

I Bone's betyder røgfri arbejdstid, at det ikke er tilladt at ryge tobak, e-cigaretter eller tygge skrå i arbejdstiden. Arbejdstiden skal forstås som tidsrummet, fra medarbejdere og ledere møder, til de får fri. Det gælder også alle indlagte pauser.

Bone's har 19 restauranter i hele Danmark og en administration i Herning med i alt 1300 medarbejdere og 35 ledere, hvor gennemsnitsalderen er 25 år.



Bone's

Restaurantkæden Bone's indførte røgfri arbejdstid den 1. november 2019. En enig ledelse tog beslutningen i sommeren 2019 efter flere år med tiltag, som begrænsede rygning lokalt. Beslutningen blev meldt ud til alle medarbejdere i oktober 2019. Bone's er mange unges første arbejdsplads, og er med til at introducere unge til arbejdsmarkedet.

Før lærte unge at ryge i Bone's

Da Dan Danielsen var restaurantchef for fem år siden, lavede han en spørgeskemaundersøgelse blandt sine yngste medarbejdere, der røg. Undersøgelsen viste, at meget få unge røg, inden de blev ansat i Bone's. Dan havde en mistanke om, at mange unge lærte at ryge i løbet af den tid, de arbejdede i Bone's, og at rygning var adgangsbilletten til fællesskabet. *'Uden at de ansatte sagde det direkte, så kunne jeg godt fornemme, at det måske kunne være én af årsagerne, at de havde set de ældre servicemedarbejdere, køkkenassistenter, kokke osv. sidde og hygge sig med en cigaret. Så måtte man jo hellere ryge for at være med i den klub. Og det havde jeg det rigtigt, rigtigt svært ved.'* fortæller HR-chef Dan Danielsen. I de Bone's restauranter hvor restaurantchefen røg, var der også flere medarbejdere, der røg.

Forebyggelse af rygestart var en motivation, som drev Dan Danielsen. *'Der tog jeg egentlig den første snak med Jan, vores direktør, omkring det her issue, at det var sgu ikke noget, jeg var stolt af, hvis det var virkeligheden. At vi kunne være årsagen til, at mange unge mennesker begyndte med at ryge. Og derfra har den egentlig været oppe at vende ad flere omgange.'*

Positive og omstillingsparate medarbejdere

Medarbejdere i Bone's har taget godt imod røgfri arbejdstid, og det glæder Dan Danielsen, der fortæller: *'Vi har ikke oplevet det på noget tidspunkt som et problem, at vi indførte røgfri arbejdstid, og vores restaurantchefer har egentlig også meldt relativt positivt tilbage. Medarbejderne har accepteret det og bare taget det i stiv arm og kommet videre. Det har ikke givet anledninger til de store slagsmål.'*

Størstedelen af medarbejderne i Bone's er unge, og der er mange udskiftninger af medarbejdere. Dette mener restaurantchef Annesofie Nielsen kan bidrage til, at røgfri arbejdstid hurtigere bliver en del af hverdagen. I Esbjerg gik der max. et par måneder, før det blev implementeret. *'Jeg tror så også, der er forskel på at gå ind og præge unge mennesker og at præge nogen, der har gjort det samme i 20-30 år. Der er de sgu nemmere at modellere',* fortæller Annesofie Nielsen.

'Vores branche er uden tvivl plaget af rigtig mange rygere. Men jeg tror der er rigtig mange, som kommer til at følge vores model, og så simpelthen bare indføre røgfri arbejdstid.'

Dan Danielsen, HR-chef, Bone's