Työtä, työaikaa ja vielä sunnuntaityötä!

Perjantaina 8.4.2016 puolen päivän aikaan 45-vuotias leipuriyrittäjä (kahden pienen lapsen isä) soitti ja kysyi mielipidettäni erääseen asiaan. Keskustelun loppupuolella yrittäjä kertoi olevansa menossa nyt muutamaksi tunniksi nukkumaan. Hän kertoi tulevansa takaisin töihin iltapäivällä klo 16 ja tekevänsä töitä klo 21:een asti. Kysymykseeni siitä, moneltako hän oli mennyt töihin, vastaus oli, että klo 1. Hänen kyseisen perjantain "työvuoronsa" olivat siis klo 1-12 ja klo 16-21. Kun päivittelin hänen perjantain työpäivänsä pituutta, niin hän vastasi, että se on hänen ihan normaali työpäivänsä. Lisäksi hän kertoi tulevansa myös lauantaina töihin klo 1 ja tekevänsä töitä siihen asti, kuin töitä riittää, kuulemma noin puoleenpäivään asti. Sen jälkeen voi hiukan levätä, kun leipomo on sunnuntaina kiinni. Hän vain naurahtaen totesi, että näin on toimittava, jos meinaa pitää yrityksen pystyssä ja jos haluaa, että töitä on jatkossakin yrityksen 10:lle työntekijälle.

Kerroin yllä mainitusta eräälle toiselle leipuriyrittäjälle ja kysyin, miten hänen työpäivänsä rakentuu? Vastaus oli, että hän tekee töitä kuutena päivänä (sunnuntaina leipomo on kiinni) viikossa ensin klo 2-10 ja iltapäivällä klo 13-16. Kuultuani vastauksen, mieleeni muistui, että hänen noin 20 työntekijää työllistävässä yrityksessää oli muutama vuosi sitten 6 työntekijää yhtä aikaa äitiyslomalla ja kaikilla heillä oli äitiyslomasijaiset töissä. Olen myös varma, että tuollaisen 66 tunnin työviikon päälle kyseinen yrittäjä tekee vielä monia yrityksen toimintaan liittyviä tehtäviä, joita yrittäjä ei edes huomioi laskea työtunneiksi.

Näiden keskustelujen jälkeen mieleeni tuli muutaman vuoden takainen puhelinkeskustelu erään kolmannen leipuriyrittäjän (kahden lapsen äiti) kanssa ja se, kun yrittäjä kertoi olleensa "eilen töissä" klo 5–23. Kysymykseeni siitä, oliko hän todella tehnyt töitä koko tuon ajan, hän vastasi, että "ei olin tekemässä muutaman tunnin päivällä ruokaa lapsilleni". Vastasin sarkastisesti, että "kyllä tuollainen lepohetki kuulostaa ihan riittävältä".

On ymmärrettävää, jos tuollaiset tosielämän esimerkit kuulostavat tavallisen työaikalain piirissä olevan työntekijän mielestä lähes järjettömiltä. Varmaan moni lukija myös miettii, että kyse on maksimissaan joistakin yksittäisistä ääritapauksista tai että tarkoituksellisesti tässä kirjoituksessa vähän liioittelen. Tosiasia kuitenkin on, että tuon kaltaiset työpäivät ovat yleisemminkin hyvin monen suomalaisen perheyrittäjän, leipurin ja kondiittorin, normaalia arkea. Toinen kysymys, joka lukijalle varmasti noista esimerkeistä tulee mieleen, on se, miksi yrittäjä itse tekee tuollaisia työpäiviä, kun yrityksessä on myös työntekijöitä, joille työtehtäviä voisi jakaa? Työtehtäviä voi toki jakaa ja niin tietenkin myös tehdään. Monet yrittäjät kuitenkin tietävät, että lähes ainoa keino pitää yrityksen talous kunnossa on, että yrittäjä tekee itse mahdollisimman paljon töitä, myös yötöitä. Leipomo- ja konditoria-alalla yötöiden teettäminen on kallista puuhaa, kun leipomoala ainoana alana maailmassa maksaa työntekijälle klo 21-06 välillä tehdystä työstä 100 %:lla korotettua palkkaa. Yritys säästää paljon rahaa, kun yötyöt otetaan aina kuin mahdollista yrittäjän omasta selkänahasta.

On myös varsin oletettavaa, että kaikille yllä mainituille leipuriyrittäjille on päivittäistavarakaupan puolelta kauppojen aukioloaikojen vapautumisen myötä esitetty toivomus sunnuntaileivonnasta ja -toimituksista. Myös sunnuntaina tehdystä työstä tulee maksaa työntekijöille 100 %:lla korotettua palkkaa, joten ei ole halpaa puuhaa sekään. Toivottavasti päivittäistavarakaupan puolella kuitenkin ymmärretään, jos perheyrittäjät haluavat pitää edes yhden vapaapäivän viikossa. Yksittäisillä isommilla yrityksillä on ehkä paremmin valmiutta sunnuntaileivontaan, vaikka siitä syntyykin paljon lisävaivaa ja kustannuksia. Sunnuntaista on vaikea tehdä kannattavaa kauppapäivää leipomoille. Suomessa on kuitenkin noin 700 leipomoa, joten joillekin tuo voi olla myös jonkinlainen mahdollisuus. Edellytyksenä tietenkin on, että kauppa ostaa riittävän määrän tuotteita. Leipomoita on turha syyllistää kauppojen tyhjistä hyllyistä.

Tietenkin on vaara, että jos suomalaiset leipomot eivät toimita riittävästi tuotteita kauppoihin sunnuntaisin, ulkomailla valmistettujen leipien ja muiden leipomotuotteiden tuonti entisestään kasvaa. Tämän vuoksi täytyy toivoa, että työntekijöitä edustavassa Suomen Elintarviketyöläisten Liitto SEL ry:ssä vihdoin ymmärrettäisiin toimintaympäristössä tapahtuneet muutokset ja että SEL:ltä löytyisi viimeinkin valmiutta paikalliseen sopimiseen edes päivittäisen ja viikoittaisen työajan suhteen. Näin työnantajat voisivat säästää ylityökorvausten maksamisessa ja työntekijät voisivat saada enemmän vapaa-aikaa hiljaisempina työpäivinä. Toiveet paikallisen sopimisen lisäämisestä kuitenkin vesittyvät, jos työntekijäliitot vain valtapoliittisista syistä pitävät tiukasti kiinni saavutetuista eduista.

Lukekaa s. 32 **Olli Kuhdan*** kirjoittama tunteikas muistokirjoitus Leipuriliiton entisestä toiminnanjohtajasta **Leo Hämäläisestä**. Itselläni oli onni viimeisen yli kymmenen vuoden aikana päästä tutustumaan lähemmin Leoon. Lukuisat vuosien varrella Leon kanssa käymäni antoisat keskustelut jäävät hienoiksi muistoiksi. Leo oli vertaansa vailla oleva persoona, joka pitkän elämänsä aikana sai nähdä ja kokea kaikenlaista. Leon kanssa käymieni keskustelujen jälkeen mietin usein hänen positiivista elämänasennettaan. Siinä olisi paljon oppimista meille kaikille.

Mika Väyrynen

*Suomen Leipuriliitto ry:n toimitusjohtaja vuosina 1978-2003