

Kendelse
af
30. september 2016
i
faglig voldgiftssag FV2016.0033:

Fagligt Fælles Forbund (3F)
Privat Service, Hotel og Restauration
og
Serviceforbundet,
Landssammenslutningen for Rengøring og Service
(advokat Maria Rasmussen)

mod

DI Overenskomst II
for
ISS Facility Services A/S
(advokat Jette Bøgeby)

1. Uoverensstemmelsen

Hovedspørgsmålet under sagen er, hvad Serviceoverenskomstens særbestemmelser om levnedsmiddelindustrien omfatter.

2. Sagens behandling ved faglig voldgift

Sagen er den 1. september 2016 forhandlet for en faglig voldgiftsret bestående af: forhandlingssekretær Mette Madsen, 3F, og formand Morten Eriksen, Rengøring og Service, Serviceforbundet, seniorchefkonsulent Annette Fæster Petersen og chefkonsulent Sannie Tvermoes, begge DI, samt som formand og opmand undertegnede, fhv. højesteretspræsident Børge Dahl.

Der blev under forhandlingen afgivet forklaring af:

Servicemedarbejderne A og B, tidligere ISS, regionsdirektør Henrik Bo Jensen og afdelingschef Jørgen Wachs, begge ISS, næstformand Jørgen Jørgensen, Landssammenslutningen for Rengøring og Service, som har deltaget i forhandlingerne om overenskomsten i 25-30 år, i 1998 som tillidssekretær, og chefkonsulent Ulrik Damm, DI, som ligeledes deltog i forhandlingerne om overenskomsten i 1998.

Da der efter procedure og votering ikke blandt de partsudpegede medlemmer af voldgiftsretten var flertal for en afgørelse, skulle denne træffes af opmanden, som med en nærmere begrundelse meddelte, at der måtte gives klager medhold. Parterne er enige om, at der kan afsiges kendelse uden fuldstændig sagsfremstilling og gengivelse af de afgivne forklaringer og parternes procedurer.

3. Påstande

Klager har nedlagt påstand om, at ISS Facility Services A/S skal betale 140.329,56 kr. til Fagligt Fælles Forbund for manglende betaling af levnedsmiddelindustritillæg til forbundets medlemmer, A og B, med tillæg af sædvanlig procesrente fra de enkelte ydelsers forfaldstid, til betaling sker.

Indklagede har påstået frifindelse.

4. Overenskomstgrundlaget

Serviceoverenskomsten indeholder i kapitel B om tidløn i § 7 om særlige tillæg bl.a. følgende bestemmelse:

”Stk. 4.

Der ydes genetillæg pr. 15. marts 2012 på kr. 4,51 pr. time, når arbejdet er præget af en eller flere af de nedenfor opregnede særlige omstændigheder:

- a) Rengøring af særlig smudsig karakter (f.eks. rengøring i industrilokaler med støvende og særligt besmudsende produktion samt toiletter, baderum, omklædningsrum og trapper i forbindelse med disse lokaler, rengøring efter håndværkere – rengøring af centralfyre).
- b) Rengøring med særligt vanskelige pladsforhold (f.eks. rengøring af skolegårdstoiletter og bioografer).
- c) Rengøring af særlig ubehagelig karakter (f.eks. rengøring af celler og toiletter i detentioner, rengøring på statshospitaler og institutioner under særforsorgen, hvor forureningen, forårsaget af patienterne er af særlig grov karakter, samt på lukkede afdelinger med oppegående patienter samt rengøring på patologiske afdelinger og morsstuer). Endvidere offentlige toiletter, toiletter på værtshuse, bodegaer, diskoteker med særlig grov besmudsning – samt lokaler efter store festarrangementer, herunder toiletterne. Rengøring af trapper i beboelsesejendomme. I ekstraordinære tilfælde under ovennævnte punkter træffes lokal aftale, (f.eks. opkast, uhumskheder på restaurationstoiletter med særlig grov besmudsning). ...”

Serviceoverenskomsten indeholder endvidere bl.a. følgende:

”Særbestemmelser om levnedsmiddelindustrien

Gyldighedsområde:

Bestemmelserne er gældende for rengøring i produktionslokaler indenfor levnedsmiddelindustrien, hvor der stilles særlige krav om faglige færdigheder og de veterinære myndigheders krav om et højt hygiejneniveau.

(Opmærksomheden henledes på, at særaftalen alene er gældende for produktionslokaler. Såfremt der i tilstødende lokaler forekommer særlige afledte gener, honoreres disse efter serviceoverenskomstens § 7, stk. 4).

Regelsuspension:

Bestemmelserne suspenderer følgende regler i serviceoverenskomsten 2014: § 7, stk. 4 og 5, § 18, stk. 4.

Indhold:

- a. Løn: ...
- b. Løntillæg: ...”

Disse særbestemmelser om levnedsmiddelindustrien kom ind i Serviceoverenskomsten (Fællesoverenskomsten) i 1998. Fællesoverenskomsten 1995 – 1998 indeholdt bl.a. følgende bestemmelser:

”SÆRBESTEMMELSER OM SLAGTERISERVICE

Gyldighedsområde:

Bestemmelserne er gældende for rengøring af produktionslokaler på slagterier.

Regelsuspension:

...

Indhold:

...

(Opmærksomheden henledes på, at særaftalen alene er gældende for produktions lokaler. Såfremt der i tilstødende lokaler forekommer særlige afledte gener, honoreres disse efter fællesoverenskomstens § 7, stk. 4)

SÆRBESTEMMELSER OM FISKERISERVICE

Gyldighedsområde:

Bestemmelserne er gældende for rengøring af produktionslokaler indenfor fiskeindustrien.

Regelsuspension

...

Indhold:

...”

Om baggrunden for ændringen hedder det i et af de daværende overenskomstparter (Kvindeligt Arbejderforbund i Danmark, Dansk Funktionærforbund og Servicebranchens Arbejdsgiverforening) underskrevet:

”FORHANDLINGS PROTOKOLLAT

OM

SLAGTERISERVICE OG FISKERISERVICE

1. Sammenskrivning af særbestemmelserne

Særbestemmelserne om slagteriservice og fiskeriservice sammenskrives, og dækningsområdet udvides, og aftalen får herefter følgende overskrift:

”Særbestemmelser om levnedsmiddelindustrien”.

2. Gyldighedsområde

Bestemmelserne er gældende for rengøring i produktionslokaler indenfor levnedsmiddelindustrien, hvor der stilles særlige krav om faglige færdigheder og de veterinære myndigheders krav om et højt hygiejneniveau.

3. Personalemøder

Bestemmelsen om personalemøde ændres til følgende:

”Ved personalemøde såvel i som udenfor arbejdstiden, der finder sted på arbejdsgiverens foranledning, betales et mødehonorar svarende til faktisk løn”.

4. Fiskeritillæg

Fiskeritillægget forhøjes pr. 1. marts 1998 til kr. 11,66 og pr. 1/3-1999 til kr. 13,58.

5. Slagteritillæg

Slagteritillægget forhøjes pr. 1. marts 1998 til kr. 15,65.

6. Levnedsmiddelindustritillæg

På andre levnedsmiddelindustriområder indenfor ovennævnte gyldighedsområde udbetales pr. 15. april 1998 et tillæg på kr. 5,57.

Parterne er enige om, at slagteri- og fiskeritillæggene i år 2001 skal være af samme størrelse. Alle 3 tillæg skal i år 2004 være af samme størrelse.

Ovennævnte tillæg suspenderer § 7, stk. 4 og 5.”

Om forståelsen af bestemmelsen om levnedsmiddelindustritillæg hedder det i faglig voldgiftskendelse (Per Sørensen) af 15. marts 2010:

”Sagen, hvori opmanden [Per Sørensen] traf afgørelse den 26. oktober 2003, angik spørgsmålet, om en ansat i bageri- og slagterifabrik i Kvickly Ekstra i Holbæk havde krav på levnedsmiddelindustritillæg. Dette spørgsmål blev af opmanden besvaret benægtende, idet opmanden herved tilkendegav følgende:

”Særbestemmelsen om tillæg finder anvendelse i tilfælde, hvor der foretages rengøring i lokaler inden for levnedsmiddelindustrien, der benyttes til *produktion*, og hvor rengøringen stiller *særlige* krav til sanitørens faglige færdigheder og kræver et *højt* hygiejniveau (fremhævet af opmanden). Efter ordlyden omfatter bestemmelsen således ikke rengøring i supermarketers slagteriafdelinger og i storkøkkeneres lokaler, hvor der modtages og udskæres kød m.v. fra slagterier og ikke foregår en egentlig industriproduktion. At bestemmelsen må forstås – og af forbundet også tidligere har været forstået – på denne måde støttes tillige af, at forbundet under overenskomstforhandlingerne i 2000 som et af sine krav stillede følgende ”Ændringsforslag”:

”Gyldighedsområde: ... Der indføres: Storkøkkener mv. bl.a. supermarkeder.”

Dette forslag blev ikke gennemført.”

Ifølge Nudansk Ordbog forstås ved ”industri”:

”En erhvervsgren, der bygger på fremstilling og forædling af produkter i stort omfang, især ved hjælp af maskiner på fabrikker”.

En anden form for industri er ifølge ordbogen ”let industri”, som producerer lettere færdigvarer, og ”tung industri”, som producerer råvarer, halvfabrikata og tungere færdigvarer, fx stål- og værftsindustri.

Af oplysningerne i sagen fremgår, at den røde zone i LSG’s cateringvirksomhed i Kastrup Lufthavn er ”hygiejne zone”, og at gul zone er ”mellem zone”. Det må således lægges til grund, at der stilles store krav til hygiejnen og dermed til rengøringen i disse områder, men efter det oplyste stilles der dog ikke krav om særlige færdigheder til udførelse af rengøringen.

Det kan desuden lægges til grund, at der – inden LSG mistede kontrakten med SAS – er blevet fremstillet mad i store mængder i lokalerne. Efter den almindelige forståelse af begrebet industri som beskrevet ovenfor, sammenholdt med Særbestemmelsernes ordlyd, er der imidlertid ikke de fornødne holdepunkter for at nå til, at den produktion af madvarer, der finder sted i lokalerne, kan anses som ”industri” i Særbestemmelsernes forstand.

Herefter falder den rengøring, der finder sted i lokalerne, uden for Særbestemmelsernes gyldighedsområde, således at de, der udfører rengøringen, ikke har krav på levnedsmiddelindustritillægget. DI’s frifindelsepåstand tages derfor til følge.”

5. Det omtvistede rengøringsarbejde på virksomheden Hilton Foods Danmark A/S

Hilton Foods præsenterer sig på sin hjemmeside, som en virksomhed inden for fødevarerindustrien med en ”moderne kødforædlingsfabrik” beliggende i Hasselager ved Århus. Fabrikken er fra 2011 og ifølge hjemmesiden udtryk for ”the-state-of-the-art” med et fuldautomatiseret ordreplukningssystem, som leverer råvarerne direkte til produktionslinjerne, hvor der sker opskæring,

forarbejdning og pakning. Virksomheden leverer produkter direkte til alle COOP-butikker inden for få timer efter ordremodtagelse. Der opnås ifølge hjemmesiden højeste niveau på områderne fødevarekvalitet, hygiejne, varesikkerhed og holdbarhed. Der foregår ikke slagting på virksomheden. Hilton Foods modtager kød i store udskæringer, som på fabrikken udskæres yderligere og forarbejdes til brug for detailsalg til mørbrad, koteletter, hakket kød, medisterpølser, burger, steg, marinerede retter, leverpostej, frikadeller osv. Det forarbejdede kød pakkes og distribueres til detailsalg. Hilton Foods er omfattet af DI Overenskomst I's overenskomst for fødevareindustrien med NNF.

Produktionen på fabrikken foregår i en stor hal med en halv snes produktionslinjer med et stort antal maskiner (bl.a. afsværimaskine, slicer, hakker, mixer, portionering, bøfforme, kogekar), og båndsystemer, som ender i en pakkeafdeling, der ikke er adskilt fra produktionen i hallen. Det daglige indtag af kød til produktionen ligger mellem 80 og 120 tons.

Rengøringsopgaven består i rengøring af maskiner og lokaler mv., herunder i at fjerne alt kødafald fra maskiner, bånd, borde, gulv osv., ca. 3 tons om dagen, som samles i store kar og køres væk. Ud over kødrester er der rester af blod og fedt i maskiner, på bånd, borde, gulv mv. Rengøringsmedarbejderne er under arbejdet iført særlige dragter og værnemidler (regntøj, gummistøvler, gummihandsker, hovedhjelm, høreværn, briller/visir, åndedrætsværn osv.) og skifter tøj undervejs mellem forskellige processer. Rengøringen foregår i henhold til en lokale- og inventarspecifikation med angivelse af de aftalte rengøringsprogrammer, herunder hvor der dagligt skal desinficeres, hvor der ikke må anvendes lavtryk, om der skal anvendes alkalisk eller syreagtig sæbe, om desinfektion skal ske med klor eller andet osv.

Ingen bliver sat til at gøre rent uden en oplæringsperiode på et par uger. Det er bl.a. vigtigt, at foreskrevne sikkerhedsforanstaltninger bliver lært, at kemi og vand blandes i korrekte blandingsforhold, at forskel mellem alkalisk og sur skumudlægning forstås osv. Kvaliteten af rengøringen bliver kontrolleret af formand inden desinfektion. Efter desinfektion foregår der en omhyggelig afskylning – der må ikke være klorrester, og det kontrolleres med lakmuspapir. Inden maskinerne samles, kontrolleres rengøringen af Hiltons kvalitetskontrolpersonale, som foretager visuel og bakteriologisk kontrol, tager prøver mv. og bestemmer, om maskinerne kan samles, eller noget yderligere skal gøres.

Hilton Foods er hos Fødevarestyrelsen registreret som en virksomhed inden for kødprodukter med kontrolfrekvens 5 – højeste frekvens for uanmeldte kontrolbesøg fra Fødevarestyrelsen. Til sammenligning har slagterafdelingen i Kvickly i Holbæk en kontrolfrekvens på 2.

ISS havde rengøringsopgaven fra fabrikkens åbning i 2011 og indtil udgangen af maj 2014, hvor opgaven overgik til Foodsafe A/S. ISS honorerede i 2011 arbejdet med levnedsmiddelindustritillæg. A blev således ansat den 3. marts 2011 med Hilton som arbejdssted med tillægget. I foråret 2012 foretog ISS en evaluering af arbejdet, som mandede ud i, at arbejdet ikke var af sådan karakter, at der skulle betales levnedsmiddelindustritillæg, men kun genetillæg efter overenskomstens § 7, stk. 4. Tillægget blev varslet bort. A aflønnedes herefter fra den 15. juni 2012 uden levnedsmiddelindustritillæg. B blev ansat af ISS med Hilton som arbejdssted den 15. juni 2012 uden levnedsmiddelindustritillæg. Begge fortsatte efter den 1. juni 2014 med arbejdet på Hilton, men nu som ansatte hos Foodsafe med levnedsmiddelindustritillæg.

6. Opmandens begrundelse og resultat

6.1. Overenskomstens forståelse

Afgørende efter særbestemmelserne om levnedsmiddelindustrien er, at rengøringen foregår 1) ”i produktionslokaler indenfor levnedsmiddelindustrien”, hvor der stilles 2) ”særlige krav om faglige færdigheder” og 3) ”de veterinære myndigheders krav om et højt hygiejniveau”.

Jørgen Jørgensen og Ulrik Damm har samstemmende forklaret, at der med formuleringen er sket en udvidelse af særbestemmelserne om slagteriservice og fiskeriservice, således at tillægget ligesom hidtil skulle dække rengøring i produktionslokaler ”på slagterier” og ”indenfor fiskeindustrien” og herudover dække lignende rengøring i produktionslokaler inden for levnedsmiddelindustrien med tilsvarende høje krav. Det var ikke meningen, at flere på et slagteri skulle have tillægget, men var kravene de samme på f.eks. en pølsefabrik, så skulle tillægget udløses.

Det følger af faglig voldgiftspraksis, at særbestemmelserne for levnedsmiddelindustrien ikke finder anvendelse på slagterafdelinger i supermarkeder, idet der her ikke foregår en egentlig industriproduktion. De finder heller ikke anvendelse på storkøkkener, idet disses produktion af madvarer ikke kan anses som ”industri” i særbestemmelsernes forstand.

Der skal på denne baggrund betales levnedsmiddelindustritillæg, når rengøringen angår lokaler, hvor der foregår fabriksmæssig, maskinel massefremstilling af fødevarer med en lignende tilsnavsning som på slagterier og i fiskeindustrien, og rengøringen derfor fordrer et højt hygiejneniveau og særlige faglige færdigheder sammenlignet med almindeligt rengøringsarbejde og svarende til, hvad der gælder for rengøring på slagterier og i fiskeindustrien.

6.2. Det omtvistede rengøringsarbejde på Hilton Foods Danmark A/S

Der slagtes ikke dyr på Hilton Foods. Dyrene er andetsteds blevet slagtet, afhudet og opskåret i store stykker. Det er disse store stykker, som hos Hilton Foods underkastes yderligere opskæring og omfattende bearbejdning og efterfølgende pakning til salg en detail. Det foregår alt sammen i en og samme hal – forarbejdning og pakning er ikke rummæssigt adskilt. Havde hallen været en del af et slagteri, hvor dyrene blev slagtet, ville der helt klart være tale om rengøring af et produktionslokale på et slagteri. Og selv om der på et slagteri kan være en afdeling med tilsnavsning fra jord, afføring og indvolde, må tilsnavsningen af Hilton Foods hal med hensyn til kødrester, blod og fedt anses for at svare helt til tilsnavsningen i forarbejdningsdelen på et slagteri. På denne baggrund lægges det til grund, at der i hallen foregår fabriksmæssig, maskinel massefremstilling af slagtervarer med en lignende tilsnavsning med kødrester, blod og fedt som på et slagteri. Rengøringen fordrer derfor særlige faglige færdigheder sammenlignet med almindeligt rengøringsarbejde og et højt hygiejneniveau svarende til, hvad der gælder for rengøring på slagterier. Arbejdet må således anses for omfattet af overenskomstens særbestemmelser om levnedsmiddelindustrien.

6.3. Efterbetalingskravet

Det rengøringsarbejde, som A og B udførte for ISS hos Hilton Foods, er efter det foran anførte omfattet af overenskomstens særbestemmelser om levnedsmiddelindustrien. De skulle derfor i perioden fra den 15. juni 2012 til den 31. maj 2014 efter overenskomsten have været aflønnet efter disse særbestemmelser. Dette er ikke sket. Der er ikke oplyst omstændigheder, som kan betage dem kravet på overenskomstmæssig aflønning.

Indklagede har ikke haft bemærkninger til opgørelsen af kravene til det i klagers påstand anførte beløb.

Klagers påstand tages herefter til følge.

Thi bestemmes:

ISS Facility Services A/S skal betale 140.329,56 kr. til Fagligt Fælles Forbund for manglende betaling af levnedsmiddelindustritillæg til forbundets medlemmer, A og B, med tillæg af sædvanlig procesrente fra de enkelte ydelsers forfaldstid, til betaling sker.

Hver part bærer egne omkostninger ved sagens behandling og halvdelen af udgiften til opmand.

Børge Dahl