

Danske topchefer drikker mest

■ Jo højere en stilling en dansker bestrider, desto mere og hyppigere drikker han, viser ny forskning.

■ Alkohol kan have positive sociale konsekvenser for karrieren.

STEFFEN STUBAGER

stubb@jp.dk

Danskerne tager på drukture på barer og restauranter med deres kolleger, chefer og øvrige professionelle netværk for at skaffe bedre job. Der hersker nemlig en kultur i Danmark, hvor alkohol fungerer som et karrierefremmende middel.

Det viser en undersøgelse, som sociologer fra Københavns Universitet har lavet blandt 1.442 ansatte i en

større dansk virksomhed i københavnsområdet.

Undersøgelsen, hvis konklusioner ifølge forskerne også er gældende for resten af samfundet, viser, at jo højere oppe i hierarkiet i en virksomhed en ansat befinder sig, desto oftere drikker han alkohol. Direktører og ledere helt i top drikker typisk alkohol ved mere end 15 lejligheder på en måned og når op omkring grænsen for Sundhedsstyrelsens anbefalede maksimale ugentlige alkoholindtag – 14 genstande for mænd, 7 for kvinder. Samtidig indtager grupper længere nede i virksomhedshierarkiet langt sjældnere og mindre mængder af alkohol.

Ansatte i højere stillinger svarer i undersøgelsen, at de har succes med at opnå nye stillinger eller at blive fremmet som følge af deres

våde bar- og restaurantudflugter, mens personer længere nede i virksomhedshierarkiet hovedsageligt bruger de berusende dråber til at dæmme op for samtaler og lette deres personlige relationer mellem hinanden.

Alkohol har positive sociale konsekvenser for overklassen, konkluderer sociologerne bag undersøgelsen.

Danmark er et drukland

»Rigtig mange stillinger og muligheder bliver fordelt gennem uformelle netværk som på en druktur. Nogen fortæller om en mulighed, og andre samler den op. Man kan lettere *bonde* og indgå gaverelationer mellem hinanden, når man er påvirket af alkohol,« siger Anton Grau,

der sammen med sine sociologkolleger Christoph Ellersgaard og Margaretha Järvi-

nen står bag undersøgelsen.

Han tilføjer:

»Man kan vedligeholde sine bekendtskaber og sit netværk på mange måder – f.eks. også ved at spise sammen eller ved at tage på ture. Men drikkeritualer har større potentiale herhjemme end andre netværksmetoder, og det er rent kulturelt bestemt. I andre lande vil man ryge vandpibe sammen eller invitere hinanden hjem i den private bolig. Men Danmark er virkelig et drukland.«

Hvis man er højt oppe i hierarkiet i en virksomhed, kan man med andre ord slippe af sted med at drikke store mængder af alkohol, uden at det får konsekvenser.

»Normal-drukkulturen tillader ret voldsomme brandterter og et ret stort alkoholindtag,« fastslår Anton Grau.

Faktisk går sociologen så

langt som til at sige, at afholdenhed fra alkohol kan koste karrierefokuserede mennesker muligheder. I Danmark drikker blot 5 pct. af den voksne befolkning aldrig alkohol, og en fuldkommen afholdsmænd bliver dermed anset med stor undren, siger Anton Grau.

Hold dig fra brandbilen

Ambitionsrige personer bør således drikke de rigtige typer af alkohol og mestre en vis form for linedans mellem bar, restaurant og café samt have en bred vifte af forskellige mennesker i netværket, hvis de vil frem i verden. Stræber en mellemlider eksempelvis efter at blive fremmet, kan det ifølge forskningen blive en karrieremæssig stopklods at bestille en Bacardi Breezer, en irsk kaffe, en rom og cola eller en

såkaldt brandbil i baren. Den slags er forbeholdt den del af arbejderklassen, som ingen chefambitioner har.

Den ambitiøse mellemlider bør derimod bestille en mojito, en long island iced tea eller en cosmopolitan, og kommer han endnu længere op i hierarkiet, bør han især kende forskel på en god og en dårlig cognac eller whisky.

Hvorfor?

»Fordi man befinder sig i den rigtige kultur. Afstanden mellem én og ens overordnede bliver mindre, fordi man med alkoholindtag ligner hinanden. Jo mere man ligner sin overordnede, desto mere sandsynligt er det, at det vil fremme karrieren,« siger Anton Grau.

»Og man må gerne blive fuld, men ikke for fuld. Man skal drikke lige til grænsen.«

FAKTA

Alkohol som karrierefremmer

Forskere fra Københavns Universitet har påvist, at alkohol kan have positive sociale konsekvenser for danskere i højere stillinger. Men inden man begiver sig på drukture for at fremme sin egen karriere, bør man vide følgende:

Bestil aldrig en Bacardi Breezer, en brandbil eller en gulddøl. Den slags vil næppe imponere chefen, der drikker whisky og cognac.

Bestil derimod en cosmopolitan, en long island iced tea eller en mojito – eller den helt sikre gin og tonic.

Gå ud med et bredt netværk.

Glem ikke, at Sundhedsstyrelsens anbefalinger om maksimalt at indtage 14 genstande, hvis man er mand, og 7, hvis man er kvinde, også gælder, hvis man vil opnå en bedre plads i hierarkiet.



Det er ikke ligegyldigt, hvilke alkoholdrikke man vælger, hvis man som ambitiøs leder vil drikke til et forretningsmøde.

Foto: Finn Frandsen/Polfoto

HØRING

»Man kan maskere sit alkoholforbrug som en hobby«

■ Erhvervskvinde og livsstilseksperter Helle Lundsgaard går ud og spiser og drikker med sit netværk for at bytte tjenester.

STEFFEN STUBAGER

stubb@jp.dk

Det bliver accepteret blandt danskerne, at vi har et af verdens højeste forbrug af alkohol.

Det er en inkarneret del af vores kultur, at hver eneste

dansker over 16 år i gennemsnit drikker, hvad der svarer til lidt mere end to kasser øl om måneden eller knap 12 liter ren alkohol om året, mens blot 5 pct. afholder sig fra at drikke de berusende dråber.

Og jo højere oppe i hierarkiet man befinder sig, desto oftere indtager man alkohol, viser en undersøgelse fra Københavns Universitet.

■ **Hvorfor accepterer vi, at vi drikker i disse mængder?**

»Det sker, fordi den kreative

klasse definerer værdierne. Hvis den definerer, at det er fint at drikke rødvin, har rødvinsdrikkeri ikke længere noget med druk at gøre. Så er vi i stedet ovre i, at alkohol bliver til et nydelsesmiddel og noget socialt og kulturelt, hvor det handler om viden, vinrejser, foredrag, netværk og oplevelser. Faktisk kan man maskere et alkoholforbrug som en hobby og en passion, som bliver accepteret,« siger Helle Lundsgaard.

■ **Hvordan er det kommet hertil?**

»Det begyndte helt tilbage, da Irma importerede de første vine til Danmark som de såkaldte Præstetanker og en meget berømt vin, Sangre de Toro, altså Tyreblood. Samtidig begyndte charterturerne at rejse ud og stiftede bekendtskab med vin.«

■ **Undersøgelsen fra Københavns Universitet viser, at drukture med netværket kan gavne karrieren. Hvorfor**

foregår det sådan?

»Jeg køber ikke helt påstanden om, at man går direkte på druk for at fremme sin karriere. Det er til gengæld mere legitimt og seriøst, at man starter med at spise sammen. Så får man noget rødvin, og derfra kan man tage videre for at drikke sammen eller invitere hinanden hjem til cocktails. Jeg er selv med i bestyrelsesarbejde, og vi er ofte ude for at spise sammen, og ja, så får vi vin, og snakken går – også om tjenester mel-

lem hinanden. Jeg har aldrig hørt om, at man går direkte på druk sammen. Det hedder sig i hvert fald, at man går ud for at spise sammen. Så kan det godt være, at nogen tager videre på drukture bagefter.«

■ **Hvorfor drikker hierarkiets top mere end bunden?**

»Dem, der er højere oppe i hierarkiet, har også typisk en repræsentationskonto. Man kan invitere folk ud at spise. Det kan klart få en reel erhvervsmæssig betydning.«