

Handels- og Kontorfunktionærernes
Forbund i Danmark
H.C. Andersens Boulevard 50
1780 København V



Att.: Kirsten Precht

København, den 9. april 1997
FAGLIGT SEKRETARIAT
Vor ref.: IIW

Vedr.: Opmandskendelse i ligelønssagen

Vi har dags dato modtaget kendelse i ligelønssagen, som vi tabte, idet opmanden fandt, at smørrebrødsjomfruarbejdet ikke var af samme værdi som kokkearbejdet.

Ved afgørelsen lagde opmanden særlig vægt på følgende:

1. Hensigtserklæringen i 91-overenskomsten kunne alene anses som en programerklæring uden relevans for sammenligningen af de to slags arbejdsfunktioner, og også på baggrund af løfteparagraffens forudsætninger kunne der aflønnes individuelt.
2. Bedømmelsen af om ligelønsloven er overtrådt vil herefter bero på en konkret helhedsvurdering af arbejdsopgaverne og arbejdsvilkårene, fleksibilitet samt uddannelsens konkrete relevans for arbejdet.
3. Opmanden konstaterede, at de to grupper ikke udførte samme arbejde, at kundeklientellet som aftagere af de to produktssortimenter heller ikke var ens, og at omsætningen derfor måtte være større for kokkens produkter end for smørrebrødsjomfruens.
4. Den faglige uddannelse var - til trods for en række lighedspunkter - heller ikke ens for de to grupper, og endvidere at "den ikke ubetydelige forskel" kom til udtryk i kravene til de to gruppers ansvar og kvalifikationer.
5. Endelig havde kun få af smørrebrødsjomfruerne rent faktisk udført samme arbejde som kokkene, og havde i disse tilfælde fået højere personlige tillæg end de øvrige smørrebrødsjomfruer.

Opmandens konklusion er, at indklagede har løftet bevisbyrden for, at smørrebrødsjomfruarbejdet ikke kan tillægges samme værdi som kokkenes, og at lønforskellen således ikke beror på køn.

Thoravej 29-33 · 2400 København NV
Tlf. Forbund 38 33 89 00 · Fax. 38 33 67 91
Tlf. A-Kasse 38 33 89 89 · Fax. 38 33 78 49
Giro 7 66 15 09

Jeg har overvejet, om afgørelsen er i overensstemmelse med det i europæisk retspraksis fastslåede princip om, at også indirekte kønsdiskriminering er forbudt.

De foreliggende domme på området omhandler pensionsforhold, hvor problematikken i overvejende grad ser ud til at være analog med den foreliggende.

For i opmandens konklusion beror forskellig løn på forskelligt arbejde og ikke på køn, og det faktum at 100% af smørrebrødsjomfruerne er kvinder - karakteriseres i den forbindelse som "udslag af en tilfældighed". - Men derved får kriteriet for forskellig løn for forskelligt arbejde indirekte en kønsskæv effekt, for selv om den forskellige løn ikke direkte er ydet på grundlag af køn, bliver resultatet alligvel lavere løn til samtlige kvinder.

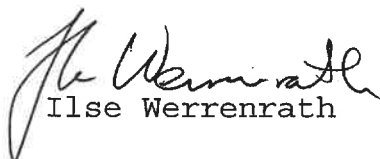
I 96-udgaven af "Ligestillingslovene" skriver I på side 96, at EF-domstolen i Danfoss-sagen antog, at arbejdsgiveren kan honorere en speciel faglig uddannelse, hvis det godtgøres, at denne uddannelse er af betydning for udførelsen af medarbejderens konkrete arbejdsopgaver. Det gælder, uanset om kvindelige medarbejdere generelt har et lavere fagligt uddannelsesniveau end mandlige, og kriteriet derfor har kønsskæv effekt.

Men har KAD ikke netop hævet kvinde lavt-lønsområder med ligelønsloven i hånd?

Jeg ville sætte stor pris på det, hvis du har tid/anledning til kort at drøfte denne indfaldsvinkel/andre mulige i forhold til opmandens præmisser.

Med venlig hilsen

RESTAURATIONS- OG BRYGGERIARBEJDER FORBUNDET


Ilse Werrenrath

OPMANDSKENDELSE

i

faglig voldgift:

**Restaurations- og Bryggeriarbejder Forbundet, Gastronomerne,
for smørrebrødsjomfruerne:**

Gitte Hansen,

Daimi Havn,

Vicky Bak,

Inger Lise Kristensen,

Else Blok,

Birgitta Anderson,

Jeanette Jensen,

Birgit Jørgensen,

Jette Andersen,

Annie Drejer,

Jannie Øst Bendtsen,

Sally Majbritt Larsen,

Susanne Leth-Nissen,

Inger Lise Person,

Ulla Jeppesen og

Marjatta Andreasson

mod

**Hotel-, Restaurant- & Turisterhvervets Arbejdsgiverforening
for De Danske Færgerestauranter,
Helsingør/Helsingborg-overfarten.**

Afsagt den 9. april 1997.

Mellem Restaurations- og Bryggeriarbejder Forbundet, Gastronomerne (RBF), og Hotel-, Restaurant- & Turisterhvervets Arbejdsgiverforening (HORESTA) for De Danske Færgerestauranter, Helsingør/Helsingborg-overfarten, er der opstået uoverensstemmelse om, hvorvidt indklagede ved at udbetale forskellig løn til henholdsvis smørrebrødsjomfruerne og kokkepersonalet på Helsingør/Helsingborg-overfarten har overtrådt ligelønslovens § 1, stk. 2. Da der ikke har kunnet opnås enighed mellem parterne, er sagen blevet indbragt for denne faglige voldgift med undertegnede højesteretsdommer Per Sørensen som opmand.

PÅSTANDE

Klager, RBF, for 16 medlemmer af forbundet, har påstået indklagede tilpligtet at anerkende, at den konstaterede lønforskel i de pågældende medlemmers disfavør er i strid med lov om ligeløn § 1, "arbejde af samme værdi".

Indklagede, HORESTA for De Danske Færgerestauranter, Helsingør, har påstået frifindelse.

Såfremt forbundet får medhold under denne sag er der enighed mellem parterne om, at spørgsmålet om efterbetaling af løn til de pågældende medlemmer af forbundet skal afgøres ved en senere voldgiftssag. Under en sådan sag agter forbundet at kræve efterbetaling af et samlet beløb, der

foreløbig er opgjort til ca. 1,5 mio. kr. vedrørende årene 1991-1996.

SAGSFREMSTILLING

1. Sagens opståen.

Sagen er opstået i september 1992, da RBF begærede mægling under henvisning til, at forbundet efter en gennemgang af lønforholdene for det fastansatte personale i Gastronomgruppen på færgeoverfarten konstaterede en lønforskel på gennemsnitlig ca. 12 kr. pr. time mellem smørrebrødsjomfruer og kokke. RBFs undersøgelse havde vist, at samtlige kvinder var smørrebrødsjomfruer, mens samtlige mænd var kokke. Ud fra undersøgelsen fandt forbundet, at kokkenes og smørrebrødsjomfruernes arbejdsområde havde samme værdi, hvorfor forbundet fandt, at lønforskellen udelukkende var begrundet i køn. Sagen blev af forbundet senere (august 1993) indbragt for Ligestillingsrådet, hvis flertal ifølge rådets udtalelse af 7. juni 1995 var af den opfattelse, at indklagede havde overtrådt ligelønsloven.

2. Overenskomstforholdene.

I 1989-overenskomsten var minimallønnen forskellig alt efter, om der var tale om faglærte og ufaglærte, og om der var tale om kokke, kogejomfruer eller smørrebrødsjomfruer. I overenskomstperioden 1989-1991 var lønforskellen mellem en kok med svendebrev og en smørrebrødsjomfru på 679 kr. pr. måned. Ifølge overenskomstens § 26 var der mu-

lighed for at give en højere løn alt efter den ansattes individuelle kvalifikationer og ansvar.

Fra 1991-overenskomsten blev lønnen ændret til en ensartet løn for alle i Gastronomgruppen, der dækkede følgende personalegrupper: Kokke, kogejomfruer, smørrebrødsjomfruer, køkkenchefer, dessertkonditorer, grill-assistentter, smørrebrødselever og kokkeelever. §§ 24 og 25 lød således:

"§ 24 Lønninger

- Minimalløn Stk. 1. Den overenskomstmæssige sats forhøjes med kr. 307,50 pr. 1. april 1991. Med virkning pr. 1. april 1992 forhøjes de overenskomstmæssige satser igen med kr. 307,50.
Satsforhøjelserne pr. 1. april 1991 og 1. april 1992 tillægges den personlige løn uden modregning. ...
- Fagtillæg Stk. 2. Udover minimallønnen ydes et fagtillæg på 10% af minimallønnen (Med fuld modregning i personlige tillæg).

Hensigtserklæring

Der er mellem overenskomstparterne enighed om, at lønudligningen mellem kokke, kogejomfruer og smørrebrødsjomfruer tilsigter udligning i arbejdsfunktionerne. Faglærte henhørende under Gastronomgruppen oppebærer efter udstået læretid og endt uddannelse gastronomminimalløn + 10% i fagtillæg. Stillingsbetegnelsen fremgår af ansættelsesbeviset jfr. § 1, stk. 1.

§ 25 Løfteparagraf

Personlige Stk. 1. Højere løn kan gives efter kvali-
tillæg fikationer og ansvar.

Beskyttelse Stk. 2. Lønninger, der ligger over den i
mod nuværende overenskomst fastsatte minimalløn,
ferringelser er personlige lønninger og kan ikke forrin-
ges overfor den enkelte som følge af denne
overenskomst.

Arbejdsvilkår i øvrigt kan heller ikke for-
ringes i denne overenskomstperiode."

Ændringen af lønsystemet bevirkede, at de faglærte smørrebrødsjomfruer pr. 1. april 1991 fik en lønstigning på 2.103,99 kr. pr. måned, eller 20,65%. Til sammenligning fik de faglærte kokke pr. 1. april 1991 en lønstigning på 1.424,99 kr., svarende til 13,11%. Som det fremgår af hensigtserklæringen, var baggrunden herfor, at overenskomsterne var enige om, at der skulle tilsigtes en udligning mellem kokke, kogejomfruer og smørrebrødsjomfruer. De hidtil skarpt adskilte arbejdsområder skulle således på længere sigt kunne "flexe" over hinandens arbejdsområder. Af ordet "tilsigter" fremgår, at der var enighed mellem parterne om, at der var forskel i arbejdsfunktionerne. Dette illustreres også af en skrivelse, som RBFs afdeling i Storstrøms Amt den 23. september 1991 sendte til DSB Færgerestauranter i Rødby i anledning af et opslag vedrørende ledige stillinger. I skrivelsen hed det:

"Vi har erfaret, at I søger en kok/smørrebrødsjomfru til m/f Kong Frederik til besættelse pr. 1/10 91.

Vi skal gøre opmærksom på, at der ikke kan ansættes personer, som kombineret kok/smørrebrødsjomfru, men enten som kok eller smørrebrødsjomfru.

Såfremt stillingsbetegnelsen ikke straks bliver rettet, vil vi behandle sagen i henhold til overenskomstens paragraf 19."

I 1993-overenskomsten kom Gastronomgruppen til yderligere at omfatte faglærte cafeteriaassistenter, smørrebrødschefer, pizzabagere, og cafeteriaassistentelever. Bestemmelsen om lønninger var nu indeholdt i § 28. I stk. 2 fastslog parterne,

"at det gælder om at bibeholde mest muligt af den kvalificerede arbejdskraft, der med store økonomiske omkostninger er uddannet i branchen gennem årene."

I § 28, stk. 3, hed det:

"Definition: Der er mellem overenskomstparterne enighed om, at gastronomlønningen fastlægges efter følgende retningslinier:

- Minimalløn
- Fagtillæg
- Anciennitetstillæg
- Forskudttidstillæg
- Korttidstillæg
- Nattillæg
- Personligt tillæg
- Personlig løn i alt"

1995-overenskomsten indeholder ikke nogen forskelle i forhold til 1993-overenskomsten.

3. Gastronomgruppens uddannelse.

Inden for kokkefaget er der i perioden fra 1990 til 1995 blevet uddannet i alt 2.725 kokke, fordelt på 1.581 mænd (58%) og 1.144 kvinder (42%). I samme periode er der blevet uddannet i alt 562 smørrebrødsjomfruer, fordelt på 8 mænd (1%) og 554 kvinder (99%).

Før 1991 varede uddannelsen som smørrebrødsjomfru 2 år 1 måned. Smørrebrødsjomfrueleven blev uddannet i tilberedning af smørrebrød, anretningsformer, á la carte, ta' selv borde, forretter, smørrebrødssnitter, canapé, hors d'oeuvre, personlig hygiejne, arbejdshygiejne, menulære/opskrifter, kostformer og kalkulation.

Uddannelsen som kok varede - ligeledes før 1991 - 3 år 4 måneder og omfattede kødudskæring, behandling og opbevaring af kød, fisk, fjerkræ, grøntsager, indkøbslære, menusammensætning, tilberedning og fremstilling af á la carte retter, selskabsmenu, kolde retter, frokostretter, tilberedningsmetoder og ernæringslære. På det sidste skolehold blev kokkeeleven yderligere undervist i tilberedning, repetition af forudgående skoleopholds pensum, á la carte retter, menu/spisekort, fremstilling af selskabsmenu, kold anretning, anretningsformer, varekundskab, behandling af varer, opbevaring, klargøring, indkøbslære og kalkulation.

Forskellen i uddannelsen af de to grupper gav sig

bl.a. udslag i, at der (i 1987) var 140 lektioner praktik, 114 lektioner fagteori, 14 lektioner kalkulation og 10 lektioner obligatoriske fag mere på kokkeuddannelsen end på smørrebrødsjomfruuddannelsen.

Den 1. januar 1991 trådte en ny bekendtgørelse om uddannelsen til kok og smørrebrødsjomfru i kraft. Ifølge bekendtgørelsen blev uddannelsen af smørrebrøds- og kogejomfruuddannelsen slået sammen og forlænget til 3 år 1 måned, og kokkeuddannelsen blev forlænget til 4 år. Det er denne bekendtgørelse, der var baggrunden for, at parterne i 1991-overenskomsten var enige om at ændre lønsystemet, således at minimallønnen blev ens for grupperne. I bekendtgørelsens § 1 hed det bl.a.:

"§ 1. På erhvervsskoler og andre skoler, institutioner og virksomheder, der er godkendt hertil, samt i godkendte praktikvirksomheder kan der gennemføres en uddannelse til kok og smørrebrødsjomfru.

Stk. 2. Uddannelsen afsluttes inden for et af følgende specialer:

- 1) Kok.
- 2) Smørrebrødsjomfru."

Om uddannelsens formål hed det i § 3:

"§ 3. Uddannelsen formål er, at eleven gennem skoleundervisning og praktikuddannelse opnår kompetence inden for et af specialerne som kok eller smørrebrødsjomfru."

Om uddannelsens mål og indhold hed det i bekendtgørelsens § 7:

"§ 7. Den uddannende kok og smørrebrødsjomfru skal have

et grundlæggende kendskab til køkken-, restaurant- og hotelbranchen samt en elementær viden om serviceydelser. Den uddannede kok og smørrebrødsjomfru skal endvidere kunne arbejde med såvel á la carte- som selskabsbestillinger og kunne beskrive og kalkulere retter med selvstændighed og begyndende rutine.

Stk. 2. Den uddannede med specialet *kok* skal kunne beskrive, indkøbe, kvalitetsvurdere og placere køkkenets almindeligt anvendte råvarer, halv- og helfabrikata samt kunne klargøre, tilberede og anrette køkkenets grundrepertoire. Den uddannede kok skal endvidere kunne sammensætte, beskrive og udføre enkle selskabsmenuer, beregne vareforbrug, udarbejde kalkulationer samt følge disse. Derudover skal vedkommende kunne komponere, opskriftsætte og udføre retter af sæsonvarer med begyndende kreativitet samt kunne tilpasse sig arbejdet og samarbejdet i det varme køkken i de almindeligste forretningstyper og følge deres udvikling. Endelig skal den uddannede kok kende og efterleve bestemmelser og relevant lovgivning for området.

Stk. 3. Den uddannede med specialet *smørrebrødsjomfru* skal kunne beskrive, indkøbe, kvalitetsvurdere og placere smørrebrødsstuens almindeligt anvendte råvarer, halv- og helfabrikata samt kunne klargøre, tilberede og anrette smørrebrødsstuens komponenter og grundrepertoire. Den uddannede smørrebrødsjomfru skal endvidere kunne sammensætte, beskrive, og udføre enkle morgenborde, "Brunch", kolde borde, buffeter og receptioner, beregne vareforbrug og udarbejde kalkulationer samt følge disse. Derudover skal den uddannede kunne komponere, opskriftsætte og udføre forskellige former for smørrebrød og kolde retter af sæsonvarer med begyndende kreativitet samt kunne tilpasse sig samarbejdet i smørrebrødsstuen i de almindeligste forretningstyper og følge disses udvikling. Endelig skal den uddannede kende og efterleve bestemmelser og relevant lovgivning for området."

Bekendtgørelsens § 11 indeholder en gennemgang af de områdefag, de to specialer skal gennemgå. I § 12 uddybes indholdet af 3., 4. og 5. skoleperiode i områdefagene, og om både regning/kalkulation/data og dansk/fransk/menulære hedder det:

"Undervisningen for kokkelever indeholder større stofmængde og højere detaljeringsgrad end undervisningen for smørrebrødsjomfruelever."

Vedrørende praktikteori hedder det bl.a.:

"Elever med specialet kok skal tillige

- a) opnå selvstændighed i planlægning af køkkenarbejdet i hovedtyperne af branchens virksomheder,
- b) selvstændigt kunne disponere ved beregning af vareindkøb og kalkulation til forekommende menukort og selskabsmenuer,
- c) opnå indsigt i forudsætningerne for at udvikle kreativitet til fornyelse af køkkenets repertoire og
- d) kunne efterleve branchens krav til økonomi og resourceudnyttelse gennem styring af vareforbrug efter kalkulationer."

I bekendtgørelsens § 13 hedder det om undervisningen inden for uddannelsen til kok under praktisk køkkenarbejde bl.a., at eleven "skal kunne ... det udbud af retter, der almindeligvis forekommer i hovedtyperne af branchens virksomheder samt sættes i stand til at imødekomme gæsters ønsker om specialkost". Med hensyn til undervisningen af smørrebrødsjomfruer hedder det om det praktiske køkkenar-

bejde bl.a., at eleven "skal kunne ... det udbud af smørrebrød og kolde retter, der almindeligvis forekommer i hovedtypen af branchens virksomheder".

Forskellen i antallet af timer på de to uddannelser blev efter bekendtgørelsen reduceret, således at kokkene har 55 timer praktikteori, 35 timers praktisk køkkenarbejde, 10 timer dansk/fransk menulære, 10 timer kalkulation og 45 timer valgfag mere end smørrebrødsjomfruerne. Det første hold elever fra uddannelsen i 1991 var færdiguddannede som smørrebrødsjomfruer den 1. februar 1994.

Sammenfattende kan om de to uddannelser efter 1991 siges, at kokkens kvalifikationer sigter til arbejde i hele køkkenet, mens smørrebrødsjomfruens kvalifikationer alene sigter til smørrebrødsstuen.

I 1992 iværksatte Hotel- og Restaurationsfagenes efteruddannelsesudvalg - det faglige kokkeudvalg - efteruddannelseskurser for smørrebrødsjomfruer.

I 1995 kom en ny bekendtgørelse, som ikke bevirkede nogen grundlæggende ændring i forhold til den tidligere bekendtgørelse, og i 1996 blev bekendtgørelsen atter ændret, således at kokkenes uddannelse i 3., 4. og 5. skoleperiode er på 30 uger, mens smørrebrødsjomfruernes uddannelse i samme periode er på 25 uger.

3. Lønforholdene hos indklagede.

Af sagen fremgår, at lønnen for smørrebrødsjomfruerne hos indklagede i årene fra 1991 til 1996 har været lavere

end lønnen for kokkene. Lønnen består for begge grupper vedkommende af den overenskomstmæssige grundløn, der er ens for grupperne, hvortil kommer tillæg, der ifølge virksomheden ydes efter kvalifikationer, personlig dygtighed, ansvar og erfaring. Tillæggenes størrelse er individuelt bestemt på grundlag af ledelsens vurdering af den enkelte medarbejder. Til brug for denne vurdering er der nu udarbejdet et udviklings- og bedømmelsessystem, indeholdende en række punkter, der skal besvares af ledelsen på grundlag af en årlig samtale med den enkelte medarbejder. Dette system blev indført efter ændringen af overenskomsten i 1993, der indebar, at der i lønsystemet indgår mange forskellige tillægstyper.

I perioder har tre af smørrebrødsjomfruerne arbejdet i det varme køkken. To af dem gjorde det i en sammenhængende periode fra december 1993, mens den tredje i en periode arbejdede to dage hver 14. dag i det varme køkken. Med en henvisning til, at de pågældende udførte kokkearbejde, fik alle tre forhøjet deres personlige tillæg. En af de pågældende bevarede dette indtil sin fratræden, mens de to andre har bevaret deres tillæg også efter, at de er gået tilbage til det kolde køkken.

I november 1991 blev en ufaglært smørrebrødsjomfru forfremmet til ufaglært kok efter at have taget diverse gastronomkurser. Den pågældende fik derfor et forhøjet persontillæg, som bevaredes i en periode, hvor hun var gået tilbage til det kolde køkken. I 1995 gennemgik hun en yder-

ligere uddannelse, og hun har i dag et personligt tillæg, der er højere end kokkenes. Endvidere er det oplyst, at en enkelt af kokkene (mand) har haft en lavere løn end smørrebrødsjomfruerne.

Efter indgåelsen af overenskomsten i 1991 tog personaleafdelingen hos indklagede en erklæring i brug, der lød således:

"Ifølge overenskomsten af 1. april 1991 siger hensigts-erklæringen for gastronomer, at der er enighed mellem overenskomstparterne om, at lønudligning mellem kokke, kogejomfruer og smørrebrødsjomfruer tilsigter udligning i arbejdsfunktionerne.

For at kunne opnå fagtillæg gælder følgende:

- Der skal foreligge gyldig dokumentation for faguddannelse (original dok. forevises ved underskrift).
- Kopi af svendebrev hæftes på denne erklæring.

Jeg erklærer herved, at jeg kan/vil arbejde i såvel det varme som det kolde køkken.

Såfremt det viser sig, at du ikke kan tilberede såvel koldt som varmt og derved ikke kan opfylde kravet til opnåelse af fagtillæg på 10% af minimumslønnen, bortfalder dit fagtillæg.

Dato _____

Lønmodtagers underskrift

Dato _____

Arbejdsgiver"

Det fremgår af personalechefens forklaring, at erklæ-

ringen kun blev underskrevet af få af de ansatte, før man ophørte med at bruge den.

4. Arbejdsopgaverne.

Til belysning af arbejdsopgaverne i køkkenerne på de to færger M/F Tycho Brahe og M/F Prinsesse Elisabeth er der fremlagt fotos og menukort og afgivet en række forklaringer. Fælles for færgerne er, at overfartstiden mellem Helsingør og Helsingborg er 20 minutter, og at de indtil februar 1994 begge havde såvel restaurant som cafeteria. Det varme og det kolde køkken er indrettet i separate rum, og det varme køkken indeholder betydeligt flere redskaber og udstyr end det kolde køkken. De gæster, der benytter restauranterne, reserverer typisk plads på forhånd og sejler flere gange frem og tilbage mellem havnene. Forudbestillingerne er normalt kuverter til á la carte menu, specielle menuer og selskabsmenuer, og der har i gennemsnit været ca. 4.700 kuvertbestillinger til restauranterne pr. måned. Restauranten på Tycho Brahe er betydeligt større end på Prinsesse Elisabeth, der derfor også har haft et andet og reduceret menukort i forhold til Tycho Brahes. Ved udgangen af februar 1994 blev køkkenet på Prinsesse Elisabeth lukket. Bortset fra de særlige tilfælde, hvor smørrebrødsjomfruer har arbejdet som kokke, har der til stadighed været en skarp adskillelse af faggrænserne mellem de to personalegrupper, der således ikke har fungeret på hinandens arbejdsområder. Af bl.a. menukortene fremgår, at kokkene til-

bereder diverse forretter, suppe-, fiske- og stegeretter, salatbord og desserter. De tilbereder desuden diverse pålæg til smørrebrødsjomfruerne til cafeteriaet. De varme retter laves af kokkene. Den væsentligste del af smørrebrødsjomfruernes arbejdstid går med smørring af smørrebrød, herunder opskæring af pålæg til cafeteriaet, mens den øvrige del går med anretning af fade til kold buffet, forretter og desserter. HORESTA har gjort gældende, at de varme retter altid kun har været kokkenes arbejdsområde, mens RBF har anført, at smørrebrødsjomfruerne i et vist omfang også har deltaget i tilberedning af varme retter. Smørrebrødsjomfruernes arbejde kan i betydeligt større omfang end kokkenes tilrettelægges således, at maden er tilberedt forud for anvendelsen. Udarbejdelse af bestillingslister og kontrol af leverancer udføres af køkkenchefen eller dennes stedfortræder, der i samarbejde med kokkene tillige foretager vareoptælling i forbindelse med beregning af køkkenprocenter. Efter lukningen af køkkenet på Prinsesse Elisabeth har inspektøren stået for disse opgaver.

5. Ligestillingsrådets udtalelse.

I en skrivelse af 31. august 1993 indbragte RBF sagen for Ligestillingsrådet. I skrivelsen anførte forbundet, at der ikke i overenskomsten er belæg for, at mandlige kokke gennemsnitligt skulle ligge højere i løn end smørrebrødsjomfruerne. Med hensyn til arbejdets værdi fandt man, at kokkearbejdet ikke er af større værdi end smørrebrødsjom-

fruernes, da kokkenes og smørrebrødsjomfruernes produkter indgår på lige fod på spisekortet. Desuden kunne heller ikke uddannelserne til henholdsvis kok og smørrebrødsjomfru begrunde en lønforskel.

Den 27. marts 1995 blev sagen drøftet på et rådsmøde på grundlag af et udkast til afgørelse udarbejdet af rådets sekretariat. Da dette udkast forinden havde været til høring hos indklagede, blev det den 28. marts 1995 sendt til høring hos RBF, idet det i høringsskrivelsen blev fremhævet, at udtalelserne i udkastet alene var udtryk for sekretariatets indstilling til rådet. Efter en yderligere udtalelse fra RBF blev sagen på ny drøftet på et rådsmøde den 6. juni 1995, hvor rådet traf følgende afgørelse, der blev meddelt den 7. juli 1995:

"RBF har nærmere anmodet om en vurdering af arbejdets værdi i Færgerestauranternes køkken, idet en undersøgelse af Gastronomgruppens lønninger har vist, at de mandlige kokke gennemsnitligt får 11% højere løn end de kvindelige smørrebrødsjomfruer.

RBF mener ikke, at kokkearbejdet har større værdi end det arbejde, der udføres af smørrebrødsjomfruerne. I overenskomsten er der ikke belæg for, at mandlige kokke gennemsnitligt skulle ligge højere i løn end kvindelige smørrebrødsjomfruer, idet hensigtserklæringen i overenskomstens § 24 foreskriver, "at der mellem overenskomsterne er enighed om, at lønudligningen mellem kokke, kogejomfruer og smørrebrødsjomfruer tilsigter udligning i arbejdsfunktioner". De produkter, der fremstilles i smørrebrødsstuen, indgår på Færgerestaurantens spisekort sammen med de produkter, der fremstilles i det varme køkken. Det er derfor RBF's opfattelse, at lønforskellen

udelukkende er begrundet i kønnet.

DDF har anført, at lønforskellen fremkommer på grund af arbejdets forskellige indhold og overenskomsten mellem HOREFA og RBF, der er en minimallønsoverenskomst med en løfteparagraf, "at højere løn kan gives efter kvalifikationer og ansvar", hvilket forudsætter, at der aflønnes individuelt. Virksomheden afholder 2 gange årligt en medarbejdersamtale, hvor lønnen aftales mellem afdelingens inspektør og den ansatte.

Lønforhold.

Ifølge overenskomsten mellem RBF og HOREFA er lønnen den samme for de 2 stillinger, der begge betegnes som aflønnet med gastronomløn. Gastronomminimallønnen er pr. 1. april 1991 kr. 11.174,85 pr. måned, og med et gennemsnitligt timetal på 160,33 pr. måned svarer det til en timeløn på kr. 69,70. Pr. 1. april 1992 er mindstelønnen omregnet til kr. 71,62 pr. time. Desuden indebærer overenskomstens løfteparagraf, at der skal ydes et personligt tillæg til minimallønnen. I praksis er det kun kvinderne, der lønnes efter den overenskomstmæssige lønskala.

De faguddannede får desuden et fagtillæg svarende til 10% af timelønnen. Fagtillæg og tillæg for nat, lørdage, søn- og helligdage samt overarbejdstillæg er ikke medtaget i undersøgelsen, idet disse tillæg er ens for både mænd og kvinder. For hele gruppen af gastronomer gælder der et tempokrav, da der på overfarterne spises med bestemte intervaller, idet kunderne ankommer samtidig. Fælles for gruppen er også de skæve arbejdstider.

Lønmaterialer, der ligger til grund for undersøgelsen, består af lønsedler for september 1991 og september 1992, Timeløn og personligt tillæg for mænd og

kvinder inden for ansatte på Danske Færgerestauranter.

Ligestillingsrådet har behandlet sagen på Rådets møde den 6. juni 1995.

Det er Ligestillingsrådets flertals opfattelse, at De Danske Færgerestauranter har overtrådt lov om ligeløn, jfv. § 1, stk. 2, idet den konstaterede lønforskel skønnes at være i strid med lov om lige løn til mænd og kvinder.

Ligestillingsrådet har ved sin vurdering lagt vægt på:

- at den overenskomstmæssige løn er ens for kokke og smørrebrødsjomfruer
- at tekstens ordlyd indicerer, at det er overenskomstparternes opfattelse, at arbejdet er af samme værdi.
- at de to jobkategorier minder om hinanden
- at de kvindelige ansatte konsekvent aflønnes med laveste timesats."

Af Ligestillingsrådets årsberetning for 1995 fremgår, at mindretallet i afgørelsen var DAs repræsentant. Om dens udtalelse i sagen fremgår følgende af årsberetningen:

"Et mindretal i Rådet, DA repræsentant, mente ikke at der var tale om arbejde af samme værdi, hvilket blev begrundet i forskellen på de to gruppers ansvar og uddannelse. DA fandt ikke, at de produkter der fremstilles i smørrebrødsstuen (af smørrebrødsjomfruerne), indgår i spisekortet på lige fod med de produkter, der fremstilles i det varme køkken (af kokkene), idet det udelukkende var smørrebrødsstuen der leverede til cafeteriet,

hvorimod det varme køkken leverede maden til restauranten. DA henviste i øvrigt til, at arbejdet forud for 1991 blev aflønnet forskelligt. Arbejdssituationen er efter DA opfattelse identisk med situationen forud for 1991, dog med en opblødning af faggrænserne."

Af Ligestillingsrådets sag fremgår, at rådets afgørelse blev truffet på skriftligt grundlag uden besigtigelse af færgerestauranterne.

FORKLARINGER

Vicky Bak har forklaret, at hun blev udlært smørrebrødsjomfru i 1976 og har været fastansat på færgerne siden 1981. På de gamle små færger blev den varme mad leveret udefra og blev opvarmet i microovne. Efter indsættelsen af de store færger blev den varme mad tilberedt på disse. Fra juli 1995 til januar 1996 arbejdede hun som kok i det varme køkken hver anden mandag og tirsdag. Hun fik derfor forhøjet sit personlige tillæg fra 2.000 kr. til 2.500 kr. pr. måned, og hun har bevaret det forhøjede tillæg, efter at hun er gået tilbage til det kolde køkken på fuld tid. Under arbejdet i det varme køkken lavede hun i det store hele det samme som kokkene, der dog stod for sovse og dagens ret til cafeteriet. Under arbejdet som smørrebrødsjomfru koger hun æg, laver røræg og steger bacon, ligesom hun laver friturestegte fiskefileter til smørrebrødene. Dressinger til salater bliver ligeledes lavet af smørrebrødsjomfruerne, der af og til også skærer og graver laks. Hun har af og til lavet fiskepaté, men det er dog for det meste køkkenet, der laver

sådanne retter. Desserter bliver ligeledes lavet af smørrebrødsjomfruerne, idet de f.eks. laver pandekager og fro-mager. Bunden til f.eks. æbletårter kommer i frossen stand og bliver derefter tilberedt af smørrebrødsjomfruerne, der også laver Gazpacho suppe. Undertiden er hun også kommet med forslag til buffeten. Langt den største del af den mad, smørrebrødsjomfruerne står for, er kold mad. Der bliver serveret smørrebrød både i cafeteriet og i restauranten. Hun har hele tiden kun arbejdet på Tycho Brahe.

Else Blok har forklaret, at hun blev ansat som smørrebrødsjomfru på Prinsesse Elisabeth i april 1991. Hun har været ansat i branchen i 40 år og har tidligere arbejdet som kok i et diner transportable firma i 10 år. Indtil december 1993 var det varme og det kolde køkken skarpt adskilt. Da en kok forlod færgen i december 1993, kom hun selv til at beskæftige sig med tilberedning af varm mad, indtil restauranten lukkede ved udgangen af februar 1994. Der var lidt mindre udvalg af varme retter på Prinsesse Elisabeth i forhold til Tycho Brahe, men hun tilberedte i det store hele de samme varme retter, som blev lavet på Tycho Brahe. Efter restaurantens lukning begyndte hun i april 1994 at tilberede varm mad til besætningen. Hendes varme mad har bestået af næsten alle retter, herunder steaks, højreb, fiskefileter, flæsketeg, roastbeef osv. Også pålægget til smørrebrød lavede hun selv. Foruden maden til besætningen lavede hun også dagens ret til cafeteriet. Hun bestilte varer hjem et par gange om ugen og udarbejdede

status, ligesom hun af og til har foretaget vareoptælling. I perioden fra december 1993 til februar 1994 blev hendes personlige tillæg forhøjet fra 1.600 til 2.600 kr. pr. måned, og fra april 1994 blev tillægget forhøjet til 3.000 kr. pr. måned. Hun blev sygemeldt i september 1995 og er nu fratrukket.

Jimmi Hougaard har forklaret, at han siden 1992 har været kok på Tycho Brahe og fra 1995 har været tillidsrepræsentant. Hans overordnede er køkkenchefen. Foruden Vicky Bak har 2 andre smørrebrødsjomfruer i perioder arbejdet som kokke i det varme køkken. Under dette arbejde beskæftigede de sig ikke med f.eks. afpudsning og udskæring af kød. Vicky Bak var med i en gruppe, der skulle komme med forslag til et nyt menukort. Bagningen består i opvarmning, idet alt brød kommer i færdig stand udefra. Kun ostebrødet bliver lavet fra bunden af en smørrebrødsjomfru. Kun i et beskedent omfang kan den mad, der leveres fra det varme køkken, betegnes som "færdigmad". Hummerbisque kommer dog hjem på dåse og bliver tilsat hvidvin, krydderier og piskefløde. Forloren skildpadde er kun i perioder hjemtaget færdiglavet, idet det normalt laves af køkkenet selv. Det sker, at kokkene hjælper smørrebrødsjomfruerne, når der er travlt, f.eks. ved at bære fade ind. Kokkenes arbejde foregår foran meget varme komfurer, ofte over kraftig stegeos, og det kan undertiden være stressende, fordi tilberedningen sker med kort varsel og skal ske under omhyggelig iagttagelse af tilberedningstid m.v.

Inge Lidholm har forklaret, at hun som formand for det faglige smørrebrødsudvalg har beskæftiget sig med kokkenes og smørrebrødsjomfruernes uddannelse i en årrække. I 1985 betød EFG-loven en væsentlig forbedring af smørrebrødsjomfruernes uddannelse, der efter ikrafttrædelsen af bekendtgørelsen i 1991 i betydelig grad er kommet til at ligne hinanden. Det er hendes opfattelse, at en smørrebrødsjomfru ikke i dag uden videre kan gå ind og udføre en koks arbejdsopgaver, men at det kan lade sig gøre efter en indkøringsperiode. Omvendt vil en kok nok kunne gå ind og udføre smørrebrødsjomfruens opgaver, om end kokken næppe vil være så god til det.

Poul Schwartzlose har forklaret, at han som repræsentant for HORESTA har deltaget i en række overenskomstforhandlinger, herunder forhandlingerne i 1991. Baggrunden for hensigtserklæringen, hvorefter der tilsigtes en udligning i arbejdsfunktionerne for kokke og smørrebrødsjomfruer, var, at RBF i mange år havde sat vandtætte skodder mellem disse 2 funktioner. HORESTAs argument for at få indsat erklæringen var, at de ansatte dermed bedre ville være i stand til at hjælpe hinanden og dermed også have bedre mulighed for en større lønlighed. Der var imidlertid slet ikke tale om, at smørrebrødsjomfruerne af den grund uden videre skulle kunne gå ind og udføre kokkenes arbejde. At minimallønnen er den samme for de 2 grupper siger intet om værdien af det arbejde, der udføres. Til illustration heraf kan han nævne, at RBF også ønsker, at opvaskere skal have samme minimalløn

som de andre grupper. Den ensartede minimalløn var således på ingen måde udtryk for, at den samlede løn ville blive den samme for de 2 grupper. Grunden til, at HORESTA gik med til at lade lønnen for smørrebrødsjomfruerne stige så meget i 1991, var, at arbejdsgiveren kunne modregne lønstigningen i de personlige tillæg.

Berit Jensen, der er personalechef hos indklagede, har forklaret, at hun efter gennemførelsen af overenskomsten i 1991 havde fået den forkerte opfattelse, at betingelsen for at opnå fagtillæg var, at der kunne flexes. Derfor udarbejdede hun det dokument, hvorefter de ansatte for at opnå fagtillæg skulle erklære, at de kunne og ville arbejde i såvel det varme som det kolde køkken. Hun blev hurtigt kontaktet af formanden for den lokale afdeling, der sagde, at opnåelse af fagtillæg ikke var betinget af en sådan flexordning, hvorefter hun straks ophørte med at benytte erklæringen. Kun få af medarbejderne havde forinden nået at underskrive den. Samtidig sagde den pågældende formand til hende, at kokkene kun skulle være beskæftiget i det varme køkken, mens smørrebrødsjomfruerne kun skulle være beskæftiget i det kolde køkken. Størrelsen af tillæggene til de ansatte er helt betinget af, hvad de pågældende er beskæftiget med, og ikke af kønnet. Da der er tale om en minimallønsoverenskomst, er det forudsat, at den samlede løn betydeligt overstiger minimallønnen i kraft af tillæggene, og der er derfor på koncernbasis udarbejdet en skabelon for, hvordan tillæggene skal ydes. Det bedømmelsesske-

ma, som benyttes ved vurderingen af den enkelte medarbejders kvalifikationer, er udarbejdet af diverse fagforeninger som et redskab ved bedømmelsen af, hvornår der skal kræves lønforbedringer. RBF deltog dog ikke i udarbejdelsen af skemaet, men havde ikke noget at indvende imod, at DSB benytter det ved bedømmelsen af størrelsen af de tillæg, forbundets medlemmer skal have.

Karen Buch Rasmussen har forklaret, at hun har været servicechef på Prinsesse Elisabeth siden 1992. Hun bekræfter Else Bloks forklaring om dennes funktion som kok på skibet. Sammen med Else Blok arbejdede også en anden medarbejder (Inger Lise Kristensen) i det varme køkken fra december 1993 til udgangen af februar 1994. På det tidspunkt var restauranten på Prinsesse Elisabeth på vej ned, hvorfor den også blev lukket. Derfor var stressfaktorerne i det varme køkken heller ikke som i det varme køkken på Tycho Brahe. Køkkenet på Prinsesse Elisabeth genåbnede i juli 1996, og da blev der ansat kokke til at køre køkkenet. Der er nu to kokke, henholdsvis en mand og en kvinde, og fire smørrebrødsjomfruer. Der er for vidnet ingen tvivl om, at det ville kræve en del oplæring af en smørrebrødsjomfru, før denne fuldt ud kan indgå i kokkearbejdet. Omvendt vil enhver kok kunne træde lige ind og straks og lige så effektivt udføre det samme arbejde som smørrebrødsjomfruerne. Omsætningen pr. passager er klart bedre i restauranten end i cafeteriet, hvilket bl.a. hænger sammen med salget af drikkevarer.

Fritze Mehlsen har forklaret, at hun har været servicechef på Tycho Brahe siden 1992. Da der på et tidspunkt manglede arbejdskraft i det varme køkken, spurgte hun nogle af de smørrebrødsjomfruer, som hun anså for bedst kvalificeret, om de ville arbejde i det varme køkken om mandagen og tirsdagen, dvs. på de døde dage i ugen. Derefter har tre, herunder Vicky Bak, taget arbejde i det varme køkken. Da de gik tilbage til det kolde køkken, gik de ikke ned i løn, fordi vidnet nu anså dem for kvalificeret til på ny at træde til i køkkenet, hvis det skulle vise sig nødvendigt, og hun derfor ville kunne trække på deres arbejdskraft. De tre har også været de eneste, der har været villige til at påtage sig et sådant arbejde. De andre har ikke ønsket det, efter vidnets opfattelse på grund af uvillighed. Restauranten på Tycho Brahe kan rumme ca. 220 gæster, mens restauranten på Prinsesse Elisabeth har 120 pladser. Gæsterne sejler frem og tilbage og benytter typisk restauranten i 2 - 3 timer. På Tycho Brahe kan der være i alt 1.250 passagerer, hvoraf langt fra alle benytter restauranten eller cafeteriaet. Den mad, smørrebrødsjomfruerne står for, bliver i stort omfang lavet på forhånd. Der bliver smurt mad løbende over hele dagen. Der er for tiden i alt seks kokke, inkl. køkkenchefen, og syv smørrebrødsjomfruer på Tycho Brahe.

Kjeld Forchhammer har forklaret, at han er køkkenchef på Tycho Brahe. De tre smørrebrødsjomfruer, der i perioder har arbejdet i det varme køkken, vil ikke kunne gå ind og fuldt ud varetage kokkenes funktioner. Vicky Bak vil dog

kunne gøre det efter nogen tid. Det er ikke kun det, der fremgår af menukortene, der serveres i restauranten, idet der også laves retter til selskaber m.v. efter kundernes ønsker. Smørrebrødsjomfruernes arbejde kan i stort omfang laves på forhånd. Det er ham, der har ansvaret for optælling af varerne, og det er stort set ham, der laver menukortet. Undertiden konfererer han forinden med kokkene. Kun Vicky Bak er i et vist omfang kommet med forslag. Der er for ham ingen tvivl om, at den belastning, kokkene bliver udsat for under arbejdet, er betydeligt større end den, smørrebrødsjomfruene udsættes for. Der er tale om en meget stor strålevarme fra komfurerne, og samtidig opstår der træk på grund af kraftig luftcirkulation, ligesom der er kraftig mados. Det varme og det kolde køkken er skarpt opdelt. Kokkene hjemtager kød som i alle andre restauranter og udskærer og forbereder det. Han kan nærmest karakterisere forskellen mellem arbejdet i det kolde og varme køkken således, at en kunde til det kolde køkken vil trække på skulderen, hvis maden først bliver leveret 10 minutter efter tilberedningen, mens kunden til det varme køkken vil kræve omlevering.

Rasmus Bo Bojesen, der er formand for HORESTA's uddannelsesudvalg, har forklaret, at det faglige uddannelses-system er og i mange år har været baseret på "faglighed". Naturligvis er der berøringsflader og grå zoner mellem de to gruppers arbejde, men der er grundlæggende tale om to forskellige madkulturer. Netop derfor er det kokke, der

står for oplæringen af kokkeelever, og smørrebrødsjomfruer, der står for oplæringen af smørrebrødsjomfruelever. Kokken har langt flere "redskaber i værktøjskassen" end smørrebrødsjomfruerne, og mens "sovsen bærer smagen" hos kokkene, er sovsen slet ikke en del af smørrebrødsjomfrukulturen. Smørrebrødsjomfrukulturen er et rent dansk fænomen, og han er derfor helt uenig med Inge Lidholm, når denne forklarer, at de 2 uddannelser i det store hele er ensartede. Grunden til, at man netop har gjort så meget for at profilere smørrebrødsjomfrukulturen, er, at der er tale om kold mad. Ved vurderingen af, om der er tale om ens arbejde for de to grupper, må der fokuseres på kvalitet og ikke kvantitet.

Birgit Nilsson har forklaret, at hun, der er uddannet smørrebrødsjomfru, har været medlem af det faglige smørrebrødsjomfruudvalg siden 1988. Hun er smørrebrødschef på Hotel Nyborg Strand, hvor smørrebrødsjomfruerne selv står for tilberedelsen af det, de skal bruge til produktionen. Det er for hende afgørende, at smørrebrødsjomfruerne bevarer standens særpræg. Man har kæmpet hårdt for at få lov til at bevare den særlige uddannelse. Det indgår som et led i denne, at smørrebrødsjomfruen selv skal kunne lave sit pålæg. I praksis sker dette dog ikke, idet man i de fleste tilfælde får varerne leveret fra det varme køkken. En smørrebrødsjomfru beskæftiger sig ikke i nær samme grad med udskæringer af kød m.v. som kokkene, og det hører slet ikke med til arbejdet at kombinere de mange ting, således som kokkene gør. Selv om smørrebrødsjomfruerne under uddannel-

sen lærer at stege og brase, ved hun fra sine mange besigtigelser på virksomhederne, at ni ud af ti smørrebrødsjomfruer ikke gør dette selv. Fagtillægget har hun altid selv opfattet som en faglig anerkendelse af den faglige uddannelse og ikke som et argument for, at der skal arbejdes på tværs af faggrupperne. På hendes egen arbejdsplads arbejder kokkene, der er højere lønnet end smørrebrødsjomfruerne, på en helt anden måde end smørrebrødsjomfruerne. De kan ganske enkelt betydeligt mere end smørrebrødsjomfruerne.

Hans Sandager, der er uddannelseschef i HORESTA, har forklaret, at en grund til, at smørrebrødsudvalget er fortsat som selvstændigt udvalg inden for branchen, er, at der er tale om to forskellige uddannelser. I 1989 blev der indført en svendeproeve for at få den faglige profil inden for smørrebrødsjomfruområdet styrket. Den afgørende ændring ved bekendtgørelsen i 1990 var, at der blev indført en første og anden skoleperiode med en fælles grunduddannelse. Under denne del af uddannelsen skal det sikres, at smørrebrødsjomfruerne har kendskab til kokkenes arbejdsområde og omvendt, men ikke at de skal kunne disse områder. Der er efter hans opfattelse helt utvivlsomt tale om 2 forskellige fag. Dette kommer også til udtryk i uddannelsens længde og den stofmængde, kokkene skal igennem.

PARTERNES ARGUMENTER

Klager har anført, at det efter bevisførelsen må lægges til grund, at værdien af det arbejde, kokkene og smør-

rebrødsjomfruerne udfører på de to færger på overfarten, er af samme værdi. Som udgangspunkt for bedømmelsen må det tages i betragtning, at parterne i 1991 var enige om at ændre overenskomsten, således at alle medlemmer af Gastronomgruppen får samme grundløn. Formålet hermed var, at der skulle ske en udligning i arbejdsfunktionerne, idet arbejdsgiverne ønskede at skabe mulighed for fleksibilitet mellem grupperne, og hensigtserklæringen indicerer da også, at det var overenskomstparternes opfattelse, at arbejdet, der udføres af grupperne, er af samme værdi. Det er uden betydning, om kokkene eller smørrebrødsjomfruerne er faglærte, idet betalingen herfor ydes gennem fagtillægget.

Oplysningerne om arbejdet på de to færger illustrerer, at der er sammenfald mellem en stor del af arbejdsopgaverne, og selv om der består enkelte ydre forskelle, idet kvinderne laver kold mad, mens mændene laver varm mad, er der reelt set ikke nogen kvalitets- eller værdimæssige forskelle for arbejdsgiveren i det produkt, der leveres fra henholdsvis mænd og kvinder til salget ombord. De kolde og de varme retter udgør et hele, og det ene sortiment kan ikke løsriveres fra det andet. De varme og de kolde retter indgår da også på lige fod på menukortene. Der er fleksibilitet mellem de to grupper, idet flere af smørrebrødsjomfruerne har arbejdet i det varme køkken, og også dette viser, at den mindre forskel, der består i skoleperiodernes længde og indhold, ikke har nogen eller kun minimal indflydelse på indholdet af arbejdet på denne arbejdsplads. Det må herved

også tages i betragtning, at der ikke er tale om en restaurant med finere madlavning, men om madlavning af forholdsvis enkel karakter. Smørrebrødsjomfruerne er i deres arbejde udsat for samme belastninger i form af arbejdsstillinger, stress og høje eller lave temperaturer som kokkene, og de to grupper benytter de samme maskiner til madlavningen. Den forskel, der er i de to gruppers løn, er derfor reelt begrundet i forskellen i køn og ikke i arbejdets værdi.

De indklagede har anført, at der indtil overenskomstændringen i 1991 havde været en klar afgrænsning mellem kokke og smørrebrødsjomfruer. Denne klare faggrænse ønskedes opblødt, men som det fremgår af hensigtserklæringen i 1991 var der alene tale om, at man "tilsigtede" en udliggning i arbejdsfunktionerne. Formålet hermed var at opnå større fleksibilitet, men ændringen betød ikke og kunne selvsagt ikke betyde, at der automatisk skete en sidestilling af arbejdsfunktionerne. At også RBF selv var af denne opfattelse illustreres bl.a. af den skrivelse, som forbundets afdeling i Storstrøms Amt sendte den 23. september 1991 til DSB Færgerestauranterne i Rødby. Om end der med overenskomstændringen i 1991 blev skabt en lønmæssig basis for en fremtidig nedbrydning af faggrænserne, forudsætter en sådan nedbrydning, at medarbejderne har de samme kvalifikationer. Imidlertid fremgår det af oplysningerne om hele uddannelsesforløbet, at kokkenes uddannelse ikke bare er længerevarende end smørrebrødsjomfruernes, men også af et

andet indhold, der utvivlsomt gør kokkenes arbejdskraft mere kvalificeret. Den lønmæssige konsekvens heraf må nødvendigvis komme til udtryk gennem fastsættelsen af de personlige tillæg. Forskellen i disse tillæg er ikke udtryk for en forskelsbehandling på grund af køn, men er alene udslag af den tilfældige omstændighed, at uddannelsen som smørrebrødsjomfru kun søges af kvinder. Af forklaringerne fremgår da også, at der ikke er sammenlignelighed mellem smørrebrødsjomfruernes og kokkenes arbejde. Kokkenes arbejde er mere kompliceret, og mens kokkene uden videre vil kunne udføre det arbejde, smørrebrødsjomfruerne udfører, er det omvendte ikke tilfældet. I de tilfælde, hvor smørrebrødsjomfruerne har udført kokkearbejde, er dette arbejde også blevet honoreret i form af højere tillæg til de pågældende.

OPMANDENS BEMÆRKNINGER

Da der ikke blandt de af parterne udpegede medlemmer af voldgiftsretten har kunnet opnå flertal for en afgørelse, træffes denne af opmanden, der udtaler:

Ved 1991-overenskomsten blev der gennemført en ændring af lønsystemet, således at minimallønnen er den samme for alle i Gastronomgruppen. Som det fremgår af hensigtserklæringen tilsigtedes der herved en udligning af arbejdsfunktionerne. Der var således tale om en programerklæring, der skulle muliggøre større fleksibilitet, men som ikke i sig selv indebar, at overenskomstparterne anså gruppernes

arbejde for at være af samme værdi. Dette illustreres også af, at de personlige tillæg ifølge overenskomstens § 25 kan gives efter kvalifikationer og ansvar, hvilket forudsætter, at der aflønnes individuelt. Ligesom i andre ligelønssager må bedømmelsen af, om ligelønsloven er overtrådt, derfor ske ud fra en konkret helhedsvurdering af navnlig arbejdets art, arbejdsvilkårene, den faktiske fleksibilitet hos medarbejderne og den faglige uddannelses betydning for de konkrete arbejdsopgaver.

Det er utvivlsomt, at smørrebrødsjomfruerne og kokkene ikke udfører samme arbejde. Når bortses fra de tre smørrebrødsjomfruer, der har arbejdet i det varme køkken, består smørrebrødsjomfruernes arbejde i at lave smørrebrød til cafeteriet og i enkelte tilfælde til restauranten, mens kokkenes arbejde består i at fremstille varme retter til restauranten og cafeteriet. Typisk er kredsen af gæster, der betjenes af de to grupper, forskellig, idet cafeteria-gæster sædvanligvis er ombord for at blive kortvarigt transporteret, mens restaurationsgæsterne er ombord for at blive betjent som sådanne. Omsætningen pr. gæst må derfor nødvendigvis være større i restauranten end i cafeteriet med de større krav til standard og kvalitet, dette indebærer. Det må endvidere lægges til grund, at den faglige uddannelse af henholdsvis kokke og smørrebrødsjomfruer nok er sammenfaldende på en række punkter, men dog både i teori og praksis adskiller sig ikke ubetydeligt fra hinanden, og at denne forskel også på disse to arbejdspladser kommer til

udtryk i de krav, der stilles til de to gruppers ansvar og kvalifikationer. Dette belyses også af, at kun få af smørrebrødsjomfruerne har ønsket og/eller kunnet udføre samme arbejde som kokkene. I de tilfælde, hvor det er sket, har de pågældende da også fået et højere personligt tillæg.

Under disse omstændigheder finder jeg, at den indklagede virksomhed har godtgjort, at den har været berettiget til i ligelønslovens forstand ikke at tillægge smørrebrødsjomfruernes arbejde samme værdi som kokkenes. Det er således de nævnte faktorer og ikke medarbejdernes køn, der har været bestemmende for lønforskellen, hvorved bemærkes, at det - som også anført af de indklagede - må anses som udslag af en tilfældighed, at uddannelsen som smørrebrødsjomfru kun søges af kvinder. Som følge af det anførte tages indklagedes frifindelsespåstand til følge. Der er herved ikke taget stilling til, om de højere personlige tillæg, der er blevet tillagt Vicky Bak, Else Blok og Inger Lise Kristensen, har haft en sådan størrelse, at de pågældende lønmæssigt er blevet stillet som deres kokkekolleger i det varme køkken. Der afsiges herefter sålydende :

K E N D E L S E :

De indklagede, Hotel- Restaurant- & Turisterhvervets Arbejdsgiverforening for De Danske Færgerestauranter, Helsingør/Helsingborg-overfarten, frifindes.

Hver part skal bære egne omkostninger og betale halv-

delen af opmandens honorar og udgifter.

København, den 9. april 1997.

A handwritten signature in cursive script, appearing to read 'Per Sørensen'.

Per Sørensen