



**MENTAL TRIVSEL PÅ
MENUEN
DATAGRUNDLAG**

**JUNI
2024**

KORT OM UNDERSØGELSEN

- Denne analyse er udarbejdet på baggrund af HORESTAs Trivselsværktøj – Better Hospitality Workplace og indeholder datagrundlaget fra de restauranter som indgår i projektet "Mental Trivsel på menuen". Projektet er støttet af Velliv Foreningen.
- Besvarelserne er indsamlet i perioden 15. november 2023 til 24. juni 2024.
- Analysen er baseret på 1.280 besvarelser fra 156 restaurantenheder og den samlede svarprocenten er 42.
- Gengivelse af denne rapport eller dele heraf er ifølge dansk lov om ophavsret ikke tilladt uden skriftlig tilladelse fra HORESTA



SÅDAN LÆSER DU RAPPORTEN

Der er ud fra medarbejdernes besvarelser beregnet en score mellem 0 og 100. Som udgangspunkt betragtes en høj score som positiv, men for følgende områder anses en lav score som positiv:

Arbejds mængde

Arbejdstempo og

Stress

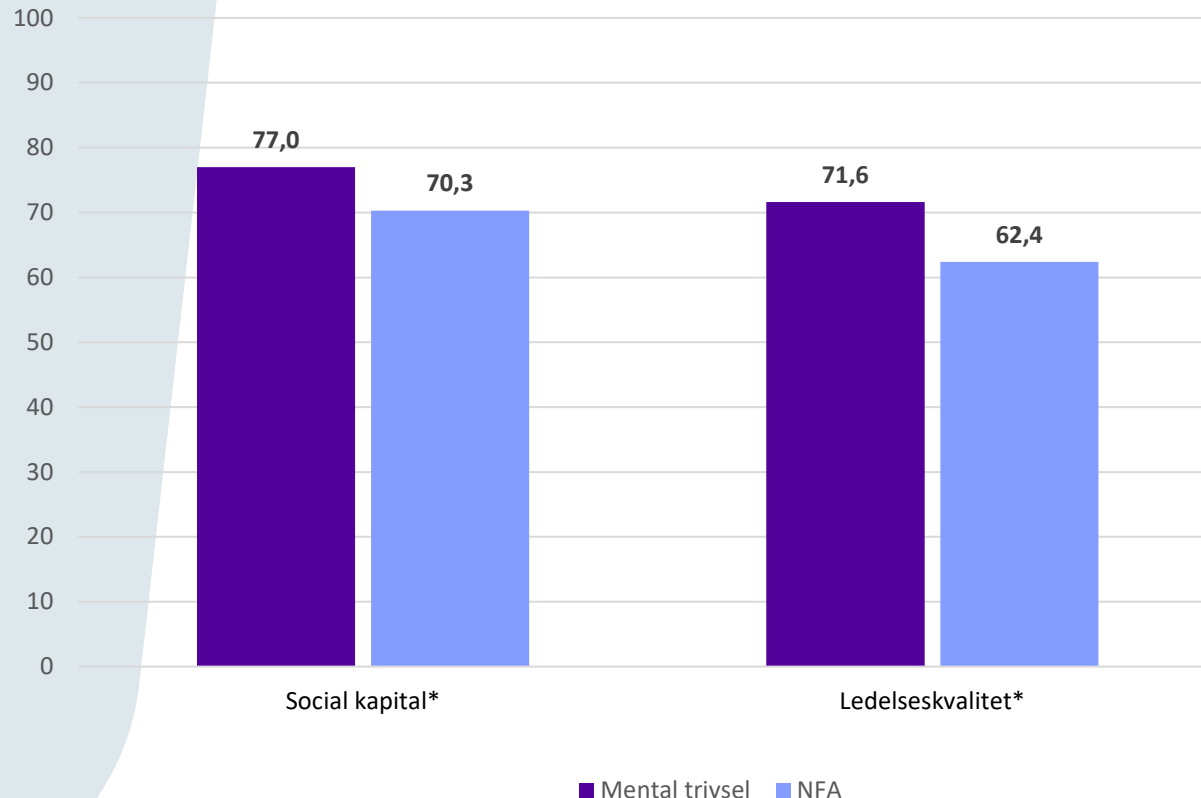
For det psykiske arbejdsmiljø vedr. krænkende handlinger - mobning, seksuel chikane, trusler om vold, fysisk vold og diskriminering/forskelsbehandling er scoren andelen, der har været udsat for en krænkende handling, og en lav score anses derfor som positiv.

På spørgsmålene generelt er der sammenlignet med resultater fra lignende undersøgelser udført af det Nationale Forskningscenter for Arbejdsmiljø (NFA) - NOA-L, 2023 og Arbejdsmiljø og helbred, 2016, alle brancher. På spørgsmålene omkring krænkende handlinger har vi valgt at sammenligne resultaterne med tallene (NOA-L), 2023 – Restauranter og barer.



SOCIAL KAPITAL OG LEDELSESKVALITET

MENTAL TRIVSEL PÅ MENUEN - RESTAURANTER



Social kapital og ledelseskvalitet er ifølge forskning de to faktorer, som har størst indflydelse på trivsel og arbejdsmiljø. De har været udslagsgivende i forhold til udvælgelse af restauranter til feltbesøg. Høj social kapital er kendetegnet ved at arbejdsmiljøet er baseret på tillid og retfærdighed, mens høj ledelseskvalitet har positiv indflydelse på trivsel, produktivitet og kvalitet i arbejdet. Bemærk, at social kapital og ledelseskvalitet kun giver et overordnet billede. For at kunne arbejde målrettet med trivsel på arbejdspladsen, er det nødvendigt også at inddrage øvrige faktorer.

Social kapital er en score som beregnes ud fra spørgsmål om tillid* og retfærdighed – scoren giver en pejling af om der er psykologisk tryghed i virksomheden. Scoren skal være så høj som muligt. De ansatte på de adspurgte virksomheder vurderer samlet set at deres sociale kapital ligger på 77,0, mens ledelseskvaliteten er 71,6 på en skala fra 0-100, hvor 100 er bedst.

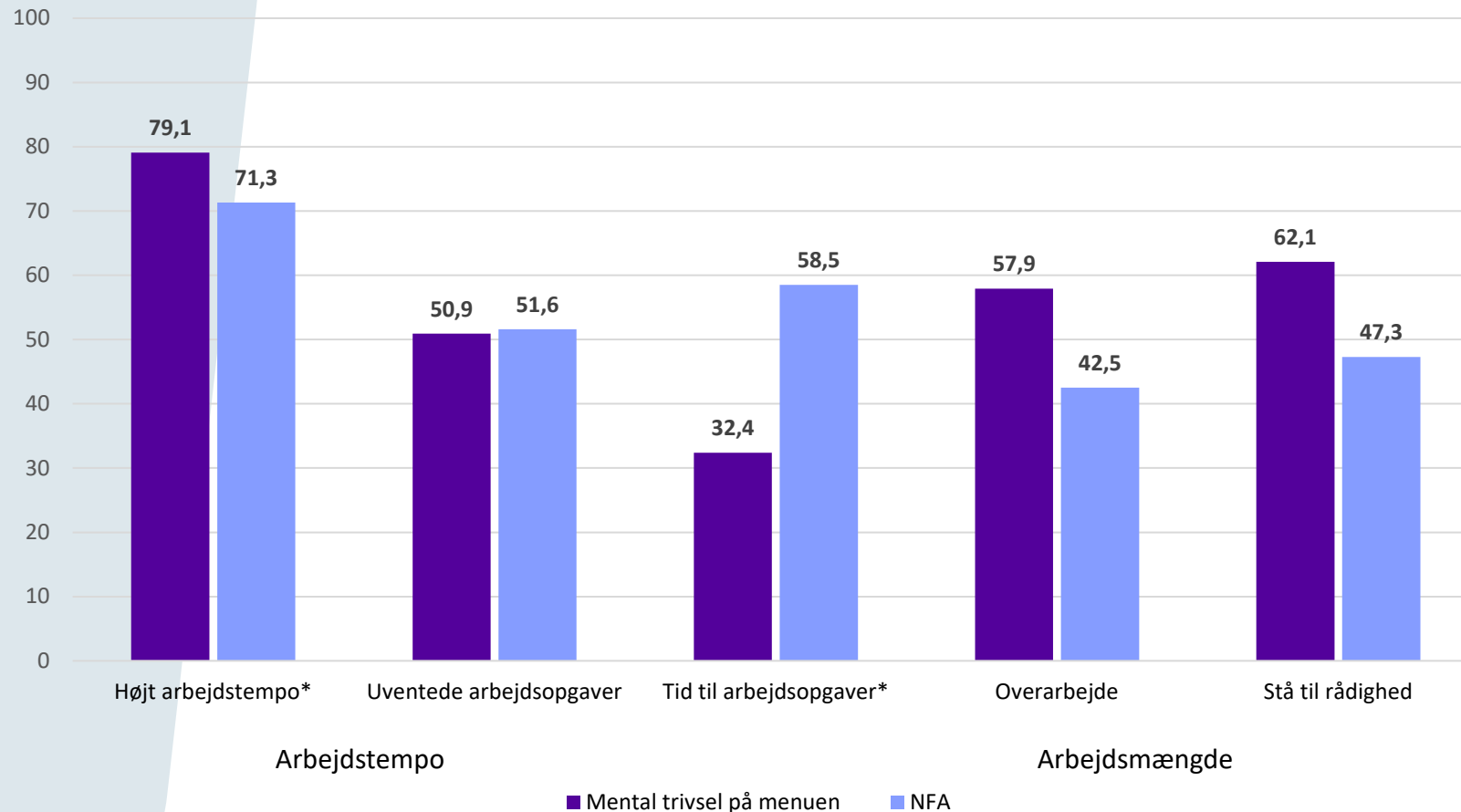
For spørgsmålene omkring ledelseskvalitet er scoren også højere end det generelle arbejdsmarked.

Kilder: Mental trivsel – Better Hospitality Workplace, HORESTA (N=1.280). NFA – Arbejdstilsynet, National overvågning af Lønmodtagernes Arbejdsmiljø (NOA-L), alle brancher 2023, (N=20.235-21.069)

*2 spørgsmål om tillid (indgår i social kapital) og 2 spørgsmål om nærmeste leder er data fra tidligere NFA undersøgelse "Arbejdsmiljø og helbred, alle brancher 2016" benyttet, da spørgsmålsformuleringer har ændret sig. (N=30.590-36.453)

ARBEJDSMÆNGDE OG ARBEJDSTEMPO

MENTAL TRIVSEL PÅ MENUEN - RESTAURANTER



På spørgsmålene om arbejdstempo og arbejds mængde skal værdien være så lav som mulig.

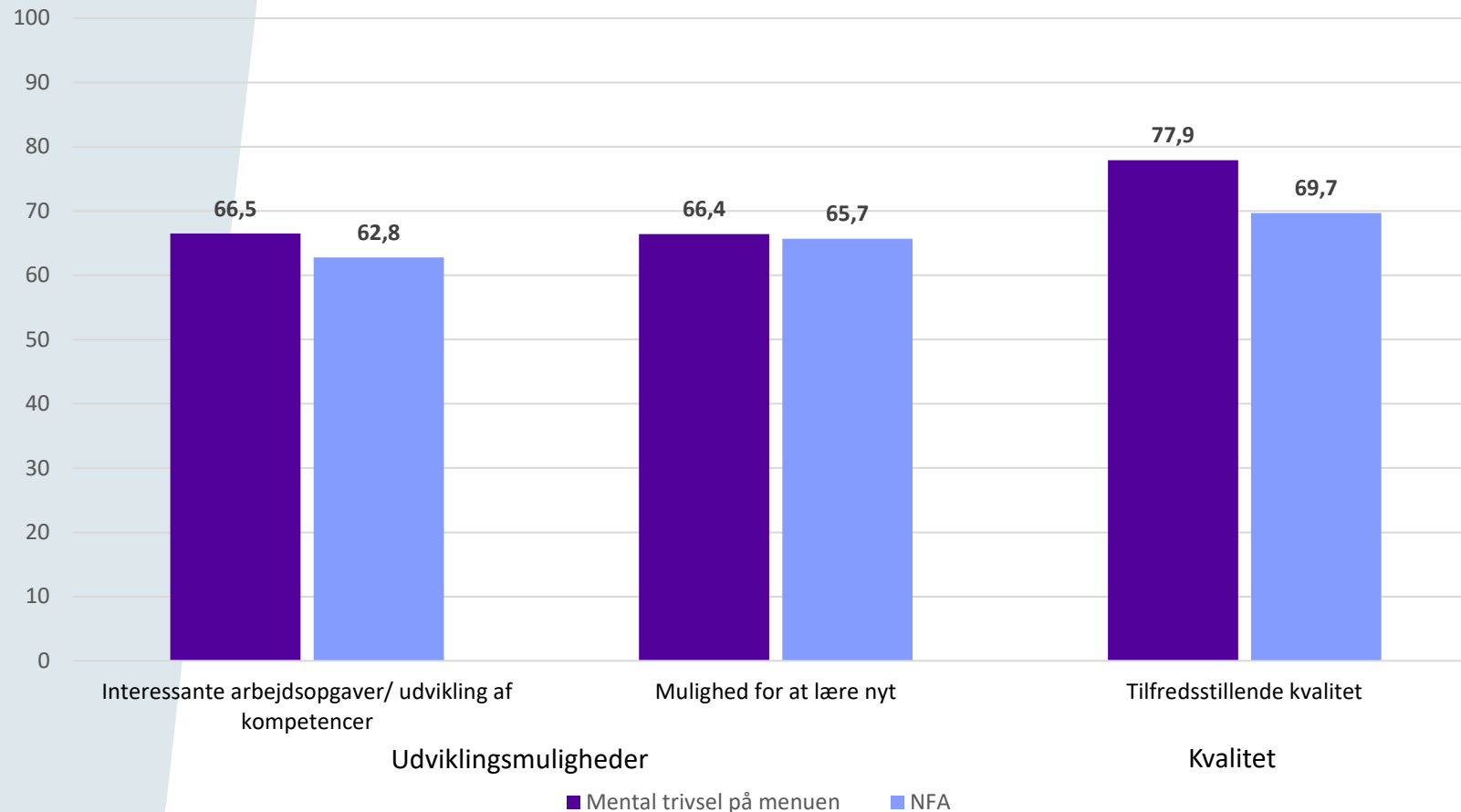
Det er oftere nødvendigt at holde et højt arbejdstempo for de adspurgte i restaurantbranchen end for det generelle arbejdsmarked, mens niveauet for uventede arbejdsopgaver er som det generelle arbejdsmarked. De adspurgte ansatte må oftere arbejde over, og må stå til rådighed udenfor arbejdstid end det er tilfældet for arbejdsmarkedet generelt.

Kilder: Mental trivsel – Better Hospitality Workplace, HORESTA (N=1.280). NFA – Arbejdstilsynet, National overvågning af Lønmodtagernes Arbejdsmiljø (NOA-L), alle brancher 2023 (N=20.261-20.362)

* På spørgsmål om højt arbejdstempo og tid til arbejdsopgaver er data fra tidligere NFA undersøgelse "Arbejdsmiljø og helbred, alle brancher 2016" benyttet, da spørgsmålsformuleringer har ændret sig. (N=30.210)

UDVIKLINGSMULIGHEDER OG KVALITET

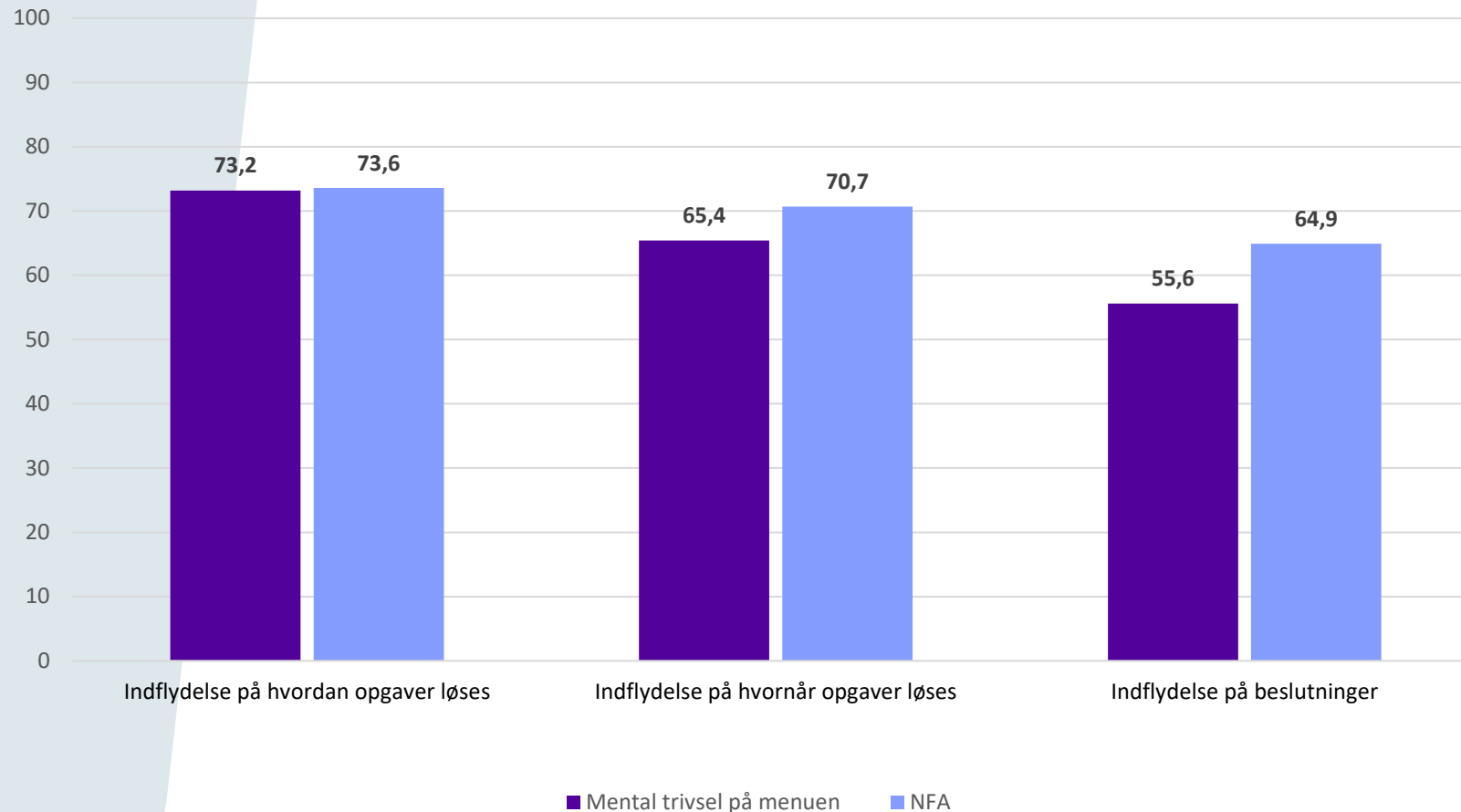
MENTAL TRIVSEL PÅ MENUEN - RESTAURANTER



På spørgsmålene om udviklingsmuligheder og om man kan levere sit arbejde i en tilfredsstillende kvalitet skal scoren være så høj som muligt. Udviklingsmulighederne er på niveau med arbejdsmarkedet. På spørgsmålet om at medarbejderne får mulighed for at lave deres arbejde i en kvalitet som de er tilfredse med, er et parameter som bidrager væsentligt til trivsel/tilfredshed. Værdien på 77,9 ligger markant over arbejdsmarkedet.

INDFLYDELSE I ARBEJDET

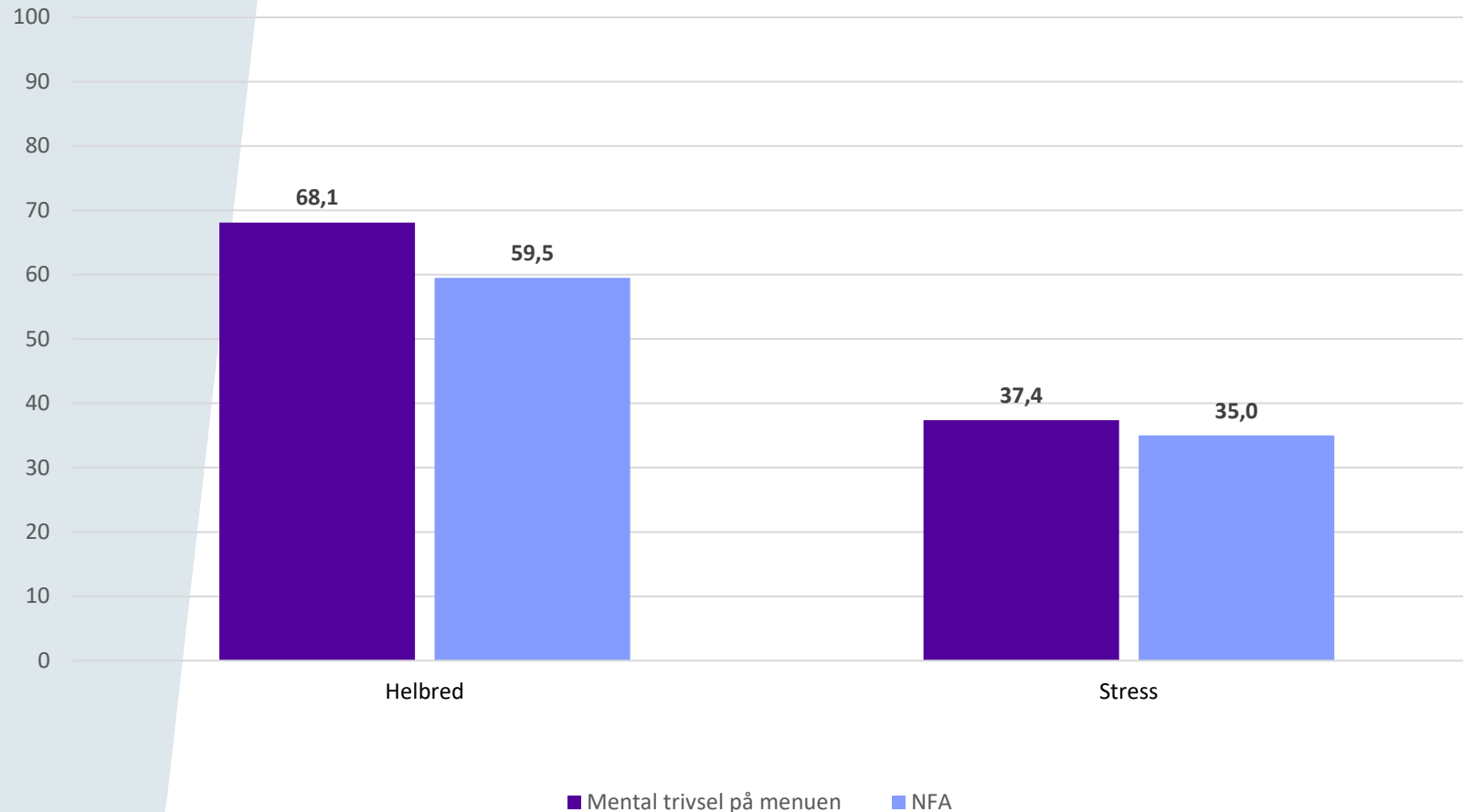
MENTAL TRIVSEL PÅ MENUEN - RESTAURANTER



På spørgsmålene om indflydelse i arbejdet skal scoren være så høj som muligt. På alle tre parametre omkring indflydelse i arbejdet ligger projektdeltagerne under det generelle arbejdsmarked – et billede som er generelt for restaurantbranchen, hvor der kan argumenteres at de strukturelle arbejdsformer i brancher vanskeliggør det at have indflydelse på hvornår opgaverne løses.

HELBRED OG VELBEFINDENDE

MENTAL TRIVSEL PÅ MENUEN - RESTAURANTER

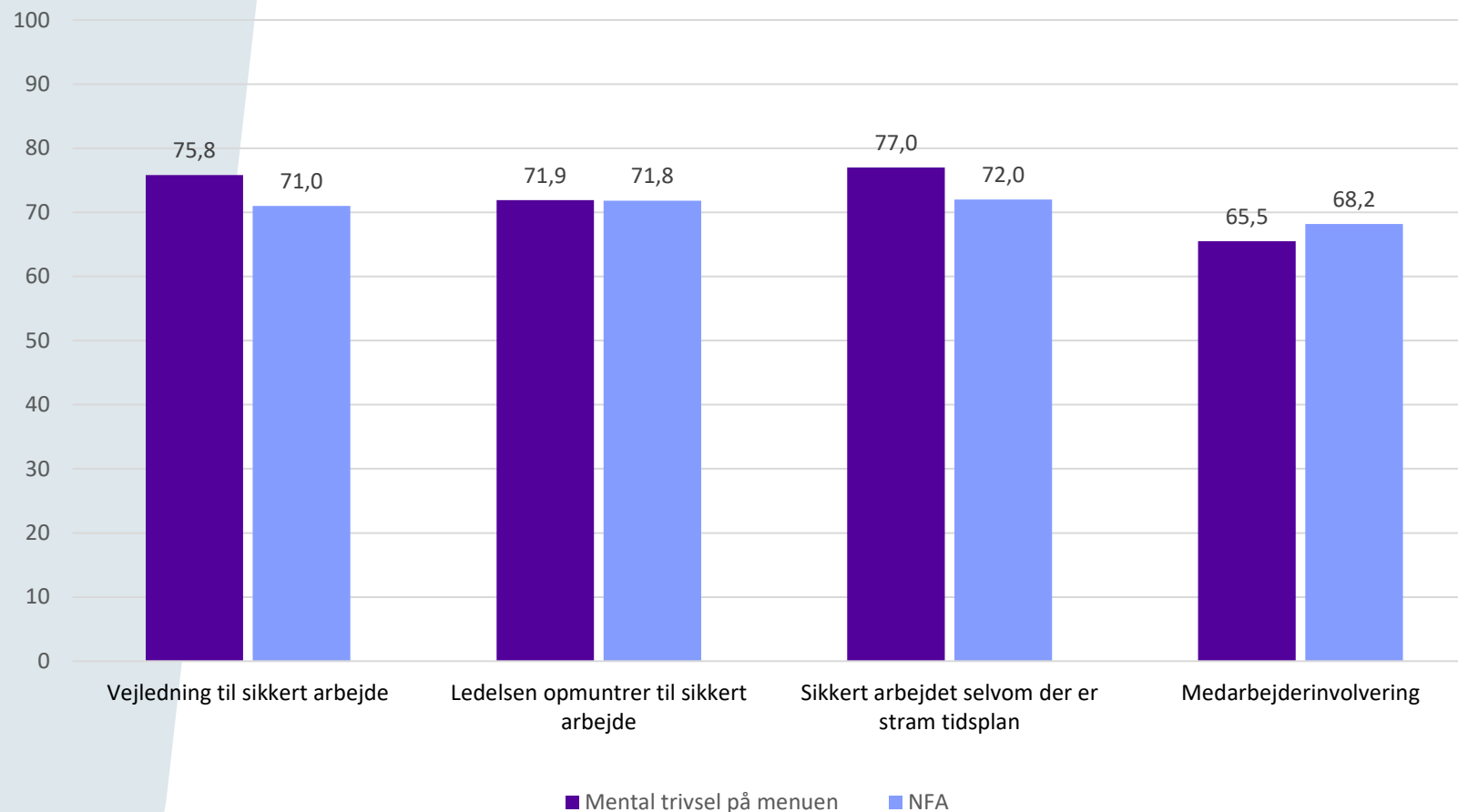


På spørgsmålet om eget helbred skal scoren være så høj som muligt. De adspurgte i projektet vurderer generelt at deres helbred er bedre end arbejdsmarkedet – hvilket nok også er naturligt med mange unge ansatte.

Spørgsmålsscoren for stress skal være så lav som muligt. Spørgsmålet er uddybet i projektets spørgeskema, således at det påpeges at det er den længerevarende stress, som udgør en helbredsmæssig – her ligger scoren for de adspurgte i projektet lidt over det generelle arbejdsmarked og medarbejderne er derfor mere stressede.

ARBEJDSMILJØ

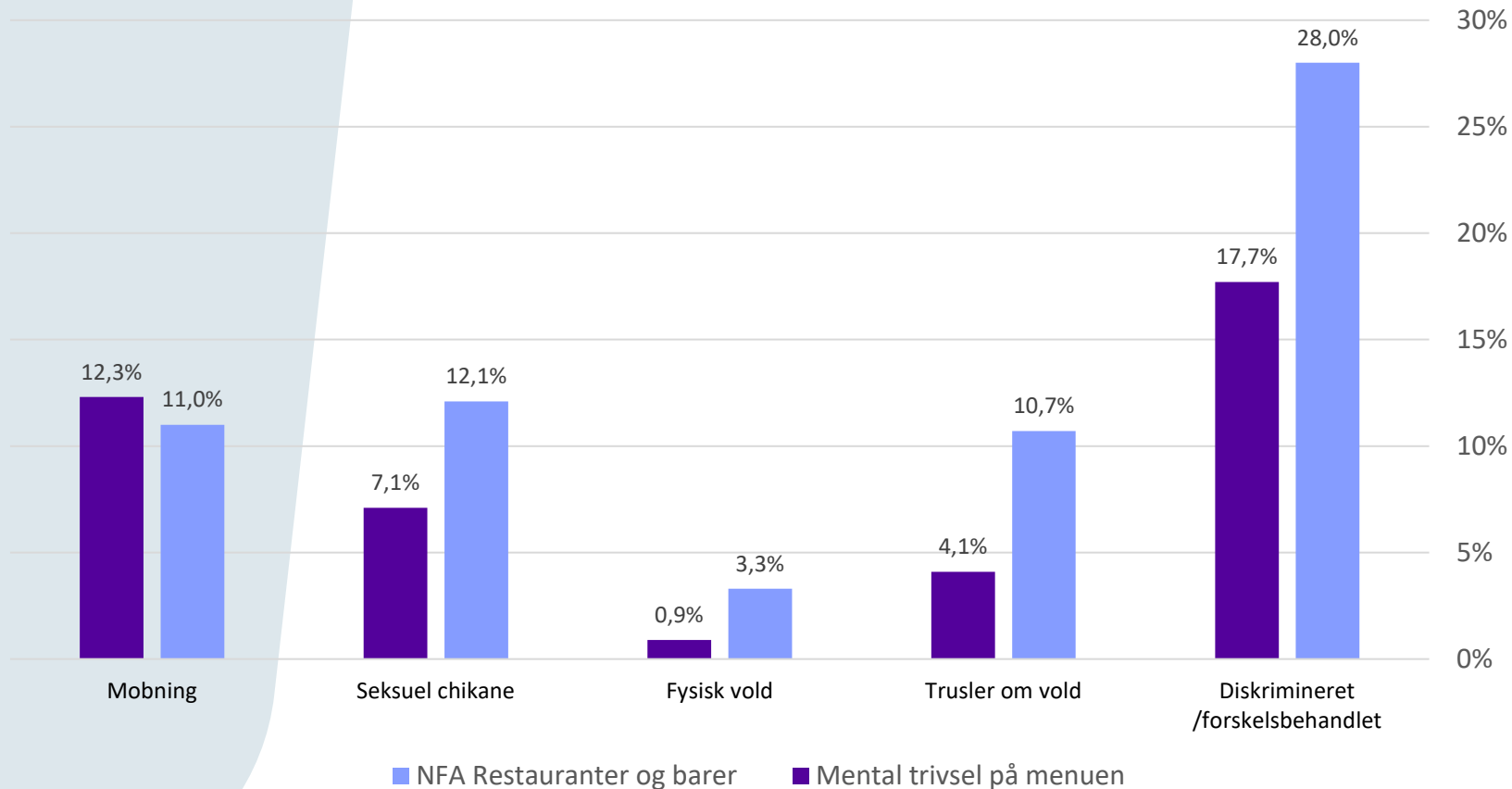
MENTAL TRIVSEL PÅ MENUEN - RESTAURANTER



På spørgsmålene om arbejdsmiljø skal scoren være så høj som muligt. På tre ud af de fire parametre der her måles på; vejledning til sikkert arbejde, ledelses opmuntring til sikkert arbejde, og sikkert arbejde når der er travlt, ligger virksomhederne i projektet bedre end det generelle arbejdsmarked. Spørgsmålet om hvorvidt medarbejderne bliver involveret i beslutningerne ligger lavere – der er dog ændret i spørgsmålsskalaen hos NFA, hvor der svares på en 5 punkts skala og ikke en 4 punkts skala som i projektet (BHW).

PSYKISK ARBEJDSMILJØ – KRÆNKENDE HANDLINGER

MENTAL TRIVSEL PÅ MENUEN - RESTAURANTER



Det psykiske arbejdsmiljø er undersøgt blandt projektdeltagerne og her skal scoren helst være så lav som muligt. Tallene viser at de ansatte i restaurantbranchen er udsatte på de psykiske parametre vedr. krænkende handlinger. Sammenligningen her er NFAs tal for restauranter og barer, som er mere sammenlignelige end alle brancher.