

Arbetsmiljö i Helvetesköket

Det finns knappast någon typ av arbetsplats som har ett bredare register av arbetsmiljöproblem än restauranger. I TV-serien "Hell's Kitchen" får vi också se stjärnkrogarnas mörka hemlighet - den kadaverdisciplin som gourmetkockar som Gordon Ramsay kräver av sina anställda.

Text: Björn Lindabl



Foto: Scanpix

Den norska journalisten Marte Michelet tog nyligen upp arbetsmiljön på restauranger i en krönika i Dagbladets helgtidning:

"Fan ta dig din feta jävla kossa!" skriker Gordon Ramsay till en av kockarna i sin restaurang. "Yes Chef!" ropar hon skälvande tillbaka och fortsätter att pösa ut fiskrätter för brinnande livet.

Marte Michelet upplevde själv något liknande som kocklärling på en av Oslos bästa restauranger. Hon hade varit förberedd på hård arbetspress och sträng disciplin, men hon

hade ingen aning om att det också härskade en ideologi som kunde ha hämtats från en militärakademi.

"Jag anade inte att all den elaka utskällningen var en del av en Plan. Det var först när en av de äldre lärlingarna bitade mig upplöst i tårar inne på frysrummet som jag invigdes i det hela. Jag skulle brytas ned, för att så byggas upp igen och det var bra för mig, annars skulle jag bli en eländig kock."

Många faror

Den psykiska pressen kommer i tillägg till alla andra arbetsmiljöproblem. I restaurang-

köket kan man skära sig, bränna sig och få frostsador i kylrummen. Man kan halka på fettfläckar och få belastningsskador. Det är en miljö med obekväma arbetstider, mycket buller och med mikrobiologiska arbetsmiljörisiker som smitta, toxinpåverkan och överkänslighet. Kockar har 2,5 gånger högre risk att få lungcancer än andra yrken.

För många unga är en restaurang eller hamburgerbar den första kontakten med arbetslivet. Men det är få som stannar kvar i yrket.

De som väljer att bli kock håller bara ut i genomsnitt 6,5 år. Stannar man kvar hela livet ökar risken för en tidig död. En manlig kock har en förväntad levnadsålder på 70 år och en servitör på 72 år. Det kan jämföras med präster, som förväntas leva till de blir 81 år, enligt den Statistiska centralbyrån i Norge, som jämfört 76 olika yrken. Kvinnliga kockar, hovmästare och servitörer förväntas leva till de blir 79-80 år, men kommer relativt sett ännu längre ned på listan än sina manliga kollegor. Bara kvinnliga stålverksarbetare förväntas leva kortare.

Lite mobbning

Trots detta har tillströmningen till restaurangyrkena varit stor. Och inte allt är negativt visat en norsk studie som gjordes för ett drygt år sedan för NHO Reiseliv med Terje Tidemann och Reidar Mykletun som redaktörer: "Kökens Hverdag".

- Även om det är en mycket hög genomströmning i yrket trivs många. Ett av de glädjande resultaten var att mobbning är ett så litet problem. Vi lyckades inte ens mäta det. Det är stort sett en trevlig och ungdomlig miljö. De kokkar som vi intervjuade trivdes också väldigt bra, men de tacklade inte den flexibilitet, osäkerhet och stress yrket medför, säger Terje Tidemann

Han arbetar på Opplæringskontoret i Vestfold (som har till uppgift att stödja lärlingar som får praktik på företag) Det får också en råsop i Marte Michelets krönika: *"Opplæringskontoret vet utmärkt väl vilken pervers regim de skickar ungdomarna till"* skriver hon.

- Michelet skjuter långt över målet, säger Terje Tidemann.

- Det hon har upplevt finns i en mycket speciellt miljö. Vi uppfattar inte att det är så i vardagen. Det är allt för generaliserande.

Men Gordon Ramsay är en olycka både för sig själv och för oss som försöker rekrytera folk till näringen.

Trots de många problemen har tillströmningen varit stor. Ett skäl är den flod av TV-program om matlagning som började komma i mitten av 90-talet.

Demoniska kokkar

Intresset för matprogram exploderade för några år sedan. Kockarna kan vara charmrande som Jamie Oliver, älskliga som Tina Nordström, sexiga som Nigella Lawson eller demoniska som Gordon Ramsay.

Jämfört med vad TV-tittarna sett förut i det norska "Fjernsynskjøkkenet", där Ingrid Espelid Hovig var programledare under 32 år, var det en

revolution. I hennes program var matlagning en seriös aktivitet. TV-kocken lagade förnuftig och traditionell mat. Hon supplerades ofta av kosthållsexperten Kaare Norum.

- Idag visar de mest populära matprogrammen matlagning som en underhållning och ett sätt att presentera sig själv, skriver Annechen Bahr Bugge i en forskningsrapport för Sifo, Statens Institutt for forbruksforskning.

- Men toppen för matprogram på TV nåddes för två år sedan. Till årets grundutbildning efter gymnasiet har den minskat med 14 procent, eller 500 personer, påpekar Terje Tidemann.

Dessutom är andelen som hoppar av studierna mycket hög. Hela 45 procent av de som börjar på en grundutbildning inom hotell- och restaurang hoppar av innan de är färdiga.

Många individualister

Enligt en rapport från forskningsinstitutet NIFU STEP kan det bero på att många individualister sökt sig till utbildningen. De är kreativa och konstnärliga, och har därför svårt att anpassa sig till undervisningskökets strama regler.

- Eftersom det är så stor genomströmning är intresset för att skaffa sig vidareutbildning också liten. Det är lätt att få ett ledarjobb ändå, säger Terje Tidemann.

Just den höga genomströmningen är branschens största problem, och det som gör det så svårt att genomföra åtgärder för att förbättra arbetsmiljön.

- På Volvo vill de anställda fortsätta att arbeta och tar därför upp kampen för arbetsmiljön. På en restaurang slutar folk bara. Turnovern är van-

sinnigt hög, säger Jens-Petter Hagen, informationschef i Hotell- og Restaurantarbeiderforbundet, HRFA.

- Speciellt på mellanledarnivå är det låg kompetens och kort utbildning. Det blir en ond spiral.

Ledarkurs hjälper

I "Kokkens Hverdag" har kokkar som deltagit i det som kallas för Diplomkokkurset intervjuats. De hävdade att det öppnat sig en ny värld för dem när de fick lära sig om personalledning och arbetspsykologi:

"Nu visste de bättre hur de skulle samarbeta och vägleda andra kokkar när de kom tillbaka till sina företag. En ärlig kökschef sa att han hade kunnat behålla fler av sina anställda om han tidigare hade vetat det han nu lärt sig. När han såg tillbaka på tiden som ung kökschef såg han hur många av dem som blev utbrända på grund av att han krävde för mycket av dem i förhållande till deras kompetens och behov."

Den som letar efter försök i den norska restaurangbranschen med alternativa sätt att organisera arbetet i köket eller åtgärder för att förbättra arbetsmiljön letar emellertid förgäves.

Samtidigt har, paradoxalt nog, arbetsmiljön i restaurangerna fått ett enormt lyft i Norge och Sverige i och med att rökning förbjöds. I bägge länderna rapporteras det om bättre hälsa för de anställda. Speciellt för servitörerna är skillnaden stor. Till sommaren införs rökförbudet också i Finland och på Island, medan Danmark än så länge nöjer sig med att skärpa reglerna för rökning på restauranger från och med april. Rökfrihet ska gälla som princip. Men det ges möjlighet att ha rökrum dit även drycken får tas med.