



# Smoke free systems

Med en rökstation på hotellet, konferensanläggningen eller i restaurangen stannar gästerna kvar i lokalen istället för att stå utanför entrén och röka. Cigarettfimpar på marken och pyrande askkoppar är varken miljövänligt eller brandsäkert. Smoke Free Systems rökstationer är en svensk uppfinning som fungerar både i offentliga miljöer och i personalutrymmen.

TEXT: SUSANNE MATTSSON  
FOTO: SUSANNE MATTSSON  
och SMOKE FREE SYSTEM

## Med en rökstation slipper man röklukt och fimpar utanför entrén

Lagändringen från 2005 som förbjöd rökning på restauranger, barer och caféer resulterade i nya innovativa lösningar. Smoke Free Systems, som bildades 1987 och som idag finns i 13 olika länder, har utvecklat rökstationer som gör att gästerna kan stanna kvar inne i lokalen. Rökstationer är också vanliga i personalrum eftersom personalen då slipper springa ut och röka, samt att kläderna inte heller luktar rök.

– Fördelarna med en rökstation är att man får en liten och utrymmessnål lösning som inte lämnar någon röklukt i eller kring lokalen, och som inte behöver tömmas, rengöras eller på annat sätt hanteras av den egna personalen, säger Anders Bohlinder, försäljningschef på Smoke Free Systems.

### Samarbete med Scandic

Vanligast är modellerna för upp till tre samtida rökare alternativt upp till sex samtida rökare. Det finns även större rökstationer för upp till 12 personer. Rökstationen består av en flyttbar modul som är tillverkad av aluminiumverk och glasväggar. De kan ha en helt öppen front, en semi-öppen eller vara försedd med dörr.

– I december 2007 fick vi våra rökstationer med dörrfunktion godkända enligt principen röktrum av Miljöförvaltningen.

Innan dess var det inte alltid möjligt med placeringar av rökstationer på publika platser, säger Anders Bohlinder.

Scandic är en av de hotellkedjor som samarbetar med Smoke Free Systems. På Scandic Järva Krog har man två rökstationer, en vid receptionen och en utanför konferensrummet på våning elva.

– Våra gäster uppskattar att kunna röka direkt utanför konferensrummet så att de slipper ta hissen ner till entrén, säger Natasha Adamovic, hotellchef på Scandic Järva krog som haft sina rökstationer i cirka sex år.

### Släpper ut ren luft

Placering bör ske i anslutning till gästerna. Förutsättningen för att rökstationen ska få maximal effekt är att man tar hand om röken innan den hinner spridas i rummet. Det är därför viktigt att rökaren håller sig innanför väggarna, innanför infångningszonen. Inne i modulen leder man röken i rätt riktning med hjälp av ett kraftigt luftflöde. Infångning av tobaksröken sker i bakpaneler och askkopp för att sedan filtreras genom bland annat kolfilter. Den 100-procentigt rena luften släpps sedan ut i arbetsmiljön igen.

Rökstationerna hyrs ut och leverantören sköter sedan all service som byte av filter



Anders Bohlinder, försäljningschef på Smoke Free Systems.

och tömning av fimpar och aska i askhanteringsystem. Det enda kunden behöver hålla med är ett 220/230 Volts eluttag.

– Det finns cirka 1000 rökstationer installerade på den Svenska marknaden idag, av dem så är cirka 30 rökstationer installerade på hotell, konferensanläggningar flygplatser och andra publika och semipublika platser. Hotellen har bland annat valt våra stationer såväl för personalen som för sina gäster. Under september gör vi även några installationer på restauranger, och flera är aktuella under året, säger Anders Bohlinder.