



Ansvarsfull alkoholservering



FÖRORD

Regeringen beviljade under 2005 Länsstyrelsen Östergötland medel för att utveckla arbetet med Ansvarsfull alkoholservering. En projektledare anställdes under perioden 2006 04 01 – 2007 03 31 och rapporten är en redovisning av detta arbete.

Tanken är att rapporten ska kunna användas för det fortsatta arbetet med implementering av metoden Ansvarsfull alkoholservering. Det är Länsstyrelsens förhoppning att samtliga berörda aktörer ska ta till sig rapporten och genom att se de positiva insatser som redan gjorts skapa ytterligare entusiasm för modellen. Detta för att metoden ska bli en naturlig del av den ordinarie verksamheten hos kommunerna, polismyndigheten och inte minst bland länets restauranger.

Ett stort tack riktas till alla dem som bidragit till att arbetet med Ansvarsfull alkoholservering har utvecklats på det positiva sätt som skett.

Rapporten har utarbetats av projektledaren Mattias Bly.

Linköping i september 2007

Bo Silén
Socialdirektör



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SAMMANFATTNING	5
1. BAKGRUND.....	7
2. SYFTE	9
3. METOD	9
3.1 KARTLÄGGNING AV TIDIGARE ARBETE I LÄNET	9
3.2 IMPLEMENTERING AV MODELLEN I LÄNETS KOMMUNER	9
4. ALKOHOLLAGEN - SERVERINGSTILLSTÅND.....	11
5. RESULTAT	13
5.1 ARBETETS ORGANISATION.....	13
5.2 TIDIGARE ARBETE I LÄNET	13
5.3 KARTLÄGGNING AV UTGÅNGSLÄGET	14
5.3.1 Krogmisshandel	14
5.3.2 Berusningsstudie	18
5.3.3 Alkoholförsäljning och konsumtion	19
5.3.4 Antal serveringstillstånd.....	21
5.4 FÖRANKRINGSARBETE.....	21
5.5 SAMVERKAN	23
5.6 UTBILDNINGAR	24
5.6.1 Genomförda utbildningar	24
5.6.2 Behov.....	24
5.6.3 Planering av utbildningar	25
5.7 TILLSYN.....	25
5.8 POLICYARBETE	26
5.9 IMPLEMENTERING	26
6. SLUTSATSER.....	27

SAMMANFATTNING

I Regeringens Nationella alkohol- och narkotikahandlingsplaner (prop. 2005/06:30) framhålls att det övergripande målet för svenska alkoholpolitik ska vara att främja folkhälsan genom att minska alkoholens medicinska och sociala skadeverkningar. Målet ska nås genom insatser för att minska den totala alkoholkonsumtionen och mot skadligt dryckesbeteende. Särskilt prioriterade delmål ska bland annat vara att ingen alkoholkonsumtion ska förekomma under uppväxten, i samband med trafiken, i arbetslivet eller under graviditeten, att skjuta upp alkoholdebuten, att utveckla fler alkoholfria miljöer samt att bekämpa den illegala alkoholhanteringen. I handlingsplanen skrivs att det krävs insatser bl.a. när det gäller att stärka det förebyggande arbetet, samarbetet och den politiska prioriteringen av det förebyggande arbetet på lokal och regional nivå. Vidare krävs förstärkta insatser för att begränsa tillgängligheten och effektivisera insatserna för tillsyn och ansvarsfull alkoholserving. I handlingsplanen poängteras bland annat vikten av att kommunernas tillsyn och tillämpning av alkohollagen stärks och att kommunerna bör erbjuda serveringspersonal utbildning i ansvarsfull alkoholserving. Detta förtydligas i Regeringens uppdrag till länsstyrelserna för 2007, där det anges att:

”Länsstyrelserna skall verka för att metoden ansvarsfull alkoholserving eller annan likvärdig evidensbaserad metod sprids i länens kommuner så att arbetet skall kunna ingå i den ordinarie strukturen.”

Målet med Ansvarsfull alkoholserving är att minska alkoholrelaterade skador och våld i restaurangmiljö. Det har vid tidigare utvärderingar av metoden visat sig att den är mycket effektiv. Metoden bygger på att myndigheter och restaurangbranschen bygger upp ett respektfullt samarbete, utbildning av serveringspersonal och förstärkt kommunal och polisiär tillsyn över restaurangerna.

I Östergötland har Länsstyrelsen bedrivit ett projekt med Ansvarsfull alkoholserving mellan 2006 och 2007. Syftet med arbetet har varit tvådelat, dels skulle en kartläggning av tidigare genomförda insatser med Ansvarsfull alkoholserving genomföras. Dels skulle Länsstyrelsen erbjuda och utveckla arbetet med utbildning i ansvarsfull alkoholserving, enligt STAD-modellen, i hela länet.

Det arbete med modellen som bedrivits tidigare har, förutom vid Linköpings universitet, varit fokuserat vid utbildningsinsatser. Helhetsbilden har saknats och det har bidragit till att arbetet inte har blivit hållbart över någon längre tid. Dock har det tidigare arbetet bidragit till att det funnits viss kunskap om metoden i länet, vilket hjälpt till vid förankringsarbetet.

Den totala alkoholkonsumtionen i landet har ökat och är nu troligtvis den högsta på hundra år. Enligt Statens Folkhälsoinstitut sker cirka åttio procent av all misshandel under inflytande av alkohol. Vid en granskning av situationen i länet framkommer att antalet anmälda fall av krogrelaterad misshandel ökat under de senaste fem åren. Vi kan också se att antalet serveringstillstånd ökat konstant under de senaste 25 åren. Av de genomförda berusningsstudierna vet vi att det är relativt lätt för en kraftigt berusad person att köpa öl på länets restauranger. Samtliga dessa faktorer visar på behovet av att det bedrivs ett arbete med Ansvarsfull alkoholserving även i Östergötland.

Under arbetets gång har samtliga berörda aktörer ställt sig positiva till modellen. Det finns en positiv inställning i länet och det finns en enighet om att dagens förhållande måste förbättras och alla är överens om att det krävs gemensamma insatser för att nå målet.

För att skapa en långsiktigt hållbar struktur där länets samtliga kommuner är delaktiga har länet delats upp i tre länsdelsgrupper. Det är i dessa som arbetet ska planeras, utvecklas och verkställas, att dessa grupper har ett brett stöd och jobbar kontinuerligt med långsiktiga mål kommer att vara avgörande för hur framgångsrikt arbetet i framtiden kommer att bli. Samtliga länsdelsgrupper har idag genomfört utbildningar som varit mycket uppskattade och intresset har varit stort.

Länsstyrelsen kommer även i framtiden ha ett samordnande ansvar för att kommunerna arbetar enligt metoden Ansvarsfull alkoholservering.

I Östergötland har arbetet fått en snabb start och det är nu viktigt att se till att arbetet implementeras i det ordinarie arbetet. Ansvarsfull alkoholservering består av tre delar; utbildning, tillsyn och samarbete. "Metodtrohet" är vitalt, då forskning visat att alla komponenter är viktiga för att nå effekt, endast utbildningar leder inte till framgång. Det krävs konsensus hos de berörda parterna om att arbetet är viktigt och att nödvändiga resurser skapas. Detta gäller såväl inom restaurangbranschen som från myndigheternas sida. Kommunerna måste också i sina alkoholpolicys skriva in hur serveringsverksamheten ska hanteras i kommunen, utbildningskrav, tillsynsplaner etc.

Det har skapats en positiv inställning till Ansvarsfull alkoholservering men för att behålla denna krävs:

- att det tas ett gemensamt ansvar för att arbetet går vidare och utvecklas, att nödvändiga resurser skapas hos restaurangbranschen och att myndigheter ger tid för samarbete, utbildningar och fördjupad tillsyn,
- att alla aktörer värderas lika och respektera varandras kompetenser,
- att arbetet bedrivs kontinuerligt och ses som en prioriterad fråga i samtliga länets kommuner, med regelbunden revidering av alkoholpolicy och handlingsplaner för det alkoholförebyggande arbetet,
- att det i kommunerna skapas förståelse och resurser för arbetet, så att de kommunala alkoholhandläggarnas arbete i framtiden kan bedrivas i enlighet med metoden Ansvarsfull alkoholservering,
- att metodens alla delar finns med i det fortsatta arbetet, där helheten ger resultat, samt att arbetet kontinuerligt följs upp i kommunerna.

1. BAKGRUND

I regeringens Nationella alkohol- och narkotikahandlingsplaner (prop. 2005/06:30) fastslås att det övergripande målet för den svenska alkoholpolitiken skall vara att främja folkhälsan genom att minska alkoholens skadeverkningar. Målet ska nås genom insatser för att minska den totala alkoholkonsumtionen och mot skadligt dryckesbeteende, med hänsyn tagen till skillnader i livsvillkor hos flickor, kvinnor, pojkar och män. Särskilt prioriterat delmål skall bland annat vara att ingen alkoholkonsumtion skall förekomma under uppväxten, i samband med trafiken, i arbetslivet eller under graviditeten, att skjuta upp alkoholdebuten, att utveckla fler alkoholfria miljöer samt att bekämpa den illegala alkoholhanteringen. Här fastslås att insatser krävs när det gäller att stärka det förebyggande arbetet, samarbetet och den politiska prioriteringen av det förebyggande arbetet på lokal och regional nivå.

Vidare krävs förstärkta insatser för att begränsa tillgängligheten och effektivisera insatserna för tillsyn och ansvarsfull alkoholservering. I handlingsplanen poängteras bland annat vikten av att kommunernas tillsyn och tillämpning av alkohollagen stärks och att kommunerna i samverkan med polismyndigheten och restaurangbranschen bör erbjuda serveringspersonal utbildning i Ansvarsfull alkoholservering.

Restaurangkulturen är en viktig del för att påverka allmänhetens attityder gentemot alkohol. Antalet serveringstillstånd i Sverige har tredubblats under de senaste 20 åren, även den totala alkoholkonsumtionen har ökat markant. Denna utveckling har lett till en ökad risk för att utsättas för våld eller drabbas av skador. Restaurangkulturen spelar en viktig roll när det gäller att skapa förståelse för ett ansvarsfullt bruk av alkohol.

För att minska våld och skador som uppkommer i samband med restaurangbesök utvecklades inom STAD-projektet (Stockholm förebygger alkohol och droger) metoden Ansvarsfull alkoholservering. Metoden bygger på ökat samarbete, utbildning av restaurangpersonal samt förstärkt tillsyn. Dessa tre delar bildar den helhet som hjälper till att skapa en tryggare restaurangmiljö. Kommunen, Polismyndigheten, restaurangägare och restaurangpersonal skall tillsammans bedriva ett långsiktigt arbete med tydliga mål där alla parter är involverade. Utvärderingar av STAD-projektet visar att restaurangpersonal i ökad utsträckning nekar berusade och minderåriga gäster alkohol med minskat våld och skador som följd. Ett annat resultat är att restaurangägarna kände att de blev mer professionella, de blev stärkta i sin yrkesroll och kunde på ett öppnare sätt prata om situationen på krogen. Arbetet har medfört ett positivt arbetsklimat mellan restauranger och myndigheter, bättre lönsamhet, ökad trygghet och trivsel på jobbet samt ett utvecklat samarbete inom företaget. I och med att krögarna engageras i arbetet ökar restaurangbranschens sociala ansvar för att skapa förståelse för ett ansvarsfullt bruk av alkohol. De kommuner som deltagit konstaterar å sin sida att de har fått en bättre kontakt med restaurangnäringen. Dels genom att de via sina insatser som föreläsare i alkohollagen fått en mer positiv roll som öppnar upp för diskussioner och dels genom olika arbetsmöten med restaurangbranschen. Metoden har medfört att kommunerna utvecklat effektivare rutiner för dokumentation och tillsyn, vilket lett till förbättrat förebyggande arbete, men även ett ökat stöd till restaurangerna. Att myndigheterna utvecklar ett mer professionellt uppträdande har lett till positiv feedback och ökat ömsesidigt förtroende. Utvärderingar visar att metoden ger ett lika gott resultat i stora som små kommuner.

Statens Folkhälsoinstitut har därför fått i uppdrag av Regeringen att sprida STAD-modellen i landets kommuner.

I 2007 års regleringsbrev anges att länsstyrelserna skall arbeta för att metoden Ansvarsfull alkoholservering eller annan evidensbaserad metod sprids i länen och blir en del av kommunernas ordinarie verksamhet. Vidare skall redovisas hur man arbetat med att stödja kommunerna i detta arbete samt vilka kommuner som arbetar aktivt med metoden.

Socialdepartementet beviljade 2005 Länsstyrelsen Östergötland medel för att arbeta med Ansvarsfull alkoholservering. För att genomföra arbetet anställde Länsstyrelsen Östergötland en projektledare i april 2006.

Projektet delades upp i två delar:

- Kartläggning av den verksamhet med Ansvarsfull alkoholhandläggning som tidigare genomförts i länet, i denna del ingick också att genomföra en berusningsstudie.
- Erbjudande och utveckla arbetet med utbildning i Ansvarsfull alkoholservering, enligt STAD-modellen, i hela länet.

2. SYFTE

Syftet med projektet var:

- att kartlägga tidigare utbildningsinsatser i länet och vilken effekt dessa haft
- att introducera och påbörja implementeringen av metoden Ansvarsfull alkoholservering i länets samtliga kommuner

3. METOD

3.1 Kartläggning av tidigare arbete i länet

För att kunna genomföra en kartläggning av tidigare arbete i länet har berörda aktörer från kommunerna och polisen i Linköping, Motala, Norrköping och Linköpings Universitet intervjuats. Denna information har kompletterats med intervjuer av restaurangägare i respektive kommun. I Motala och Norrköping har det tidigare arbetet erhållit statsbidrag från Länsstyrelsen, vilket har medfört att det funnits ansökningshandlingar, projektbeskrivningar, redovisningar m.m. Dessa handlingar har använts för att komplettera bilden som framkommit vid intervjuerna. För att få del av restaurangpersonalens bild av genomförda utbildningar fick deltagarna från de senast genomförda utbildningarna i Linköping, Norrköping samt Universitetet besvara ett antal frågor. Motala kommun tillhandahöll inga uppgifter om deltagare.

3.2 Implementering av modellen i länets kommuner

För att uppnå målet med att implementera Ansvarsfull alkoholservering enligt STAD-modellen i länets samtliga kommuner har arbetet riktats in på följande delar:

- Kartlägga situationen i länet genom insamlande av krogrelaterad misshandelsstatistik, att genomföra berusningsstudier, insamla statistik om alkoholförsäljning, alkoholkonsumtion samt antalet beviljade serveringstillstånd.
- Förankra arbetet med Ansvarsfull alkoholservering hos ansvariga politiker, kommunala tjänstemän, Polismyndigheten och restaurangägare samt påtala vikten av samverkan och att det är ett gemensamt arbete som ska utföras.
- Starta tre länsdelsgrupper med representanter från kommunerna, Polismyndigheten och krögare. Dessa grupper ska arbeta för att skapa en fungerande struktur för utbildningar i Ansvarsfull alkoholservering i länets kommuner.
- Stödja de lokala aktörerna vid inledande utbildningsinsatser och verka för att modellen Ansvarsfull alkoholservering genomförs.
- Utveckla kommunernas och Polismyndighetens tillsyn.

En stor del av arbetet har byggts upp genom personliga kontakter mellan projektledaren och berörda aktörer. En viktig del i arbetet har varit att skapa ett ömsesidigt förtroende mellan samtliga parter och på så sätt skapa grundförutsättningarna för det nödvändiga förändringsarbetet.

4. ALKOHOLLAGEN - SERVERINGSTILLSTÅND

För att minska risken för våld och skador i restaurangmiljö finns i alkohollagen, (1994:1738) bestämmelser för hur servering av alkohol får ske. Lagen är en skyddslagstiftning som tillkommit för att värna om människors hälsa och välbefinnande och för att förhindra olägenheter i samband med alkoholservering. Detta innebär att det är förbjudet att servera alkohol till berusade gäster och personer under 18 år. Den som serverar alkoholen (exempelvis en bartender eller servitris) är personligen ansvarig för att detta inte sker. Den som serverar är också ansvarig för att kontrollera att langning inte sker till underåriga eller berusade. Dessutom kan restaurangens serveringstillstånd ifrågasättas om berusade gäster eller underåriga serveras alkohol.

Det är kommunen som har ansvaret för att bevilja serveringstillstånd. Dock får inte ansökan beviljas utan att polismyndighetens yttrande inhämtats. Polismyndigheten ska dels yttra sig över platsen för restaurangen och den sökta serveringstiden utifrån ordningsläget, dels över sökandes lämplighet att utöva alkoholservering utifrån ett laglydighets- och skötsamhetsperspektiv. För att få en uppfattning om det finns risk för att närboende kan komma att störas av restaurangetableringen är det även vanligt att miljönämndens yttrande inhämtas.

Kommunen ska återkalla tillstånd om det framkommer att den som driver en restaurang inte följer bestämmelserna i alkohollagen, inte längre uppfyller förutsättningarna för tillstånd eller tillåter brottslig verksamhet på restaurangen.

5. RESULTAT

5.1 Arbetets organisation

Det övergripande ansvaret för arbetet har legat hos en styrgrupp, vilken bestått av socialdirektör Bo Silén, länssamordnare för det drogförebyggande arbetet Lotta Hjalmarsson Österholm, alkoholhandläggare Jörgen Sperens och projektledare Mattias Bly. Till styrgruppen har kopplats en referensgrupp vilken bestått av representanter från kommunerna, restaurangägarna, Polismyndigheten och Hotell- och restaurangfacket. Referensgruppen har träffats vid fyra tillfällen. Projektledaren har rapporterat till styrgruppen och referensgruppen.

Det praktiska arbetet har utförts i tre länsdelsgrupper:

- Centrala länsdelen – Kinda, Linköping, Ydre och Åtvidaberg.
- Västra länsdelen – Boxholm, Mjölby, Motala, Vadstena och Ödeshög.
- Östra länsdelen – Finspång, Norrköping, Söderköping och Valdemarsvik.

Utöver dessa grupper har det bildats en separat referensgrupp för Universitetet. Projektledaren har under 2006 varit sammankallande för dessa grupper och planerat arbetet. Under slutet av 2006 och början av 2007 har fokus legat på att lämna över ansvaret för det fortsatta arbetet till dessa grupper. Målet har varit att grupperna skall vara självgående och arbeta vidare med att sprida Ansvarsfull alkoholservering i kommunerna och ansvara för att arbetet blir en del av den ordinarie verksamheten.

5.2 Tidigare arbete i länet

Motala, Norrköping och Linköping

Tidigare har utbildningsinsatser skett i tre av länets kommuner, Motala, Norrköping och Linköping. Utbildningarna har varit inspirerade av STAD-projektets arbete med Ansvarsfull alkoholservering. När det gäller utbildningar var det endast Norrköping som kontinuerligt arrangerade sådana vid projektstarten, totalt har ca 140 personer utbildats. Motala hade vid tre tidigare utbildningstillfällen utbildat totalt ca 70 personer. I Linköping hade ett okänt antal deltagare utbildats vid två tillfällen. Vid Linköpings Universitet hade totalt ca 70 personer utbildats vid två tillfällen.

Referensgrupper fanns vid starten av det tidigare arbetet på samtliga fyra platser. Dessa hade i första hand ansvar för planering av utbildningarna samt rekrytering av deltagare. Endast vid Linköpings Universitet har det funnits en kontinuerligt aktiv referensgrupp med olika parter delaktiga, övriga referensgrupper hade upphört vid projektets start.

Samverkan har inte varit i fokus vid det tidigare arbetet. I Motala blev det utifrån det praktiska arbetet med utbildning mera samarbete mellan restaurangägare, ordningsvakter och myndigheter. Här bildades också initialt en krögarförening, vilken efter en vilande period nu återupptagit sin verksamhet. I Norrköping hade inte referensgruppen samverkan som mål. Gruppen lades ned efter det att utbildningarna startats och att erbjuda utbildning blev en del av kommunens förebyggande tillsyn. En krögarförening finns, men den har endast ett mindre antal av kommunens restaurangägare som medlemmar. Det har i Norrköping uppgivits att det fanns en god tradition av samverkan mellan myndigheter men också mellan myndigheterna och restaurangnäringen. I Linköping fanns sedan tidigare en god samverkan

mellan myndigheter. Ingen krögarförening finns och någon uttalad samverkan mellan myndigheter och restaurangbranschen finns inte heller. På Linköpings Universitet har Studenthälsan varit den drivande kraften och de har tillsammans med studentrestaurangerna upplevt att samarbetet med kommunen utvecklats.

Via restaurangägarintervjuerna framgår det att ägarna varit mycket positiva till utbildningarna och i stort sett alla intervjuade har uttryckt sig positivt. Flera menar att utbildningen är en kompetenshöjande åtgärd för personalen. En kortare version för deltidsanställda och extrapersonal önskas dock. Flera har också påtalat att utbildningarna resulterat i en mera otvungen kontakt med myndigheterna.

Enkätundersökning

För att få en bild av deltagarnas uppfattning om utbildningarna genomfördes en enkätundersökning. Enkäter skickades ut till deltagarna i de senast genomförda utbildningarna i Linköping, Norrköping och på Universitetet. Motala kommun tillhandahöll inte uppgifter om deltagare, därför medverkade ingen från deras utbildningar. Eftersom det på deltagarlistorna endast uppgavs vilken restaurang deltagarna representerade, och inte hemadress, sändes enkäterna till respektive restaurang. Totalt skickades 68 enkäter ut och av dessa inkom 28 svar.

27 av de tillfrågade har idag samma arbetsuppgifter som när de gick utbildningen. Lika många har svarat att utbildningen infriade deras förväntningar. 19 uppger att utbildningen påverkat deras sätt att arbeta. Bland dessa så beskrivs det att de efter utbildningen blivit mera uppmärksamma på och mera medvetna om riskerna med att dricka alkohol, de har fått bättre kunskap och på så sätt blivit säkrare på sitt jobb. Alla tillfrågade har uppgett att de skulle rekommendera utbildningen till sina kollegor. 24 anser att en fortbildning är motiverad. Deltagarna ser ett stort behov av fortsatt utbildning, flera anger att ett skäl till detta är den höga omsättningen på personal och att de ”nya” ofta inte känner till alkohollagens krav. Information och utbildning behövs kontinuerligt för att alla skall veta vad som krävs.

Svarsfrekvensen är relativt låg och undersökningen är inte av den omfattningen att man kan dra generella slutsatser. Dock ges en fingervisning om hur deltagarna upplevde utbildningen.

5.3 Kartläggning av utgångsläget

5.3.1 Krogmisshandel

Polismyndigheten i Östergötland följer kontinuerligt den krogrelaterade misshandeln i Östergötland. Antal anmälda fall av krogrelaterad misshandel har under de senaste fem åren ökat i Östergötland som helhet liksom i de flesta av länets närpolisområden. Hur misshandeln i anslutning till krogen har förändrats i Östergötland samt uppdelade på dess närpolisområden framgår av följande diagram:

Diagram 1

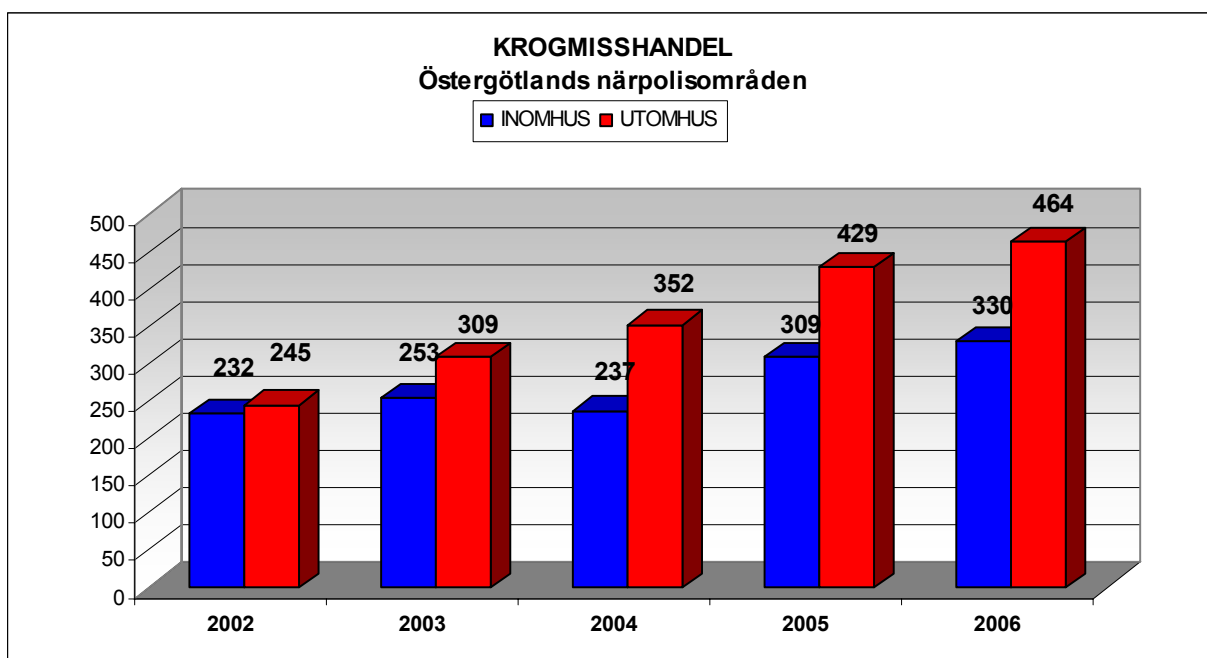


Diagram 2

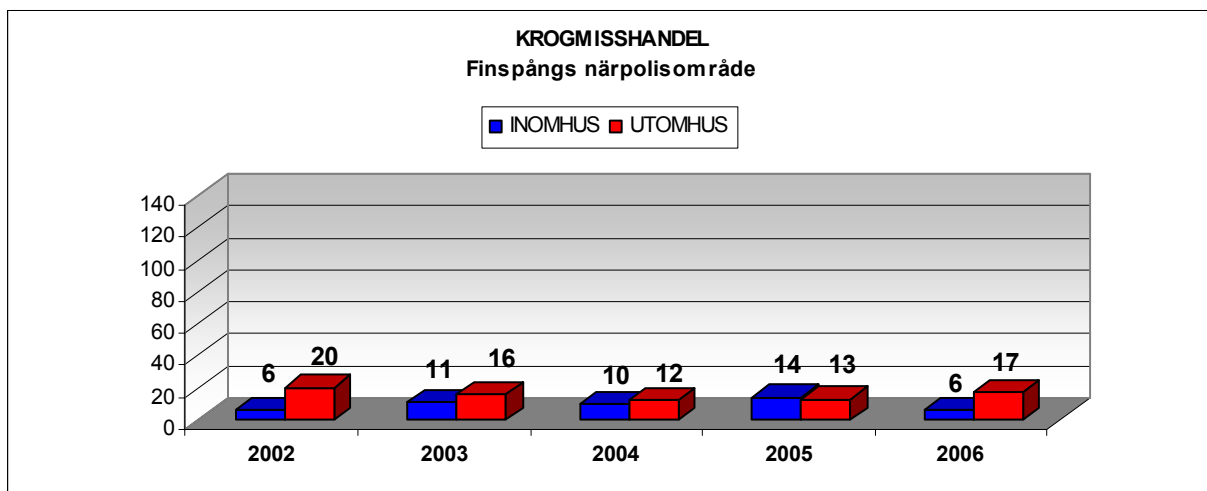


Diagram 3

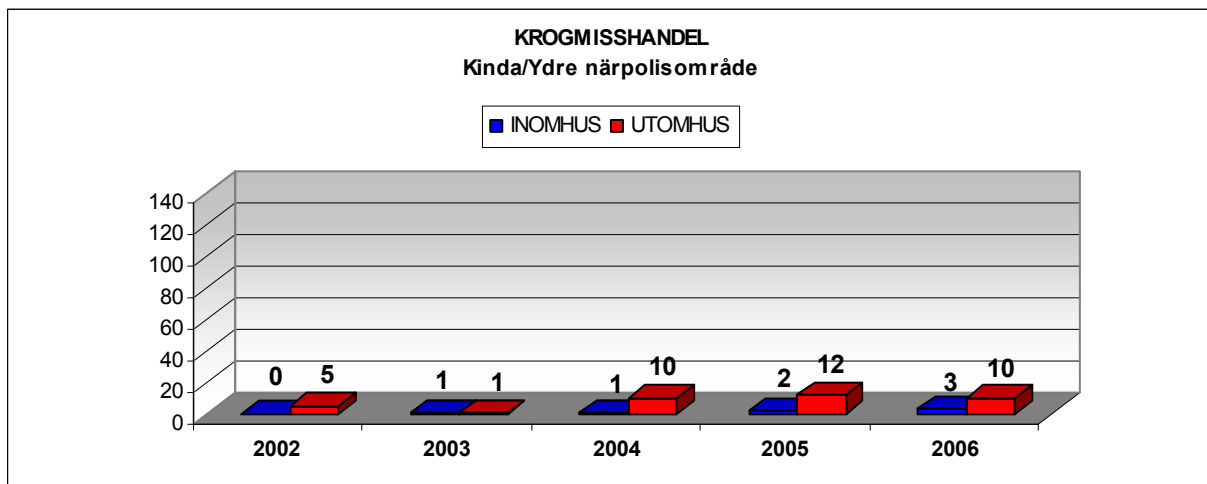


Diagram 4

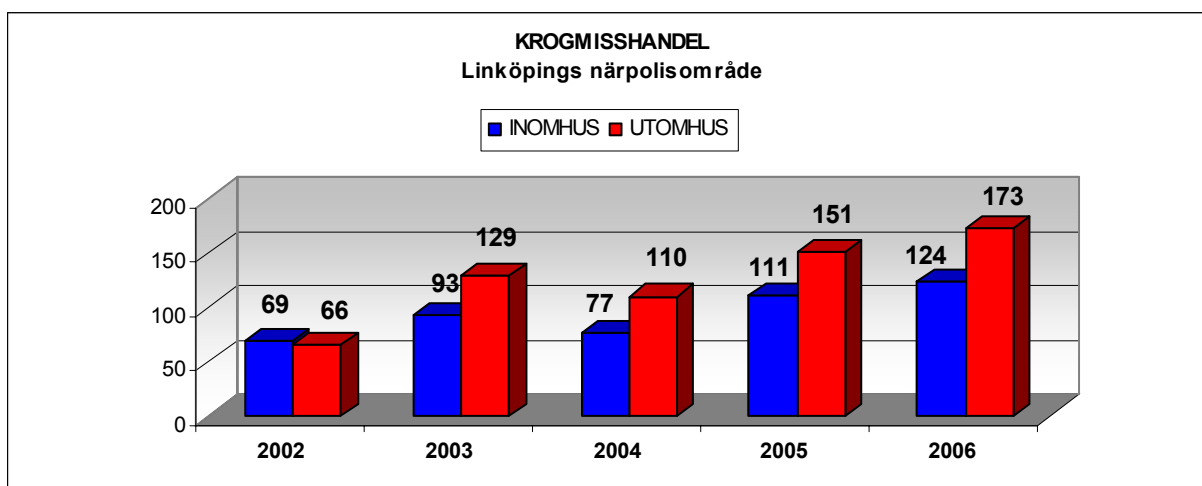


Diagram 5

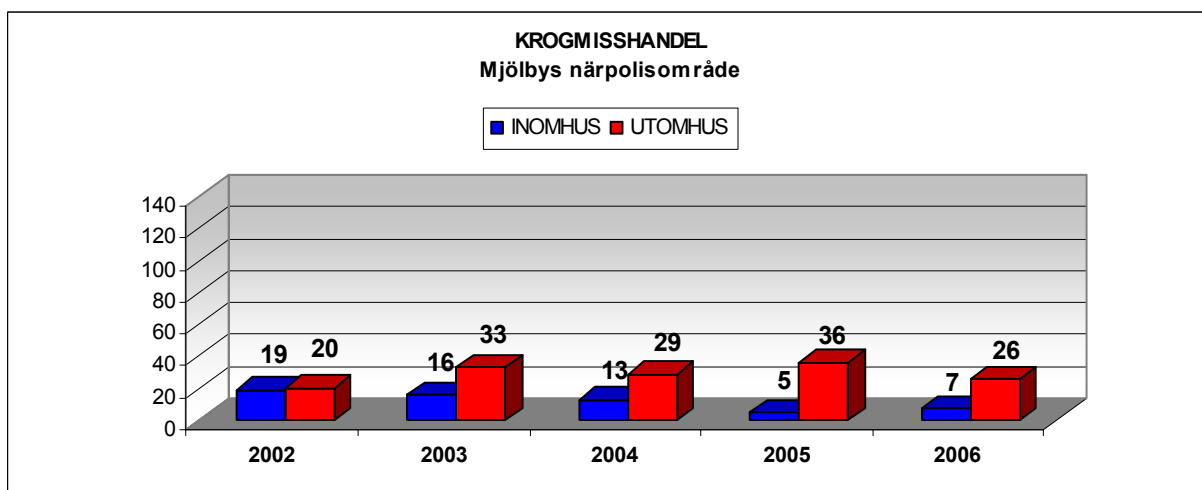


Diagram 6

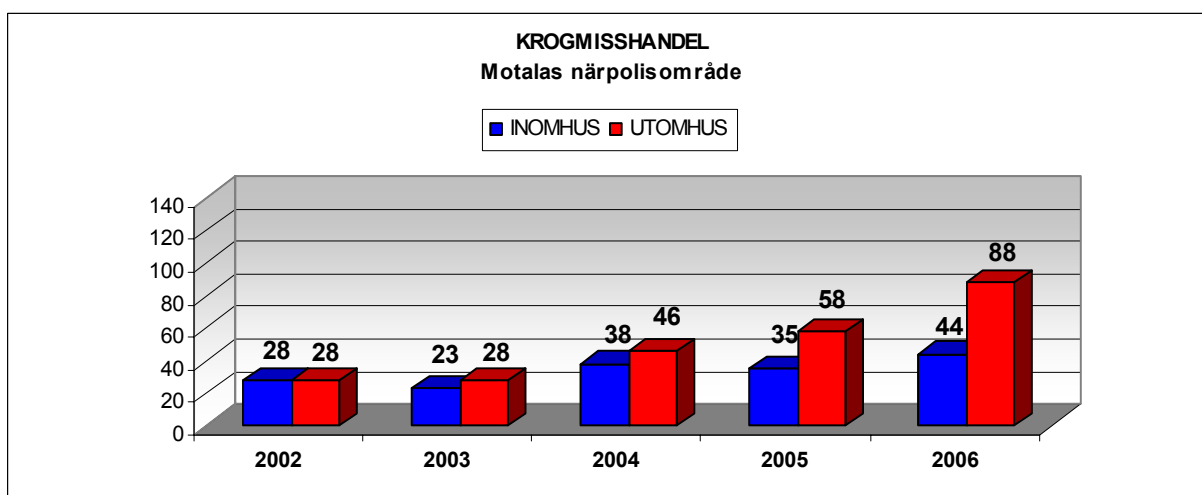


Diagram 7

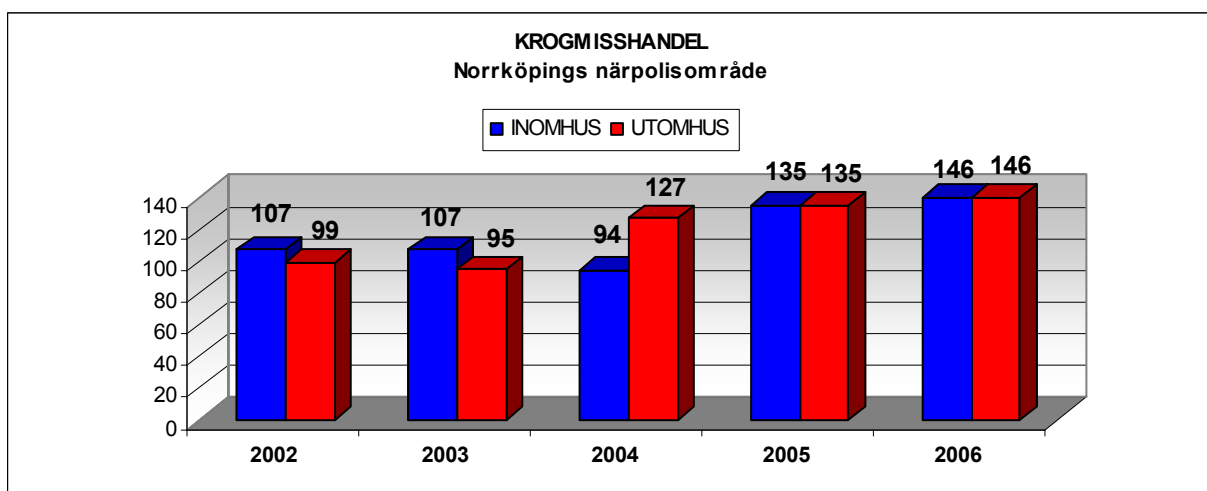


Diagram 8

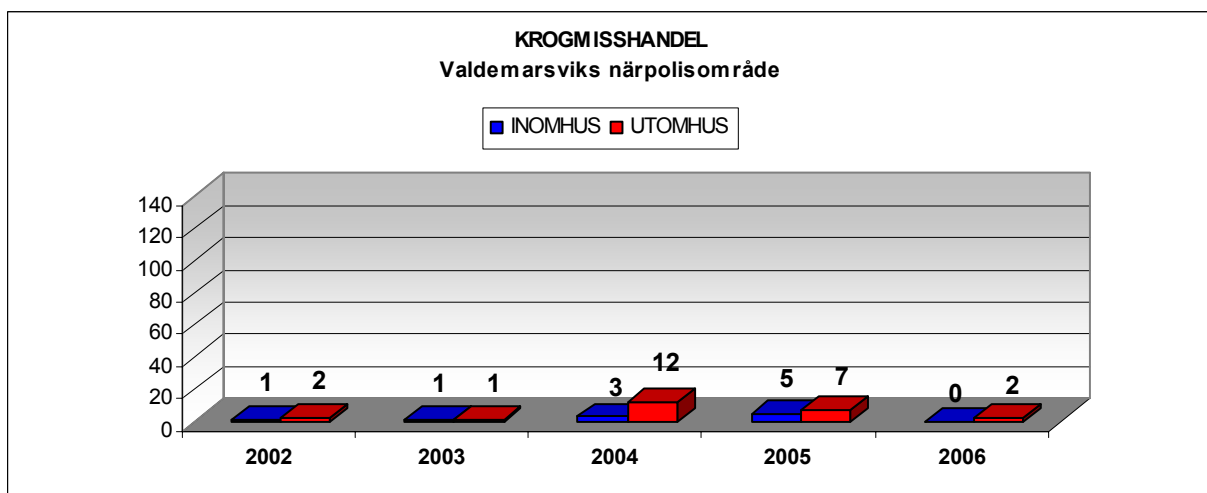
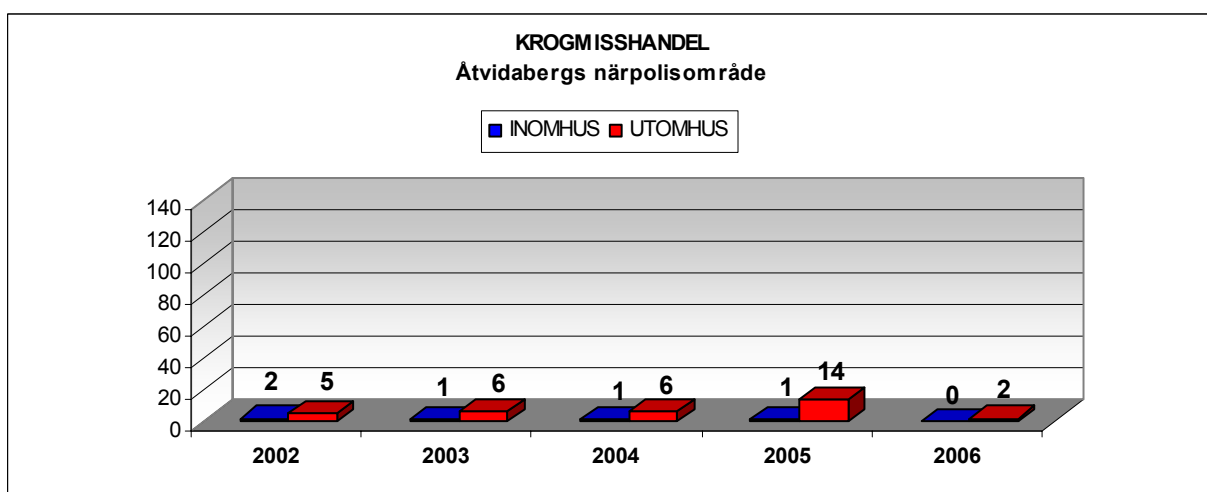


Diagram 9



Källa: Polismyndigheten i Östergötland.

Kommentar: Anmälningar om olika brott sammanförs i ett diarium, K-diariet, vilket är datoriserat. Ärenden och brott är där sökbara via brottskoder och dessa är de samma för hela landet och bestäms av Brottsförebyggande rådet. Vid en anmälan gällande misshandel gör anmälningsupptagaren en bedömning om misshandeln var relaterad till krog/danstillställning. Anmälningarna är endast sökbara i det närpolisområde där misshandeln ägt rum och ej per kommun.

5.3.2 Berusningsstudie

Länsstyrelsen Östergötland genomförde under augusti 2006 berusningsstudier i 11 av länets 13 kommuner. I denna typ av studier besöker skådespelare, som spelar kraftigt berusade, restauranger och beställer in en starköl för att se om de blir serverade. I flera internationella studier har denna metod använts och i Sverige har studien genomförts sedan 1996 av STAD-projektet i Stockholm. Berusningsbeteendet är väl inövat och standardiserat av Statens Folkhälsoinstitut. En observatör är med vid samtliga besök. Observatörens roll är att se till att varje besök följer en given mall, samt att agera som vän till skådespelaren som spelar berusad. Skådespelarna och observatörerna förbinder sig att inte sprida resultatet samt att inte dricka alkohol under arbetspassen.

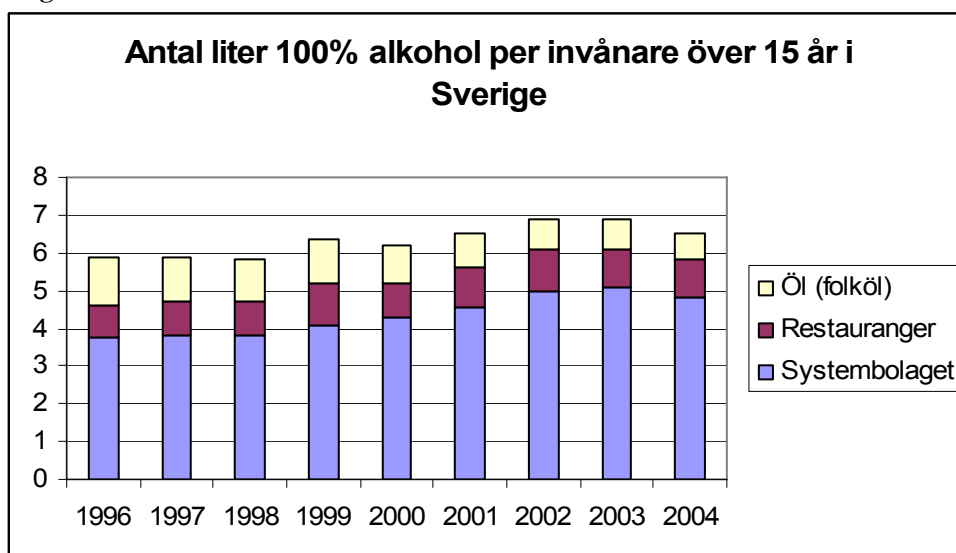
Under de sex dagar som studien genomfördes besöktes totalt 64 restauranger. Av dessa har skådespelarna nekats på 36 och serverats på 28 ställen. Viss variation fanns mellan länets kommuner. I Motala och på Universitetet var det en större andel som nekades vilket skulle kunna bero på att man där har arbetat aktivt med Ansvarsfull alkoholservering. Att resultatet inte var detsamma i Norrköping, som också arbetat med modellen, kan förklaras med att det handlar om en relativt stor stad med många serveringställen. Det kan innebära att arbetet med utbildning och ökad samverkan inte gett effekter lika snabbt som på mindre orter.

För mer information om genomförd berusningsstudie i Östergötland se Länsstyrelsen Östergötlands rapport 2006:33.

5.3.3 Alkoholförsäljning och konsumtion

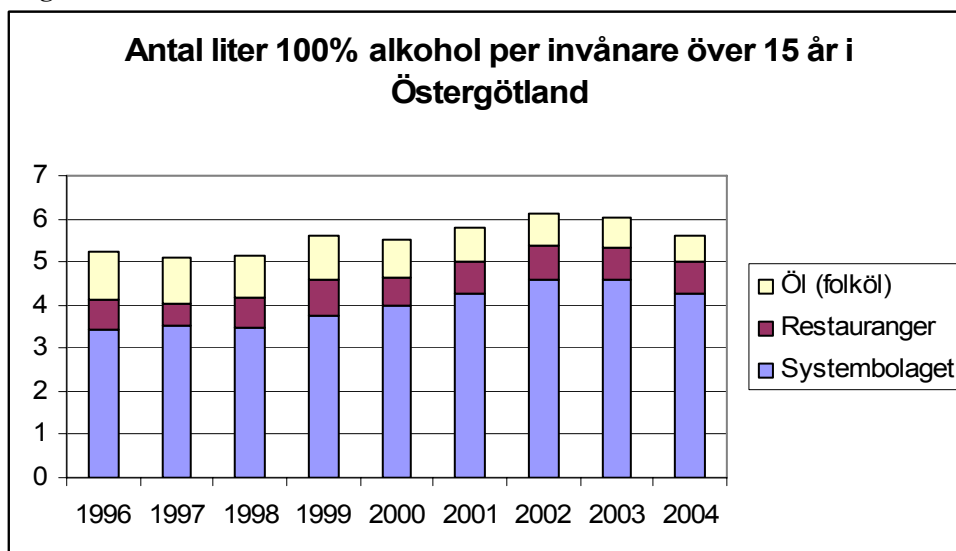
Under perioden 1996-2003 ökade mängden alkohol som såldes på Systembolaget, restauranger samt i livsmedelsaffärer (folköl) med totalt en liter 100 procentig alkohol per invånare över 15 år. I slutet av den redovisade perioden minskade Systembolagets och livsmedelsaffärers försäljning men inte restaurangernas. Försäljningen i Östergötland följer samma trend som i övriga landet men på en något lägre nivå.

Diagram 10



Källa: Statens Folkhälsoinstitut

Diagram 11



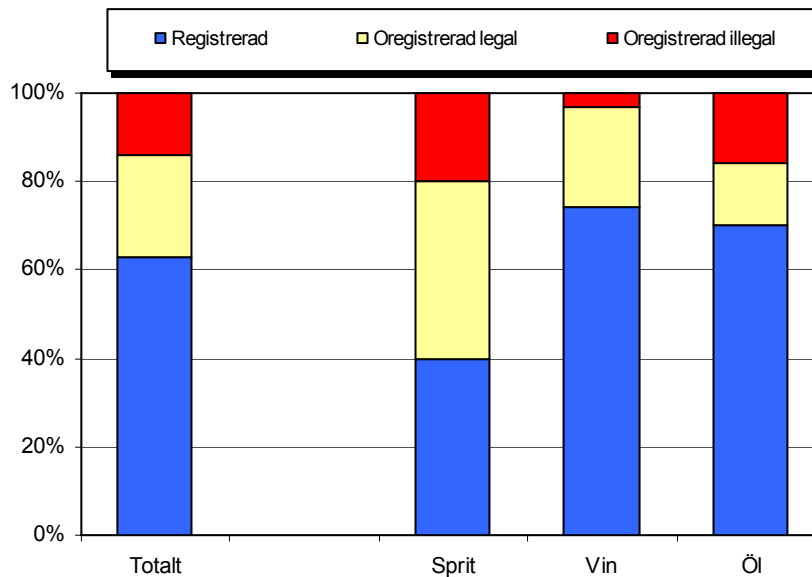
Källa: Statens Folkhälsoinstitut

När det gäller redovisning av alkoholkonsumtionen i landet är det viktigt att beakta även den oregistrerade alkoholen. Diagrammet på nästa sida visar att det främst är sprit som kommer från oregistrerade källor. Av diagrammet framgår att 60% av all konsumerad sprit är oregistrerad medan detta bara gäller runt 30% av ölet och 26% av vinet. Vin är den alkoholtyp där minst andel illegal alkohol förekommer men den lagliga privatinförseln är mera omfattande för öl, mätt i ren alkohol.

Sammantaget har andelen oregistrerad alkohol ökat, i synnerhet under 2000-talet, och detta främst som en följd av ökande resandeförsel. Detta beror i sin tur på att det numer är tillåtet att ta in stora kvantiteter alkohol från annat EU-land. Den totala konsumtionen för 2005 beräknades till 10,2 liter ren alkohol per invånare 15 år och äldre. Detta är närmare fyra liter högre än vad försäljningssiffrorna anger och konsumtionsnivån under 2000-talet är sannolikt den högsta som förekommit i Sverige på 100 år.

Det finns dock anledning att anta att den totala konsumtionen minskat något under 2006 enligt SoRad.

Diagram 12



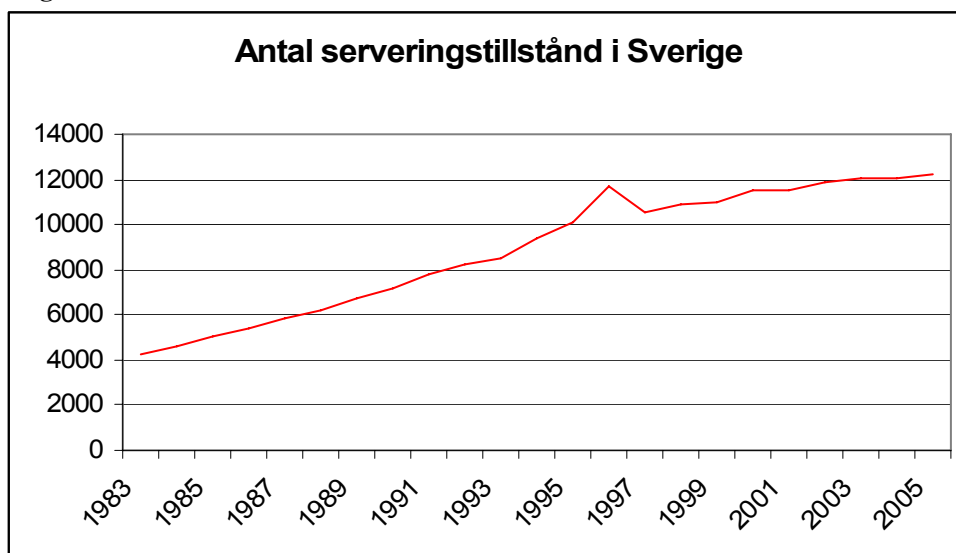
Skattning av andelen registrerad respektive oregistrerad alkoholkonsumtion, totalt och fördelat på dryckestyper, 2005.

Källa: CAN, Drogutvecklingen i Sverige 2006.

5.3.4 Antal serveringstillstånd

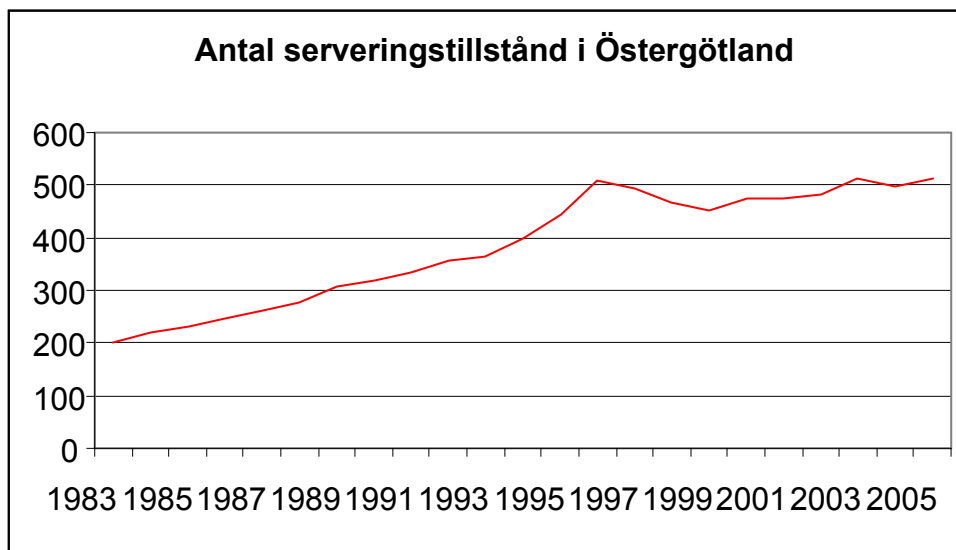
Antal restauranger med serveringstillstånd har ökat mer eller mindre konstant under de senaste 25 åren. Ökningen i Östergötland stämmer mycket väl ihop med den totala ökningen i Sverige. Diagrammen nedan visar utvecklingen i Sverige respektive Östergötland under 1983-2005.

Diagram 13



Källa: Statens Folkhälsoinstitut

Diagram 14



Källa: Statens Folkhälsoinstitut

5.4 Förankringsarbete

Politiker

Projektledaren har besökt samtliga kommuners nämnder som har ansvar för serveringstillstånd och tillsyn. Vid dessa besök har modellen Ansvarsfull alkoholservering presenterats och i samband med detta har diskuterats vad som krävs av kommunen för att

uppnå önskat resultat. Fokus har lagts på att kommunerna i större omfattning måste samarbeta med näringen samtidigt som tillsynen måste förstärkas och serveringstillstånd återkallas för de restauranger som inte sköter sig. I de kommuner som besöktes efter det att berusningsstudien genomförts har även resultatet av denna presenterats. Politikerna har informerats om att arbetet inte skall ses som ett projekt utan skall bli en del av den ordinarie verksamheten. Arbetet måste också ges tid, då det kan dröja några år innan effekterna blir tydliga. I samtliga kommuner har Ansvarsfull alkoholservering tagits emot på ett positivt sätt. I några av de mindre kommunerna menade man dock att problemen inte är så stora hos dem och att de inte har resurser för att driva arbetet. Trots det så ser man positivt på ett deltagande i länsdelgrupper och att metoden ska implementeras i kommunen.

Tjänstemän

Initialt genomfördes en presentation för länets alkoholhandläggare och samordnarna för det drogförebyggande arbetet i kommunerna om vad Ansvarsfull alkoholservering innebär. Dessa grupper har sedan informerats kontinuerligt både vid nätverksträffar och vid enskilda möten ute i kommunerna. Under arbetets gång har samtal angående vikten av arbetet även förts med andra berörda tjänstemän såsom samordnare av brottsförebyggande arbete och socialsekreterare.

Samtliga tjänstemän som informerats har ställt sig positiva till modellen. Vissa har dock uttryckt en viss tveksamhet till om intresset finns hos restaurangnäringen och några alkoholhandläggare har uttryckt en rädsla för att arbetet kommer ta mycket extra tid i anspråk. Efter att ha kommit igång med arbetet ser dock samtliga att det finns mycket att vinna och att resursfrågan inte är något stort problem då flera kommuner samarbetar.

Restaurangnäringen

I samtliga kommuner där berusningsstudier genomförts har restaurangägarmöten, dit alla restauratörer varit kallade, hållits. Vid dessa möten har resultatet av berusningsstudierna diskuterats. Ägarna har även getts möjlighet att framföra sina åsikter, önskningar och förväntningar på myndigheter och framtida samarbete. Även denna grupp har informerats om syftet med Ansvarsfull alkoholservering, metodens delar och vad som förväntas av dem som restaurangägare. Samtidigt har man diskuterat fördelar med ett utökat samarbete mellan restauranger. Där det finns krögarföreningar har fler krögare uppmanats gå med, samtidigt som föreningarna har ombetts öppna sig för medlemmar från grannkommunerna.

Ytterligare information om vikten av Ansvarsfull alkoholservering samt hur arbetet ska bedrivas har framförts vid möten med de två befintliga krögarföreningarna i Motala och Norrköping.

Restaurangbranschen ställer sig positiva till att arbeta med Ansvarsfull alkoholservering. De har tidigare saknat den helhetsbild som modellen innefattar och önskar ett mer positivt och smidigt samarbete med myndigheterna. Samtidigt efterfrågas mer enhetliga regler och en tillsyn som är lika för alla. Restauratörerna vill att tillsynen skall vara hårdare så att de som fuskar inte får behålla sitt serveringstillstånd, vilket skulle skapa en mer rättvis konkurrens.

Polisen

För att förankra arbetet hos Polismyndigheten har frågan diskuterats lokalt med de polismän som idag arbetar med tillsyn och tillståndsgivning. Ett möte med ansvariga polischefer har genomförts för att informera om arbetet samt öka Polismyndighetens intresse för frågan.

Polismyndigheten ställde sig redan från början positiv till en utökad dialog med restaurangnäringen för att på så vis skapa en smidigare handläggning och ett ökat förtroende mellan restauratörer och polis. Idag arbetar polisen aktivt för att förhindra våld i krogmiljö. De enskilda polisernas uppdrag i denna miljö har förtydligats och myndigheten prioriterar tillsyn av ordningen i restaurangmiljö.

5.5 Samverkan

Kommunerna

Under hela arbetets gång har det påtalats att grunden för Ansvarsfull alkoholservering ska vara samverkan. Länets kommuner behöver arbeta på ett liknande sätt och även ta hjälp av varandra för att arbetet skall bli hållbart över tid. Det är även viktigt att alkohollagen tolkas på samma sätt oavsett var i länet man befinner sig. Detta för att skapa ett förtroende hos restaurangnäringen. Kommunerna behöver också se till att det finns ett naturligt samarbete med Polismyndigheten. Dels så att tillsynen kan samordnas på ett effektivt sätt men även för att kunna föra en tydlig och gemensam linje när det gäller att ställa krav på restaurangerna.

För att uppnå målet med Ansvarsfull alkoholservering är det nödvändigt att restaurangnäringen är delaktiga och ser arbetet som något positivt. Det gäller därför för kommunerna att samverka med näringen i allt från tillståndsprövning till tillsyn. Här blir det viktigt att komma ihåg att kommunerna har dubbla roller. De ska samarbeta med restaurangnäringen i så stor utsträckning som möjligt, samtidigt ska man hålla en hård och tydlig linje när det gäller tillsynen. Detta arbetssätt kräver att kommunerna är beredda att omvärdera sitt sätt att arbeta. Under arbetets gång har det visat sig att samverkan oftare är en naturlig del av arbetet i små kommuner, där det finns en mer personlig kontakt mellan kommunens tjänstemän och krögarna.

Polismyndigheten

För Polismyndigheten gäller i stort sett samma förutsättningar som för kommunerna. Polismyndigheten bör även se till samverkan mellan de poliser som direkt arbetar i krogmiljö, ordningsvakter och restaurangpersonal. En förbättring av detta utbyte skulle direkt bidra till en tryggare arbetsmiljö för samtliga inblandade. Även Polismyndigheten och de enskilda poliserna måste komma ihåg att de har en liknande dubbel roll som kommunerna.

Restaurangnäringen

Det är nödvändigt att restaurangnäringen är delaktiga i arbetet för att det skall bli framgångsrikt. Krögarna måste förstå kommunernas och Polismyndighetens dubbla roller och vara villiga att samarbeta med nämnda myndigheter. Dessutom är det av största vikt att få till stånd ett förbättrat samarbete mellan de olika restaurangerna. Samtliga restauranger bör ha en liknande bedömning vad gäller överservering för att skapa förståelse hos allmänheten och på sikt sänka gästernas berusningsgrad när de kommer till restaurangerna. Ett problem

idag är att de olika restaurangerna i så stor utsträckning ser varandra som konkurrenter. Det är därför av största vikt att visa på den gemensamma vinsten av att arbeta med Ansvarsfull alkoholservice.

5.6 Utbildningar

5.6.1 Genomförda utbildningar

Under det gångna året har samtliga länsdelar återigen kommit igång med att genomföra utbildningar i Ansvarsfull alkoholservice för serveringspersonal.

I centrala länsdelen visade det sig i ett tidigt skede att utbildning för serveringspersonal var eftertraktad av restaurangnäringen. En första utbildning genomfördes i februari 2007 och intresset var mycket stor. Fler än 80 personer anmälde och därför bestämdes att ytterligare en kurs skulle genomföras så snart det var möjligt. Utbildningarna var förlagda till Linköping, men för att stärka deltagandet från övriga kommuner bestämdes att de mindre kommunerna skulle ha förtur till deltagande, även om anmälan kom in sent. I centrala länsdelen utbildades 67 personer under projektiden.

I västra länsdelen har utbildningsinsatserna återupptagits och nu är samtliga fem kommuner med i allt från planering till genomförande. En utbildning genomfördes i februari 2007 och uppslutningen var mycket bra. Kursen var överbokad vilket visar på ett mycket stort intresse från restaurangnäringen. I västra länsdelen utbildades 44 personer, dessutom deltog tjänstemän och politiker i utbildningen.

I östra länsdelen har det genomförts två utbildningar i Norrköping, där utbildningar redan tidigare genomfördes kontinuerligt. Skillnaden är att Finspång, Söderköping och Valdemarsvik i större utsträckning har varit delaktiga vid de senaste kurserna. Under projektiden utbildades 87 personer i östra länsdelen.

På universitetet genomfördes, tillsammans med Linköpings- och Norrköpings kommuner, två utbildningar i början av hösten 2006. Då uppslutningen till dessa var mycket dålig kom man i referensgruppen för universitetet fram till att det skulle genomföras uppföljande utbildningar i februari 2007. För att få fler deltagare valde de att lägga utbildningen under fyra eftermiddagar. Vikten av att delta förtydligades för studentrestaurangerna och till de två uppföljningarna i februari var deltagandet mycket bättre. Under projektiden utbildades totalt 81 personer på universitetet.

5.6.2 Behov

Under arbetets gång har det diskuterats hur stort behovet av att genomföra utbildningar är, både i ett initialt skede men även på längre sikt. Då arbetet är uppbyggt så att flera kommuner samarbetar borde det finnas underlag för två utbildningar per år och länsdelsgupp. Vid diskussioner med restaurangnäringen framgår att det inte ska vara något problem att få deltagare till detta antal utbildningar då omsättningen av serveringspersonal är stor.

På universitetet i Linköping och Norrköping ser situationen lite annorlunda ut då all personal som byts ut i princip slutar vid samma tillfälle, under sommaren. Därför kan man fånga upp de flesta som är i behov av utbildning vid ett utbildningstillfälle i vardera Linköping och Norrköping.

5.6.3 Planering av utbildningar

Utbildningarna måste genomföras på restaurangernas villkor. Datumen, dagar och tider måste vara lämpliga utifrån de förutsättningar som restaurangerna arbetar efter. Vid planering är det därför viktigt att krögarna är delaktiga och att det är de som bestämmer tidpunkten för utbildningen. Genomförandet av utbildningar i Ansvarfull alkoholservering tjänar fler syften än att bara förmedla kunskap till deltagarna. Det är också ett tillfälle för de olika aktörerna att mötas under avspända former och bygga upp ett förtroende för varandra. Därför är det viktigt att man ser till den lokala anknytningen och att det är de lokala aktörerna som medverkar; kommunala alkoholhandläggare, lokala poliser, representanter från landstingets beroendeenheter. För att få delaktighet från länets samtliga kommuner bör ansvaret delas mellan de olika kommunerna. Även om det är så att utbildningen av praktiska skäl måste förläggas till den största kommunen, är det viktigt att aktörerna från de mindre hela tiden är delaktiga i processen.

5.7 Tillsyn

Sedan 1995 är det kommunerna som skall bedriva tillsyn över restaurangernas alkoholförsäljning. Hur frekvent och effektiv denna tillsyn är varierar i mycket stor utsträckning i Östergötland. I Finspång, Linköping och Norrköping förekommer en regelbunden tillsyn ungefär en gång i månaden, medan det i Kinda, Valdemarsvik, Vadstena och Ydre i princip inte bedrivits någon tillsyn under det senaste året. Däremellan kommer Boxholm, Motala, Mjölby, Söderköping, Åtvidaberg och Ödeshög som under några tillfällen har genomfört tillsyn.

Tillsyn enligt Ansvarfull alkoholservering

För att arbetet med Ansvarfull alkoholservering skall få önskad effekt krävs det en aktiv tillsyn från kommunerna och Polismyndigheten. Tillsynen skall dessutom i första hand vara fokuserad på servering till minderåriga, ordning och nykterhet. Samtidigt måste samverkanstanken även genomsyra tillsynsarbetet, varför det är viktigt med en tydlig återkoppling och att tillsynen är lika för alla restauranger. Under arbetets gång har det klart framkommit att de allra flesta restauranger vill att det ska bedrivas en aktiv tillsyn eftersom krögarna ser problem med att alla inte ”spelar efter samma regler”. Krögarna säger sig vara trötta på att få en stämpel som fuskare och vill att kommunen och Polismyndigheten via en tuff tillsyn ser till att alla konkurrerar på lika villkor. Krögarna menar dock att det måste finnas en förståelse för restaurangernas situation då tillsyn bedrivs och de uttrycker önskemål om att tillsynen inte får formen av ”razzia”.

Polismyndigheten har idag ändrat sitt sätt att arbeta i krogmiljön. Fokus har lagts på att förebygga våld som uppstår mellan berusade människor. Samtidigt söks nya former för att förbättra samarbetet med kommunerna med syftet att kunna planera insatserna på ett mer effektivt sätt.

Även inom kommunerna har det inletts ett arbete för att förändra tillsynsarbetet. Tillsynen skall bli mer likartad i länets kommuner samtidigt som tillsynsmetoden blir tydligare, mer rättssäker och därigenom upplevs som mer rättvis. En viss förskjutning mot en tillsyn präglad av samarbete har redan idag genomförts. Här är det dock viktigt för kommunerna att se skillnaden mellan sina olika roller. Samverkan vid tillsyn kan vara grunden när det gäller att rätta till mindre brister och diskutera förbättringsområden. Vid allvarigare brister är

kommunen dock skyldig att ingripa och ifrågasätta serveringstillståndet. I detta läge kan det inte bli tal om att samverka eftersom det då handlar om myndighetsutövning.

5.8 Policyarbete

För att restaurangpersonalen ska kunna arbeta för en ansvarsfull alkoholservering bör krögaren tillsammans med sin personal utveckla enkla skriftliga regler. Denna policy bör ha två delar; dels regler för personalens eget förhållningssätt till alkohol. Dels regler för servering av alkoholdrycker. Det är viktigt att policyn är tydlig, enkel och praktiskt användbar så att alla som arbetar på restaurangen kan utnyttja den. På en del, framför allt större, restauranger i Östergötland finns det idag en alkoholpolicy. För att stödja framtagandet av alkoholpolicy på fler restauranger framhålls betydelsen av en sådan vid utbildningar av serveringspersonal. Någon större satsning för att hjälpa länets restauranger att ta fram en alkoholpolicy har dock inte genomförts.

5.9 Implementering

Länsstyrelsen klargjorde redan från projektstart att ansvaret för att implementera arbetet i den ordinarie verksamheten ligger hos kommunerna och att arbetet bör ske via länsdelsgrupperna. Projektarbetet har därför varit inriktat på att lämna över ansvaret till kommunerna. Vid samtliga kontakter har det framhållits att Ansvarsfull alkoholservering inte ska ses som ett projekt utan måste bli en del av kommunernas ordinarie verksamhet. Ett förebyggande arbete av detta slag måste vara långsiktigt, dels eftersom det kan ta tid innan effekterna syns, men framför allt eftersom man aldrig kan vara färdig. Det kommer alltid att finnas ett behov av att minska alkoholrelaterade skador och våld i restaurangmiljö.

6. SLUTSATSER

Alla kommuner vill kunna erbjuda sina invånare och besökare ett livfullt och trevligt restaurangliv. För att det ska bli tryggt och säkert krävs att alkoholservering och tillsyn fungerar på ett tillfredsställande sätt. Arbetsmetoden Ansvarsfull alkoholservering är ett beprövat arbetssätt som resulterar i en minskning av alkoholrelaterade våldsbrott i krog- och nöjeslivet. En tidigare utvärdering har visat en minskning av antalet polisanmälda våldsbrott med 29 %, vilket i betydande utsträckning kan antas bero på minskad alkoholkonsumtion och då särskilt berusningsdrickande. För att arbetsmetoden ska ge resultat i form av minskad våldsbrottslighet krävs att arbetet omfattar alla delar i metoden. I en rapport publicerad av Statens Folkhälsoinstitut, *Rapport R 2007:9*, visas på att arbetet leder till en kostnadsbesparing på 1:39, vilket innebär att varje satsad krona leder till en besparing på 39 kronor. Dessutom ger arbetet mätbara hälsovinster, när arbetet som utförts enligt metoden i Stockholm City, har utvärderats.

Av den genomförda kartläggning som avser tidigare utfört arbete med Ansvarsfull alkoholservering i Östergötland framgår tydligt att de berörda kommunerna inte tidigare sett metoden som en helhet. Fokus lades på utbildning av serveringspersonal och man förbisåg betydelsen av samverkan och förstärkt tillsyn. Trots att dessa delar inte fanns med som en uttalad del initialt, betyder det inte att de helt har saknats i det arbete som genomförts. I samtliga tre kommuner som arbetat med utbildning, har det uppgivits att en följd blev ökat samarbete. Det byggdes upp en närmare kontakt mellan myndigheter och restaurangnäringen. I Motala bildades dessutom en krögarförening och kommunens ordningsvakter började arbeta mer gemensamt. Problemet var att eftersom samverkan inte var en del i projektet i någon av kommunerna togs dessa positiva effekter inte upp som ett resultat av arbetet. Allt fokus hamnade istället på hur många utbildningar som genomförts och därför byggdes det inte upp en hållbar struktur för att främja samverkan. När det gäller tillsynen så sågs denna inte som en del av arbetet utan bedrevs enligt tidigare inarbetade mönster. På Linköpings Universitet var Ansvarsfull alkoholservering redan från början en del av en större helhet där samverkan för att förhindra alkoholproblem hos studenterna var det centrala. Här var det redan initialt ett större inslag av delaktighet från samtliga aktörer. Vi ser nu att arbetet har fortlevt, utvecklats och integrerats i universitetets totala alkoholförebyggande arbete.

Samtidigt som det funnits brister i tidigare genomförda insatser är det viktigt att se dessa som den grund, från vilken dagens arbete har kunnat bygga vidare. Eftersom Ansvarsfull alkoholservering inte var något nytt begrepp för de berörda aktörerna var utvecklingen och spridningen av metoden enklare att genomföra.

Det är mycket glädjande att samtliga aktörer, framför allt restaurangbranschen, ställt sig positiva till en förändring och utveckling av arbetet med att skapa en trevligare restaurangmiljö. Idag ser vi ett stort tryck på de utbildningar som planeras. Samtliga aktörer ser vinster i att samverka för en effektivare och smidigare verksamhet. Att restaurangbranschen dessutom efterfrågar en tuffare tillsyn, som är rättvis och baseras på samarbete är extra positivt, eftersom tillsyn tidigare har setts som något mycket störande och irriterande.

Förutsättningarna för att i länet fortsätta bedriva ett framgångsrikt arbete med Ansvarsfull alkoholservering är idag goda. Det kan inte nog poängteras vikten av att det i varje kommun finns en aktuell policy som är grunden för det drogförebyggande arbetet. Frågan om alkoholservering måste vara en prioriterad fråga i varje kommun. Kommunernas

alkoholhandläggare måste få möjlighet att delta i utvecklingen av metoden Ansvarsfull alkoholservering. Den politiska nivån måste också verka för att ett samarbete utvecklas och att resurser avsätts till detta. Tillsynsplaner måste upprättas och möjligheter till utbildningar stimuleras.

Restaurangbranschen är den centrala aktören och varje restaurang bör anta sin egen alkoholpolicy för att underlätta, både för ägare och personal, hur man agerar internt och gentemot sina gäster i alkoholrelaterade frågor. Restaurangbranschen måste utbilda sin personal i Ansvarsfull alkoholservering och då bör all serveringspersonal inkluderas. Genom aktiva krögarföreningar kan restauratörerna också förväntas att få ett större gehör vid överläggningar med myndigheter. Restauranginnehavarna måste också få ett utbyte vid de samarbetsträffar som sker med myndigheterna, det måste upplevas som en ”vinna-vinna-situation” av alla parter.

Polisen ska i sitt uppdrag bland annat verka för att minska våldsbrott och brott som ofta begås av ungdomar i offentlig miljö. Att minska våldsbrott i krogmiljöer genom metoden Ansvarsfull alkoholservering kan därför ses som ett led i arbetet med de av Regeringen prioriterade målen för polisverksamheten. Det är polisen som förordnar restaurangernas ordningsvakter, vilka i sin tur har rapporteringsskyldighet till polisen efter varje arbetspass. Rapporteringen ska innehålla uppgifter om eventuella incidenter som föregått deras ingripande, men också rapport om det allmänna läget. Polismyndighetens möjligheter till arbete med ansvarsfull alkoholservering är avgörande för framtida framgångar. Det är också viktigt att det avsätts resurser till samverkan när det gäller gemensam tillsynsplanering mellan polis och kommun. Polisens möjligheter till insatser är utslagsgivande när det gäller ordningsstörningar i anslutning till restauranglivet. Polisens resurser för samverkan och deltagande vid utbildningar är också mycket viktig.

Ett stort ansvar kommer att åligga länsdelsgrupperna för att arbetet med metoden fortgår. Det är i länsdelsgrupperna som förutsättningarna för att bedriva ett framgångsrikt lokalt arbete finns och för att dessa ska fungera smidigt är det viktigt att hitta en sammanhållande och drivande kraft. Någon funktion i varje länsdel måste ta ett ansvar för gruppens fortlevnad. Detta innebär inte att det är den personen som skall utföra arbetet, utan detta ska fördelas på gruppens samtliga medlemmar. Ansvar innebär snarare att se till att gruppen kontinuerligt arbetar vidare enligt metoden. Den sammanhållande faktorn i länsdelsgrupperna kommer att vara utbildningar för serveringspersonal. Det är viktigt att komma ihåg att utbildning i sig inte har någon förebyggande effekt, utan samtliga delar är nödvändiga. Utbildningar är dock ett konkret arbete som är lätt att ha som gemensam och sammanhållande aktivitet. Länsstyrelsen kommer även i framtiden ha ett samordnande ansvar för att kommunerna arbetar enligt metoden Ansvarsfull alkoholservering. Under året har Länsstyrelsen påbörjat utbildning av alkoholhandläggare i Ansvarsfull alkoholservering och en kompetensutveckling pågår när det gäller kommunernas tillsyn. Då Länsstyrelsen ser frågan om Ansvarsfull alkoholservering som ett led i kommunernas drogförebyggande arbete har en särskild utbildning genomförts för alkoholhandläggare och kommunala samordnare av det drogförebyggande arbetet kring metodens implementering i länet. Länsstyrelsen kommer också att följa Statens Folkhälsoinstituts informationsinsatser.

För att kunna behålla den positiva bild av Ansvarsfull alkoholservering som finns idag är det mycket viktigt att förankringsarbetet fortsätter. Arbetet måste ha ett stöd bland ansvariga politiker och hos allmänheten. Tid och resurser måste avsättas för att skapa hållbarhet över tid. Därför är det av största vikt att fortsätta sprida information om utbildningar, studier, tillsyn och goda resultat. Att genomförda insatser uppmärksammas i media ger extra kraft

och fart åt arbetet. Detta är något som blev tydligt i samband med den genomförda berusningsstudien, som tack vare stor medial uppmärksamhet har varit ett gott stöd för att sprida metoden i länet. Massmedia är också viktiga när det gäller att få allmänhetens acceptans av det nya arbetssättet.

Det är viktigt att komma ihåg att allt förebyggande arbete är långsiktigt. Ansvarsfull alkoholservering är en fungerande metod. Alkoholrelaterade skador och våldet i krogmiljö kommer att minska om arbetet ges resurser att utvecklas och bedrivs kontinuerligt. Idag finns det en god grund. Det gäller att bevara intensiteten i arbetet och se till att Ansvarsfull alkoholservering blir en självklarhet för alla länets kommuner, polismyndigheten och framför allt restaurangbranschen.

Det har skapats en positiv inställning till Ansvarsfull alkoholservering men för att behålla denna krävs:

- att det tas ett gemensamt ansvar för att arbetet går vidare och utvecklas, att nödvändiga resurser skapas hos restaurangbranschen och att myndigheter ger tid för samarbete, utbildningar och fördjupad tillsyn,
- att alla aktörer värderas lika och respektera varandras kompetenser,
- att arbetet bedrivs kontinuerligt och ses som en prioriterad fråga i samtliga länets kommuner, med regelbunden revidering av alkoholpolicy och handlingsplaner för det alkoholförebyggande arbetet,
- att det i kommunerna skapas förståelse och resurser för arbetet, så att de kommunala alkoholhandläggarnas arbete i framtiden kan bedrivs i enlighet med metoden Ansvarsfull alkoholservering,
- att metodens alla delar finns med i det fortsatta arbetet, där helheten ger resultat, samt att arbetet kontinuerligt följs upp i kommunerna.