

DANMARKS STATISTIK  
STATISTISKE MEDDELELSER

FJERDE RÆKK : FEM OG TYVENDE BIND  
ANDET HÆFTE

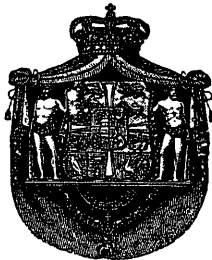
COMMUNICATIONS STATISTIQUES 4<sup>ME</sup> SÉRIE TOME 25 2<sup>ME</sup> LIVRAISON



ARBEJDSFORHOLDENE  
I BEVÆRTERFAGET

LE TRAVAIL CHEZ LES PATRONS LIMONADIERS  
ET RESTAURATEURS

UDGIVET AF STATENS STATISTISKE BUREAU  
PUBLIÉ PAR LE BUREAU DE STATISTIQUE DE L'ÉTAT



KØBENHAVN  
BIANCO LUNOS BOGTRYKKERI

1907

# Indhold.

Indledende Bemærkninger:		Side
1. Oplysningernes Tilvejebringelse og Materialets Art .....		5
2. Beværtningsstedernes Aabnings- og Lukketid.....		7
3. Personalets Aldersforhold .....		12
4. Personalets Arbejdstid.....		14
5. Kost- og Logis-Systemet.....		18
Tabeller:		
I. Beværtningsstedernes Aabnings- og Lukketid. Efter By-Grupper:		
A. Sommer.....		22
B. Vinter.....		24
II. Beværtningsstedernes Aabnings- og Lukketid. Efter Beværtnings- stedernes Art og Personalets Størrelse:		
A. Sommer.....		26
B. Vinter.....		28
III. Personalets Fordeling efter Stilling og Alder.....		30
IV. Personalets Brutto- og Netto-Arbejdstid:		
A. Hovedstaden.....		32
B. Provinsbyerne.....		34
V. Personalet under 18 Aar. Fordeling efter Alder og Arbejdstid...		36
VI. Anvendelsen af Kost- og Logis-Systemet .....		38
Arbejdsraadets Konferencer med Repræsentanter for Ar- bejdere og Arbejdsgivere i Beværterfaget:		
1. Konferencen med Kelnerorganisationernes Repræsentanter.....		39
2. Konferencen med Dansk Kokkeforenings Repræsentanter.....		44
3. Konferencen med Repræsentanter for Arbejdsgivere i Beværterfaget		46
Résumé en français .....		52

*Statens Statistiske Bureau i Oktober 1907.*

**MICHAEL KOEFOED.**

*Adolph Jensen.*

## Indledende Bemærkninger.

### 1. Oplysningernes Tilvejebringelse og Materialets Art.

Efter at Arbejdsraadet i Henhold til Fabriklovens § 24 havde optaget til Drøftelse Spørgsmaalet om Indskrænkning af Arbejdstiden for Personalet paa Beværtningssteder, blev der af Raadet fremsat Ønske om, at der som Grundlag for Sagens videre Behandling tilvejebragtes et statistisk Materiale til Bedømmelse af Arbejdstidens Varighed m. v. i de paagældende Virksomheder.

Efter Forhandlinger om Sagen mellem Indenrigsministeriet og Statens Statistiske Bureau blev der af sidstnævnte udarbejdet et Spørgeskema, som i Henhold til Justitsministeriets Cirkulære af 11. Oktober 1904 (Ministerialtidende A 1904. Side 279) gennem Politimyndighederne blev uddelt til de Beværtningsdrivende i København, Købstæderne og købstadlignende Pladser.

De gennem Spørgeskemaerne tilvejebragte Oplysninger, der angaa Tilstanden i Juni Maaned 1905, blev bearbejdede i Statens Statistiske Bureau, og de væsentligste Resultater blev derefter samlede i en Række Tabeller, som i trykt Form tilstilledes Arbejdsraadet som Grundlag for dettes videre Forhandlinger.

Imidlertid var der i Januar 1905 til Indenrigsministeriet indsendt et Andragende, hvori en Række Organisationer af Kelnere og Lejetjenere bl. a. anholdt om:

1) at det ved Lov maatte blive paabudt, at der gives faste Kelnere et Fridøgn om Ugen,

2) at Kelnerlærlinge maa blive inddragne under Lærlingelovens Bestemmelser, samt

3) at saa vel Kelnere som Kelnerlærlinge maa blive henførte under Bestemmelserne i Loven af 7. Januar 1898 om Arbejderes Forsikring mod Følger af Ulykkestilfælde.

I Marts Maaned 1907 blev der endvidere fra Bestyrelsen for «Dansk Kokkeforening» til Arbejdsraadet indsendt et Andragende om:

1) at der for det i Beværterfaget beskæftigede Køkkenpersonale ved Lov maa blive fastsat dels en Begrænsning af den daglige Arbejdstid til 10 Timer, dels en ugentlig Fridag (dog ikke Søndag), samt

2) at Beværterkøkkener maa blive stillede under offentligt Tilsyn i Lighed med Bagerier og Konditorier.

Paa Grundlag af disse Andragender samt de foran nævnte tabellariske Oversigter, der findes aftrykte i det følgende (Side 22—38), blev der af Arbejdsraadet optaget mundtlige Forhandlinger med Repræsentanter for forskellige Arbejdsgiver- og Arbejderorganisationer i Beværterfaget. Et Referat af disse Forhandlinger findes gengivet Side 39—51<sup>1)</sup>.

I det følgende skal man i Tilknytning til Tabellerne give en tekstmæssig Fremstilling af de Hovedresultater, der kunne udledes af de indsamlede statistiske Oplysninger. Med Hensyn til selve Materialet skal bemærkes, at dette vel ikke er fuldstændigt i den Forstand, at samtlige Beværtningssteder i Byerne og de bymæssige Bebyggelser ere indbefattede deri, men der foreligger dog Oplysninger fra over 3400 Beværtningssteder med et samlet Personale af henimod 15000 Personer, og det maa — efter hvad der fra anden Side foreligger oplyst<sup>2)</sup> — antages, at det Antal Beværtningssteder i Hovedstaden og Provinsbyerne, hvorfra der ikke er indsendt Oplysninger, er uden væsentlig Indflydelse paa Resultaterne. — De fra Beværtningssteder i bymæssige Bebyggelser uden for Hovedstaden og Provinskøbstæderne indsendte Oplysninger ere — paa Grund af deres ringe Antal — kun medtagne i Tabel I (om

<sup>1)</sup> I det af Ædruelighedskommissionen udarbejdede Forslag til Lov om Beværtning og Herbergering samt om Handel med stærke Drikke stilles der i § 42 følgende Forslag: «Ved en af Justitsministeriet stadfæstet vedtægtsmæssig Bestemmelse kan i Købstæderne Kommunalbestyrelsen, paa Landet Amdsraadet, give Regler for, om og i hvilken Udstrækning der i Beværtninger og i Herbergerier maa benyttes kvindelig Betjening og Betjening af Børn, og hvilken Fritid og Nattehville der bør tilsikres Betjeningen.»

<sup>2)</sup> Ædruelighedskommissionens Betænkning. Bilag S. 406 ff.

Aabnings- og Lukketiderne), men ikke i de følgende Tabeller, der omhandle Personalet.

## 2. Beværtningsstedernes Aabnings- og Lukketid.

I Tabelafdelingens Tabel I (Side 22—25) ere de 3431 Beværtningssteder, hvorfra der foreligger brugelige Oplysninger, grupperede efter Klokkeslettet for Forretningernes Aabning og Lukning. Da Tiderne ere forskellige for Sommer og Vinter, har man delt Tabellen i to Afdelinger (A og B). I den Afdeling, der angaar Vintertiden, findes kun Oplysning om 3374 Beværtningssteder; Forskellen mellem dette Tal og det ovenfor nævnte udgøres dels af nye Forretninger, der først vare komne i Drift i Sommeren 1905, dels (og overvejende) af egentlige Sommer-Restauranter, som slet ikke holdes aabne om Vinteren.

Som det fremgaar af Tabellen, have ikke alle Beværtningsstederne kunnet angive et bestemt Klokkeslet for Forretningens Aabning og Lukning. En Del have udtrykkelig angivet, at Tiderne ere ubestemte, andre have ganske undladt at besvare det paagældende Spørgsmaal; endelig er der et mindre Antal Beværtningssteder, som have opgivet, at de kun holdes aabne om Aftenen. I de følgende Oversigter ere alle disse Forretninger holdte uden for Beregningerne.

Hvad Aabningstiden angaar, giver en Beregning paa Grundlag af Tabel I nedenstaaende Tal:

Beværtningsstedernes Aabningstid:	Sommer		Vinter	
	Hoved- staden	Provins- byerne	Hoved- staden	Provins- byerne
	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.
Før Kl. 5 Morgen.....	9,1	0,5	6,0	0,4
Kl. 5—6 — .....	18,2	5,8	9,4	2,7
— 6—7 — .....	25,1	44,2	21,9	16,3
— 7—8 — .....	27,4	41,4	32,7	42,0
— 8—9 — .....	16,1	7,0	25,7	35,3
— 9 eller senere .....	4,1	1,1	4,3	3,3
	100,0	100,0	100,0	100,0

Om Sommeren aabnes det overvejende Antal Beværtningssteder mellem Kl. 6 og 8, dog saaledes, at der i Hovedstaden er

forholdsvis flere end i Provinsbyerne, der aabne før Kl. 6 eller efter Kl. 8. Om Vinteren er Aabningstiden gennemgaaende en Del senere, navnlig i Provinsbyerne, hvor kun en Femtedel af Beværtningsstederne aabne før Kl. 7 (imod ca. to Femtedele i Hovedstaden).

Efter Lukketid fordele Beværtningsstederne i Hovedstaden og Provinsbyerne sig saaledes som nedenfor angivet:

Beværtningsstedernes Lukketid:	Sommer		Vinter	
	Hoved- staden	Provins- byerne	Hoved- staden	Provins- byerne
	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.
Efter Kl. 1 Nat .....	0,7	>	0,6	>
Kl. 12—1 — .....	59,2	0,8	59,4	0,7
— 11—12 Aften .....	17,0	28,6	15,3	20,1
— 10—11 — .....	8,0	64,2	9,2	71,9
— 9—10 — .....	8,3	5,2	7,7	5,3
— 8—9 — .....	3,2	0,9	3,6	1,1
— 8 eller tidligere .....	3,6	0,3	4,2	0,9
	100,0	100,0	100,0	100,0

Forskellen mellem Lukketiden om Sommeren og Vinteren er ikke stor. For Hovedstadens Vedkommende vise Tallene for de to Aarstider næsten ganske samme Fordeling. For Provinsbyerne er der derimod en lille Forskydning i Retning af tidligere Lukketid om Vinteren end om Sommeren, idet en Del af de Forretninger, som om Vinteren lukke Kl. 11, holdes aabne noget længere ved Sommertid.

Sammenligner man Tallene for Hovedstaden og Provinsbyerne indbyrdes, finder man derimod en udpræget Forskel. Medens de tre Femtedele af Hovedstadens Beværtningssteder baade Sommer og Vinter ere aabne efter Kl. 12, lukkes saa at sige alle Beværtningssteder i Provinsbyerne ved Midnat eller tidligere. Paa den anden Side er ogsaa Antallet af Forretninger med meget tidlig Lukketid forholdsvis større i Hovedstaden end i Provinsbyerne.

Ved for hver enkelt Forretning at sammenholde Opgivelserne om Aabnings- og Lukketid, har man udregnet det Antal Timer, Forretningen holdes aaben i Døgnet. Resultatet af Fordelingen er givet i omstaaende Oversigt:

Antal Timer aabent i Døgnet:	Sommer		Vinter	
	Hoved- staden pCt.	Provins- byerne pCt.	Hoved- staden pCt.	Provins- byerne pCt.
Over 20 Timer .....	4,9	,	4,4	,
— 19 indtil 20 Timer .....	6,3	0,2	3,2	0,1
— 18 — 19 — .....	17,8	2,5	12,6	1,5
— 17 — 18 — .....	27,9	14,1	25,6	5,3
— 16 — 17 — .....	23,2	42,5	27,7	18,2
— 15 — 16 — .....	11,5	33,0	13,0	40,2
— 14 — 15 — .....	4,9	6,1	6,4	28,2
— 13 — 14 — .....	1,9	0,8	3,7	4,5
— 12 — 13 — .....	0,6	0,3	1,7	0,9
12 Timer eller derunder .....	1,0	0,5	1,7	1,1
	100,0	100,0	100,0	100,0

Det vil ses, at Antallet af Beværtningssteder, som holdes aabne under 14 Timer i Døgnet, er ret ubetydeligt, ja selv med en Forretningstid af indtil 15 Timer finder man kun faa, undtagen om Vinteren i Provinsbyerne.

Flertallet af Beværtningsstederne i Hovedstaden har baade om Sommeren og om Vinteren aabent i 16—18 Timer, i Provinsbyerne har Flertallet om Sommeren aabent i 15—17 Timer, om Vinteren i 14—16 Timer. En Forretningstid af over 16 Timer (de to Tredjedele af Døgnet) havde i Hovedstaden om Sommeren de fire Femtedele af Beværtningsstederne, om Vinteren de tre Fjerdedele, i Provinsbyerne om Sommeren de tre Femtedele, om Vinteren kun en Fjerdedel af Beværtningsstederne.

For Hovedstadens Vedkommende har man foretaget en Deling af Beværtningsstederne efter deres Art i 4 Grupper: 1) Beværtninger, 2) Gæstgiverier, 3) Kaféer og Restauranter, 4) Hoteller. For hver af disse 4 Grupper er der i Tabel II (Side 26—29) foretaget en Deling af Forretningerne efter Klokkeslettet for Aabnings- og Lukketid samt efter det Antal Timer, der holdes aabent i Døgnet. Resultatet vil ses af omstaaende Forholdstal, hvor man dog har udeladt Hotellerne, som paa Grund af deres særegne Karakter ikke kunne sammenstilles med de øvrige Arter af Beværtningssteder.

Beværtingssteder i Hovedstaden:						
Aabningstid:	Sommer			Vinter		
	Bevært- ninger	Gæst- giverier	Kaféer og Restau- ranter	Bevært- ninger	Gæst- giverier	Kaféer og Restau- ranter
	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.	pCt.
Før Kl. 6 Morgen ..	35,8	26,7	7,6	19,4	15,7	4,2
Kl. 6—8 — ..	52,9	56,2	36,6	59,7	56,3	30,3
— 8 eller senere..	11,3	17,1	55,8	20,9	28,0	65,5
	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Lukketid:						
Efter Kl. 12 Nat ...	48,3	70,7	67,2	49,2	68,4	72,4
Kl. 10—12 Aften ...	29,4	18,9	23,9	29,2	21,0	17,0
— 10 eller tidligere	22,3	10,4	8,9	21,6	10,6	10,6
	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Antal Timer aabent i Døgnet:						
Over 18 Timer .....	28,8	35,2	14,5	20,1	23,9	10,9
— 16 indtil 18 Timer	48,4	52,7	52,0	48,0	55,8	61,3
— 14 — 16 —	19,9	9,7	24,0	23,3	15,4	18,1
14 Timer ell. derunder	2,9	2,4	9,5	8,6	4,9	9,7
	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Der er altsaa en ret betydelig Forskel mellem de forskellige Arter af Beværtingssteders Aabnings- og Lukketider, og som Følge heraf bliver det Antal Timer, der holdes aabent i Døgnet, ogsaa ret uens i de tre Grupper. Karakteristisk er navnlig Forskellen mellem Beværtninger paa den ene Side og Kaféer og Restauranter paa den anden Side. Medens f. Eks. om Sommeren over en Tredjedel af de førstnævnte aabner før Kl. 6 Morgen og kun lidt over en Tiendedel saa sent som Kl. 8, er det kun 7—8 pCt. af Kaféerne og Restauranterne, der ere aabne før Kl. 6, og langt over Halvdelen af disse aabne først Kl. 8 eller senere. Paa den anden Side lukke Beværtningerne gennemgaaende tidligere end Kaféerne og Restauranterne. Forskellen med Hensyn til Lukketid opvejer dog ikke Forskellen med Hensyn til Aabningstid, og Resultatet bliver, som det fremgaar af Oversigtens sidste Afsnit, at Beværtningerne gennemgaaende have en længere Arbejdsdag end Kaféerne og Restauranterne. Den længste Forretningstid synes dog



Gæstgiverierne at have, idet de aabne tidligere end Kaféerne og lukke omtrent lige saa sent som disse.

De ovenfor omtalte tre Grupper af Beværtningssteder i København samt alle Beværtningssteder i Provinsbyerne (med Undtagelse af Hoteller samt Vinstuer og Konditorier) har man i Tabel II (Side 26—29) delt i tre Underafdelinger efter Størrelse (Forretninger med 1—2, 3—4, 5 eller flere beskæftigede Personer). I nedenstaaende Oversigt, der dog kun omfatter Oplysningerne for Sommertiden, er der givet en procentvis Fordeling af Beværtningssteder af forskellig Størrelse efter Aabnings- og Lukketid samt det Antal Timer, der holdes aabent i Døgnet.

Sommer	Beværtninger, Gæstgiverier, Kaféer og Restauranter i Hovedstaden:			i Provinsbyerne:		
	med 1—2 Pers. pCt.	med 3—4 Pers. pCt.	med 5 Pers. eller flere pCt.	med 1—2 Pers. pCt.	med 3—4 Pers. pCt.	med 5 Pers. eller flere pCt.
<b>Aabningstid:</b>						
Før Kl. 6 Morgen.	37,2	27,0	22,1	4,5	6,0	5,6
Kl. 6—8	47,2	60,5	37,3	87,2	87,8	77,3
— 8 eller senere.	15,6	12,5	40,7	8,3	6,2	17,1
	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
<b>Lukketid:</b>						
Efter Kl. 12 Nat.	47,4	61,4	68,1	,	,	,
Kl. 10—12 Aften	25,1	26,5	19,0	89,5	95,1	96,5
— 10 ell. tidligere	27,5	12,1	12,9	10,5	4,9	3,5
	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
<b>Antal Timer aabent i Døgnet:</b>						
Over 18 Timer....	23,7	33,8	24,2	0,2	1,5	4,1
— 16 indtil 18 Tm.	50,6	51,6	48,9	48,8	59,4	48,8
— 14 — 16 —	22,5	12,4	19,8	47,2	38,8	44,7
14 Tm. ell. derund.	3,2	2,2	7,1	3,8	0,3	2,4
	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

I Korthed udtrykt kan det siges, at de større Forretninger i Regelen baade aabne og lukke senere end de smaa, og at disse Forhold væsentlig ophæve hinanden, saaledes at Længden af den daglige Forretningstid stiller sig nogenlunde ens inden for de tre Størrelsesgrupper af Forretninger.

Med Hensyn til Aabnings- og Lukketiderne og Forretnings-  
tidens Længde i de enkelte Byer og Bygrupper samt i bymæssige  
Bebyggelser og Villabyer i Nordsjælland, skal man henvise til  
de i Tabel I (Side 22—25) indeholdte Oplysninger.

### 3. Personalets Aldersforhold.

I Tabelafdelingens Tabel III (Side 30—31) er Beværtningsstedernes  
Personale fordelt efter Stilling i Forretningen og Alder. Paa  
Grundlag af de i Tabellen anførte absolutte Tal har man beregnet  
nedenaende Oversigt, der viser den procentvise Aldersfordeling

Mænd:	Værter, Bestyrere m. v. <sup>1)</sup>		Opvartere, Buffister		Køkkenpersonale, Karle m. v.	
	Hoved- staden pCt.	Provins- byerne pCt.	Hoved- staden pCt.	Provins- byerne pCt.	Hoved- staden pCt.	Provins- byerne pCt.
Under 15 Aar ....	>	>	1,4	8,0	2,1	9,4
15—19 — ....	>	>	14,2	30,1	23,4	17,2
20—24 — ....	0,4	0,7	14,9	24,0	31,6	30,1
25—29 — ....	5,1	6,3	21,1	13,6	18,6	19,4
30—34 — ....	9,7	12,6	14,6	8,4	7,6	7,9
35—39 — ....	16,0	15,9	13,9	6,3	5,7	5,0
40—44 — ....	15,1	14,2	7,9	4,1	4,7	2,8
45—49 — ....	12,8	15,8	5,2	2,5	3,1	3,1
50—54 — ....	14,2	12,2	3,4	0,9	0,8	1,6
55—59 — ....	11,0	11,0	1,7	0,9	1,0	1,0
60—64 — ....	7,9	6,3	1,1	0,7	0,6	1,6
65—69 — ....	4,6	3,2	0,5	0,5	0,8	0,3
70 Aar ell. derover	3,2	1,8	0,1	>	>	0,6
	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
<b>Kvinder:</b>						
Under 15 Aar ....	>	>	1,5	3,0	0,8	4,7
15—19 — ....	>	0,3	23,1	37,9	19,3	45,9
20—24 — ....	3,5	3,7	35,0	31,9	32,4	30,4
25—29 — ....	8,7	9,6	20,0	18,7	21,5	10,4
30—34 — ....	13,0	13,7	9,6	5,6	9,7	3,4
35—39 — ....	15,6	16,1	4,6	0,4	6,3	2,0
40—44 — ....	13,2	14,7	3,8	0,7	3,7	1,1
45—49 — ....	12,2	14,7	0,4	0,7	2,7	0,8
50—54 — ....	11,2	10,8	0,4	0,7	1,6	0,7
55—59 — ....	8,2	7,1	1,2	>	1,1	0,4
60—64 — ....	7,4	5,2	>	0,4	0,5	0,2
65—69 — ....	4,6	2,4	0,4	>	0,3	—
70 Aar ell. derover	2,4	1,7	>	>	0,1	—
	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

<sup>1)</sup> Indbefatter tillige Værtens eller Bestyrerens Hustru, naar hun deltager  
i Arbejdet.

for hver Gruppe (Værter, Opvartere, Køkkenpersonale osv.) særskilt for Hovedstaden og Provinsbyerne.

Hvad først det overordnede Personale angaar, ses det, at Aldersfordelingen er omtrent ens i Hovedstaden og i Provinsbyerne. Begge Steder ere omtrent de fire Femtedele af Mændene og de tre Fjerdedele af Kvinderne mellem 30 og 60 Aar. Inden for disse Aldersgrænser er Fordelingen, især for Mændenes Vedkommende, ret jævn, hvilket tyder paa, at Tilgangen til Fagets Principalstillinger for en stor Del omfatter Folk i fremrykket Alder.

Opvartnings- og Buffet-Personalet er gennemgaaende yngre i Provinsbyerne end i Hovedstaden, og navnlig findes der i Provinserne et forholdsvis betydeligt Antal ganske unge Mennesker (Lærlinge og unge Kelner). Under 20 Aar var ca. en Sjettedel af det mandlige Opvartningspersonale i Hovedstaden, men omtrent de to Femtedele i Provinsbyerne; over 30 Aar var henimod Halvdelen af Kelnerne i Hovedstaden, men kun en Fjerdedel i Provinsbyerne. For de kvindelige Medhjælpere, der høre til denne Klasse (langt overvejende Buffetpersonale), gælder noget lignende: i Hovedstaden var en Fjerdedel under 20 Aar og en Femtedel over 30; i Provinsbyerne var to Femtedele under 20 Aar og kun en Tolvtedel over 30.

Hvad det mandlige Køkkenpersonale angaar, var Aldersfordelingen inden for denne lidet talrige Gruppe ret ensartet i Hovedstaden og Provinsbyerne; begge Steder var en Fjerdedel under 20 Aar, Halvdelen mellem 20 og 30 Aar og en Fjerdedel over 30 Aar. Derimod genfinder man med Hensyn til det kvindelige Køkkenpersonale det samme Træk som for Opvartnings- og Buffetpersonalet, at de yngste Aldersklasser ere stærkere repræsenterede i Provinsbyerne end i Hovedstaden: under 20 Aar var i Hovedstaden en Femtedel, men i Provinsbyerne Halvdelen; over 30 Aar var i Hovedstaden en Fjerdedel, men i Provinsbyerne kun en Tolvtedel.

I Tabelafdelingens Tabel III er der sondret mellem Forretninger med 1—4 og med over 4 beskæftigede Personer, og Tabellen giver saaledes Mulighed for at undersøge Personalets Aldersfor-

deling inden for mindre og større Virksomheder. Medens man med Hensyn til Enkelthederne skal henvide til selve Tabellen, skal her blot fremhæves, at de store Forretninger beskæftige forholdsvis flere unge Kelnere (og Kelnerlærlinge) end de smaa, medens det, hvad Køkkenpersonalet angaar, synes at være de mindre Forretninger, der fortrinsvis anvende den ganske unge Arbejdskraft; jfr. nedenstaaende Forholdstal:

Mandlige Opvartere og Buffister:	Af 100 i hver Gruppe vare under 20 Aar:	
	I Forretninger med	
	1—4 Personer	5 Personer eller derover
Hovedstaden.....	7	19
Provinsbyerne.....	28	40
<b>Kvindeligt Køkken- personale:</b>		
Hovedstaden.....	32	15
Provinsbyerne.....	57	44

#### 4. Personalets Arbejdstid.

I Tabelafdelingens Tabel IV (Side 32—35) er der foretaget en Fordeling af Beværtningsstedernes Personel efter den opgivne Brutto- og Netto-Arbejdstid. Man har dog ved denne Opgørelse ment at burde bortse fra de ganske smaa Forretninger, som kun beskæftige 1 eller 2 Personer. I saadanne Virksomheder holdes der saa at sige ingen fremmed Hjælp; Forretningen passes i Almindelighed af Værten og hans Hustru, og den daglige Arbejdstid for disse maa enten betegnes som «ubestemt», eller den falder sammen med den Tid, Forretningen holdes aaben. Tabellen over Personalets Arbejdstid omfatter derfor kun Forretninger med mindst 3 beskæftigede Personer (indbefattet Værten); i øvrigt har man gennemført samme Deling af Personalet som foran, nemlig i tre Grupper: Vært o. s. v., Opvartningspersonale og Køkkenpersonale.

Det fremgaar af det indsamlede Materiale, at det ofte har voldet de paagældende ret store Vanskeligheder at angive den daglige Arbejdstid for hver især af Personalet. Skemaet var indrettet saaledes, at der først forlangtes Oplysning om Klokkeslettene for den daglige Arbejdstids Begyndelse og Slutning, og paa Grundlag

heraf har man da beregnet Brutto-Arbejdstiden. Dernæst blev der i en følgende Rubrik spurgt om Arbejdspauserne (angivet ved Klokket og samlet Længde), saaledes at Netto-Arbejdstiden kunde udregnes. Endelig blev der til Kontrol i en tredje Rubrik spurgt om Længden af den samlede uafbrudte Hviletid i Døgnet uden for Arbejdstiden. Om alle disse tre Rubrikker gælder det, at de i mange Tilfælde vare udfyldte og i andre udfyldte paa en saadan Maade, at de meddelte Oplysninger ikke kunde benyttes ved den statistiske Bearbejdelse. De bedste og fyldigste Oplysninger foreligge om Klokkeslettet for den daglige Arbejdstids Begyndelse og Slutning, og det vil da ogsaa ses af Tabel IV, at Brutto-Arbejdstiden har kunnet bestemmes for en betydelig større Del af Personalet end Netto-Arbejdstiden. I de følgende Oversigter er der alene taget Hensyn til de Personer, hvis Arbejdstid har kunnet angives ved et bestemt Antal Timer, men det er en Selvfølge, at man ved en Bedømmelse af Spørgsmaalet om Arbejdstiden i Beværterfaget tillige maa tage i Betragtning, at en forholdsvis stor Del af Personalet (jfr. nærmere Tabel IV) har «ubestemt» Arbejdstid, d. v. s. at Arbejdstiden varierer fra Dag til Dag efter Forretningens Behov.

En Oversigt over Fordelingen af Beværtningsstedernes Personale efter Længden af den daglige Brutto- og Netto-Arbejdstid er givet i omstaaende Tabel (Side 16).

Den længste Arbejdstid — saavel brutto som netto — har herefter det overordnede Personale (Værter, Bestyrere osv.). En Netto-Arbejdstid af mindst 16 Timer havde Halvdelen af Værterne i Hovedstaden og de tre Femtedele i Provinsbyerne (for Kvindernes Vedkommende henholdsvis de to Femtedele og de tre Femtedele).

For Opvartnings- og Buffet-Personalet ligger Netto-Arbejdstiden for Flertallet mellem 12 og 15 Timer. Arbejdstiden er dog gennemgaaende noget længere i Provinsbyerne end i Hovedstaden, hvilket formentlig er en Følge af, at der i Hovedstaden er adskillige store Forretninger, hvor Personalet arbejder i Hold efter en bestemt Inddeling af Dagen, — en Ordning, som vanske-

ligere lader sig gennemføre i smaa Forretninger. Medens saaledes i Hovedstaden 17 pCt. af Kelnerne havde over 15 Timers og 28 pCt. under 12 Timers Arbejdstid, vare de tilsvarende Procenttal for Provinsbyerne henholdsvis 23 og 14 pCt.

Daglig Arbejdstid for:	Mænd				Kvinder			
	Hovedstaden Brutto pCt.	Netto pCt.	Provinsbyerne Brutto pCt.	Netto pCt.	Hovedstaden Brutto pCt.	Netto pCt.	Provinsbyerne Brutto pCt.	Netto pCt.
Vært, Bestyrer osv.:								
Over 17 Timer.....	35,4	13,9	12,3	7,5	24,0	9,3	11,6	7,2
16—17 — .....	38,0	36,2	72,2	54,0	34,6	30,8	69,8	53,1
14—15 — .....	19,8	30,8	14,5	27,1	27,0	31,8	16,5	26,7
12—13 — .....	3,3	12,1	0,3	8,2	10,6	17,6	1,4	9,2
10—11 — .....	1,3	3,2	,	1,8	1,8	6,2	0,2	2,3
Under 10 — .....	2,2	3,8	0,7	1,4	2,0	4,3	0,5	1,5
	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Opvartnings- og Buffet-Personale:								
Over 17 Timer.....	6,8	2,2	5,3	1,7	4,0	0,5	4,8	2,4
16—17 — .....	22,8	14,3	43,9	21,3	24,2	8,6	56,4	24,8
14—15 — .....	36,0	31,0	40,6	41,7	36,9	22,6	29,1	38,8
12—13 — .....	17,1	24,2	5,3	21,8	18,2	37,6	5,3	20,4
10—11 — .....	6,4	13,9	1,4	9,0	11,1	21,0	1,8	8,3
Under 10 — .....	10,9	14,4	3,5	4,5	5,6	9,7	2,6	5,3
	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Køkkenpersonale m. v.								
Over 17 Timer.....	3,1	0,3	14,0	3,5	6,4	0,6	5,5	2,7
16—17 — .....	15,4	1,8	49,2	32,3	27,1	11,4	54,0	32,2
14—15 — .....	42,2	29,7	20,9	28,0	42,3	37,7	31,7	35,2
12—13 — .....	26,8	37,4	9,3	20,7	14,8	32,8	6,0	21,1
10—11 — .....	7,3	21,1	3,1	8,6	2,8	9,0	1,8	6,1
Under 10 — .....	5,2	9,7	3,5	6,9	6,6	8,5	1,0	2,7
	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

For Køkkenpersonalet er Arbejdstiden nærmest lidt længere end for det opvartende Personale, og her gælder det i endnu højere Grad, at Provinsforretningerne have den længste Arbejdstid. Medens i Hovedstaden kun 12 pCt. af det kvindelige Køkkenpersonale havde en Netto-Arbejdstid af over 15 Timer, var det tilsvarende Procenttal i Provinsbyerne 35 pCt., og medens i Hoved-

staden 18 pCt. havde under 12 Timers Arbejdstid, var dette i Provinsbyerne kun Tilfældet med 9 pCt. af det kvindelige Køkkenpersonale.

Et kort og overskueligt Udtryk for Arbejdstidens Længde for de forskellige Grupper af Personalet og særskilt for større og mindre Forretninger faar man ved at beregne den gennemsnitlige Arbejdstid, jfr. nedenstaaende Oversigt, beregnet paa Grundlag af de detaillerede Oplysninger i Tabel IV.

Gennemsnitlig daglig Arbejdstid i Timer:

	Mænd				Kvinder			
	Hovedstaden		Provinsbyerne		Hovedstaden		Provinsbyerne	
Vært, Bestyrer osv.:	Brutto	Netto	Brutto	Netto	Brutto	Netto	Brutto	Netto
Virksomheder med 3 —4 Personer . . . . .	16,5	15,2	16,4	15,6	15,9	14,7	16,4	15,6
Virksomheder med 5 eller flere Personer .	16,2	14,7	16,3	15,4	15,4	14,2	16,0	15,1
Opvartnings- og Buffet-Personale:								
Virksomheder med 3 —4 Personer . . . . .	15,0	14,3	15,5	14,6	14,6	13,1	15,3	14,6
Virksomheder med 5 eller flere Personer .	13,3	12,0	15,1	13,7	13,9	12,3	15,2	13,4
Køkkenpersonale m. v.:								
Virksomheder med 3 —4 Personer . . . . .	14,1	12,0	15,2	14,7	14,7	13,7	15,3	14,9
Virksomheder med 5 eller flere Personer .	13,7	12,3	15,5	13,9	14,3	12,8	15,3	14,0

Af disse Tal er der særlig Anledning til at fæste Opmærksomheden ved dem, der angaa de to store Grupper af Arbejdere: mandlige Opvartere og kvindeligt Køkkenpersonale. Man finder for begge Grupper en ret betydelig Forskel mellem den gennemsnitlige Netto-Arbejdstid i større og mindre Forretninger og ligeledes en ikke ringe Forskel mellem Hovedstads- og Provinsforretninger. For Kelnerne er den gennemsnitlige Arbejdstid i mindre Forretninger i Provinsbyerne 14,6 Timer daglig, i større Forretninger i Hovedstaden 12,0 Timer, altsaa en Forskel af 2,6 Timer. For det kvindelige Køkkenpersonale er Arbejdstiden i mindre

Provinsforretninger ligeledes 14,6 Timer, i større Hovedstadsforretninger 12,3 Timer, altsaa en Forskel af 2,3 Timer.

I Tabelafdelingens Tabel V (Side 36—37) er der givet særlige Oplysninger om Arbejdstiden for de i Beværterfaget arbejdende unge Mennesker under 18 Aars Alderen. Hovedresultatet af de i Tabellen indeholdte Oplysninger fremgaar af nedenstaaende Forholdstal:

		Personer under 18 Aar:							
		Mænd				Kvinder			
Daglig Arbejdstid:		Hovedstaden		Provinsbyerne		Hovedstaden		Provinsbyerne	
		Brutto pCt.	Netto pCt.	Brutto pCt.	Netto pCt.	Brutto pCt.	Netto pCt.	Brutto pCt.	Netto pCt.
Over 17 Timer	.....	>	>	3,5	0,7	4,6	2,5	5,0	2,8
16—17	— .....	21,1	3,9	33,6	12,1	19,1	10,0	55,8	37,5
14—15	— .....	36,8	16,9	43,3	39,0	47,4	36,3	30,0	32,9
12—13	— .....	29,7	40,4	9,1	29,1	17,4	30,6	6,2	16,9
10—11	— .....	5,4	29,2	5,6	9,9	6,9	13,1	1,6	7,1
Under 10	— .....	7,0	9,6	4,9	9,2	4,6	7,5	1,4	2,8
		100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Oversigten omfatter Opvartnings- og Køkkenpersonale under eet, men som det fremgaar af de absolutte Tal i Tabel V, er den langt overvejende Del af de unge Mænd beskæftigede ved Opvartning, medens Kvinderne for største Delen tilhøre Køkkenpersonalet. En Sammenligning med de tilsvarende Grupper i Oversigten for alle Aldersklasser foran Side 16 viser, at Arbejdstiden for de unge Kelnere og Kelnarlærlingene er ikke uvæsentlig kortere end for de ældre. Derimod synes Arbejdstiden for de i Beværtingerne beskæftigede unge Kvinder under 18 Aar at fordele sig ganske paa samme Maade som for det samlede kvindelige Køkkenpersonale under eet.

### 5. Kost- og Logis-Systemet.

Paa det udsendte Spørgeskema blev der bl. a. begæret Oplysning om, hvorvidt hver enkelt af Beværtningsstedernes Personale havde Kost og Logis hos Principalen. Resultaterne af de som Svar paa dette Spørgsmaal givne Oplysninger fremgaa af Tabelafdelingens Tabel VI (Side 38).



Tabellen omfatter i alt 8873 mandlige og kvindelige Arbejdere i Beværterfaget. Om 6465 af disse er det oplyst, at de fik baade Kost og Logis hos Principalen, om 1943 at de fik Kost, men ikke Logis, om 201 at de hverken fik Kost eller Logis, medens Spørgsmaalet var ubesvaret for 264. Det vil altsaa ses, at den langt overvejende Del af Beværtningsstedernes Personale faar Kosten hos Principalen, ligesom ogsaa største Delen har Logis paa Arbejdsstedet. Forholdet stiller sig imidlertid meget forskelligt for Mænd og Kvinder, for Opvartnings- og Køkkenpersonale og for Hovedstaden og Provinsbyerne, jfr. nedenstaaende Oversigt:

Opvartnings- og Buffet- Personale:	Hovedstaden		Provinsbyerne	
	Mænd pCt.	Kvinder pCt.	Mænd pCt.	Kvinder pCt.
Baade Kost og Logis .....	31,1	77,9	73,7	94,7
Kost, men ikke Logis .....	62,6	19,8	21,5	4,2
Hverken Kost eller Logis .....	6,3	2,3	4,8	1,1
	100,0	100,0	100,0	100,0
<b>Køkkenpersonale:</b>				
Baade Kost og Logis .....	49,7	84,0	84,9	97,3
Kost, men ikke Logis .....	47,2	15,1	12,6	2,2
Hverken Kost eller Logis .....	3,1	0,9	2,5	0,5
	100,0	100,0	100,0	100,0

I Hovedstaden faar godt 6 pCt. og i Provinsbyerne henimod 5 pCt. af det mandlige Opvartningspersonale ikke Kosten hos Principalen. Af Køkkenpersonalet (herunder Karle o. l.) samt af den kvindelige Betjening er det en endnu mindre Brækdæl, der ikke faar Kost paa Arbejdsstedet. Logis paa Arbejdsstedet har i Hovedstaden knap en Tredjedel, men i Provinsbyerne nær ved tre Fjerdedele af det mandlige Opvartningspersonale, og ogsaa for de øvrige Grupper er der i denne Henseende en udpræget Forskel mellem Forholdene i og uden for Hovedstaden.

Undersøger man Kost- og Logis-Systemets Udbredelse særskilt for større og mindre Forretninger (jfr. Tabelafdelingens Tabel VI), finder man ingen eller kun en ringe Forskel for det kvindelige Personales Vedkommende, hvorimod Mændene (og især Kelner-

gruppen) i større Omfang have Kost og Logis i de smaa Forretninger end i de store, jfr. nedenstaaende Oversigt:

Opvartnings- og Buffet- Personale (Mænd):	Hovedstaden		Provinsbyerne	
	Forretn. m. 1-4 Pers. pCt.	Forretn. m. 5 ell. flere Personer pCt.	Forretn. m. 1-4 Pers. pCt.	Forretn. m. 5 ell. flere Personer pCt.
Baade Kost og Logis .....	48,9	23,7	83,3	71,8
Kost, men ikke Logis .....	46,9	69,2	12,8	23,3
Hverken Kost eller Logis .....	4,2	7,1	3,9	4,9
	100,0	100,0	100,0	100,0

Af Kelnerne boede altsaa paa selve Arbejdsstedet: i Hovedstadens større Forretninger knap en Fjerdedel, i Hovedstadens mindre Forretninger henimod Halvdelen, i Provinsbyernes større Forretninger godt de syv Tiendedele, i Provinsbyernes mindre Forretninger godt de otte Tiendedele.

Tabeller.

Tabel I A. Beværtningstedernes Aabningstid

	København	Frederiksberg	Tils. Hoved- staden	Aarhus	Odense	Aalborg
<b>Aabningstid:</b>						
Før Kl. 5 Morgen .....	112	5	117	2	2	"
Kl. 5-6 — .....	209	25	234	9	5	5
- 6-7 — .....	296	26	322	47	45	40
- 7-8 — .....	308	43	351	81	45	46
- 8-9 — .....	176	31	207	17	10	7
- 9 eller senere .....	43	9	52	1	1	1
Aften (Eftermiddag) .....	1	1	2	"	"	5
Ubestemt .....	27	1	28	5	1	"
Uangivet .....	5	4	9	1	1	"
Tilsammen...	1177	145	1322	163	110	104
<b>Lukketid:</b>						
Efter Kl. 1 Nat .....	9	"	9	"	"	"
Kl. 12-1 — .....	652	94	746	1	2	"
- 11-12 Aften .....	187	27	214	103	11	86
- 10-11 — .....	95	6	101	49	90	7
- 9-10 — .....	94	10	104	5	3	3
- 8-9 — .....	38	2	40	"	1	2
- 8 eller tidligere .....	45	1	46	"	1	3
Ubestemt .....	46	4	50	2	"	3
Uangivet .....	11	1	12	3	2	"
Tilsammen...	1177	145	1322	163	110	104
<b>Antal Timer aabent i Døgnet:</b>						
Over 20 Timer .....	59	2	61	"	"	"
- 19-20 Timer .....	65	14	79	2	"	"
- 18-19 — .....	199	22	221	9	3	5
- 17-18 — .....	309	39	348	23	9	35
- 16-17 — .....	260	29	289	72	39	40
- 15-16 — .....	122	21	143	41	43	12
- 14-15 — .....	55	6	61	8	10	2
- 13-14 — .....	21	3	24	"	1	2
- 12-13 — .....	7	1	8	"	"	2
12 Timer eller derunder .....	11	1	12	"	1	1
Ubestemt .....	59	3	62	6	1	5
Uangivet .....	10	4	14	2	3	"
Tilsammen...	1177	145	1322	163	110	104

## og Lukketid. Efter By-Grupper. Sommer.

Horsens	Randers	Provinsbyer med over 20000 Indb.	Provinsbyer m. 10—20000 Indb.	Provinsbyer m. 7—10000 Indb.	Provinsbyer m. 4—7000 Indb.	Provinsbyer m. 2—4000 Indb.	Provinsbyer med under 2000 Indb.	Tils. Provinsbyerne	Bymæssige Bøbyggelser	Villabyer i Nordsjælland	Tilsammen
"	1	5	1	2	1	1	"	10	"	"	127
1	6	26	29	17	19	18	5	114	12	3	363
39	36	207	117	154	166	151	67	862	34	19	1237
40	36	248	114	136	131	118	62	809	12	17	1189
3	11	48	32	17	18	19	2	136	"	9	352
"	"	3	2	4	6	5	1	21	"	1	74
"	"	5	"	"	"	"	"	5	"	"	7
"	2	8	2	6	3	4	"	23	1	"	52
"	1	3	2	8	4	2	1	20	"	1	30
83	93	553	299	344	348	318	138	2000	59	50	3431
"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	9
1	"	4	7	"	1	3	"	15	"	20	781
5	9	214	132	54	64	87	7	558	"	8	780
75	76	297	138	251	247	202	117	1252	53	18	1424
1	3	15	13	14	27	19	13	101	5	3	213
1	"	4	1	6	3	3	"	17	"	"	57
"	"	4	"	2	"	1	"	7	"	"	53
"	4	9	3	8	3	1	"	24	"	"	74
"	1	6	5	9	3	2	1	26	1	1	40
83	93	553	299	344	348	318	138	2000	59	50	3431
"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	61
1	"	3	"	"	"	"	"	3	"	2	84
"	2	19	12	5	4	9	"	49	"	8	278
1	5	73	71	30	44	45	9	272	11	10	641
39	33	223	108	144	149	137	61	822	30	14	1155
36	40	172	82	121	114	94	55	638	16	8	805
5	5	30	17	21	21	17	12	118	"	6	185
"	"	3	1	3	4	4	"	15	"	1	40
"	2	4	"	"	2	1	"	7	"	"	15
"	"	2	"	3	1	3	"	9	"	"	21
"	5	17	3	8	5	5	"	38	1	"	101
1	1	7	5	9	4	3	1	29	1	1	45
83	93	553	299	344	348	318	138	2000	59	50	3431

Tabel I B. Beværtningsstedernes Aabningstid

	København	Frederiksberg	Tils. Hoved- staden	Aarhus	Odense	Aalborg
<b>Aabningstid:</b>						
Før Kl. 5 Morgen .....	72	3	75	2	2	"
Kl. 5-6 — .....	99	19	118	7	1	5
- 6-7 — .....	254	19	273	19	20	16
- 7-8 — .....	370	39	409	54	38	35
- 8-9 — .....	287	34	321	68	41	36
- 9 eller senere .....	39	15	54	6	3	4
Aften (Eftermiddag) .....	1	1	2	"	"	5
Ubestemt .....	26	2	28	5	1	1
Uangivet .....	14	5	19	2	3	"
Tilsammen ...	1162	137	1299	163	109	102
<b>Lukketid:</b>						
Efter Kl. 1 Nat. ....	8	"	8	"	"	"
Kl. 12-1 — .....	645	84	729	1	2	"
- 11-12 Aften .....	166	22	188	19	11	84
- 10-11 — .....	105	8	113	129	85	7
- 9-10 — .....	87	7	94	7	4	2
- 8-9 — .....	40	4	44	"	"	3
- 8 eller tidligere .....	47	4	51	1	3	1
Ubestemt .....	48	5	53	2	1	5
Uangivet .....	16	3	19	4	3	"
Tilsammen ...	1162	137	1299	163	109	102
<b>Antal Timer aabent i Døgn:</b>						
Over 20 Timer .....	51	2	53	"	"	"
- 19-20 Timer .....	30	9	39	2	"	"
- 18-19 — .....	136	16	152	3	3	5
- 17-18 — .....	277	31	308	3	4	16
- 16-17 — .....	301	32	333	24	17	24
- 15-16 — .....	132	24	156	53	37	38
- 14-15 — .....	71	6	77	58	34	6
- 13-14 — .....	42	2	44	8	4	2
- 12-13 — .....	18	2	20	1	"	2
12 Timer eller derunder .....	18	3	21	1	3	1
Ubestemt .....	61	5	66	6	2	7
Uangivet .....	25	5	30	4	5	1
Tilsammen ...	1162	137	1299	163	109	102

## og Lukketid. Efter By-Grupper. Vinter.

Horsens	Randers	Provinsbyer med over 2000 Indb.	Provinsbyer m. 10—20000 Indb.	Provinsbyer m. 7—10000 Indb.	Provinsbyer m. 4—7000 Indb.	Provinsbyer m. 2—4000 Indb.	Provinsbyer med under 2000 Indb.	Tils. Provinsbyerne	Bymæssige Bbyggelser	Villabyer i Nordsjælland	Tilsammen
"	1	5	1	"	"	1	"	7	"	"	82
"	3	16	11	10	7	6	2	52	6	"	176
8	12	75	47	58	49	59	23	311	20	5	609
39	34	200	97	149	169	126	60	801	20	12	1242
33	35	213	120	93	99	102	48	675	8	22	1026
2	5	20	12	13	9	9	"	63	1	2	120
"	"	5	"	"	"	"	"	5	"	"	7
"	1	8	2	6	3	4	"	23	1	"	52
1	2	8	5	12	8	3	2	38	3	"	60
83	93	550	295	341	344	310	135	1975	59	41	3374
"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	8
"	"	3	7	"	1	3	"	14	"	1	744
4	9	127	57	48	60	85	6	333	"	1	572
75	76	372	205	248	242	193	111	1371	53	27	1564
2	2	17	12	13	27	19	13	101	5	6	206
1	"	4	3	7	2	3	2	21	"	4	69
"	"	5	3	5	1	3	1	18	"	2	71
"	4	12	3	8	3	1	"	27	"	"	80
1	2	10	5	12	8	3	2	40	1	"	60
83	93	550	295	341	344	310	135	1975	59	41	3374
"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	53
"	"	2	"	"	"	"	"	2	"	"	41
"	2	13	5	2	2	6	"	28	"	"	180
2	2	27	19	18	12	18	5	99	6	"	413
6	11	82	55	61	60	66	20	344	18	6	701
37	39	204	98	126	158	117	56	759	20	11	946
34	28	160	91	87	77	76	41	532	9	12	630
3	2	19	13	15	17	12	8	84	2	6	136
"	1	4	2	5	3	2	1	17	"	4	41
"	2	7	3	5	1	4	1	21	"	2	44
"	4	19	3	9	5	5	"	41	1	"	108
1	2	13	6	13	9	4	3	48	3	"	81
83	93	550	295	341	344	310	135	1975	59	41	3374

Tabel II A. Beværtningsstedernes Aabningstid og Lukketid. Efter

	Hovedstaden (København)							
	Beværtninger				Gæstgiverier			
	med 1—2 Personer	med 3—4 Personer	med 5 Pers. eller derov.	Tilsammen	med 1—2 Personer	med 3—4 Personer	med 5 Pers. eller derov.	Tilsammen
<b>Aabningstid:</b>								
Før Kl. 5 Morgen .....	23	29	13	65	10	24	11	45
Kl. 5—6 — .....	37	77	22	136	26	46	17	89
- 6—7 — .....	38	107	12	157	19	85	24	128
- 7—8 — .....	32	89	20	141	29	98	27	154
- 8—9 — .....	16	23	13	52	17	38	25	80
- 9 eller senere .....	5	5	2	12	"	5	1	6
Aften (Eftermiddag) .....	"	"	1	1	"	"	"	"
Ubestemt .....	3	10	1	14	7	3	1	11
Uangivet .....	"	"	"	"	2	2	"	4
Tilsammen...	154	340	84	578	110	301	106	517
<b>Lukketid:</b>								
Efter Kl. 1 Nat. ....	"	"	"	"	"	1	"	1
Kl. 12— 1 — .....	55	164	43	262	60	213	81	354
- 11—12 Aften .....	19	66	14	99	18	41	9	68
- 10—11 — .....	17	38	5	60	5	21	1	27
- 9—10 — .....	24	42	5	71	13	9	6	28
- 8— 9 — .....	15	4	5	24	4	5	5	14
- 8 eller tidligere .....	8	9	9	26	2	4	4	10
Ubestemt .....	16	15	3	34	6	5	"	11
Uangivet .....	"	2	"	2	2	2	"	4
Tilsammen...	154	340	84	578	110	301	106	517
<b>Antal Timer aabent i Døgnet:</b>								
Over 20 Timer .....	5	16	6	27	4	18	9	31
- 19—20 Timer .....	5	18	6	29	11	28	6	45
- 18—19 — .....	17	70	12	99	15	60	23	98
- 17—18 — .....	32	104	15	151	30	93	28	151
- 16—17 — .....	37	54	18	109	25	62	23	110
- 15—16 — .....	29	34	12	75	8	19	7	34
- 14—15 — .....	9	16	7	32	5	5	4	14
- 13—14 — .....	2	6	2	10	1	4	2	7
- 12—13 — .....	2	1	"	3	2	"	2	4
12 Timer eller derunder ....	"	"	2	2	"	"	1	1
Ubestemt .....	16	19	4	39	7	8	1	16
Uangivet .....	"	2	"	2	2	4	"	6
Tilsammen...	154	340	84	578	110	301	106	517



## Bævningsstedernes Art og Personalets Størrelse. Sommer.

og Frederiksborg)						Provinsbyerne						
Kaféer og Restauranter				Hoteller	I alt	Bævningssteder, Gæstgiverier, Kaféer og Restauranter				Hoteller	Konditorier og Vinstuer	I alt
med 1-2 Personer	med 3-4 Personer	med 5 Pers. eller derov.	Tilsammen			med 1-2 Personer	med 3-4 Personer	med 5 Pers. eller derov.	Tilsammen			
1	1	5	7	"	117	2	1	2	5	5	"	10
1	5	1	7	2	234	18	55	8	81	33	"	114
4	12	6	22	15	322	181	432	55	668	164	30	862
2	16	27	45	11	351	205	391	81	677	89	43	809
2	12	54	68	7	207	29	54	23	106	13	17	136
1	1	32	34	"	52	8	4	7	19	1	1	21
"	"	1	1	"	2	"	"	"	"	"	5	5
2	"	1	3	"	28	7	13	1	21	2	"	23
"	1	1	2	3	9	4	7	1	12	8	"	20
13	48	128	189	38	1322	454	957	178	1589	315	96	2000
"	"	8	8	"	9	"	"	"	"	"	"	"
4	29	80	113	17	746	"	"	"	"	15	"	15
3	6	24	33	14	214	73	249	77	399	142	17	558
1	3	6	10	4	101	320	649	89	1058	144	50	1252
1	2	1	4	1	104	34	43	4	81	1	19	101
1	1	"	2	"	40	9	4	1	14	"	3	17
1	4	5	10	"	46	3	"	1	4	"	3	7
2	2	1	5	"	50	8	5	5	18	5	1	24
"	1	3	4	2	12	7	7	1	15	8	3	26
13	48	128	189	38	1322	454	957	178	1589	315	96	2000
"	1	2	3	"	61	"	"	"	"	"	"	"
"	2	2	4	1	79	"	"	"	"	3	"	3
2	8	9	19	5	221	1	14	7	22	27	"	49
2	10	19	31	15	348	33	127	20	180	90	2	272
"	14	48	62	8	289	180	428	63	671	126	25	822
5	2	22	29	5	143	172	312	60	544	50	44	638
"	5	9	14	1	61	34	51	16	101	2	15	118
"	"	7	7	"	24	8	3	1	12	"	3	15
1	"	"	1	"	8	4	"	1	5	"	2	7
"	3	6	9	"	12	5	"	2	7	1	1	9
3	2	2	7	"	62	10	15	7	32	5	1	38
"	1	2	3	3	14	7	7	1	15	11	3	29
13	48	128	189	38	1322	454	957	178	1589	315	96	2000

Tabel II B. Beværtningsstedernes Aabningstid og Lukketid. Efter

	Hovedstaden. (København)							
	Beværtninger				Gæstgiverier			
	med 1-2 Personer	med 3-4 Personer	med 5 Pers. eller derov.	Tilsammen	med 1-2 Personer	med 3-4 Personer	med 5 Pers. eller derov.	Tilsammen
<b>Aabningstid:</b>								
Før Kl. 5 Morgen.....	14	18	7	39	4	20	8	32
Kl. 5-6 — .....	17	43	9	69	14	24	8	46
- 6-7 — .....	42	87	20	149	22	58	19	99
- 7-8 — .....	40	114	28	182	31	120	29	180
- 8-9 — .....	29	58	16	103	26	65	33	124
- 9 eller senere.....	6	5	2	13	2	7	6	15
Aften (Eftermiddag).....	"	"	1	1	"	"	"	"
Ubestemt.....	3	10	1	14	8	3	1	12
Uangivet .....	1	2	"	3	3	4	2	9
Tilsammen...	152	337	84	573	110	301	106	517
<b>Lukketid:</b>								
Efter Kl. 1 Nat.....	"	"	1	1	"	1	"	1
Kl. 12- 1 — .....	56	161	46	263	58	207	74	339
- 11-12 Aften .....	20	61	11	92	15	39	9	63
- 10-11 — .....	17	43	5	65	10	25	6	41
- 9-10 — .....	19	35	4	58	9	11	8	28
- 8- 9 — .....	17	9	2	28	6	5	4	15
- 8 eller tidligere .....	8	10	12	30	2	4	4	10
Ubestemt .....	14	15	3	32	8	5	"	13
Uangivet .....	1	3	"	4	2	4	1	7
Tilsammen...	152	337	84	573	110	301	106	517
<b>Antal Timer aabent i Døgnet:</b>								
Over 20 Timer .....	4	13	7	24	3	16	8	27
- 19-20 Timer .....	1	8	3	12	5	16	3	24
- 18-19 — .....	13	48	9	70	11	43	12	66
- 17-18 — .....	26	95	19	140	28	82	25	135
- 16-17 — .....	35	62	16	113	27	83	27	137
- 15-16 — .....	27	48	10	85	12	25	12	49
- 14-15 — .....	17	19	2	38	8	12	6	26
- 13-14 — .....	8	8	6	22	3	6	7	16
- 12-13 — .....	3	7	3	13	2	2	1	5
12 Timer eller derunder .....	1	4	5	10	"	"	2	2
Ubestemt.....	16	20	4	40	8	8	1	17
Uangivet .....	1	5	"	6	3	8	2	13
Tilsammen...	152	337	84	573	110	301	106	517

Beværningsstedernes Art og Personalets Størrelse. Vinter.

og Frederiksberg)					Provinsbyerne							
Kaféer og Restauranter				Hoteller	I alt	Beværn timer, Gæstgiverier, Kaféer og Restauranter				Hoteller	Konditorier og Vinstuer	I alt
med 1-2 Personer	med 3-4 Personer	med 5 Pers. eller derov.	Tilsammen			med 1-2 Personer	med 3-4 Personer	med 5 Pers. eller derov.	Tilsammen			
"	"	4	4	"	75	1	1	2	4	3	"	7
1	1	1	3	"	118	6	20	5	31	20	1	52
2	8	5	15	10	273	61	139	19	219	77	15	311
4	19	12	35	12	409	179	408	54	641	126	34	801
2	17	64	83	11	321	174	329	66	569	67	39	675
2	2	21	25	1	54	16	26	14	56	3	4	63
"	"	1	1	"	2	"	"	"	"	"	5	5
2	"	"	2	"	28	7	15	1	23	"	"	23
"	1	2	3	4	19	8	14	3	25	13	"	38
13	48	110	171	38	1299	452	952	164	1568	309	98	1975
"	"	6	6	"	8	"	"	"	"	"	"	"
4	29	76	109	18	729	"	"	"	"	14	"	14
3	5	15	23	10	188	40	155	49	244	123	16	383
2	2	"	4	3	113	344	726	89	1159	158	54	1371
"	4	1	5	3	94	28	42	9	79	1	21	101
1	"	"	1	"	44	11	5	3	19	"	2	21
1	4	6	11	"	51	10	3	4	17	"	1	18
2	3	3	8	"	53	8	8	7	23	4	"	27
"	1	3	4	4	19	11	13	3	27	9	4	40
13	48	110	171	38	1299	452	952	164	1568	309	98	1975
"	"	2	2	"	53	"	"	"	"	"	"	"
"	1	2	3	"	39	"	"	"	"	2	"	2
1	4	7	12	4	152	"	4	5	9	19	"	28
"	11	10	21	12	308	9	39	5	53	46	"	99
3	16	55	74	9	333	62	161	25	248	88	8	344
4	3	10	17	5	156	171	389	63	623	93	43	759
1	3	7	11	2	77	143	280	36	459	40	33	532
"	3	1	4	2	44	26	37	11	74	3	7	84
1	1	"	2	"	20	8	4	3	15	"	2	17
"	2	7	9	"	21	12	1	5	18	1	2	21
3	3	3	9	"	66	9	19	8	36	5	"	41
"	1	6	7	4	30	12	18	3	33	12	3	48
13	48	110	171	38	1299	452	952	164	1568	309	98	1975

Tabel III. Personalets Fordeling

Alder	Mænd									
	Vært, Bestyrer			Opvartere, Buffister			Køkkenpersonale m. v., Karle			I alt Mænd
	i Virksomheder med 1-4 Per- soner	i Virksomheder med 5 Personer eller derover	Tilsammen	i Virksomheder med 1-4 Per- soner	i Virksomheder med 5 Personer eller derover	Tilsammen	i Virksomheder med 1-4 Per- soner	i Virksomheder med 5 Personer eller derover	Tilsammen	
	Hovedstaden									
Under 15 Aar . . . . .	"	"	"	2	22	24	1	9	10	
15-19 Aar . . . . .	"	"	"	36	204	240	2	112	114	354
20-24 — . . . . .	3	1	4	76	175	251	3	151	154	409
25-29 — . . . . .	40	9	49	110	246	356	"	91	91	496
30-34 — . . . . .	66	27	93	92	154	246	1	36	37	376
35-39 — . . . . .	100	54	154	58	176	234	"	28	28	416
40-44 — . . . . .	100	45	145	48	85	133	1	22	23	301
45-49 — . . . . .	84	39	123	31	57	88	1	14	15	226
50-54 — . . . . .	90	47	137	31	26	57	"	4	4	198
55-59 — . . . . .	73	33	106	17	11	28	1	4	5	139
60-64 — . . . . .	53	23	76	8	10	18	"	3	3	97
65-69 — . . . . .	38	6	44	3	5	8	"	4	4	56
70 Aar ell. derover.	26	5	31	1	1	2	"	"	"	33
Uangiven Alder . . .	55	13	68	17	91	108	1	16	17	193
Tilsammen . . . . .	728	302	1030	530	1263	1793	11	494	505	3328
Provins										
Under 15 Aar . . . . .	"	"	"	6	39	45	3	27	30	75
15-19 Aar . . . . .	"	"	"	22	146	168	6	49	55	223
20-24 — . . . . .	8	4	12	16	118	134	7	89	96	242
25-29 — . . . . .	76	25	101	19	57	76	6	56	62	239
30-34 — . . . . .	146	54	200	9	38	47	4	21	25	272
35-39 — . . . . .	180	72	252	13	22	35	2	14	16	303
40-44 — . . . . .	168	57	225	8	15	23	2	7	9	257
45-49 — . . . . .	193	58	251	4	10	14	4	6	10	275
50-54 — . . . . .	150	44	194	2	3	5	4	1	5	204
55-59 — . . . . .	145	30	175	1	4	5	1	2	3	183
60-64 — . . . . .	90	10	100	2	2	4	2	3	5	109
65-69 — . . . . .	47	4	51	"	3	3	"	1	1	55
70 Aar ell. derover.	27	1	28	"	"	"	2	"	2	30
Uangiven Alder . . .	56	25	81	5	40	45	1	29	30	156
Tilsammen . . . . .	1286	384	1670	107	497	604	44	305	349	2623

efter Stilling og Alder.

Kvinder									
Værtinde, Værts eller Bestyrers Hustru, Bestyrerinde			Opvartnings- og Buffet-Personale			Køkkenpersonale m. v.			I alt Kvinder
i Virksomheder med 1-4 Personer	i Virksomheder med 5 Personer eller derover	Tilsammen	i Virksomheder med 1-4 Personer	i Virksomheder med 5 Personer eller derover	Tilsammen	i Virksomheder med 1-4 Personer	i Virksomheder med 5 Personer eller derover	Tilsammen	

(København og Frederiksberg)

"	"	"	3	1	4	13	2	15	19
"	"	"	15	45	60	185	208	393	453
32	7	39	17	74	91	194	465	659	789
72	25	97	9	43	52	104	334	438	587
107	38	145	8	17	25	43	155	198	368
112	63	175	4	8	12	35	93	128	315
101	47	148	3	7	10	15	61	76	234
92	44	136	1	"	1	20	34	54	191
98	27	125	"	1	1	6	27	33	159
65	27	92	2	1	3	6	16	22	117
66	17	83	"	"	"	2	8	10	93
44	7	51	1	"	1	1	6	7	59
23	4	27	"	"	"	1	1	2	29
64	11	75	1	2	3	29	81	110	188
876	317	1193	64	199	263	654	1491	2145	3601

byerne

"	"	"	5	3	8	98	34	132	140
3	1	4	61	40	101	688	603	1291	1396
44	16	60	43	42	85	364	492	856	1001
111	43	154	24	26	50	130	162	292	496
171	49	220	8	7	15	37	60	97	332
192	67	259	1	"	1	25	31	56	316
187	49	236	2	"	2	15	15	30	268
189	47	236	1	1	2	8	16	24	262
146	27	173	2	"	2	7	13	20	195
95	19	114	"	"	"	5	5	10	124
75	8	83	1	"	1	2	3	5	89
38	1	39	"	"	"	"	1	1	40
24	4	28	"	"	"	1	"	1	29
63	24	87	"	12	12	5	115	120	219
1338	355	1693	148	131	279	1385	1550	2935	4907

Tabel IV A. Personalets Brutto- og Netto-Arbejds

	Mænd									I alt Mænd
	Vært, Bestyrer			Opvartere, Buffister			Køkkenpersonale m. v., Karle			
	i Virksomheder med 3 og 4 Per- soner	i Virksomheder med 5 Personer eller derover	Tilsammen	i Virksomheder med 3 og 4 Per- soner	i Virksomheder med 5 Personer eller derover	Tilsammen	i Virksomheder med 3 og 4 Per- soner	i Virksomheder med 5 Personer eller derover	Tilsammen	
<b>Brutto-Arbejdstid:</b>										
Over 18 Timer....	80	23	103	29	9	38	1	5	6	147
18 — .....	75	35	110	26	25	51	"	6	6	167
17 — .....	75	49	124	36	71	107	1	20	21	252
16 — .....	64	40	104	62	131	193	"	38	38	335
15 — .....	52	21	73	118	146	264	1	55	56	393
14 — .....	27	19	46	75	134	209	2	104	106	361
13 — .....	8	4	12	29	104	133	2	52	54	199
12 — .....	5	3	8	14	77	91	1	48	49	148
11 — .....	4	1	5	7	28	35	"	21	21	61
10 — .....	2	1	3	4	45	49	1	6	7	59
9 — .....	1	"	1	6	14	20	"	6	6	27
8 — .....	1	1	2	4	15	19	"	3	3	24
Under 8 — .....	6	4	10	6	98	104	"	11	11	125
Ubestemt .....	61	57	118	35	166	201	"	62	62	381
Uangivet .....	94	44	138	28	200	228	"	57	57	423
Tilsammen....	555	302	857	479	1263	1742	9	494	503	3102
<b>Netto-Arbejdstid:</b>										
Over 18 Timer....	16	2	18	8	1	9	"	"	"	27
18 — .....	37	15	52	11	8	19	"	1	1	72
17 — .....	54	28	82	22	23	45	1	2	3	130
16 — .....	73	27	100	52	83	135	"	4	4	239
15 — .....	54	26	80	110	91	201	"	39	39	320
14 — .....	48	27	75	72	118	190	1	73	74	339
13 — .....	20	15	35	36	156	192	1	82	83	310
12 — .....	14	12	26	21	93	114	1	58	59	199
11 — .....	8	2	10	11	83	94	"	45	45	149
10 — .....	3	3	6	7	75	82	2	33	35	123
9 — .....	1	1	2	7	25	32	"	16	16	50
8 — .....	2	1	3	4	43	47	1	5	6	56
7 — .....	"	4	6	2	8	10	"	5	5	21
6 — .....	"	"	"	1	17	18	"	1	1	19
Under 6 — .....	6	2	8	3	72	75	"	9	9	92
Ubestemt .....	106	86	192	70	166	236	1	64	65	493
Uangivet .....	111	51	162	42	201	243	1	57	58	463
Tilsammen....	555	302	857	479	1263	1742	9	494	503	3102

Anm. Tabellen omfatter kun Beværtningssteder med mindst 3 regelmæssigt beskæftigede Personer.

tid. Hovedstaden (København og Frederiksberg).

Kvinder									
Værtinde, Værts eller Bestyrers Hustru, Bestyrerinde			Opvartnings- og Buffet-Personale			Køkkenpersonale m. v.			I alt Kvinder
i Virksomheder med 3 og 4 Personer	i Virksomheder med 5 Personer eller derover	Tilsammen	i Virksomheder med 3 og 4 Personer	i Virksomheder med 5 Personer eller derover	Tilsammen	i Virksomheder med 3 og 4 Personer	i Virksomheder med 5 Personer eller derover	Tilsammen	
60	11	71	3	"	3	10	17	27	101
73	24	97	4	1	5	24	61	85	187
74	46	120	5	12	17	46	122	168	305
92	30	122	5	26	31	111	197	308	461
74	45	119	7	35	42	141	290	431	592
42	28	70	8	23	31	88	223	311	412
30	21	51	6	15	21	46	103	149	221
13	10	23	2	13	15	35	75	110	148
4	4	8	3	18	21	11	21	32	61
3	2	5	"	1	1	4	13	17	23
2	"	2	1	7	8	4	25	29	39
"	3	3	1	1	2	2	17	19	24
8	1	9	1	"	1	9	59	68	78
61	46	107	8	10	18	40	65	105	230
118	46	164	8	37	45	45	203	248	457
654	317	971	62	199	261	616	1491	2107	3339
12	1	13	"	"	"	"	"	"	13
31	12	43	1	"	1	8	2	10	54
49	21	70	2	3	5	19	29	48	123
92	23	115	7	4	11	70	71	141	267
62	28	90	1	12	13	97	189	286	389
65	36	101	5	24	29	96	240	336	466
35	29	64	7	21	28	75	221	296	388
23	19	42	7	35	42	61	185	246	330
14	8	22	3	20	23	19	77	96	141
11	4	15	1	15	16	10	42	52	83
5	3	8	1	10	11	6	36	42	61
3	3	6	2	3	5	7	18	25	36
1	"	1	"	1	1	5	12	17	19
2	"	2	"	"	"	"	28	28	30
8	1	9	1	"	1	7	22	29	39
108	83	191	13	12	25	78	114	192	408
133	46	179	11	39	50	58	205	263	492
654	317	971	62	199	261	616	1491	2107	3339

Tabel IV B. Personalets Brutto- og

	Mænd									I alt Mænd
	Vært, Bestyrer			Opvartere, Buffister			Køkkenpersonale m. v., Karle			
	i Virksomheder med 3 og 4 Personer	i Virksomheder med 5 Personer eller derover	Tilsammen	i Virksomheder med 3 og 4 Personer	i Virksomheder med 5 Personer eller derover	Tilsammen	i Virksomheder med 3 og 4 Personer	i Virksomheder med 5 Personer eller derover	Tilsammen	
<b>Brutto-Arbejdstid:</b>										
Over 18 Timer....	10	14	24	"	2	2	"	12	12	38
18 — .....	80	28	108	3	21	24	3	21	24	156
17 — .....	302	69	371	18	50	68	10	41	51	490
16 — .....	301	99	400	18	128	146	8	68	76	622
15 — .....	87	38	125	19	117	136	1	36	37	298
14 — .....	20	10	30	9	53	62	4	13	17	109
13 — .....	1	"	1	4	15	19	1	9	10	30
12 — .....	1	1	2	1	6	7	3	11	14	23
11 — .....	"	"	"	1	4	5	1	6	7	12
10 — .....	"	"	"	1	1	2	1	"	1	3
9 — .....	1	"	1	"	1	1	1	1	2	4
8 — .....	1	1	2	"	3	3	"	2	2	7
Under 8 — .....	2	2	4	"	13	13	"	5	5	22
Ubestemt.....	51	43	94	6	43	49	6	36	42	185
Uangivet.....	104	79	183	12	40	52	5	44	49	284
Tilsammen...	961	384	1345	92	497	589	44	305	349	2283
<b>Netto-Arbejdstid:</b>										
Over 18 Timer....	5	4	9	"	1	1	"	"	"	10
18 — .....	38	19	57	1	6	7	2	6	8	72
17 — .....	166	48	214	11	28	39	8	17	25	278
16 — .....	206	58	264	10	51	61	6	44	50	375
15 — .....	117	35	152	21	81	102	2	28	30	284
14 — .....	61	27	88	12	81	93	5	30	35	216
13 — .....	33	16	49	5	59	64	1	24	25	138
12 — .....	17	7	24	5	33	38	3	20	23	85
11 — .....	7	4	11	2	27	29	"	15	15	55
10 — .....	5	"	5	3	10	13	3	2	5	23
9 — .....	1	2	3	1	1	2	1	6	7	12
8 — .....	3	2	5	"	3	3	"	3	3	11
7 — .....	"	"	"	"	3	3	"	2	2	5
6 — .....	"	"	"	"	"	"	"	2	2	2
Under 6 — .....	2	2	4	"	13	13	"	2	2	19
Ubestemt.....	192	80	272	9	54	63	7	54	61	396
Uangivet.....	108	80	188	12	46	58	6	50	56	302
Tilsammen...	961	384	1345	92	497	589	44	305	349	2283

Anm. Tabellen omfatter kun Beværtningssteder med mindst 3 regelmæssigt beskæftigede Personer.



## Netto-Arbejdstid. Provinsbyerne.

Kvinder									
Værtinde, Værts eller Bestyrers Hustru, Bestyrerinde			Opvartnings- og Buffet-Personale			Køkkenpersonale m. v.			I alt Kvinder
i Virksomheder med 3 og 4 Personer	i Virksomheder med 5 Personer eller derover	Tilsammen	i Virksomheder med 3 og 4 Personer	i Virksomheder med 5 Personer eller derover	Tilsammen	i Virksomheder med 3 og 4 Personer	i Virksomheder med 5 Personer eller derover	Tilsammen	
12	5	17	"	1	1	7	8	15	33
72	29	101	6	4	10	53	61	114	225
286	66	352	28	23	51	285	194	479	882
283	74	357	46	31	77	419	370	789	1223
89	43	132	24	28	52	203	301	504	688
17	18	35	6	8	14	89	152	241	290
3	3	6	3	7	10	25	62	87	103
5	3	8	1	1	2	11	42	53	63
1	1	2	1	1	2	9	15	24	28
"	"	"	1	1	2	5	14	19	21
1	1	2	"	3	3	2	7	9	14
1	1	2	"	2	2	2	3	5	9
"	1	1	"	1	1	4	6	10	12
49	40	89	2	6	8	61	149	210	307
134	70	204	15	14	29	120	166	286	519
953	355	1308	133	131	264	1295	1550	2845	4417
5	2	7	"	"	"	4	"	4	11
39	14	53	4	1	5	35	19	54	112
158	39	197	14	9	23	174	108	282	502
199	48	247	19	9	28	248	172	420	695
103	44	147	23	14	37	189	218	407	591
57	19	76	23	20	43	143	217	360	479
36	18	54	8	16	24	105	175	280	358
12	11	23	7	11	18	55	125	180	221
10	3	13	3	9	12	31	57	88	113
4	2	6	3	2	5	19	26	45	56
3	1	4	1	4	5	4	20	24	33
5	3	8	2	2	4	5	9	14	26
"	"	"	"	"	"	2	8	10	10
"	"	"	"	"	"	3	2	5	5
"	1	1	"	2	2	2	3	5	8
188	80	268	11	12	23	139	178	317	608
134	70	204	15	20	35	137	213	350	589
953	355	1308	133	131	264	1295	1550	2845	4417

Tabel V. Personalet under 18 Aar.

	Mænd							
	Opvartere, Buffister				Køkkenpersonale, m. v.			
	Under 14 Aar	14—15 Aar	16—17 Aar	I alt under 18 Aar	Under 14 Aar	14—15 Aar	16—17 Aar	I alt under 18 Aar
	<b>Hovedstaden</b>							
<b>Brutto-Arbejdstid:</b>								
Over 17 Timer.....	"	"	"	"	"	"	"	"
16—17 — .....	1	8	23	32	"	1	6	7
14—15 — .....	"	22	31	53	"	5	10	15
12—13 — .....	"	24	15	39	"	9	7	16
10—11 — .....	"	3	1	4	"	2	4	6
8—9 — .....	"	"	1	1	"	1	3	4
6—7 — .....	"	"	1	1	"	"	"	"
Under 6 — .....	1	"	4	5	2	"	"	2
Ubestemt.....	"	2	12	14	"	4	2	6
Uangivet.....	1	7	8	16	"	3	6	9
Tilsammen...	3	66	96	165	2	25	38	65
<b>Netto-Arbejdstid:</b>								
Over 17 Timer.....	"	"	"	"	"	"	"	"
16—17 — .....	1	1	4	6	"	"	1	1
14—15 — .....	"	5	17	22	"	2	6	8
12—13 — .....	"	27	26	53	"	9	10	19
10—11 — .....	"	21	19	40	"	3	9	12
8—9 — .....	"	1	2	3	"	1	4	5
6—7 — .....	"	"	1	1	"	1	"	1
Under 6 — .....	1	"	4	5	2	"	"	2
Ubestemt.....	"	2	13	15	"	4	2	6
Uangivet.....	1	9	10	20	"	5	6	11
Tilsammen...	3	66	96	165	2	25	38	65
	<b>Provins</b>							
<b>Brutto-Arbejdstid:</b>								
Over 17 Timer.....	1	"	3	4	"	"	1	1
16—17 — .....	"	13	26	39	"	3	6	9
14—15 — .....	"	18	31	49	"	9	4	13
12—13 — .....	"	3	3	6	1	3	3	7
10—11 — .....	"	2	4	6	1	"	1	2
8—9 — .....	"	"	1	1	1	"	"	1
6—7 — .....	"	"	"	"	2	1	"	3
Under 6 — .....	"	"	1	1	1	"	"	1
Ubestemt.....	"	4	3	7	1	2	4	7
Uangivet.....	1	3	7	11	2	3	2	7
Tilsammen...	2	43	79	124	9	21	21	51
<b>Netto-Arbejdstid:</b>								
Over 17 Timer.....	1	"	"	1	"	"	"	"
16—17 — .....	"	6	4	10	"	2	5	7
14—15 — .....	"	15	30	45	"	7	3	10
12—13 — .....	"	11	24	35	"	3	3	6
10—11 — .....	"	2	8	10	1	1	2	4
8—9 — .....	"	"	2	2	2	1	1	4
6—7 — .....	"	2	"	2	2	1	"	3
Under 6 — .....	"	"	1	1	1	"	"	1
Ubestemt.....	"	4	3	7	1	3	4	8
Uangivet.....	1	3	7	11	2	3	3	8
Tilsammen...	2	43	79	124	9	21	21	51

## Fordeling efter Alder og Arbejdstid.

I alt Mænd under 18 Aar	Kvinder								I alt Kvinder under 18 Aar
	Opvartnings- og Buffet-Personale				Køkkenpersonale m. v.				
	Under 14 Aar	14—15 Aar	16—17 Aar	I alt under 18 Aar	Under 14 Aar	14—15 Aar	16—17 Aar	I alt under 18 Aar	
(København og Frederiksberg)									
"	"	"	"	"	"	1	7	8	8
39	"	2	3	5	"	4	24	28	33
68	"	4	7	11	1	12	58	71	82
55	"	2	"	2	1	7	20	28	30
10	"	1	1	2	"	6	4	10	12
5	"	"	"	"	"	3	2	5	5
1	"	"	"	"	1	"	"	1	1
7	"	"	"	"	"	2	"	2	2
20	"	"	3	3	"	1	7	8	11
25	"	1	1	2	"	8	12	20	22
230	"	10	15	25	3	44	134	181	206
"	"	"	"	"	"	"	4	4	4
7	"	"	1	1	"	2	13	15	16
30	"	4	4	8	1	9	40	50	58
72	"	2	3	5	"	8	36	44	49
52	"	1	1	2	1	5	13	19	21
8	"	"	"	"	"	6	2	8	8
2	"	"	"	"	1	"	1	2	2
7	"	"	"	"	"	2	"	2	2
21	"	2	4	6	"	4	11	15	21
31	"	1	2	3	"	8	14	22	25
230	"	10	15	25	3	44	134	181	206
byerne									
5	"	"	1	1	"	5	19	24	25
48	1	4	15	20	"	45	212	257	277
62	"	2	5	7	"	43	99	142	149
13	"	"	1	1	"	6	24	30	31
8	"	"	1	1	1	2	4	7	8
2	"	"	"	"	1	2	"	3	3
3	"	"	"	"	1	2	"	3	3
2	"	"	"	"	1	"	"	1	1
14	"	"	"	"	"	7	32	39	39
18	"	1	1	2	2	14	32	48	50
175	1	7	24	32	6	126	422	554	586
1	"	"	"	"	"	4	9	13	13
17	1	1	7	9	"	29	133	162	171
55	"	2	6	8	"	34	108	142	150
41	"	"	5	5	"	12	60	72	77
14	"	1	4	5	1	5	21	27	32
6	"	"	"	"	1	4	2	7	7
5	"	"	"	"	1	2	1	4	4
2	"	"	"	"	1	"	1	2	2
15	"	2	1	3	"	21	52	73	76
19	"	1	1	2	2	15	35	52	54
175	1	7	24	32	6	126	422	554	586

Tabel VI. Anvendelsen af Kost- og Logis-Systemet.

	Opvartnings- og Buffet-Personale			Køkkenpersonale m. v.			I alt
	i Virksomheder med 1-4 Personer	i Virksomheder med 5 Personer eller derover	Tilsammen	i Virksomheder med 1-4 Personer	i Virksomheder med 5 Personer eller derover	Tilsammen	
Hovedstaden (København og Frederiksberg)							
Mænd:							
Baade Kost og Logis ...	255	292	547	7	237	244	791
Kost, men ikke Logis ...	245	855	1100	3	229	232	1332
Hverken Kost eller Logis	22	88	110	1	14	15	125
Uangivet .....	8	28	36	"	14	14	50
Tilsammen ...	530	1263	1793	11	494	505	2298
Kvinder:							
Baade Kost og Logis ...	57	147	204	563	1207	1770	1974
Kost, men ikke Logis ...	7	45	52	74	245	319	371
Hverken Kost eller Logis	"	6	6	8	10	18	24
Uangivet .....	"	1	1	9	29	38	39
Tilsammen ...	64	199	263	654	1491	2145	2408
Provinsbyerne							
Mænd:							
Baade Kost og Logis ...	85	348	433	33	243	276	709
Kost, men ikke Logis ...	13	113	126	7	34	41	167
Hverken Kost eller Logis	4	24	28	1	7	8	36
Uangivet .....	5	12	17	3	21	24	41
Tilsammen ...	107	497	604	44	305	349	953
Kvinder:							
Baade Kost og Logis ...	133	116	249	1287	1455	2742	2991
Kost, men ikke Logis ...	4	7	11	26	36	62	73
Hverken Kost eller Logis	3	"	3	7	6	13	16
Uangivet .....	8	8	16	65	53	118	134
Tilsammen ...	148	131	279	1385	1550	2935	3214

## Arbejdsraadets Konferencer med Repræsentanter for Arbejdere og Arbejdsgivere i Beværterfaget.

### 1. Konferencen med Kelnerorganisationernes Repræsentanter.

Konferencen afholdtes den 26. Februar 1907. Følgende Organisationer vare repræsenterede ved Delegerede:

*Kelnernes faglige Forening,  
Skandinavisk Kelnerforening,  
Opvarter- og Tjenerforeningen af 1866,  
Jydsk Central-Kelnerforening,  
Fyns Kelner- og Tjenerforening,  
Centralforeningen af jyske Kelner- og Lejetjenerforeninger.*

Arbejdsraadets Formand indledede Forhandlingerne med at præcisere Konferencens Formaal. Lovgivningen havde hidtil kun beskæftiget sig med Beværterfaget ved at paabyde Indskrænkninger, dels i Ædrueligheds-Øjemed, dels til Opnaaelse af Højtids-holdelse af Helligdage o. l., medens der ikke fandtes Lovregler, der tog Sigte paa Arbejdsforholdene i Faget. Det var overhovedet ikke sædvanligt, at man ad Lovgivningens Vej regulerede voksne Personers Arbejdsvilkaar; som Regel havde man her begrænset sig til at give visse sanitære Paabud angaaende Arbejdslokalerne o. l. Imidlertid var det jo ikke udelukket, at voksne Personers Arbejdsvilkaar fremtidig kunde og burde inddrages under Lovgivningens Regulering, og der var i saa Henseende særlig Anledning til at fæste Opmærksomheden paa Beværterfaget, hvor Arbejdsforholdene i flere Henseender vare ejendommelige (Arbejdstidens Udstrækning m. v.). Formanden opfordrede de Delegerede til at udtale sig saa vel om dette Punkt som om Lærlingeforholdet, om Boligspørgsmaalet, om Fagets Arbejdsvilkaar i Almindelighed o. s. v.

#### a. Lærlingenes Arbejdstid og øvrige Arbejdsforhold.

Formanden for Skandinavisk Kelnerforening oplyste, at Lærlingene som Regel indtræde i Faget i 14—15 Aars Alderen. At angive Længden af Lærlingenes Arbejdstid ganske nøje, var meget vanskeligt, men det kunde dog siges, at de som Regel møde Kl. 8 om Morgenen og, med et Par Timers Fritid,

holde ud, indtil der lykkes. Samtlige repræsenterede Organisationer vare overbeviste om, at de unge Mennesker i Beværterfaget arbejdede længere end tilraadeligt. For Uddannelsens Skyld var det ikke nødvendigt, at Lærlingene beskæftigedes om Natten.

Paa et den foregaaende Dag afholdt Møde var man bleven enig om at fremsætte det Ønske, at Fagets Lærlinge maatte komme ind under Lærlingeloven, dog saaledes at der i enkelte Tilfælde kunde indrømmes Dispensation fra dennes Bestemmelser. Det var endvidere ønskeligt, om der for Lærlingene kunde paa-bydes Fridøgn med visse efter deres Arbejde afpassede Mellemrum.

Af en anden af de Delegerede gjordes det gældende, at Lærlingenes lange Arbejdstid var saa meget mere betænkelig, som de unge Mennesker ofte vare overlæssede med Arbejde, og saa at sige ikke havde Lejlighed til at sidde ned i Arbejdstiden. Hertil kom, at Opholdet i de af Støv og Tobaksrøg opfyldte Beværtnings-lokaler maatte anses for at være ret sundhedsnedbrydende. I denne Forbindelse blev det af en Delegeret, som var Formand for en Sygekasse, anført, at der forekom en Mængde Tilfælde af Gigt og Tuberkulose, som formentlig for en væsentlig Del stammede fra Læretiden.

#### b. Lærlingenes Lønforhold.

Det oplystes, at Lærlingene i Almindelighed antages af Principalen, men lønnes af Tjenerne. En Dreng betragtes imidlertid ikke som staaende under en enkelt Tjener, men under Tjenerne i Fællesskab, og tillige anser Principalen sig berettiget til at befale over ham. Lærlingenes Løn var meget forskellig, i Almindelighed 20—25—30 Kr. maanedlig, stigende til 50 Kr. i 16—17 Aars Alderen. Dertil kom i de fleste større Forretninger nu og da Drikkepenge, som af Gæsterne gives til Lærlingen, og som denne i Almindelighed faar Lov til at beholde.

Med Hensyn til Spørgsmaalet om, hvorvidt det vilde være at foretrække, at Lønnen til Lærlingene udrededes af Principalen i Stedet for af Kelnerne, bemærkedes det, at en saadan Forandring vilde være uden Betydning med Hensyn til Uddannelsen, medens den i andre Henseender vilde være at foretrække for den nuværende Ordning; saaledes vilde Lærlingen have større Sikkerhed for at faa sit Tilgodehavende i Tilfælde, hvor Kelnerne forlade Pladsen o. l., uden at Mellemværendet med Lærlingen er berigtiget. Faren for, at Principalen, hvis han skulde lønne Lærlingen, vilde benytte ham til andet Arbejde end det, hvori denne søger Uddannelse, var ikke stor, da Lærlingen næppe var meget billigere end anden Arbejdskraft (en Karl, en Bydreng e. l.).

#### c. Antallet af Lærlinge i Forhold til Antallet af Tjenere. Læretidens Varighed.

Hidtil havde der ikke været faste Regler for Talforholdet mellem Tjenere og Lærlinge, men i den sidste Tid var der fra Tjenerforeningernes Side rettet Opfordring til Principalerne om at tage

dette Spørgsmaal op, idet Tjenerne fandt, at der flere Steder var for mange Lærlinge. Man havde tænkt sig Forholdet ordnet saaledes, at der som Regel kun maatte være een Lærling for hver Tjener. Der havde om denne Sag været afholdt forskellige Møder, og samtidig var der af Repræsentanter for Tjener- og Principalforeninger (men endnu ikke af selve de paagældende Organisationer) vedtaget en fast Lønskala.

Principalerne agtede at oprette et Engagerings-Bureau for al deres Arbejdskraft, men denne Plan var Tjenerne imod, idet de ansaa et saadant af Principalerne oprettet Bureau for stridende imod Foreningsretten.

Læretidens Varighed var i Regelen 3 Aar. Dog rettede det sig noget efter, i hvilken Alder den unge Mand var traadt i Lære.

Der var i øvrigt ingen Organisation af Oplæringen, og ofte tog en ung Mand Plads som Kelner efter  $1\frac{1}{2}$  à 2 Aars Læretid og uden at have faaet tilstrækkelig Uddannelse i Faget. Det var bl. a. dette Forhold der gjorde det ønskeligt, at Faget kom ind under Lærlingeloven. Der burde fastsættes en Læretid paa mindst 3 Aar.

#### d. Lærlingeforholdene i Provinserne.

Formanden for Centralforeningen af jyske Kelner- og Lejetjenerforeninger bemærkede, at Arbejdsforholdene i Provinserne paa en Del Punkter afvige fra de københavnske. Arbejdstiden for Lærlinge var dog ogsaa i Provinserne uforholdsmæssig lang. Løn gaves i Regelen ikke til Lærlingene i Provinserne. (Det oplystes dog af Formanden for Kelnernes faglige Forening og af en Repræsentant for Fyns Kelner- og Tjenerforening, at Lærlingene saa vel i de sjællandske Provinsbyer som i Odense i Almindelighed lønnes af Tjenerne ligesom i København). Læretiden var som oftest 2—3 Aar.

For Badeetablissemmenternes Vedkommende var Arbejdstiden for Lærlinge den samme som paa Hotellerne og de store Restauranter. Formanden for Skandinavisk Kelnerforening oplyste, at de unge Mennesker, der antages for Sommeren paa de store Badehoteller ved Øresundskysten, i Regelen ere 16—18 Aar og faa fast Løn.

#### e. Lærlingenes Boligforhold.

Formanden for Skandinavisk Kelnerforening oplyste, at i København have Lærlingene kun paa nogle af Hotellerne Bolig paa Stedet. Formanden for Centralforeningen af jyske Kelner- og Lejetjenerforeninger meddelte derimod, at i Provinserne have saa godt som alle Lærlinge Bolig paa Arbejdsstedet; de have særlige Værelser, afsondrede fra Arbejdslokalet. — En af de Delegerede for Opvarter- og Tjenerforeningen gjorde gældende, at Lærlingenes Boliger i Almindelighed ere meget daarligt indrettede, ja rent ud slette. Navnlig paa Sommer-Etablissemmenterne, hvor det for Principalen gjaldt om at faa den størst mulige Plads til Brug for

Gæsterne, maatte Lærlingene ofte nøjes med meget tarvelige Soverum i fugtige og usunde Kældere eller højt oppe under Taget, hvor Solen brændte paa hele Dagen. Der nævntes et saadant Eta-blisement, hvor der i hvert Værelse sov 4 Lærlinge i 2 Senge.

#### f. Kelnerfagets Rekruttering.

Det blev gjort gældende, at den egentlige Tjenergerning ikke kan udføres tilfredsstillende af andre end faglærte Folk, men da der i mange Forretninger ikke stilles store Fordringer til Dueligheden, skete det meget hyppigt, at Folk, som ingen Uddannelse havde i Faget, bleve antagne som Kelnere; dette var navnlig Tilfældet om Sommeren, naar det var vanskeligt at faa tilstrækkelig faguddannet Arbejdskraft. Denne irregulære Rekruttering af voksne Folk uden Faguddannelse havde dog ikke nu samme Omfang som tidligere, idet der efterhaanden stilles større Fordringer til Kelnerens Dygtighed og Uddannelse, bl. a. ogsaa i Retning af Sprogkundskaber. Gennem Skandinavisk Kelnerforenings Kontor søgte hvert Aar en Del unge Mennesker Pladser i Udlandet; for Københavns Vedkommende kunde man regne, at ca. 40—50 aarlig rejste til Udlandet for at søge videre Uddannelse; naar saadanne Folk efter 4—5 Aars Forløb vendte hjem, havde de altid Fortrinet ved Besættelsen af Pladser i de større Forretninger. — Det blev udtalt, at hvis Faget kom ind under Lærlingeloven, vilde den skadelige Tilgang af «Fuskere» sikkert bortfalde i Løbet af nogle Aar, idet Principalerne ved Antagelsen af en Tjener vilde forlange at se hans Lærebrev. I Opvarter- og Tjenerforeningen optages der som Medlemmer kun saadanne, som i et vist Antal Aar have været beskæftigede i Faget paa forskellige Steder.

#### g. Et lovbefalet Fridøgn om Ugen for de faste Kelnere.

En Repræsentant for Kelnerens faglige Forening bemærkede, at naar man i det til Indenrigsministeriet indsendte Andragende havde holdt sig til dette ene Punkt, var det, fordi man mente, at der da var større Sandsynlighed for at faa det gennemført i en nær Fremtid, end hvis man sammenkædede Kravet om et lovbefalet Fridøgn med andre Spørgsmaal. Hertil kom, at Kravet om daglige Fritimer maaske nok saa let lod sig gennemføre ved Hjælp af Fagets Organisationer som ad Lovgivningsvejen. Arbejdstiden var i Almindelighed længst i de smaa Forretninger, hvor der kun beskæftiges een eller to Mand, og hvor man altsaa ikke, saaledes som i de større Forretninger, kan indrette sig paa, at Kelnerne skiftes til at have fri. I de fleste større Forretninger i København havde Organisationerne i de sidste 5—6 Aar faaet gennemført, at der gaves et ugentligt Fridøgn, men for Smaaforretningernes og de fleste Provinsforretningers Vedkommende lod dette sig næppe gennemføre, medmindre det blev paabudt ved Lov.

Som Svar paa en Forespørgsel fra Arbejdsraadets Formand om, hvorledes den tyske Forordning af 1902 om Arbejdsforhold i Beværterfaget menes at have virket, blev der af en Delegeret for



Skandinavisk Kelnerforening svaret, at han havde faaet det bestemte Indtryk, at Forordningens Regler ikke overholdes, i alt Fald ikke fuldt ud. Det havde især vist sig vanskeligt at gennemføre Bestemmelserne om Varigheden af den daglige Arbejdstid. Det var netop ogsaa under Hensyn til Erfaringerne fra Tyskland, at man havde anset det for rettest ikke at udtale noget Ønske om, at den daglige Arbejdstid blev reguleret ved Lov, men alene at holde sig til Kravet om et lovbehalet Fridøgn; en saadan Bestemmelse vilde være lettere at gennemføre og at overholde.

Af Formanden for Skandinavisk Kelnerforening tilføjedes det, at forkortet Arbejdstid for voksne vilde medføre en Reduktion af Lønnen.

Formanden for Centralforeningen af jyske Kelner- og Lejetjenerforeninger oplyste, at det ogsaa i Provinserne er meget vanskeligt for de i Faget beskæftigede at faa en Fridag; der kunde godt gaa 14 Dage, en Maaned, ja halvanden, imellem Fridagene.

I Forbindelse med det foran anførte berørttes ogsaa Spørgsmaalet om de Ulemper, der følge med, at Kelnerne ikke have bestemte Spisetider. Som Regel maatte Kelnerne spise deres Mad staaende, og da de hyppigt maatte afbryde deres Maaltid for at servere for Gæster, fik de næsten aldrig varm Mad. Trods de ejendommelige Forhold i Faget, kunde det dog maaske lade sig gøre at fastsætte en bestemt Spisetid, f. Eks. en Times Middag.

Et Spørgsmaal fra Raadets Formands Side om, hvorvidt en Lovregel i Lighed med den, der havde været Tale om for Butiksforretningernes Vedkommende, om Indførelse af Siddepladser i Forretningslokalerne, vilde afhjælpe en Trang, besvaredes fra flere Sider bekræftende.

#### h. Fagets Inddragelse under Ulykkesforsikringen.

Formanden for Centralforeningen af jyske Kelner- og Lejetjenerforeninger henviste til de Bemærkninger, der herom vare anførte i det indsendte Andragende. Han gjorde gældende og paaviste ved Eksempler, at Kelnervirksomheden paa mange Maader medfører Fare for Ulykkestilfælde (Flasker, der springe ved Optrækningen, Elevator-Ulykker, Skoldning osv.).

Fra anden Side gjordes der opmærksom paa, at det er meget dyrt for Kelnerne at blive livsforsikrede, næsten lige saa dyrt som for Søfolk og Maskinmestre, et Vidnesbyrd om, hvor farlig Udøvelsen af Kelner-Arbejdet er. En Forsikring fra Arbejdsgivernes Side kendes næppe i Faget.

#### i. Det kvindelige Personale.

Formanden for Skandinavisk Kelnerforening hævdede over for en fra et Medlem af Arbejdsraadet fremkommen Udtalelse i modsat Retning, at de ved Opvartningstjenesten beskæftigede Kvinder paa sine Steder udelukkende ere knyttede til denne Gerning.

Fra anden Side blev der gjort opmærksom paa, at Buffet-jomfruerne have den samme lange Tjenestetid som Kelterne. Baade for Buffet- og Køkkenpersonalet vilde en lovbefalet ugentlig Fridag være af største Betydning.

## 2. Konferencen med Dansk Kokkeforenings Repræsentanter.

Konferencen afholdtes den 20. April 1907.

Efter nogle indledende Bemærkninger om Anledningen til Konferencen opfordrede Arbejdsraadets Formand de tilstedeværende Repræsentanter for Dansk Kokkeforening til at udtale sig om de i Foreningens Henvendelse til Arbejdsraadet fremdragne Punkter.

### a. En lovbestemt Maksimalarbejdsdag.

Foruden — ligesom Tjenerforeningerne — at andrage om Fastsettelse af en ugentlig Fridag havde Kokkeforeningen fremsat Ønske om, at den daglige Arbejdstid maatte blive begrænset ved Lov.

En af Repræsentanterne oplyste, at der er Steder i København, hvor der arbejdes i Køkkenerne uafbrudt fra Kl. 8 om Morgenen til Kl. 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Nat, og denne lange Arbejdstid gjaldt saavel kvindelige som mandlige Arbejdere, og end ikke Eleverne vare undtagne. Det vilde være ønskeligt, om Arbejdstiden kunde begrænses til gennemsnitlig 10 Timer daglig.

En anden Repræsentant meddelte, at Arbejdstiden i de mindre Provinsbyer var betydelig kortere end i København. Den paa-gældende Repræsentant kendte af Erfaring Forholdene saavel paa et større Hotel i Odense — hvor Arbejdstiden var lige saa lang som i København — som paa Badehotellerne ved Kysten; her arbejdedes der i Hold, saaledes at det første Hold som Regel begynder Kl. 7 Morgen og gaar Kl. 7—8 Aften. Der lukkes ikke paa Badehotellerne før efter Kl. 11.

Paa Spørgsmaal om, hvorvidt man havde noget Indtryk af, at den lange Arbejdstid virkede skadeligt paa Helbrødet, blev der svaret ved at anføre flere Eksempler paa farlige Sygdomstilfælde, der mentes at være foranledigede ved det forcerede Arbejde og de uheldige sanitære Forhold i Køkkenlokalerne. Dette gjaldt saavel det kvindelige som det mandlige Køkkenpersonale.

Om Forholdene i de mindre Beværtninger kunde de fremmødte Repræsentanter ikke udtale sig, da de kun havde arbejdet i store Forretninger.

### b. Fagets Elever.

Det oplystes, at Tilgangen af Elever til Faget sker paa ret uheldig Maade. Det er sjældent, at et ungt Menneske antages til Oplæring for en Række af 3—5 Aar, saaledes som Tilfældet er i andre Fag. Eleverne antages som oftest for en Tid af fra 3 Maaneder op til et Par Aar, og de betale en vis Sum pr. Maaned i Læretiden. Eleverne oplæres af det faste Køkkenpersonale, Restauratoren faar Betalingen.

Fra anden Side oplystes det, at Eleverne som oftest ere unge Mennesker, der have sejlet en Tid som Kokke og derefter søge Lære nogle Maaneder om Vinteren.

Et Spørgsmaal om, hvorvidt de paagældende efter saadan Læretid antages som Køkkenchefer, besvaredes benægtende. De faguddannede Køkkenchefer have arbejdet ved Faget fra ganske unge og have lært i 3 Aar; men i den senere Tid var der i øvrigt Tilgang af Folk fra alle mulige andre Fag, hvad man ansaa for meget uheldigt.

Antagelsesalderen for de unge Mennesker er 14—16 Aar. Arbejdstiden var for Drengene paa 14 Aar lige saa lang som for de voksne Arbejdere.

### c. Køkkenernes Indretning.

Paa Spørgsmaal om, hvorvidt de som Regel i Kælderetagen anbragte Køkkener ere helt underjordiske, svaredes bekræftende. Det var meget faa Restaurationskøkkener, hvor det ikke var nødvendigt at have kunstigt Lys hele Dagen. Selve Køkkenlokalerne gaa ikke ind under Gaarden, men dette er ofte Tilfældet med Opvaskerum o. l. Særlige Ventilationsindretninger findes kun meget faa Steder. Et Spørgsmaal om, hvorvidt Sundhedskommissionen nogensinde havde taget sig af disse Forhold, besvaredes benægtende.

Paa Spørgsmaal om, hvorvidt det i Andragendet udtalte Ønske om, at Køkkenerne maa blive stillede under offentligt Tilsyn, kun gjaldt de store Virksomheder, blev der svaret, at det helst skulde gælde alle.

Med Hensyn til Spørgsmaalet om den med Køkkenarbejdet forbundne Ulykkesfare anførtes flere Eksempler paa, at Kokke vare komne ret alvorligt til Skade under Udførelsen af deres Arbejde (Skoldning, Forløftelse, Sprængning af Komfur).

I denne Forbindelse oplystes det, at de i Køkkenerne anvendte særlige Maskiner ere: Skulle- og Opvaskemaskiner, der — ligesom Elevatorerne — drives ved Elektricitet.

Et Spørgsmaal om, hvorvidt der findes tvungen Forsikring, eller om der kendtes Tilfælde, hvor en Principal frivillig havde forsikret Personalet, besvaredes benægtende.

### 3. Konferencen med Repræsentanter for Arbejdsgivere i Beværterfaget.

Konferencen afholdtes den 20. April 1907. Følgende Organisationer vare repræsenterede ved Delegerede:

*Hotelvært- og Restauratørforeningen i København,  
Kafévært- og Restauratørforeningen i København og Omegn,  
Centralforeningen af Beværtere i Danmark,  
Korporationen af Beværtere for København og Omegn.*

Arbejdsraadets Formand indledede Forhandlingerne med en Redegørelse for, hvad der hidtil var passeret, idet han bl. a. henviste til de paa Grundlag af Meddelelser fra Arbejdsgivere i Beværterfaget udarbejdede Tabeller over Arbejdstiden m. v. i Faget. Særtryk af disse Tabeller vare tilstillede de her repræsenterede Foreninger. Formanden anmodede de Delegerede om at udtale sig om de i Tjenerorganisationernes samt Dansk Kokkeforenings Andragender fremførte Ønsker.

#### a. Spørgsmaalet om en lovbealet Fridag om Ugen for de faste Kelnere.

En af Repræsentanterne for Centralforeningen af Beværtere i Danmark udtalte, at det efter hans Mening ikke vilde betyde det allermindste for Arbejdsgiverne i Beværterfaget, om der ved Lov blev paabudt en ugentlig Fridag for Kelnerne. Han og hans Kolleger forstod ikke, hvorledes et Ønske herom kunde fremkomme fra Kelnernes Side, thi disse havde egentlig langt flere Fridage, end der ønskedes; mange Steder var hver 3die eller 4de Dag Fridag, og han kunde ikke tænke sig, at der var nogen Tjener i Danmark, som ikke havde mindst et Fridøgn om Ugen. Dette gjaldt ikke alene for Københavns Vedkommende, men alle vegne. — Repræsentanten antog, at de i Tjenerforeningernes Andragende fremførte Ønsker væsentligst vare fremkomne fra de Organisationer, som hovedsagelig repræsenterer Lejetjenerne, og disse Folk, som kun ere beskæftigede, naar de faste Tjenere have Fridag, kunde sikkert ikke ønske mere Fritid for sig selv, men tværtimod mere Arbejde.

Arbejdsraadets Formand bemærkede, at denne Oplysning for saa vidt havde Interesse, som der deri vilde ligge, at der hos Andragerne manglede faglig Interesse; men den rørte ikke ved Realiteten, og det af Repræsentanten anførte stod i Modstrid med, hvad der udtales i Andragendet: at der ofte kan hengaa 2—3 Uger, uden at en fast Kelner kan faa en Fridag.

Repræsentanten antog, at naar sligt var Tilfældet, maatte Skylden være Kelnerens egen. Ingen Arbejdsgiver i Faget vilde vove at modsætte sig et Ønske om Fritid. Hvor Principalen ikke havde en fast Reserve, som plejer at afløse de Kelnere, der ønske Fridag, skaffe Tjenerne selv en Afløser. Dette gjaldt overalt, og saa i Provinserne.

Paa Spørgsmaal om, hvorvidt der med Hensyn til denne Praksis fandtes nogen faglig Overenskomst mellem Organisationerne, svarede, at der aldrig havde været Tale om at afslutte nogen Overenskomst om Arbejdstiden eller om Fridøgn. Forholdet hvilede alene paa Aftaler mellem den enkelte Tjener og Principalen, eller rettere sagt: det var blevet en Sædvane, at Tjenerne, naar de ville have fri, sætte en Mand i deres Sted.

Repræsentanten for Hotelvært- og Restauratørforeningen i København supplerede de faldne Udtalelser med at oplyse, at da de faste Tjenere bo uden for Arbejdsstedet, faar Principalen ofte kun Meddelelse om, at en Tjener har taget fri derved, at der stiller en Reserve i hans Sted. Arbejdet hos Repræsentanten var inddelt saaledes, at de faste Tjenere havde fri hver 5te Dag, og han troede, at Tjenerne meget nødig vilde se en Ordning, der fastsatte en Fridag om Ugen ikke alene som Minimum men ogsaa som Maksimum.

Et Spørgsmaal, om man ikke delvis vilde komme til Sagens Kerne ved at sige, at paa Grund af den Maade, hvorpaa Tjenerne lønnes, er Ønsket om en lovbealet Fridag ikke meget stærkt hos dem, besvarede Repræsentanten bekræftende. De faste Tjenere vilde vist nok nødig have deres Fritid lovbunden; Ønsket var fremkommet fra Lejetjenerne, som vilde søge at faa mere Arbejde, ved at de faste Tjenere faa flere Fridage.

Paa Spørgsmaal om, hvorvidt der ogsaa i Provinserne kan faas Reserver, blev der svaret, at her var det jo ikke altid egentlige Kelnere, der anvendtes som Stedfortrædere, men Folk, som kaldte sig Lejetjenerne, og som ofte havde en anden Beskæftigelse ved Siden af.

Paa Spørgsmaal om, hvorvidt det i en lille Provinsby, hvor der er et Hotel og en dermed forbunden Kafé med kun een virkelig Kelner, vil være let for denne at skaffe sig en Stedfortræder, svarede, at det sikkert ikke vilde volde Vanskelighed; selv om der ikke skulde findes nogen Reserve i den paagældende By, maatte en saadan kunne skaffes gennem Centralforeningen fra en anden nærliggende By.

Paa Spørgsmaal, om det faktiske Forhold paa saadanne Steder dog ikke bliver, at de faste Kelnere ingen Fritid kan faa, naar de ikke ville opgive deres Plads, svarede Repræsentanten for Hotelvært- og Restauratørforeningen i København, at den Erfaring, han havde fra Fanø, gik i modsat Retning; der kunde altid pr. Telefon skaffes en Lejetjener fra Esbjerg. Løvrigt havde Kelnerne i de smaa Provinsbyer som oftest et saa lidet intensivt Arbejde, at de næppe brød sig synderligt om at faa en hel Dag fri.

Repræsentanten for Kafévært- og Restauratørforeningen i København og Omegn oplyste, at i de store Forretninger i København var der altid en fast Turnus, hvorefter Kelnerne skiftevis havde fri med bestemte Dages Mellemlum. Men Ordningen, som beroede paa en Aftale mellem Principalen og Kelnerpersonalet, var vistnok forskellig de forskellige Steder. Det oplystes endvidere, at Kelnerne i de store Forretninger tillige havde fri flere Timer

hver Dag; nogle møde om Morgenen, andre om Middagen eller om Aftenen. Den Tid, Forretningen er aaben, kunde ikke tages som Maalestok for den virkelige Arbejdstid — heller ikke i Provinserne, hvor der, navnlig om Eftermiddagen mellem Table-d'hôte-Tiden og Aftenserveringen, var adskillige Timer, der kunde udnyttes til Rekreation.

Repræsentanten for Hotelvært- og Restauratørforeningen i København udtalte, at den tyske Forordning om Fridøgn og Begrænsning af Arbejdstiden havde virket meget generende. Der anførtes Eksempler paa, at Værter havde maattet give Afkald paa at servere for større Selskaber, fordi der paa Grund af den lovbefalede Fridag ikke kunde skaffes den nødvendige Betjening. Sligt var lige generende for Værten og for Tjenerne, og Repræsentanten havde det Indtryk, at begge Parter ønskede den tidligere Tilstand tilbage. Kontrollen med Overholdelsen af Fridøgn-Bestemmelserne i Tyskland skete ved Politiet, men man var klar over, at en streng Gennemførelse af Reglerne vilde være en Urimelighed, hvorfor der ogsaa fra Kontrollens Side blev set gennem Fingre med Overtrædelser.

#### b. Køkkenpersonalets Arbejdstid.

En Repræsentant for Centralforeningen af Beværtere i Danmark gav følgende Oplysninger om Kokkenes Arbejdstid paa en stor Restaurant i København. Der var 5 à 6 Kokke, hvoraf de 2 mødte Kl. 8 om Morgenen; af disse gik den ene Kl. 2 og var da som Regel fri Resten af Dagen. De øvrige mødte Kl. 10 à 10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> og blev til om Eftermiddagen Kl. 6 à 7, undtagen een, som blev hele Aftenen.

En anden Repræsentant beskrev Arbejdstidens Ordning i en Forretning med 3 Kokke. Uden at der var nogen ganske bestemt Regel, fordelte Køkkenchefen Arbejdet saaledes, at der i Løbet af de 17 Timer, der arbejdedes i Køkkenet, kun blev gennemsnitlig 10 Arbejdstimer (netto) til hver Kok. Men selv inden for de 10 Timer, vedkommende maatte være til Stede, var der megen Fritid.

Paa Spørgsmaal, om det er Regel, at den Kok, der bliver til Kl. 1 om Natten, ikke møder Kl. 8 næste Morgen, svarede der, at dette var noget, Personalet selv ordnede ved indbyrdes Aftale. Regelen var dog vist nok, at den, der holdt ud til sent om Aftenen, først mødte til Arbejde igen næste Formiddag Kl. 10. Repræsentanten havde aldrig fra den Del af Køkkenpersonalet, der i det hele taget duede noget, hørt Klager over Arbejdstiden.

Et Spørgsmaal om, hvorvidt man i særlig Grad havde bemærket Sygelighed hos det i Køkkenerne beskæftigede Personale, besvarede benægtende. Naturligvis forekom der Tilfælde, hvor Personalet blev overanstrengt, fordi der flere Dage i Træk var særlig meget at bestille, men til Gengæld var der andre Tider, hvor der var overordentlig lidt at gøre, saa at de paagældende kunde hvile ud.

Paa Spørgsmaal om, hvorvidt det antoges at ville virke gene-

rende for Virksomhedens Udøvelse, om der ved Lov blev fastsat et ugentligt Fridøgn for Køkkenpersonalet i Lighed med hvad der gælder i Bagerfaget, svarede en af Repræsentanterne for Centralforeningen af Beværtere i Danmark, at det utvivlsomt vilde virke meget generende, fordi man da vilde risikere, at den dygtigste og bedst uddannede havde fri, naar der netop var allermest Brug for ham eller hende (f. Eks. naar der var bestilt en større Middag eller lignende).

Paa Spørgsmaal, om det vilde virke generende, at det blev fastsat ved Lov, at Personalet skulde have 2 Fridage i Løbet af 14 Dage eller 4 Fridage i Løbet af en Maaned, medens Valget af Dagene i øvrigt kunde ske efter nærmere Overenskomst, blev der svaret, at en saadan Lovbestemmelse i Realiteten vilde være ganske betydningsløs, da den ikke vilde forandre noget ved det faktisk bestaaende Forhold. En saadan Lovbestemmelse vilde ganske vist ikke genere, men den Garanti, der derved bødes de paagældende, var ikke nødvendig.

#### c. Kelnerlærlinges Henførelse under den almindelige Lærlingelov.

Arbejdsraadets Formand gjorde opmærksom paa, at Henførelse under Lærlingeloven dels vilde betyde, at der sikredes Kelnerlærlinge Oplæring i Faget, dels at de beskyttedes mod forskellige Misbrug, og navnlig vilde det vel betyde, at de ganske unge Mennesker sikredes imod en alt for lang Arbejdstid. Under Konferencen med Kelnernes Repræsentanter var der blevet anført Eksempler paa meget lang Arbejdstid for unge Mennesker baade i København og Provinserne.

En Repræsentant for Centralforeningen af Beværtere i Danmark troede, at Tjenerforeningernes Ønske om at faa Kelnerlærlingene henførte under Lærlingeloven i Virkeligheden bundede i Ønsket om saa meget som muligt at formindske Tilgangen til Faget. Dersom Kelnerlærlingene kom ind under Lærlingeloven, og der saaledes blev fastsat bestemte Grænser for deres Arbejdstid, vilde det være meget uheldigt for Beværterne. Ogsaa for Oplærelsen i Faget var det nødvendigt, at Lærlingene arbejdede med paa den Tid af Døgnet (f. Eks. om Aftenen), da der var mest at bestille.

Paa Spørgsmaal om, hvorvidt de unge Mennesker, som ere til Stede i Forretningen indtil ud paa Natten (Kl. 1 eller længere), undertiden maa være der hele den Tid, Forretningen holdes aaben, svarede Repræsentanten for Hotelvært- og Restauratørforeningen i København, at dette vist nok ikke var Tilfældet. Det var rimeligvis ingen Steder saaledes, at den Dreng, der møder om Morgenen, ogsaa er i Forretningen om Aftenen eller om Natten. Skete det nu og da, var det paa Grund af tilfældige Uregelmæssigheder.

Paa Spørgsmaal, om det ikke er saaledes, at Lærlingen er tildelt en bestemt Kelner, som tager sig af ham og lønner ham, svarede der, at dette maaske nok var det almindelige, og at det

vel ogsaa paa adskillige Steder næsten var en Nødvendighed, da det i større Forretninger var umuligt for Principalen at tage sig af de enkelte Lærlinges Oplæring. Tjeneren blev saaledes paa en Maade Drengens Overordnede og kunde bidrage til, at han fik lidt mere eller mindre Frihed, alt eftersom han var flink eller det modsatte, men den egentlige Planlæggelse af Drengens Arbejdstid var selvfølgelig Principalens Sag.

Efter at Arbejdsraadets Formand havde oplæst forskellige under Konferencen med Tjenerorganisationernes Delegerede fremkomne Udtalelser om Kelderlærlingenes Arbejdstid, udtalte Repræsentanten for Hotelvært- og Restauratørforeningen i København, at selv om disse Oplysninger maaske passede for et enkelt Sted, og selv om det maaske tidligere havde været almindeligt, at Fagets Lærlinge vare blevne misbrugte, troede han at turde paastaa, at det almindelige nu til Dags er, at Drengene blive skaanede saa meget som muligt, ja at der næppe er noget andet Fag, hvor der bliver holdt saaledes Haand over Lærlingene som i Beværterfaget. Den ofte ret lange Brutto-Arbejdstid indesluttede i Virkeligheden adskillige Fritimer, saa at der blev Tid nok baade til Søvn og til at gaa ud og trække frisk Luft. — Med Hensyn til Spørgsmaalet om, hvorvidt Arbejdet sent paa Aftenen og ud paa Natten indvirkede uheldigt paa de unge Menneskers Helbredstilstand, svaredes der, at dette undertiden var Tilfældet. Det var jo ikke saa underligt, at en Dreng, som fra Hjemmet er vant til at gaa tidlig i Seng, og som plejer at færdes meget i det fri, i Begyndelsen lider under de nye Forhold, hvorunder han lever som Kelderlærling (ogsaa den uvante kraftige Kost bidrager undertiden til, at Lærlingene blive syge i Begyndelsen af deres Læretid). Men de unge Mennesker vænne sig efter nogen Tids Forløb til Forholdene, og man kan da ofte se, at der bliver kraftige Dreng af dem, der begyndte som smaa syge Svæklinge.

Paa et Spørgsmaal om, hvorvidt der gives nogenlunde regelmæssige Spisetider for de unge Mennesker, blev der svaret, at det fulgte af Arbejdets Natur, at alle i Faget lige fra Principalen ned til Drengene maa finde sig i at blive kaldt fra deres Maaltid, naar det var nødvendigt af Hensyn til Gæsternes Betjening. — I de større Forretninger i København findes særlige Spiserum for Personalet, i Provinserne spiser Betjeningen som oftest ved Buffeten i selve Restaurationslokalet eller — paa smaa Steder — ved samme Bord (men ikke til samme Tid) som Principalen.

Med Hensyn til Spørgsmaalet om Lærlingeuddannelsen oplystes det, at et af Principal- og Tjenerforeninger nedsat Fællesudvalg er enedes om en Fremgangsmaade, hvis Formaal er at sikre Lærlingene en forsvarlig Oplæring i Faget. De Tjenerorganisationer, man havde forhandlet med om denne Sag, var dem, der betød mest, og som repræsenterede den egentlige Fagkundskab. Aftalerne gaa ud paa, at der finder en virkelig Oplæring Sted, men uden at de unge Mennesker komme ind under Lærlingelovens Bestemmelser. Der var valgt et permanent Repræsentantskab for de samvirkende



Principal- og Tjenerforeninger, som nu skulde føre de vedtagne Bestemmelser ud i Livet.

d. Kelneres og Kelnerlærlinges Inddragelse under Arbejder-Ulykkesforsikringen.

Repræsentanten for Hotelvært- og Restauratørforeningen i København omtalte Vanskelighederne ved at holde Personalet i Beværterfaget ulykkesforsikret. Forsikringsselskaberne forlangte, at der, hver Gang en Mand erstattedes af en midlertidig Stedfortræder (maaske kun for nogle faa Timer), skulde gøres Anmeldelse derom, hvilket var alt for omstændeligt til, at man kunde indlade sig derpaa.

Efter at et Medlem af Arbejdsraadet havde gjort opmærksom paa, at der i Arbejdsgivernes Ulykkesforsikring ikke kræves Op-givelse af de forsikredes Navne, men kun af Arbejdsdagene, efter hvis Tal Præmien reguleres, bemærkede en af Repræsentanterne, at da der ikke forud var givet Underretning om, at dette Spørgs-maal vilde blive fremdraget, havde Repræsentanterne ikke under-søgt det nærmere. Men hvis det skulde vise sig, at en Ulykkes-forsikring af Beværterfagets Personale lod sig gennemføre i Praksis, var der ingen Tvivl om, at Principalerne gerne saa en saadan Reform, idet de havde megen Interesse for deres Folk og selv-følgelig maatte ønske dem samme Adgang til Erstatning i Ulykkes-tilfælde som Industriens Arbejdere.

---

## RÉSUMÉ EN FRANÇAIS.

---

La présente livraison contient une série de renseignements illustrant les conditions ouvrières dans le métier des restaurateurs. Ces données sont produites partie à l'aide d'un questionnaire présenté dans l'été 1905 aux restaurateurs urbains, partie à l'aide des pourparlers du „Arbejdsraadet“ (Conseil du Travail) avec les représentants des organisations syndicales des patrons et des ouvriers limonadiers et restaurateurs.

Dans la suite nous résumerons les chiffres des tableaux, qui embrassent env. 3400 établissements (restaurants, cafés, cabarets etc.) avec un personnel d'env. 15000 personnes.

1. Heures d'ouverture et de fermeture des restaurants et des cafés. En été la plupart des établissements sont ouverts de 6<sup>h</sup> à 8<sup>h</sup>; en hiver on ouvre plus tard, surtout dans la province; aussi l'ouverture se fait-elle ordinairement entre 7<sup>h</sup> et 9<sup>h</sup> du matin en hiver. La fermeture ne varie guère l'hiver et l'été. Les trois cinquièmes des restaurants et cafés de la capitale (Copenhague et Frederiksberg) sont ouverts après minuit; tandis qu'en province on ferme à minuit au plus tard et ordinairement déjà à 11<sup>h</sup>. La plupart de ces établissements dans la capitale sont ouverts pendant 16 à 18 heures l'hiver et l'été; dans les villes de province la plupart en sont ouverts pendant 15 à 17 heures en été, et pendant 14 à 16 heures en hiver. En général il faut dire que les grands établissements ouvrent et ferment plus tard que les petits, et cela d'une manière à produire à peu près la même durée du service.

2. L'âge du personnel. Quant au personnel supérieur (patrons, chefs) la répartition d'âge est à peu près la même dans la capitale que dans les villes de province. Les  $\frac{4}{5}$  des hommes et les  $\frac{3}{4}$  des femmes sont âgés de 30 à 60 ans; et la répartition entre ces deux limites est assez unie, ce qui fait penser que l'accès aux positions supérieures du métier est en grande partie réservé à des gens d'un âge avancé. — Le personnel du service (garçons, servantes) est en général plus jeune dans les villes de province que dans la capitale; notamment on trouve dans la province un nombre relativement con-

sidérable de tout jeunes gens (apprentis et jeunes). Ainsi dans la capitale il n'y a que  $\frac{1}{6}$  du personnel du service masculin qui soit au-dessous de 20 ans d'âge, tandis que dans les villes de province il y en a  $\frac{2}{5}$ . A peu près la moitié des garçons de salle dans la capitale a dépassé les 30 ans d'âge; un quart seulement de ceux des villes de province. — Du personnel de cuisine féminin  $\frac{1}{5}$  dans la capitale, la moitié dans les villes de province sont au-dessous de 20 ans d'âge; dans la capitale  $\frac{1}{4}$ , dans les villes de province seulement  $\frac{1}{12}$  d'elles ont 30 ans passés. — Les grands établissements occupent relativement plus de jeunes garçons de salle (et d'apprentis) que les petits; mais quant à la cuisine il semble que les petits établissements y emploient un personnel ouvrier tout jeune.

La durée du travail du personnel. Le personnel supérieur (patrons, chefs) est en général occupé plus longtemps que le personnel du service. Une durée de travail nette d'au moins 16 heures pèse sur la moitié des restaurateurs (patrons) dans la capitale, sur les  $\frac{3}{5}$  de ceux des villes de province. — Pour la plus grande partie du personnel de service la durée nette du travail varie de 12 à 15 heures. Toutefois la durée du travail dans les villes de province dépasse un peu celle de la capitale — puisqu'ici souvent les grands établissements ont un personnel de relai, se partageant la journée, procédé qui ne serait guère praticable dans les petits établissements. Ainsi dans la capitale les 17 % des garçons de salle ont plus de 15 heures de travail; les 28 %, moins de 12 heures de travail. Dans les villes de province les chiffres conformes sont respectivement de 23 % et de 14 %. — Pour le personnel de la cuisine la durée du travail dépasse plutôt un peu celle du personnel du service. — La durée moyenne nette du travail dans les différents groupes du personnel des restaurants, distinction faite des grands et des petits établissements, est illustré par le tableau suivant.

Durée moyenne nette du travail en heures  
par jour

	hommes		femmes	
	capitale	villes de province	capitale	villes de province
<b>Patrons, chefs:</b>				
établissements à 3—4 personnes....	15,2	15,6	14,7	15,6
— - 5 ou plusieurs p...	14,7	15,4	14,2	15,1
<b>Service:</b>				
établissements à 3—4 personnes....	14,3	14,6	13,1	14,6
— - 5 ou plusieurs p...	12,0	13,7	12,3	13,4
<b>Cuisine:</b>				
établissements à 3—4 personnes....	12,0	14,7	13,7	14,9
— - 5 ou plusieurs p...	12,3	13,9	12,8	14,0

La durée brute du travail est en général de 1 à 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> heures plus longue que la durée nette. — En général la durée du travail des jeunes garçons de salle (et des apprentis) est plus courte que celle des plus âgés ; au contraire les jeunes filles d'au-dessous de 18 ans occupées dans les cuisines semblent avoir la même durée de travail que le reste du personnel de la cuisine.

4. Table et logement. Les 5 à 6 <sup>0</sup>/<sub>10</sub> du personnel masculin du service ne sont pas nourris par le patron. Du personnel de la cuisine et du personnel féminin de service c'est une fraction encore moindre qui n'est pas nourrie sur les lieux. Du personnel masculin de service à peine <sup>1</sup>/<sub>3</sub> dans la capitale, presque les <sup>3</sup>/<sub>4</sub> dans les villes de province, sont logés à l'établissement. Quant au personnel féminin de cuisine, dans la capitale plus des <sup>4</sup>/<sub>5</sub> en sont logés ainsi, dans les villes de province elles le sont toutes ou à peu près.

---