolding	9,2	Lolland	17,7
Svendborg	9,3	Struer	17,6
Middelfart	9,8	Vejle	17,2
Brønderslev	9,8	Greve	17,0
Herning	9,8	Hjørring	16,9
Gribskov	9,9	Norddjurs	16,8

På baggrund af ovenstående data har Erhvervsstyrelsen udarbejdet Figur 8, der er en visuel gengivelse af andel unge under 18 år per kommune.

Figur 8 Oversigt over kommunefordeling af andel unge under 18 år.



Der ses en tendens til, at andelen af personer under 18 år, der er beskæftiget i madbehandlende virksomheder, der har alkoholbevilling, er lavere i kommuner med større byer som København, Aarhus og Aalborg. Derimod er andelen af personer under 18 år, der er beskæftiget i madbehandlende virksomheder, der har alkoholbevilling, højere i yderkommuner, som Vejen, Holstebro og Thisted.

Resumé afsnit 6.2. Geografisk fordeling af de unges beskæftigelse

På baggrund af Erhvervsstyrelsens data, kan det konstateres, at der er en tendens til, at unge under 18 år primært er beskæftiget i madbehandlende virksomheder, der har alkoholbevilling i yderkommunerne, Vejen, Holstebro og Thisted.

6.3. De unges arbejdsmiljø

Den 14. november 2019 offentliggjorde Institut for Menneskerettigheder (IMR) rapporten *“Sexchikane mod elever i hotel- og restaurationsbranchen”* (herefter *“rapporten”*)²³.

Rapporten undersøger, hvilke udfordringer elever i hotel- og restaurationsbranchen oplever i forhold til sexchikane på deres læreplads. Derudover undersøger rapporten chikanens omfang og karakter, og afdækker elevernes viden om sexchikane generelt, og hvordan de håndterer oplevelser med sexchikane.

Rapportens resultater kan ikke overføres direkte i forhold til denne evaluering, da bl.a. målgruppen i rapporten udelukkende er elever i hotel- og restaurationsbranchen og dermed ikke sammenfaldende med den gruppe, der reguleres i restaurationslovens § 27, hverken mht. alder, arbejdsopgaver for de unge, eller de virksomhedstyper, hvor de unge arbejder. Derudover belyser rapporten alene sexchikane. Det er dog Erhvervsstyrelsens vurdering, at rapporten kan bruges som en indikation af, hvad de unge generelt kan risikere at blive udsat for i branchen.

	Restaurationsloven § 27, stk. 2, nr. 2, omhandler:	Rapporten behandler
Alder	Personer mellem 15 og 18 år.	Personer fra 17 år og opefter.
Målgruppe	Personer der alene er beskæftiget med afrydning, opdækning, rengøringsarbejde, modtagelse af bestillinger eller servering af stærke drikke.	Elever på gastronom-, receptionist-, tjeneruddannelsen.
Type virksomhed	Serveringssteder, hvis hovedformål er servering af mad, og hvor serveringen af stærke drikke sker i forbindelse hermed.	Hoteller og restaurationer

²³ [SEXCHIKANE MOD ELEVER I HOTEL- OG RESTAURATIONSBRANCHEN](#)

Emner	Håndtering af berusede personer, vold, trusler og krænkende adfærd, herunder seksuel chikane.	Sexchikane
-------	---	------------

I rapportens kapitel 3 analyseres sexchikane mod elever i hotel- og restaurationsbranchen ved at se på omfang, karakter, udøverens rolle og den unges reaktion på baggrund af de indsamlede data.

Det fremgår af rapportens kapitel 3, at

- næsten halvdelen (**46 pct.**) ikke selv opfatter det, de har oplevet, som sexchikane,²⁴
- mere end hver tredje elev (**37 pct.**) har oplevet en eller flere typer af uønskede seksuelle tilnærmelser,²⁵
- kvindelige elever (**51 pct.**) oplever i højere grad end de mandlige elever (**30 pct.**) forskellige former for sexchikane,²⁶
- flertallet af de elever, der har oplevet sexchikane, har oplevet at blive krænket af en kollega (**72 pct.**). Både kvinder (**71 pct.**) og mænd (**74 pct.**) krænkes primært af en kollega,²⁷
- den næststørste kilde til sexchikane er gæster (**40 pct.**). Kvinder (**49 pct.**) har flere oplevelser med nærgående gæster end mænd (**28 pct.**),²⁸
- på tredjepladsen følger chefer (**34 pct.**). Flere mænd (**41 pct.**) end kvinder (**28 pct.**) oplever at blive udsat for sexchikane fra en chef.²⁹
- knap hver tredje elev (**30 pct.**) ved ikke, at sexchikane er forbudt.

IMR skriver, at rapporten viser, at eleverne har ringe forudsætninger for at håndtere oplevelser med sexchikane, fordi de mangler viden om regler og tryghed i forbindelse med deres uddannelsesmæssige situation.

IMR anbefaler i rapporten blandt andet, at erhvervsskoler skal sikre vejledning og rådgivning om sexchikane.

"Instituttet anbefaler, at undervisningsministeren forpligter erhvervsskolerne til at oprette vejlednings- og rådgivningsenheder, som informerer elever om sexchikane og yder social, personlig, psykologisk og juridisk rådgivning til elever, der har oplevet sexchikane i deres praktikvirksomhed. Endvidere skal skolerne styrke undervisningen i psykisk arbejdsmiljø, herunder sexchikane."

Kilde: *SEXCHIKANE MOD ELEVER I HOTEL- OG RESTAURATIONSBRANCHEN*, IMR, s. 70

²⁴ [SEXCHIKANE MOD ELEVER I HOTEL- OG RESTAURATIONSBRANCHEN](#) s. 43

²⁵ Ibid. s. 23

²⁶ Ibid. s. 25

²⁷ Ibid. s. 28

²⁸ Ibid. s. 28

²⁹ Ibid. s. 28

Resumé afsnit 6.3. De unges arbejdsmiljø

IMR's rapport viser bl.a., at næsten halvdelen af hotel- og restaurationseleverne ikke selv opfatter det, de har oplevet, som sexchikane. Samtidig har mere end hver tredje oplevet en eller flere typer af uønskede seksuelle tilnærmelser. Kvindelige elever oplever i højere grad end de mandlige elever forskellige former for sexchikane. Endelig ved knap hver tredje elev ikke, at sexchikane er forbudt.

Rapportens resultater kan ikke overføres direkte i forhold til denne evaluering, da bl.a. målgruppen i rapporten udelukkende er elever i hotel- og restaurationsbranchen og dermed ikke sammenfaldende med den gruppe, der reguleres i restaurationslovens § 27, hverken mht. alder, arbejdsopgaver for de unge, eller de virksomhedstyper, hvor de unge arbejder. Det er dog Erhvervsstyrelsens vurdering, at rapporten kan bruges til at give en indikation på, hvad de unge generelt kan risikere at blive udsat for i branchen.

Resultatet fra rapporten indikerer, at der blandt de unge kan være en usikkerhed om, hvad seksuel chikane omfatter, samt hvordan det skal håndteres.

7. Konklusion

Bilag 1 Metode for estimat over udviklingen i ansatte aldersgrupper i madbehandlende produktionsenheder med alkoholbevilling

Metode

Rigspolitiet har efter anmodning fra Erhvervsstyrelsen fremsendt et udtræk³⁰ fra politiets bevillingssystem (BEVSYS) over virksomheder med alkoholbevillinger. Der fremgik 11.237 enheder af Rigspolitiets udtræk.

Derudover har Fødevarestyrelsen fremsendt et datasæt over virksomheder, der tilbereder mad³¹. Fødevarestyrelsen har fremsendt en liste over virksomheder med branchekode DD.56.10.99 (Serveringsvirksomhed - Restauranter m.v.). Virksomheder med branchekode DD.56.10.99 behandler fødevarer, hvilket vil sige, at de eksempelvis udskærer, koger, steger eller bager fødevarer. Der fremgik 21.647 enheder af Fødevarestyrelsens udtræk.

Rigspolitiets oplysninger er sammenholdt med oplysninger fra Fødevarestyrelsen og er bearbejdet af Danmarks Statistik, og bruges herunder til belysning af spørgsmålet om, hvorvidt unge under 18 år fortrænger andre arbejdstagere over 18 år i restaurationer med alkoholbevilling, hvor servering af mad er hovedformålet.

Erhvervsstyrelsen har valgt at benytte DD.56.10.99, idet det kan antages, at enheder, der behandler fødevarer, ved eksempelvis at udskære, koge, stege eller bage i langt de fleste tilfælde vil have servering af mad som hovedformål, og serveringen af stærke drikke, der kræver alkoholbevilling, derved sker i forbindelse hermed.

Både Rigspolitiets og Fødevarestyrelsens udtræk er et øjebliksbillede af populationen af produktionsenheder i 2020, der hhv. behandler mad eller har alkoholbevilling. På tværs af de to udtræk er der ikke en unik variabel der kan koble de to datasæt sammen, da der er p-numre i udtrækket fra Fødevarestyrelsen, men ikke i udtrækket fra Rigspolitiet. Udtrækket fra Rigspolitiet indeholder navne og adresser på udskækningssteder (dvs. produktionsenheder) med både gældende og midlertidig alkoholbevilling (begge er medtaget i beregningerne), datoer for bevillingernes start og slut samt CVR-numre/SE-numre på virksomheder tilknyttet udskækningsstederne. Udtrækket fra Fødevarestyrelsen indeholder P-numre, navne og adresser. En række P-numre optræder flere gange i dette udtræk. Disse rækker er fjernet således at et p-nummer kun optræder én gang i datasættet.³²

En række af de CVR-numre³³, som optræder i udtrækket fra Rigspolitiet, har kun haft én aktiv produktionshed på tidspunktet for udtrækket (7/5-2020). P-numre for disse virksomheders produktionsenhed, findes gennem registret over produktionsenheder i CVR. Disse P-numre kobles med P-numre

³⁰ Udtræk fra BEVSYS foretaget den 7. maj 2020.

³¹ Fødevarestyrelsen har foretaget udtrækket den 2. marts 2020

³² F.eks. optræder der en række forskellige pølseboder på Sønderjyske stadion, der alle har det samme p-nummer.

³³ I udtrækket fra Politiet er der opgivet CVR-numre for en andel af udskækningsstederne og SE-numre for de resterende. SE-numrene er i denne sammenhæng behandlet som værende CVR-numre. Dvs. at de sidste 8 tal i SE-numrene er benyttet som CVR-numre ifbm. koblingen til produktionsenhedsregistret.

fra Fødevarestyrelsens udtræk, for at finde produktionsenheder der både har haft alkoholbevilling samt været madbehandlende.

De resterende CVR-numre i udtrækket fra Rigspolitiet har haft mere end én aktiv produktionsenhed på tidspunktet for udtrækket. Det er ikke muligt entydigt at afgøre hvilke af disse produktionsenheder, der optræder i udtrækket fra Politiet. Der er derfor anvendt en match-score udregning på det resterende data, baseret på adresserne samt virksomhedsnavnene på tværs af de to datasæt³⁴. Hvis en adresse og navn på en produktionsenhed i det ene udtræk er tilstrækkelig ens med et navn og adresse på en produktionsenhed i det andet udtræk (match-score på minimum 80) antages det, at den pågældende madbehandlende produktionsenhed også har en alkoholbevilling, og den medtages i undersøgelsens population. Er navn og adresse 100% ens har de en match-score på 100. Dvs. jo højere matchescoren er, jo mere ens er de. Erhvervsstyrelsen har valgt match-scoren på 80 på baggrund af stikprøver. Det er i denne forbindelse vurderet, at en match-score på 80 er tilstrækkelig høj til at de fleste produktionsenheder kobles korrekt, uden at for mange produktionsenheder, der både er madbehandlende og har alkoholbevilling, sorteres fejlagtigt fra.

Madbehandlende produktionsenheder med alkoholbevillinger beskriver dermed populationen af relevante produktionsenheder i 2020. Opgørelsen anvender disse produktionsenheder tilbage til 2013, til at opgøre hvor mange ansatte de har haft i de relevante aldersgrupper. Der tages udgangspunkt i følgende to aldersgrupper, 1) personer mellem 15 og 18 år og 2) personer der er 18 år eller over 18 år. Dertil følger en fejlgruppe på de personer, hvor alderen ikke er opgjort. De madbehandlende produktionsenheder med alkoholbevillinger tæller kun med i de år hvor deres alkoholbevilling dækker hele det pågældende år. En madbehandlende produktionsenhed der fik en alkoholbevilling den 13. september 2013, tæller dermed ikke med i opgørelsen for 2013, men vil naturligt tælle med i 2014. Dette er for at sikre, at alle der har arbejdet på produktionsenheden i løbet af et år, har arbejdet der mens den havde alkoholbevilling.

Da flere af disse produktionsenheder enten ikke eksisterede i tidligere år, eller ikke havde en alkoholbevilling hhv. tilberedning af mad, vil populationen af produktionsenheder naturligt være lavere i årene før 2018. For at imødekomme dette beregnes andelen af antal ansatte i hver aldersgruppe per år, jf. figur 6.

For at opgøre antallet af ansatte for populationen af produktionsenheder indenfor de relevante aldersgrupper er RAS (Registerbaserede arbejdsstyrkestatistik) anvendt for årene 2013-2018 fra Danmarks Statistisk forskerordning. RAS opgør personers tilknytning til arbejdsmarkedet med udgangspunkt i den sidste uge i november det pågældende år. Der er deraf talt op for hvert år, hvor mange ansatte de pågældende produktionsenheder havde indenfor de relevante aldersgrupper. Den ansattes alder knytter sig ligeledes til alderen personen havde i den sidste uge af november.

Erhvervsstyrelsen har sorteret på den variabel, der knytter sig til personens status. Der er kun medtaget personer med en social status kode på mellem 110 og 138. Opgørelserne for personer på 137

³⁴ P-numre i udtrækket fra Fødevarestyrelsen som allerede er koblet med et P-nummer tilknyttet udtrækket fra Politiet jf. ovennævnte metode, medtages ikke når match-score udregningen foretages.

og 138 er taget med for også at medtage de personer der ikke er knyttet til produktionsenhederne i november, men i løber af året har været knyttet til disse. Det kan for eksempel her være tale om sæsonarbejdere³⁵. Der er ikke foretaget nogle afgrænsninger i data ift. om personer er uddannet eller under uddannelse i tjenerfaget, eller er værtens børn eller børnebørn.

Forbehold

Det er centralt at understrege at nærværende opgørelser alene er et *estimat* over udviklingen i ansatte aldersgrupper i de relevante p-enheder. Tallene skal derfor tolkes med visse forbehold.

For det første er opgørelsen baseret på relevante produktionsenheder i 2020³⁶. Denne population føres tilbage til 2013³⁷, hvor nogle af disse produktionsenheder ikke har eksisteret eller haft alkoholbevilling eller har haft madbehandlende virksomhed. Analysen er således baseret på en population af produktionsenheder der har alkoholbevilling og er madbehandlende i 2020. Produktionsenheder der før 2020 har været madbehandlende, men ikke er det i 2020, er således ikke med. Ligeledes optræder enheder som i tidligere år har haft en bevilling, men ikke længere har det, ikke nødvendigvis i data. Det har således ikke være muligt at få alle relevante produktionsenheder siden 2013 med i opgørelsen.

Grundet manglende data om P-numre i Rigspolitiets udtræk, har det herudover ikke været muligt at skabe et komplet overblik over madbehandlende produktionsenheder med alkoholbevilling i 2020. Dette tilskrives blandt andet den del af koblingen mellem de to datasæt, der er baseret på match-scores, hvor match-scoren på 80 pct. ikke nødvendigvis vil koble alle produktionsenheder korrekt sammen på tværs af de to datasæt (eller få alle relevante produktionsenheder med).

Det kan endvidere ikke udelukkes, at visse virksomheder, der har alkoholbevilling og behandler fødevarer, som ikke har servering af mad som hovedformål, vil være omfattet af de opsatte kriterier og derved være en del af statistikken.

³⁵ Der kan læses mere om statuskoden via DST: <https://www.dst.dk/da/TilSalg/Forskningsservice/Dokumentation/hoj-kvalitetsvariable/befolkningens-tilknytning-til-arbejdsmarkedet--ras-/soc-status-kode>

³⁶ I alt 125.987 enheder.

³⁷ I alt 63.876 enheder.