



Hotell-och restaurangfackets remissvar

Förslag om avskaffande av krav på matservering och eget kök vid servering av alkohol

S2025/01618

Yttrande

Hotell- och restaurangfacket (HRF) är den ena av arbetsmarknadens parter i besöksnäringen. I vårt uppdrag ingår bland annat att organisera anställda, förhandla fram och teckna branschanpassade kollektivavtal samt att bevaka besöksnäringens förutsättningar och bidra till att den utvecklas på ett bra och långsiktigt hållbart sätt.

Besöksnäringen är viktig för Sverige med sina 200 000 sysselsatta personer i branschen. Det handlar om Sveriges varumärke internationellt och att vi är en näring som tillhandahåller en extra guldkant på tillvaron. I vår bransch reser människor, de möts, de upplever och erfarenheter utbyts.

Självfallet står vår näring inför en del utmaningar. Många har otrygga jobb och arbetsmiljön kan vara både tung och hård. För att uppnå en situation där arbetsmiljön och jobben är bra och trygga krävs goda förutsättningar.

I allt för många fall är engagemanget från statens håll alldeles för litet gällande besöksnäringen. Ett exempel är att svenska staten bidrar långt mycket mindre än våra grannländer till att marknadsföra Sverige som besöksmål.

Marknadsföringsbudgeten för Sverige som besöksmål är ekvivalent med de resurser som Göteborg investerar i sin stads besöksnäring. Det krävs ett större engagemang från statens sida för en bransch som är viktig för landets varumärke, arbetstillfällen, ekonomi och BNP.



Hotell- och restaurangfacket vill anföra ett antal synpunkter på lagt förslag:

Alla föreslagna förändringar i branschens förutsättningar måste utformas på ett sådant sätt att varken säkerhet, ordning och reda eller arbetsmiljö riskerar att bli sämre.

HRF vill belysa en oro för utvecklingen av arbetstillfällen i branschen. Möjligen kan detta förslag leda till större vinstandel för företagen men inte nödvändigtvis ge fler arbetstillfällen utan snarare färre. Skulle så ske kan ett mindre behov av kökspersonal på sikt leda till att besöksnäringen förlorar yrkeskompetens och arbetskraft. Minskade karriärmöjligheter kan också leda till att restaurangsektorn i besöksnäringen bli mindre attraktiv som arbetsplats. Förenklingsrådet bedömer att alkoholkonsumtionen på restauranger kan öka. För de anställda kan det betyda fler berusade gäster, ökad risk för incidenter, hot och våld samt en större belastning på service- och ordningspersonal.

Vidare vill HRF uppmärksamma riskerna med att kvalitetsnivån på mat och helhetsupplevelsen kan sjunka när fokus flyttas från mat till ren dryckesservering. Fler verksamheter kan också komma att prioritera alkoholservering vilket riskerar näringens identitet som mat- och måltidsbransch.

I tillägg till detta, om kravet på att restauranger ska tillhandahålla mat tas bort, finns en betydande risk att kompetensen inom livsmedelshantering försvagas. I dagsläget ingår kunskap om säker hantering av livsmedel som en självklar del i restaurangutbildningarna. Som HRF ser det finns en risk att dessa kompetenskrav urholkas om matkravet avskaffas och viktiga kompetenser försvinner. Det kan i sin tur leda till brister i efterlevnaden av lagstadgade krav för livsmedelshantering och ökade risker kring hantering av specialkost och allergener. Dessa krav omfattas även av hantering av dryck.



HOTELL- OCH RESTAURANGFACKET

Slutligen vill HRF lyfta fram risken med att de verksamheter som investerar i matupplevelsen kan drabbas av minskad lönsamhet när konkurrensvillkoren blir ojämlika.

För HOTELL- OCH RESTAURANGFACKET

Eva-Lotta Ramberg
Förbundsordförande