



Länsstyrelsen i Jönköpings län

# Ansvarsfull alkoholserving i Jönköpings län

Slutrapport Kul Utan Strul – projektet

**kul utan strul**



Jönköpings läns krogar & myndigheter i samverkan





# ■ Ansvarsfull alkoholserving i Jönköpings län

Slutrapport Kul Utan Strul - projektet

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Meddelande            | nr 2007:17  |
| Referens              | Iris Dovrén Råsbrant, Rättsavdelningen, Sociala funktionen, April 2007  |
| Kontaktperson         | Iris Dovrén Råsbrant, Länsstyrelsen i Jönköpings län,<br>Direkttelefon 036- 39 51 24, e-post iris.rasbrant@f.lst.se   |
| Webbplats             | <a href="http://www.f.lst.se">www.f.lst.se</a>  |
| ISSN                  | 1101-9425   |
| ISRN                  | LSTY-F-M—07/17--SE  |
| Upplaga               | 80 ex.  |
| Tryckt på             | Länsstyrelsen, Jönköping 2007   |
| Miljö och återvinning | Rapporten är tryckt på miljömärkt papper och omslaget består av PET-plast, kartong, bomullsväv och miljömärkt lim. Vid återvinning tas omslaget bort och sorteras som brännbart avfall, rapportsidorna sorteras som papper. |

© Länsstyrelsen i Jönköpings län 2007

## Förord

I regeringens nationella handlingsplan för att förebygga alkoholskador (prop. 2005/06:30) framhålls att huvudinriktningen för den nationella alkoholpolitiken skall vara att stimulera utvecklingen av målinriktade och samordnade förebyggande insatser på kommunal nivå samt att verka för ökad samverkan mellan olika aktörer. I handlingsplanen lyfts upp bland annat vikten av att kommunernas tillsyn och tillämpning av alkohollagen stärks och att kommunerna bör erbjuda restaurangpersonal utbildning i Ansvarsfull alkoholservice.

Regeringen beviljade i augusti 2005 Länsstyrelsen 900 000 kronor i medel för arbete med Ansvarsfull alkoholservice. Pengarna skulle användas till finansiering av en projektledare, resor, möteskostnader m.m. samt till förstudier (ungdomsstudie och berusningsstudie).

Projektet vars målsättning är att färre kraftigt berusade personer eller underåriga serveras alkohol på restauranger samt att det alkoholrelaterade våldet minskar har genomförts under tiden januari 2006 till februari 2007.

Projektet grundar sig på STAD-metoden som är vetenskapligt beprövad och har fått framgångsrika resultat beträffande minskning av berusningsnivån på restauranger och av det alkoholrelaterade våldet. Metoden bygger på lokal mobilisering, utbildning, framtagande av alkoholpolicy och en effektiv tillsyn.

I denna rapport presenteras genomförda aktiviteter under projektiden.

Iris Dovrén Råsbrant  
Socialdirektör

Hanna Karlsson  
Projektledare

# Innehållsförteckning

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Förord</b> .....   | <b>3</b>  |
| <b>Sammanfattning</b> .....   | <b>5</b>  |
| <b>Bakgrund</b> .....   | <b>7</b>  |
| <b>Mål och delmål</b> .....   | <b>7</b>  |
| <b>Förberedelse</b> .....   | <b>8</b>  |
| <b>Projektorganisation</b> .....  | <b>8</b>  |
| <b>Tillvägagångssätt</b> .....  | <b>9</b>  |
| <b>Genomförda insatser inom projektet</b> .....   | <b>9</b>  |
| 1. Krögarintervjuer.....  | 9         |
| Resultat .....  | 10        |
| 2. Ungdomsstudien .....   | 11        |
| Resultat .....  | 11        |
| 3. Berusningsstudien.....   | 11        |
| Resultat .....  | 11        |
| 4. Utbildning av krögare, serveringspersonal och vaktpersonal i ansvarsfull<br>alkoholservering ..... | 12        |
| 5. Restaurangernas riktlinjer för alkoholhantering .....  | 12        |
| 6. Tillsyn enligt alkohollagen .....  | 13        |
| 7. Permanentning av verksamheten .....  | 13        |
| <b>Länsstyrelsens sammanfattande kommentarer</b> .....  | <b>14</b> |

## Sammanfattning

I regeringens nationella handlingsplan för att förebygga alkoholskador (prop.2005/06:30) framhålls att huvudinriktningen för den nationella alkoholpolitiken skall vara att stimulera utvecklingen av målinriktade och samordnade förebyggande insatser på kommunal nivå samt att verka för ökad samverkan mellan olika aktörer. I handlingsplanen framhålls bland annat vikten av att kommunernas tillsyn och tillämpning av alkohollagen stärks och att kommunerna bör erbjuda restaurangpersonal utbildning i Ansvarsfull alkoholserving.

Ansvarsfull alkoholserving är en vetenskapligt beprövad arbetsmetod för att förebygga och minska alkoholrelaterat våld och skador i restaurangmiljö.

Regeringen har beviljat Länsstyrelsen 900 000 kronor för arbete med Ansvarsfull alkoholserving. Arbetet har bedrivits inom ramen för projektet *Kul utan strul* under perioden januari 2006 till februari 2007 med Hanna Karlsson som projektledare. Arbetet har letts av en styrgrupp med representanter från Landstinget, Polismyndigheten, länets kommuner, Länsstyrelsen och restaurangbranschen.

En intervjustudie genomfördes med 14 krögare på olika typer av restauranger. Av dessa bedömde flertalet att det fanns behov av en utbildning i Ansvarsfull alkoholserving.

För att kartlägga utgångsläget av alkoholkonsumtionen i länet genomfördes ungdoms- och överserveringsstudier.

På 14 av de 25 restauranger som ingick i ungdomsstudien blev ungdomar serverade alkohol utan att behöva visa legitimation. Detta visar på att krögare och serveringspersonal behöver bli mer medvetna om vikten av att begära legitimation av yngre personer och att inte servera alkohol till underåriga.

Berusningsstudien visade att på åtta av 25 restauranger blev skådespelare som spelade kraftigt berusade serverade ytterligare alkohol. Detta tyder på att krögare och serveringspersonal behöver mer kunskaper om alkohollagens bestämmelser.

Mot bakgrund av genomförda studier planlades utbildning i Ansvarsfull alkoholserving. Under perioden maj 2006 till januari 2007 genomfördes åtta tvådagarsutbildningar i länet med 224 deltagare från 84 restauranger, hotell och vaktbolag. Utbildningarna innehöll följande teman; alkohollagen, konflikthantering, alkoholens medicinska effekter, narkotika samt nöjesrelaterat våld. I några utbildningar ingick även ett avsnitt om alkoholfritt i baren.

För att ge restaurangpersonalen stöd i sitt arbete för en Ansvarsfull alkoholserving har styrgruppen utarbetat skriftliga policyregler gentemot gäster. Den har även tagit fram förslag till policyregler gentemot personal.

För att metoden med Ansvarsfull alkoholservering ska bli lyckosam krävs en effektiv tillsyn av att alkohollagens bestämmelser efterlevs. Av länets tretton kommuner har tolv kommuner riktlinjer för tillsyn enligt alkohollagen. I den trettonde kommunen pågår arbete med att ta fram riktlinjer som beräknas bli antagna av socialnämnden under april månad 2007. Åtta kommuner har tagit fram en årlig plan för tillsyn enligt alkohollagen.

Det alkoholförebyggande arbetet måste bedrivas långsiktigt för att få effekt. En hög grad av permanentning av verksamheten ökar möjligheterna för långtidseffekter på problemnivåerna. Regeringen har uppdragit åt Länsstyrelsen att under år 2007 verka för att metoden Ansvarsfull alkoholservering eller annan likvärdig evidensbaserad metod sprids i länets kommuner så att arbetet kan ingå i den ordinarie strukturen.



## Bakgrund

I regeringens nationella handlingsplan för att förebygga alkoholskador (prop.2005/06:30) framhålls att huvudinriktningen för den nationella alkoholpolitiken skall vara att stimulera utvecklingen av målinriktade och samordnade förebyggande insatser på kommunal nivå samt att verka för ökad samverkan mellan olika aktörer. I handlingsplanen framhålls bland annat vikten av att kommunernas tillsyn och tillämpning av alkohollagen stärks och att kommunerna bör erbjuda restaurangpersonal utbildning i Ansvarsfull alkoholserving.

Alkohollagen är en social skyddslagstiftning vars primära syfte är att begränsa alkoholens skadeverkningar. I 3 kap. 4 § alkohollagen framgår att försäljning av alkohol ska ske på ett sådant sätt att skador i möjligaste mån förhindras. Den som tar befattning med försäljning av alkoholdrycker ska se till att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället. Enligt 6 kap. 2 § samma lag, ska servering ske med återhållsamhet och får inte föranleda olägenheter i fråga om ordning och nykterhet. Sammantaget innebär dessa bestämmelser att onyktra gäster inte får köpa alkohol utan ska avvisas från serveringsstället.

Regeringen beviljade i augusti 2005 Länsstyrelsen 900 000 kronor för arbete med Ansvarsfull alkoholserving.

För att genomföra arbetet anställde Länsstyrelsen en projektledare.

Projektet Ansvarsfull alkoholserving som döptes till *Kul Utan Strul* startade i januari 2006. Projektet grundar sig på STAD – metoden ([www.stad.org](http://www.stad.org)) som är en vetenskapligt beprövad arbetsmetod för att förebygga och minska alkoholrelaterat våld och skador i restaurangmiljö. Den har nått framgångsrika resultat vad gäller minskning av berusningsnivån på restauranger och av det alkoholrelaterade våldet.

## Mål och delmål

Syftet med projektet har varit att färre kraftigt berusade personer eller underåriga serveras alkohol på krogen samt att det alkoholrelaterade våldet minskar.

Projektet skulle bidra till att

- Restaurangerna inte serverar alkohol till underåriga
- Restaurangerna inte serverar alkohol till märkbart berusade gäster
- Öka serveringspersonalens förmåga att kunna se risksituationer och kunna ingripa på ett lämpligt sätt
- Restaurangerna utarbetar riktlinjer för alkoholhantering
- Myndigheterna tar fram riktlinjer för sin tillsyn när det gäller restaurangernas alkoholhantering

Målet för arbetet var också att öka samverkan på lång sikt mellan de olika myndigheterna och krögarna samt att samverkan mellan krögarna ska öka på lokal nivå.

## Förberedelse

Länsstyrelsen, landstinget m.fl. genomförde under hösten 2004 en konferens *Tillstyrka eller avslå* för förtroendevalda och handläggare som har ansvar för serveringstillstånd och tillsyn enligt alkohollagen. Konferensens syfte var att förmedla kunskap och stöd i det viktiga arbetet med att bedriva en bra alkoholpolitik.

Under år 2005 deltog Länsstyrelsen och landstinget i tre träffar med länets alkoholhandläggare för bland annat planering av arbetet med Ansvarsfull alkoholserving i länet.

Under hösten 2005 anordnade polismyndigheten, landstinget och Länsstyrelsen tillsammans med alkoholhandläggarna tre upptaktsmöten i de tre länsdelarna. Till dessa möten då information lämnades om Ansvarsfull alkoholserving inbjöds företrädare för restaurangnäringen. Krögare från andra län med erfarenhet av Ansvarsfull alkoholserving medverkade vid mötena.

Efter genomförandet av upptaktsmötena formerades en styrgrupp för projektet.

## Projektorganisation

Styrgruppen har bestått av representanter för polismyndigheten, landstinget, Länsstyrelsen, kommunernas alkoholhandläggare, länets krögare samt för ett utbildningsföretag och för vaktbolagen.

En projektledare, Hanna Karlsson, har varit anställd från och med januari 2006 till och med februari 2007.

I var och en av de tre länsdelarna finns referensgrupper av varierande sammansättning. En grupp består av representanter för kommunernas alkoholhandläggare, krögarna samt för polismyndigheten. I en referensgrupp ingår representanter för kommunernas alkoholhandläggare och för krögarna. I den tredje gruppen ingår enbart representanter för kommunernas alkoholhandläggare. Denna grupp bjuder ibland in fältsekreterare, närpolischefen och representanter för Skatteverket till sina möten.

I samband med att projektet avslutades avvecklades styrgruppen. De tre referensgrupperna ansvarar för det fortsatta arbetet med Ansvarsfull alkoholserving.

## Tillvägagångssätt

För att uppnå projektets mål har den metod som utvecklats inom STAD-projektet i Stockholm tillämpats. Den består av

- Krögarintervjuer
- Ungdomsstudie
- Berusningsstudie
- Utbildning av krögare, serveringspersonal och vaktpersonal i Ansvarsfull alkoholservering
- Utveckling av riktlinjer för restaurangernas alkoholhantering
- Åtgärder för permanentning av verksamheten

## Genomförda insatser inom projektet

### 1. Krögarintervjuer

Intervjuer genomfördes med 14 krögare på respektive restaurang under tiden 2006-01-25—02-10.

Syftet med intervjuerna var att

- Etablera en första kontakt med ett antal krögare i länet
- Kartlägga krogbranschens attityder till Ansvarsfull alkoholservering
- Studera vilken uppfattning branschen har om olika problem kopplade till alkoholkonsumtion på krogen
- Studera hur branschen ser på samverkan kring Ansvarsfull alkoholservering
- Undersöka branschens intresse för en utbildning i Ansvarsfull alkoholservering och vilka ämnen som bör ingå.

De intervjuade krögarna representerade restauranger med olika inriktning, såsom traditionella matrestauranger, pubar, barer och festvåningar.

Åldern på gästerna varierade från 18 till 100 år. Några av restaurangerna hade åldersgräns från 18, 20 eller 23 år och några hade ingen åldersgräns.

Flertalet restauranger hade ordningsvakter. Det var restaurangens inriktning som avgjorde om man anlät sådana.

**RESULTAT**

Krögarna ombads svara på ett antal frågor med svarsalternativen ofta, ibland, sällan och aldrig.

|  | Ofta | Ibland | Sällan | Aldrig |
|--|------|--------|--------|--------|
| Hur ofta händer det att du har problem med kraftigt berusade gäster?                       | 2    | 1      | 8      | 3      |
| I vilken utsträckning förekommer det att underåriga gäster försöker bli serverade alkohol? | 1    | 1      | 8      | 4      |
| I vilken utsträckning händer det att du har problem med våld och misshandel?               | 0    | 1      | 8      | 5      |

Av de intervjuade krögarna uppgav nio att man hade en muntlig alkohol- och drogpolicy och fem att de hade en skriftlig policy.

Marknadsföringen av alkohol utgjordes genomgående av att flaskor med den alkoholen (öl, vin och sprit) som serverades exponerades vid bardisken.

På frågan vad Ansvarsfull alkoholserving innebär för dem svarade nio krögare: ”Att följa alkohollagen” medan fem krögare tyckte att det handlar om mycket annat t.ex. arbetsmiljö, kompetent och professionell personal.

På frågan om det finns något behov/önskemål om en utbildning i Ansvarsfull alkoholserving svarade 13 krögare ja och en svarade nej.

Alla krögare tyckte att följande avsnitt bör ingå i utbildningen:

- Alkoholens medicinska effekter
- Alkohollagen (uppdatering om gällande lagstiftning)
- Polisens roll
- Narkotika på krogen - drogtecken
- Konflikthantering (hur man hanterar berusade gäster)

På frågan om krögaren och hans personal skulle delta i utbildning om de blev erbjudna sådana fanns följande svarsalternativ; delta själv, låta alla som serverar delta, endast låta några få delta, endast delta om det är gratis, ej låta någon delta, annat.

Av de intervjuade krögarna svarade en att han själv skulle delta i utbildningen, fem skulle endast låta några få av personalen delta och sju skulle låta alla som serverar delta. En krögare uppgav att det inte fanns behov av utbildningen.

På frågan hur krögarna tyckte att deras samarbete med kommunernas alkoholhandläggare och polisen fungerar svarar samtliga intervjuade krögare att det fungerar bra.

Det framfördes bland annat att handläggarna borde vara smidigare, träffa krögarna oftare och prata om deras problem samt ge råd och stötta dem i deras arbete. Polisen borde komma in på krogen, visa sig oftare och stötta ordningsvakterna i deras arbete. Det tar alltför lång tid för polisen att inställa sig vid bråk.

Andra synpunkter och frågeställningar som framfördes var att det är svårt att avvisa personer som är alkohol- och narkotikapåverkade. Var går gränser? Hur klarar man olika konflikter? Samarbete mellan krögarna är inte utvecklat, behövs ett mera öppet klimat. Markera att det är förbjudet att dricka alkohol på allmän plats! Gästerna kommer sent till krogen och är redan kraftig berusade, man kanske inte ska släppa in någon efter kl. 22.30? Kanske borde man en gång i månaden träffa företrädare för polis och kommun för ömsesidigt informationsutbyte. Eventuellt kan man bilda ett restaurangråd.

Samtliga krögare var mycket positiva till utbildningen i Ansvarsfull alkoholserving. Även den krögare som inte tyckte att det fanns behov av utbildningen var positiv till denna.

## 2. Ungdomsstudien

Syftet med ungdomsstudien var att undersöka ungdomars möjligheter att bli serverade alkohol på restauranger i länet utan att behöva visa legitimation. Ungdomarna som rekryterades från en gymnasieskola i Jönköping hade fyllt 18 år men bedömdes av rektor och lärare ha ett yngre utseende.

Ungdomarna besökte under mars 2006 restauranger i länet och beställde alkohol. Totalt genomfördes 50 beställningsförsök på 25 slumpmässigt utvalda restauranger med ungdomsinriktning.

### RESULTAT

Resultatet av studien visade att 14 av de 25 (56 %) restaurangerna serverade ungdomarna alkohol utan att de behövde visa legitimation. Detta tyder på att det finns stora brister hos serveringspersonalen då det gäller att begära och kontrollera legitimation. Krögare och serveringspersonal behöver bli mer medvetna om vikten av att begära legitimation av yngre personer och att inte servera alkohol till underåriga.

## 3. Berusningsstudien

Syftet med denna studie var att undersöka restaurangernas benägenhet att servera alkohol till kraftigt berusade gäster. Den metod som valdes var *Observation genom skådespelare* som är utarbetad av Sven Andréasson, STAD – projektet. Denna metod är väl beprövad och har använts under ett antal år i Stockholm<sup>1</sup>.

Studien genomfördes under tre helger (fredag och lördag) i slutet av mars och början av april 2006 av en skådespelare och en observatör. Restaurangbesöken gjordes någon gång mellan kl. 21.30 och 01.00. Totalt genomfördes studier på 25 av länets restauranger.

### RESULTAT

I den genomförda studien blev skådespelaren serverad alkohol på 8 av 25 restauranger, dvs. i 32 % av beställningsförsöken. Studierna visade således att det är relativt vanligt att kraftigt berusade gäster blir serverade ytterligare alkohol.

---

<sup>1</sup> Se [www.stad.org](http://www.stad.org) Rapport 2, 7 & 16

#### 4. Utbildning av krögare, serveringspersonal och vaktpersonal i ansvarsfull alkoholservering

Under perioden maj 2006 till januari 2007 har åtta utbildningar rörande Ansvarsfull alkoholservering genomförts i länet med 224 deltagare från 84 restauranger, hotell och vaktbolag. Utbildningen genomfördes under två dagar och innehöll följande teman; alkohollagen, konflikthantering, alkoholens medicinska effekter, narkotika samt nöjesrelaterat våld. I några utbildningar ingick även ett avsnitt om alkoholfritt i baren (exempel på dagordning bilaga 1).

En del av föreläsningarna har genomförts av kommunernas alkoholhandläggare, polismyndigheten samt av landstinget. För vissa avsnitt anlätades föreläsare från utbildningsföretag.

I anslutning till utbildningen fick deltagarna genomföra ett skriftligt prov. Av de 224 personer som deltagit i utbildningen har 211 klarat det skriftliga provet och erhållit ett diplom som styrker detta.

Efter genomförd utbildning fick deltagarna fylla i en kursutvärdering. Utvärderingarna visar att deltagarna är mycket nöjda med utbildningarna. Medelbetyg för de åtta genomförda utbildningarna är 8,3 (på en skala från 1-10). De flesta deltagarna svarade att de tror att de kommer att få stor eller mycket stor nytta av utbildningen i sitt arbete. Några kommentarer från utbildningen;

*"Tack för en bra och trevlig kurs"*

*"Trevliga föreläsare och ett lärorikt innehåll i utbildningen"*

*"Bra kurs med mycket bra föreläsare"*

*"Stor tack till dem som undervisade"*

*"Tack för två trevliga dagar, alltid skoj att träffa kollegor"*

*"Bra för alla krogar med gemensamt samarbete mot en seriösare och trevligare krogmiljö"*

*"Bra initiativ! Gör gärna denna utbildning obligatorisk"*

*"Tack för detta! Hoppas det blir flera tillfällen"*

#### 5. Restaurangernas riktlinjer för alkoholhantering

För att ge restaurangpersonalen stöd i sitt arbete för en Ansvarsfull alkoholservering har styrgruppen utarbetat skriftliga policyregler gentemot gäster (bilaga 2). De restauranger som deltagit i utbildningen sätter upp policyreglerna väl synliga för sina gäster. Policyreglernas syfte är att underlätta en Ansvarsfull alkoholservering. Om det uppstår diskussioner mellan serveringspersonalen och gästerna rörande servering av alkohol kan personalen hänvisa till policyreglerna.

Styrgruppen har även utarbetat förslag till policyregler gentemot personal (bilaga 3). Dessa ska utgöra ett stöd för krögarna i deras arbete att tillsammans med personalen ta fram regler för den egna restaurangen.

## 6. Tillsyn enligt alkohollagen

För att metoden med Ansvarsfull alkoholserving ska bli lyckosam krävs en effektiv tillsyn av att alkohollagens bestämmelser efterlevs. Av länets tretton kommuner har tolv kommuner riktlinjer för tillsyn enligt alkohollagen. I den trettonde kommunen pågår arbete med att ta fram riktlinjer som beräknas bli antagna av socialnämnden under april månad 2007. Åtta kommuner har tagit fram en årlig plan för tillsyn enligt alkohollagen.

För att få effekt i arbetet måste polis och kommun utveckla praktiskt användbara metoder i sitt tillsynsarbete. Som ett konkret stöd i detta arbete har Statens folkhälsoinstitut tillsammans med en arbetsgrupp bestående av polismyndigheter, länsstyrelser och kommuner tagit fram en handbok för tillsyn. Samråd har skett med Rikspolisstyrelsen. Handboken innehåller metoder för kommun och polis att minska våld och skador i restaurangmiljön samt tillsyn och kontroll med fokus på Ansvarsfull alkoholserving.

## 7. Permanentning av verksamheten

Det alkoholförebyggande arbetet måste bedrivas långsiktigt för att få effekt. Målsättningen är att arbetet med metoden Ansvarsfull alkoholserving ska integreras i kommunernas ordinarie verksamhet. En hög grad av permanentning av verksamheten ökar möjligheterna för långtidseffekter på problemnivåerna.

Regeringen har uppdragit åt Länsstyrelsen att under år 2007 verka för att metoden Ansvarsfull alkoholserving eller annan likvärdig evidensbaserad metod sprids i länets kommuner så att arbetet ska kunna ingå i den ordinarie strukturen. Efter årets slut ska Länsstyrelsen redovisa vilka kommuner som arbetar med metoden och vilka av dessa som har integrerat arbetet i den ordinarie strukturen.

Även om det i endast sex av länets tretton kommuner fanns ett politiskt beslut att arbeta med metoden Ansvarsfull alkoholserving under år 2006 deltog samtliga kommuner i arbetet.

Länsstyrelsen genomför under innevarande år två konferenser rörande alkoholfrågor för kommunpolitiker. Vid den ena konferensen som vänder sig till länets kommunstyrelser behandlas förebyggande arbete och tidiga insatser på alkohol- och drogområdet. Information ges om arbetet med Ansvarsfull alkoholserving. Den andra konferensen där bland annat alkoholpolitiken och arbetet med Ansvarsfull alkoholserving tas upp vänder sig till polismyndigheten, socialnämndspolitiker och alkoholhandläggare.

## Länsstyrelsens sammanfattande kommentarer

I regeringens proposition 2005/06:30 *Nationella alkohol- och narkotikabehandlingsplaner* framhålls betydelsen av tillsynen av servering av alkoholdrycker och att metoder för att utveckla arbetet med Ansvarsfull alkoholservering måste ges ytterligare spridning.

Länsstyrelsen har regeringens uppdrag att verka för att kommunerna arbetar med Ansvarsfull alkoholservering och att metoden integreras i den ordinarie strukturen.

Arbetet med Ansvarsfull alkoholservering har kommit igång på ett bra sätt i länet. Samtliga kommuner har deltagit i *Kul utan strul*-projektet och det har bildats referensgrupper med ansvar för det fortsatta arbetet. I flertalet av länets kommuner återstår ett förankringsarbete hos berörda politiker för att få till stånd ett politiskt ställningstagande rörande en permanentning av arbetet med Ansvarsfull alkoholservering.

Länsstyrelsen kommer under innevarande år att informera om Ansvarsfull alkoholservering vid ett par konferenser för kommunpolitiker.



**Utbildning i Ansvarsfull alkoholserving**

Kursinnehåll dag 1

- 10.30 – 10.45**                    **Kursens syfte och innehåll**  
Projektledare Hanna Karlsson
- 10.45 – 12.30**                    **Filmvisning *Glasklart* och gruppdiskussioner**  
**Alkohollagen och lagom berusningsnivå**  
Alkoholhandläggare Ulla-Britt Blomgren, Tranås,  
Stefan Timbus, Nässjö
- 12.30 – 13.15**                    **Lunch**
- 13.15 – 14.00**                    **Filmvisning *Den välklädde knarkaren***
- 14.00 – 14.15**                    **Kaffe**
- 14.15 – 16.15**                    **Narkotika på krogen och nöjesrelaterat våld**  
Håkan Svensson och Jonny Lindell, Polismyndigheten
- 16.15 – 17.45**                    **Alkoholfria alternativ i baren**  
Hans Bihl, Bra Bar

Kursinnehåll dag 2

- 10.30 – 12.00**                    **Konflikthantering**  
Cavena utveckling
- 12.00 – 12.45**                    **Lunch**
- 12.45 – 14.45**                    **Konflikthantering**  
Fort.
- 14.45 – 15.00**                    **Kaffe**
- 15.00 – 16.00**                    **Alkoholens medicinska effekter**  
Sven-Olof Lindahl, Landstingets primärvård
- 16.00 – 17.00**                    **Skriftligt prov**  
**Kursutvärdering**  
Projektledare Hanna Karlsson
- 17.00**                                **Avslutning**

## **Policy för restauranger och krogar i projektet**

### **”Ansvarsfull alkoholservering”**

#### **För våra gäster**

**För att hålla en trivsamt miljö på vår krog har vi antagit följande policy:**

- Gäst får inte medföra alkoholdrycker i denna lokal
- Märkbart påverkade gäster nekas tillträde till serveringsstället
- Legitimationskontroll genomförs regelmässigt
- Störande gäster avvisas
- Gäster under 18 år serveras inte alkohol
- Gäst som blir synbart påverkad avvisas
- Misstänks någon gäst vara narkotikapåverkad på serveringsstället, kontaktas polisen
- Hot, våld och/eller sexuella trakasserier mot andra gäster eller personal medför avvisning och polisanmälan
- Underåriga eller berusade personer får inte serveras alkohol

## Alkoholpolicy gentemot personalen (förslag)

Följande krav gäller all personal på restaurang.....

### Alkohol

- Efterfester i alla former är förbjudna
- Den anställde får inte förtära alkohol under arbetstid, inte heller efter stängning, med undantag för representation som ska vara sanktionerad av närmaste chef
- Vid misstanke om alkoholmissbruk ska den anställde medverka till provtagning
- Om alkoholproblem konstateras hos tillsvidareanställd personal, ska rehabilitering erbjudas och bekostas av företaget. Rehabiliteringsplan ska alltid upprättas i samråd mellan den anställde och företaget

### Narkotika

- Den anställde ska helt avstå från all icke-medicinsk användning av narkotikaklassade preparat, detta gäller även anabola androgena steroider
- Vid misstanke om drogmissbruk ska den anställde medverka till provtagning
- Om drogproblem konstateras hos tillsvidareanställd personal, ska rehabilitering erbjudas och bekostas av företaget. Rehabiliteringsplan alltid upprättas i samråd mellan den anställde och företaget

Ovanstående krav ställs också på entreprenörer och konsulter som anlitas i rörelsen och dessa tas med vid upphandling av tjänster.

### Förhållningssätt gentemot gäster

- Om en gäst vill bjuda på en alkoholdryck, måste du tacka nej. Man får aldrig ”dricka med gästen”
- Synbart påverkade gäster skall nekas tillträde till serveringsstället
- Det är olagligt:
  - att servera alkoholdrycker till en gäst som är synbart påverkad och inte kan kontrollera sitt uppträdande och tal, eller som stör andra, raglar eller somnar. Servering ska ske så att sådana situationer inte uppstår. Var uppmärksam när någon gäst beställer till flera
  - att servera alkoholdrycker till den som är påverkad av droger
  - att servera alkohol till personer som är under 18 år
- En gäst som inte vill köpa alkoholdrycker ska respekteras. Man får aldrig försöka uppmuntra gästen att köpa alkoholdrycker
- Man får aldrig bjuda en gäst på alkohol, inte ens som kompensation för något
- Vid kundträffar, representation och liknande beslutar närmaste chef om hur alkoholdrycker ska serveras
- Den anställde får inte tillåtas låna eller köpa hem alkoholdrycker från serveringsstället



Länsstyrelsen i Jönköpings län

Länsstyrelsen i Jönköpings län

551 86 Jönköping

Telefon: 036-39 50 00

Fax: 036-12 15 58

Webbplats: [www.f.lst.se](http://www.f.lst.se)

E-post: [lansstyrelsen@f.lst.se](mailto:lansstyrelsen@f.lst.se)