

Arbete, arbetstid och ännu söndagsarbete!

På fredagen den 8 april 2016 vid tolvtiden ringde en 45-årig bageriföretagare (pappa till två barn) och bad om min åsikt om en fråga. Vid slutet av samtalet berättade företagaren att han nu skulle sova några timmar. Han berättade att han ska tillbaka till arbetet på eftermiddagen klockan 16 och jobba till klockan 21. När jag frågade vilken tid han hade börjat arbeta svarade han klockan 1. "Arbetsskiftena" för fredagen i fråga var således klockan 1–12 och klockan 16–21. När jag himlade mig över längden på hans arbetsdag på fredagen svarade han att det är en normal arbetsdag för honom. Dessutom berättade han att han även skulle börja arbeta klockan 1 på lördagen och sedan jobba så länge det finns något att göra, ungefär till tolvtiden. Efter det kan man vila en stund, eftersom bageriet är stängt på söndag. Han skrattade bara och konstaterade att så här måste man göra om man vill hålla företaget flytande och att det även i fortsättningen finns arbete för bageriets tio anställda.

Jag berättade om det ovan nämnda för en annan bageriföretagare och frågade hurdan hans arbetsdag är. Svaret var att han arbetar sex dagar i veckan (på söndag har bageriet stängt), först klockan 2–10 och på eftermiddagen klockan 13–16. När jag hörde svaret kom jag på att i hans företag som har cirka 20 anställda var för några år sedan sex anställda moderskapslediga samtidigt och för alla hade vikarier anställt. Jag är också säker på att efter en sådan arbetsvecka på 66 timmar har företagaren i fråga ännu många uppgifter som gäller företagets verksamhet, men som företagaren inte ens tänker på att räkna som arbetstimmar.

Efter dessa diskussioner kom jag att tänka på ett telefonsamtal med en tredje bageriföretagare (mamma till två barn) för några år sedan samt att företagaren berättade att hon dagen innan arbetat klockan 5–23. När jag frågade om hon verkligen hade arbetat under hela denna tid svarade hon att "nej, jag tog en paus någon timme och lagade mat åt mina barn". Jag svarade sarkastiskt "att en sådan vilostund är ju verkligen tillräcklig".

Det är förståeligt om sådana exempel från det verkliga livet låter helt vansinniga för arbetstagare som omfattas av den vanliga arbetstidslagen. Säkert tänker många läsare att det högst är fråga om några enstaka extrema fall och att jag med avsikt överdriver i den här texten. Faktum är emellertid att sådana arbetsdagar är normal vardag för många finländska familjeföretagare, bagare och konditorer. En annan fråga som läsaren säkert har är varför företagaren själv arbetar så långa dagar, när företaget ändå har anställda som man skulle kunna delegera arbetsuppgifter till. Arbetsuppgifter kan förstås delegeras och det gör man naturligtvis också. Många företagare vet emellertid att nästan det enda sättet att hålla företagets ekonomi flytande är att företagaren själv arbetar så mycket som möjligt, även på natten. Inom bageri- och konditoribranschen är det dyrt att låta anställda arbeta natt, eftersom bageribranschen är den enda i hela världen som betalar de anställda en lön förhöjd med 100 procent för arbete mellan klockan 21–06. Företaget sparar mycket pengar, om företagaren själv arbetar natt alltid när det är möjligt.

Det är också troligt att alla ovan nämnda bageriföretagare har, i och med att affärernas öppettider avreglerats, av dagligvaruhandeln fått önskemål om söndagsbakning och -leveranser. Anställda ska även för söndagsarbete betalas en lön förhöjd med 100 procent, så inte är det heller billigt. Förhoppningsvis finns det emellertid förståelse inom dagligvaruhandeln att familjeföretagare vill ha åtminstone en ledig dag per vecka. Enstaka större företag har kanske bättre beredskap inför söndagsbakning, även om det orsakar mycket extra besvär och kostnader. Det är svårt att göra söndagen lönsam för bagerier. I Finland finns det emellertid cirka 700 bagerier, så för vissa kan detta även utgöra en möjlighet. Förutsättningen är förstås att affären köper tillräckligt med produkter. Det är onödigt att ge bagerierna skulden för tomma hyllor i affärerna.

Naturligtvis finns risken, ifall finländska bagerier inte levererar tillräckligt med produkter till affärer på söndagar, att im-

porten av bröd och andra bageriprodukter som tillverkas utomlands ökar. Därför måste vi hoppas att Finlands Livsmedelsarbetareförbund SEL som representerar arbetstagare äntligen ska förstå vilka ändringar som skett i verksamhetsmiljön och att SEL vore beredd att godkänna lokala avtal åtminstone i fråga om arbetstid per dag eller vecka. Då kunde arbetsgivarna spara i fråga om utbetalning av övertidsersättningar och arbetstagarna kunde få mer fritid under lugnare dagar. Förhoppningarna om ökade lokala avtal omintetgjörs emellertid om arbetstagarförbunden endast på grund av maktpolitiska orsaker håller hårt fast vid erhållna förmåner.

Läs på sida 32 den känslosamma minnestexten som **Olli Kuhta*** skrivit om **Leo Hämmäläinen**, före detta verksamhetsledare vid LeipuriLiitto. Under mer än de tio senaste åren hade jag glädjen att bli närmare bekant med Leo. Jag har fina minnen av flera givande diskussioner förda med Leo under åren. Leo var en personlighet utan like, och under sitt långa liv fick han se och uppleva allt möjligt. Efter diskussionerna med Leo tänkte jag ofta på hans positiva livsattityd. Det är något vi alla borde ta lärdom av.

Mika Väyrynen

*Verkställande direktör för Finlands Bageriförbund rf under 1978–2003

