



## **Utvärdering av Glasklart – Ansvarsfull alkoholserving**



**Blekinges krogar och myndigheter i samverkan**

Rapport, år och nr: 2010:18  
Rapportnamn: Utvärdering av Glasklart – Ansvarsfull alkoholservering  
Utgivare: Sociala funktionen, Länsstyrelsen Blekinge län, 371 86 Karlskrona, 2010-12-31  
Hemsida: [www.k.lst.se](http://www.k.lst.se)  
Författare: Otilia Svensson  
Kontaktpersoner: Lena Karlsson, Marie-Louise Svensson  
ISSN: 1651-8527

## **Förord och sammanfattning**

Länsstyrelsen i Blekinge län gav under hösten år 2010 Otilia Svensson i uppdrag att utvärdera projektet Ansvarsfull alkoholservering, som i Blekinge går under namnet Glasklart. Syftet har varit att värdera betydelsen av utbildningen under åren 2004-2010.

Rapporten utgår ifrån krögarintervjuer, intervjuer med deltagare i samverkansgruppen, länsamordnaren för ANTD – prevention och alkoholhandläggaren på länsstyrelsen i Blekinge, samt statistik från bland annat polis och rapporter från FHI. I samverkansgruppen ingår länets samtliga kommunala alkoholhandläggare.

Projektet startade år 2004 då länsamordnaren för ANTD-prevention samt alkoholhandläggaren på länsstyrelsen inledde arbetet med metoden ansvarsfull alkoholservering. Kartläggning, bildande av samverkansgrupp och krögarintervjuer genomfördes. En berusningsstudie samt ungdomsstudie genomfördes år 2004 och år 2006 för att se hur många restauranger det var som överserverade och serverade underåriga. Metoden som användes vid studierna var desamma som användes i STAD-projektet. Syftet var att få en uppfattning över hur det ser ut i krogbranschen samt vilka värdering de olika krögarna sammankopplade med begreppet ansvarsfull alkoholservering.

Det framkom av krögarintervjuerna från år 2010 att 90 procent av krögarna anser att utbildningen ansvarsfull alkoholservering behövs. 28 av 30 krögare känner till utbildningen Ansvarsfull alkoholservering. Merparten anser att samarbetet med myndigheterna fungerar bra eller utmärkt. Hälften av krögarna svarade att de ser det krogrelaterade våldet men att det har blivit lugnare.

Samverkansgruppen för Glasklart anser att Länsstyrelsen i Blekinge ska ha fortsatt huvudansvar för utbildningen. Som orsak anger de bland annat att det ger mer tyngd åt utbildningen om länsstyrelsen står bakom. Samverkansgruppen anser att det är av stor vikt att samverkan och samarbetet kommer att fortsätta i framtiden.

Inför framtiden krävs ett gemensamt ansvar för arbetet med metoden ansvarsfull alkoholservering. Resurser hos bransch och myndigheter måste avsättas. Ett fortsatt arbete med de identifierbara målen bör fullföljas för att på så vis kunna se eventuella förändringar. Dessutom måste nya metoder arbetas fram för att kunna mäta effekter av arbetet.

<b>Innehållsförteckning</b>	
<b>Förord och sammanfattning</b>	3
<b>Inledning</b>	5
<b>Bakgrund</b>	5
Sambandet mellan alkohol och våld	6
Ansvarsfull alkoholservice	7
Ansvarsfull alkoholservice - nyckelorden	8
Samverkan	8
Kartläggning	8
Utbildning	8
Policy	8
Tillsyn	8
<b>Manual för ansvarsfull alkoholservice</b>	9
1. Förankra arbetsmetoden politiskt	9
2. Tillsätt en projektledare	9
3. Bilda en referensgrupp	9
4. Skapa ett kreativt arbetsklimat	9
5. Kartlägg utgångsläget	9
6. Sprid information	9
7. Utbilda restaurangpersonal	9
8. Förändringsarbete	10
9. Alkohol- och drogpolicy	10
10. Tillsyn	10
11. Uppföljning/utvärdering	10
12. Permanentning	10
<b>Indikatorer - vad är möjligt att mäta</b>	10
1. Antal personer som deltagit i mätningen (år/antal deltagare)	10
2. Berusningsstudie	10
3. Ungdomsstudie	10
4. Våldsbrott - centrumrelaterade	10
5. Antal akutbesök där patienten är alkohol- och drogpåverkad	10
6. Antal stadigvarande serveringstillstånd	10
<b>Slutsatser och utgångspunkter</b>	11
Sex år med ansvarsfull alkoholservice i Blekinge	12
<b>Läs mer - referenser</b>	12
<b>Bilaga 1</b>	13
Sammanställning av kursutvärdering för åren 2004, 2007, 2010	
<b>Bilaga 2</b>	20
Antal våldsbrott - centrumrelaterade i Blekinge under åren 2007-2010	
<b>Bilaga 3</b>	21
Sammanställning krögarsvar	
<b>Bilaga 4</b>	26
Antal restauranger med serveringstillstånd	

## Inledning

### *Satsa 1 krona – spara 39 kronor!*

I regeringens *Nationella alkohol- och narkotikahandlingsplaner*<sup>1</sup> framhålls att det övergripande målet för svensk alkoholpolitik skall vara att befrämja folkhälsan genom att minska alkoholens medicinska och sociala skadeverkningar. I propositionen framgår även att metoden *Ansvarsfull alkoholserving* skall spridas för att minska berusningsdrickande och servering till underåriga på restauranger och krogar. Metoden *ansvarsfull alkoholserving* har utvecklats av STAD-projektet (Stockholm förebygger alkohol- och drogproblem). Metoden har visat sig vara effektiv tack vare en utvecklad samverkan mellan restaurangägare, polis, ordningsvakter, tillstånds- och tillsynsmyndigheter samt organisationer i branschen.

Rapporten *Ansvarsfull alkoholserving i krogmiljö*<sup>2</sup> visar att det även finns betydande ekonomiska besparingar och välfärdsvinster för samhället då metoden används. När våldet minskar, minskar även samhällets kostnader genom att behovet av hälso- och sjukvård inte blir lika stort. För varje satsad krona sparar samhället sannolikt 39 kronor. För fortsatt arbete med metoden krävs att resurser och tid avsätts samt att bildade arbetsgrupper behålls. Det är ett långsiktigt arbete som ger mycket tillbaka för myndigheter och bransch.

Arbetsmetoden ansvarsfull alkoholserving har tillämpats i Blekinge sedan år 2004. Det är länsamordnaren för ANTD-prevention på länsstyrelsen i Blekinge samt länsstyrelsens alkoholhandläggare som tillsammans ansvarar för arbetet. År 2004 bildades en samverkansgrupp bestående av representanter från länsstyrelsen, polismyndigheten, Studenthälsan vid Blekinge Tekniska Högskola, Landstinget Blekinge, krögare samt länets kommunala handläggare. Sedan 2008 samverkar länsstyrelsen också med länets restaurangskolor i ansvarsfull alkoholserving. Syftet med samverkansgruppen är att utbyta erfarenheter och att föra en diskussion för att utveckla arbetet med ansvarsfull alkoholserving i länet. Sedan februari 2006 kallas arbetet med ansvarsfull alkoholserving i Blekinge för Glasklart. Målen är att ingen servering till ungdomar under 18 år eller till märkbart berusade personer ska förekomma på krogar i Blekinge, det alkoholrelaterade våldet skall minska samt att varje serveringsställe skall ha en alkohol- och drogpolicy. Samtliga aktörer i samverkansgruppen har skrivit på en gemensam avsiktsförklaring att arbeta för dessa mål.

Tillsynssamverkan sker även med polisen som genom utbildning har ökat sin insats på alkoholområdet med frekvent tillsyn för att motverka våld i krogmiljö. Blekinge län kan därmed erbjuda en bra och trygg krogmiljö både för gäster och krogpersonal.

## Bakgrund

Sedan 1950-talet har alkoholkonsumtionen ökat markant i Sverige. Även antalet utfärdade serveringstillstånd har ökat och till följd av att fler restauranger serverar alkohol har den totala konsumtionen och allmänhetens attityd och dryckesmönster förändrats. Forskning visar starka samband mellan alkoholkonsumtion, skador och våld. Därmed får krogar och restauranger en

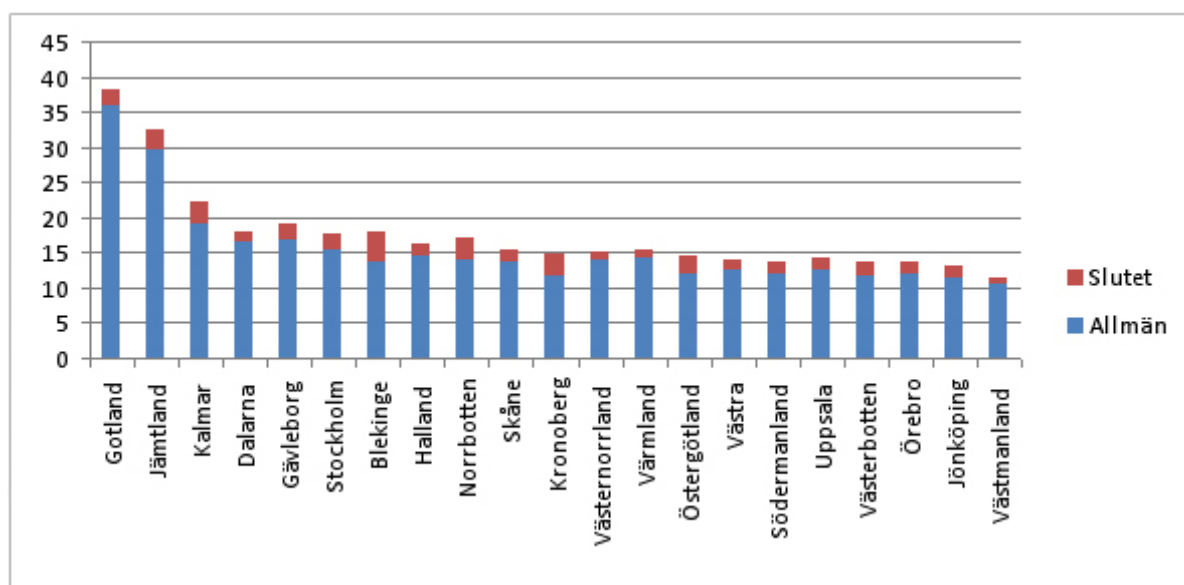
---

<sup>1</sup> prop. 2005/06:30

<sup>2</sup> Statens folkhälsoinstitut 2007:9

betydande funktion i samhället för att skapa förståelse och kunskap kring bruk av alkohol på ett ansvarsfullt sätt. I den nationella handlingsplanen för att förebygga alkoholskador<sup>3</sup> framgår att en av de stora utmaningarna för svensk alkoholpolitik är att finna nya metoder för att begränsa alkoholkonsumtionen. Detta ska ske genom ett långsiktigt, strukturerat och samordnat arbete på lokal nivå. Barn och unga är en central målgrupp i handlingsplanen, som särskilt utpekar alkoholfri uppväxt och sen alkoholdebut som viktiga delmål för perioden 2006–2010.

Figur 1 Serveringstillstånd i länen



Figur 1. Antalet restauranger per 10 000 invånare 15 år och äldre med stadigvarande tillstånd att servera spritdrycker, vin eller starköl, länsvis, 2009<sup>4</sup>

## Sambandet mellan alkohol och våld

I länder där alkohol traditionellt används för berusning (så kallat explosivt dryckesmönster) är kopplingen mellan alkohol och våld tydligare än i länder med kontinentalt drickande. Studier visar att sambandet mellan alkoholkonsumtion och våldsbrott blir tydligare ju explosivare dryckesmönstret är. I Norden är kopplingen mellan alkoholkonsumtion och våld svagast i Danmark, där alkoholförtäring traditionellt sker över tid (kontinentalt drickande). Finland har det mest explosiva dryckesmönstret i Norden. Samstämmig forskning visar starka samband mellan alkohol och våld, där alkoholen kan vara den utlösande faktorn. 80 procent av misshandelsfallen i Sverige sker i samband med alkoholkonsumtion. Forskare vid Karolinska institutet har intervjuat personer dömda för våldsbrott. Studien visar att risken att använda våld var mer än 13 gånger större om personen druckit alkohol under dygnet före brottet. I

<sup>3</sup> Socialdepartementet november 2005: Handlingsplan för alkoholpolitiken 2006–2010

<sup>4</sup> Länsrapport FHI, 2009

jämförelse med andra droger tycks alkohol vara den drog som oftast leder till våldshandlingar<sup>5</sup>

Alkohol och drogpåverkade patienter på Blekingesjukhuset akutmottagning 201009-201012  
Män och kvinnor födda före 1990

	Vecka 9	Vecka 10	Vecka 11	Vecka 12
Måndag-torsdag	2	7	4	2
Fredag	1		1	
Lördag	2	7	1	5
Söndag	1	1	3	2
Summa:	6	15	9	9

Män och kvinnor födda efter 1990

	Vecka 9	Vecka 10	Vecka 11	Vecka 12
Måndag-torsdag	2	2	1	
Fredag				
Lördag	1	2	1	
Söndag		1		2
Summa:	3	5	2	2

När många alkoholpåverkade människor samlas på samma plats ökar risken för våld. Ju fler serveringstillstånd som beviljats i ett område, desto större blir den risken.

**Erfarenheten visar att de mest effektiva strategierna för att minska berusning och alkoholproblem är:**

- begränsning av antalet serveringstillstånd
- begränsning av serveringstiderna
- utbildning av restaurangpersonal
- restaurangerna hålls ansvariga för skador och olyckor som orsakats av gäster som serverats för mycket alkohol
- förbud mot servering av alkohol till berusade gäster

Statens folkhälsoinstitut: Ansvarsfull alkoholserving 1996:114

## Ansvarsfull alkoholserving

Den nationella handlingsplanen för svensk alkoholpolitik betonar att arbetet med metoden

<sup>5</sup> Karolinska Institutet 2005, Ulrika Haggård-Grann:  
*Violence among mentally disordered offenders:  
Risk and protective factors*

*ansvarsfull alkoholserving* skall spridas. Regeringen har givit detta i uppdrag till Statens folkhälsoinstitut (FHI) och länsstyrelserna i landet. Utbildning av restaurangpersonal är en av metodens hörnstenar. Enligt svensk lag är det krögarens ansvar att upprätthålla ordning och nykterhet på sin restaurang. Serveras alkohol till märkbart berusade personer eller underåriga gäster kan serveringstillståndet dras in. Serveringspersonal som serverar berusade eller unga kan straffas med böter eller fängelse.

## **Ansvarsfull alkoholserving – nyckelorden**

Metoden ansvarsfull alkoholserving bygger på fem nyckelord; samverkan, kartläggning, utbildning, policy och tillsyn. Samtliga delar är lika viktiga för att nå goda resultat.

### **Samverkan**

Metoden ansvarsfull alkoholserving bygger på samverkan mellan myndigheter, krögare och branschorganisationer kring utbildning, tillsyn och policyfrågor som rör alkoholserving. Målet är en tryggare restaurangmiljö för gäster och personal. Arbetet ska vara långsiktigt, strukturerat och målmedvetet för att förhindra alkoholserving till ungdomar under 18 år eller till märkbart berusade gäster.

### **Kartläggning**

Syftet med kartläggning är att:

- studera i vilken utsträckning ungdomar kan köpa alkohol på krogar i Blekinges kommuner utan att bli tillfrågade om legitimation
- studera i vilken utsträckning överserverade serveras alkohol på krogar i Blekinges kommuner
- studera krögares bild av sin bransch i den egna kommunen genom intervjuer

### **Utbildning**

Kurser i ansvarsfulls alkoholserving riktar sig till ägare och personalen vid restauranger med tillstånd att servera alkohol. Utbildningens mål är att:

- restaurangerna inte ska servera alkohol till underåriga gäster,
- restaurangerna inte ska servera alkohol till märkbart påverkade gäster,
- restaurangerna ska arbeta fram en gemensam policy och riktlinjer för alkoholserving,
- personalen ska få ökad kunskap om alkohol och alkohollagstiftning

Blekinge är det första länet i landet som valt att implementera kursen på gymnasienivå.

### **Policy**

Erfarenheterna visar att enbart utbildning i ansvarsfull alkoholserving sannolikt inte leder till någon minskning av problemen. Utbildningen måste kombineras med en tydlig restaurangpolicy. För att restaurangpersonalen ska kunna arbeta för en ansvarsfull alkoholserving bör krögaren tillsammans med sin personal utveckla enkla skriftliga regler. Denna policy bör ha två delar. Den ena delen där regler för personalens eget förhållningssätt till alkohol finns den andra 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. Vid utbildningar av serveringspersonal och referensgrupp framhålls betydelsen av att en alkoholpolicy för restauranger tas fram.

### **Tillsyn**

För att ansvarsfull alkoholservice ska fungera är det viktigt att kommun och polis utarbetar gemensam policy och metoder för tillsyn. Statens folkhälsoinstitut (FHI) och Rikspolisstyrelsen (RPS) har för detta ändamål tagit fram Handbok i tillsyn - Metoder för kommun och polis att minska våld och skador i restaurangmiljö. Dessutom har myndigheterna FHI och RPS utarbetat en instruktörsutbildning i tillsyn för poliser och alkoholhandläggare. Dessa instruktörer ska sedan utbilda poliser och handläggare i respektive län.

#### **Röster om projektet – citat från krögare**

Det kommer ju nya lagar och ändringar hela tiden så det kan ju vara bra att man får uppdatera sig. Sedan kan det ju vara en trygghet för gäster att veta att personalen är utbildad

### **Manual för ansvarsfull alkoholservice**

I häftet *Ansvarsfull alkoholservice – en metod som förebygger alkoholrelaterade skador i restaurangmiljö*<sup>6</sup> beskriver Statens folkhälsoinstitut vad projektet bör göra för att sänka det alkoholrelaterade våldet. Enbart kontroll och sanktioner räcker inte. Förutsättningen för ett framgångsrikt resultat är att bransch och myndigheter samarbetar och satsar på kunskap och arbetssätt.

#### **1. Förankra arbetsmetoden politiskt**

Arbetsmetoden syftar till att förändra arbetssätt både hos myndigheter och restaurangbransch och måste därför förankras väl hos alla som direkt eller indirekt berörs av förändringen. En politisk förankring är viktig om arbetet ska kunna bedrivas kontinuerligt och långsiktigt och verkligen få tid att utvecklas.

#### **2. Tillsätt en projektledare**

När beslut är taget blir nästa steg att utse en projektledare som ansvarar för att metoden anpassas, utvecklas och genomförs.

#### **3. Bilda en referensgrupp**

Projektledaren bygger upp en lokal referensgrupp. Kärnan i gruppen ska utgöras av kommunens alkoholhandläggare, den lokala polisen och lokala krögare. Referensgruppen ska ge förutsättningar för en bred kompetens, vara motorn i utvecklingsarbetet och ett forum för olika parter att mötas i.

#### **4. Skapa ett kreativt arbetsklimat**

Förtroendekapital, samarbete, respekt och ”vi-känsla” är viktiga nyckelord i teamets arbete. Referensgruppsmötena ska vara väl förberedda och genomföras med en viss regelbundenhet. Möten ska planeras och dokumenteras.

#### **5. Kartlägg utgångsläget**

<sup>6</sup> Statens folkhälsoinstitut 2006. Författare: Birgitta Lindewald

För att kunna planera och följa upp utvecklingen är det nödvändigt att veta hur stora problemen är.

#### **6. Sprid information**

En viktig del i utvecklingsarbetet är att sprida information. Information om resultat från gjorda insatser skapar intresse och medvetenhet hos politiker, krogbransch och samarbetspartners.

#### **7. Utbilda restaurangpersonal**

Utbildningen i ansvarsfull alkoholserving riktar sig i första hand till serveringspersonal och är utformad så att kursdeltagarna – förutom att förbättra sina kunskaper – även blir medvetna om att deras professionella förhållningssätt har stor betydelse för många människor.

Utbildningen består av följande delar: Alkoholens medicinska effekter, alkohollagen, nöjesrelaterat våld, konflikthantering, narkotikaproblem på krogen samt ett skriftligt prov.

#### **8. Förändringsarbete**

Utbildningen ska ge alla deltagare en gemensam baskunskap för att kunna tala om och arbeta mot det gemensamma målet: Säkra och trygga restaurangmiljöer. Myndigheter och bransch skapar genom sitt samarbete ett forum för kommunikation där man diskuterar olika alkoholrelaterade problem kopplade till krogen samt hur man ska åtgärda dem.

#### **9. Alkoholpolicy**

För att restaurangpersonalen ska kunna arbeta för en ansvarsfull alkoholserving bör krögaren tillsammans med sin personal utveckla skriftliga regler.

#### **10. Tillsyn**

För att få effekter i arbetet måste polis och kommun utveckla praktiskt användbara metoder i sitt tillsynsarbete, samt använda sig av alkohollagen.

#### **11. Uppföljning/utvärdering**

För att se vilka resultat metoden ger är det viktigt att utvärdera de olika insatserna. Ett viktigt inslag i uppföljningen är att följa polisens brottsstatistik.

#### **12. Permanentning**

Det alkoholförebyggande arbetet måste bedrivas långsiktigt för att få effekt. Genom att permanenta arbetsmetoden i ordinarie verksamhet ökar möjligheterna för långtidseffekter.

### **Indikatorer – vad är möjligt att mäta?**

#### **1. Antal personer som deltagit i mätningen (år/antal deltagare)**

Sedan starten år 2004 har 306 stycken (restaurangpersonal) genomgått utbildningen. Sedan år 2008 har 203 elever på länet två restaurangskolor genomgått utbildningen.

#### **2. Berusningsstudie**

Berusningsstudien genomfördes med hjälp av två skådespelare som utbildats av Statens folkhälsoinstitut (FHI). En av skådespelarna spelar berusad och en fungerar som observatör. Skillnader i resultatet av berusningsstudien från 2004 till 2006 är små, dock har Karlskronas resultat förbättrats något.<sup>7</sup>

#### **3. Ungdomsstudie**

Ungdomsstudierna genomfördes av två personer som var över 18 år men hade ett ungdomligt utseende. De gick ut på restaurang/krog och var instruerade att inte visa legitimation om de blev tillfrågade utan istället vara övertygande om att de var över 18 år. Om de kom inte skulle

---

<sup>7</sup> Efterlevnaden av alkohollagen 2006:21. Författare Sofie Wallin

de beställa varsin ”stor stark”. Jämfört med studien som genomfördes år 2004 visade det sig att nekandefrekvensens hade gått ner till år 2006.

#### **4. Våldsbrott – centrumrelaterat**

Rapporter från polisens statistik

#### **5. Antal akutbesök där patienten är alkohol- och drogpåverkad**

Mätningar har gjorts på Blekingesjukhusets akutmottagning

#### **6. Antal stadigvarande serveringstillstånd**

Tillsyn över Alkoholagens bestämmelser

Den 31 december 2010 var antalet serveringstillstånd i Blekinge enligt Statens Folkhälsoinstituts restaurangregister.

Karlshamns kommun	54
Karlskrona kommun	90
Olofströms kommun	19
Ronneby kommun	36
Sölvesborgs kommun	32

## **Slutsatser och utgångspunkter**

### **Sex år med ansvarsfull alkoholservice i Blekinge**

Projektet startade år 2004 då länsamördnaren för ANTD-prevention samt alkoholhandläggaren på länsstyrelsen inledde arbetet med metoden ansvarsfull alkoholservice. Kartläggning, bildande av samverkansgrupp och krögareintervjuer genomfördes. En berusningsstudie samt ungdomsstudie genomfördes år 2004 och år 2006 för att se hur många restauranger det var som överserverade och serverade underåriga. Metoden som användes vid studierna var desamma som användes i STAD-projektet. Syftet var att få en uppfattning över hur det ser ut i krogbranschen samt vilka värdering de olika krögarna sammankopplade med begreppet ansvarsfull alkoholservice.

Statens folkhälsoinstitut anordnade nätverksträffar för projektledare i landet för att på så vis ge utbildning i metoden ansvarsfull alkoholservice, men även ge möjlighet för erfarenhetsutbyte länen emellan. Projektledaren medverkade i dessa nätverksträffar. Utbildningstillfällena i ansvarsfull alkoholservice (Glasklart) erbjuds två gånger om året. För att underlätta för krögarna har man valt att förlägga ena utbildningstillfället i östra delen av Blekinge och det andra i västra delen av Blekinge.

Det framkom av krögareintervjuerna att 90 procent av krögarna anser att utbildningen ansvarsfull alkoholservice behövs. 28 av 30 krögare känner till utbildningen Ansvarsfull alkoholservice. Merparten anser att samarbetet med myndigheterna fungerar bra eller utmärkt. Hälften av krögarna svarade att de ser det krogrelaterade våldet men att det har blivit lugnare.

Samverkansgruppen anser länsstyrelsen ska ha fortsatt huvudansvar för utbildningen. Som orsak anger de bland annat att det ger mer tyngd åt utbildningen om länsstyrelsen står bakom. Samverkansgruppen anser att det var av stor vikt att samverka och samarbetet ska komma att fortsätta i framtiden.

### **För fortsatt arbete med metoden Ansvarsfull alkoholservice krävs:**

- fortsatt utbildning då det finns en efterfrågan hos krögare
- fortsatt samverka, samarbete, vidareutveckling och förankring av metoden
- fortsatt huvudansvar för länsstyrelsen enligt samverkansgruppens önskemål

### **För framtiden krävs:**

- ett gemensamt ansvar för arbetet med metoden ansvarsfull alkoholservice
- att resurser avsätts hos bransch och myndigheter
- ett fortsatt arbete med de identifierade mätbara målen
- arbeta fram nya metoder för att mäta effekter av arbetet

## Läs mer – Referenser

- **Ansvarsfull alkoholservice** - Tidskriften A&N, 5/08. Utgiven av CAN, Centralförbundet för alkohol- och narkotikaupplysning.
- **Ansvarsfull alkoholservice i krogmiljö – kostnader, besparingar och hälsovinster** - Statens folkhälsoinstitut, Rapport 2007:9. Författare Anna Månsdotter, Malin Rydberg, Eva Wallin, Lars Lindholm, Sven Andréasson
- **Ansvarsfull alkoholservice m.m. Rapportering av ett regeringsuppdrag.** Statens folkhälsoinstitut, Rapport nr 2003:36
- **Ansvarsfull alkoholservice – en metod som förebygger alkoholrelaterade skador i restaurangmiljö.** - Statens folkhälsoinstitut 2006. Författare: Birgitta Lindewald
- **Alkohollagen** [www.riksdagen.se/webbnav/index.aspx?nid=3911&bet=1994:1738](http://www.riksdagen.se/webbnav/index.aspx?nid=3911&bet=1994:1738)
- **Efterlevnaden av alkohollagen – en kartläggning över service till underåriga samt överservice på Blekinges krogar.** 2006:21. Författare Sofie Wallman
- **Handbok Alkohollagen** (trycksak alt pdf) [www.fhi.se/templates/Page\\_\\_\\_1083.aspx](http://www.fhi.se/templates/Page___1083.aspx)  
Proposition 2005/06:30 Nationella alkohol- och narkotikahandlingsplaner  
[www.regeringen.se/sb/d/108/a/53344](http://www.regeringen.se/sb/d/108/a/53344)
- **Handbok i tillsyn. Metoder för kommun och polis att minska våld och skador i restaurangmiljö** - Statens folkhälsoinstitut R 2007:06
- **Länsrapport – tillsyn enligt alkohol och tobakslagen** – Statens folkhälsoinstitut, 2009, uppdaterad 2010-11-01
- **The role of alcohol and drugs in triggering criminal violence: a case-crossover study.** Addiction (2006) 101:100-108. Författare: Haggård-Grann U, Hallqvist J, Långström N, Möller J.

## Kontaktuppgifter

- Länsstyrelsen Blekinge län  
<http://www.lansstyrelsen.se/blekinge>  
Besöksadress: Ronnebygatan 22, Karlskrona  
Telefon: 0455-870 00 (växel)
- Statens folkhälsoinstitut (FHI)  
<http://www.fhi.se>  
831 40 Östersund  
Telefon: 063–19 96 00 (växel)

## Bilaga 1

### Sammanställning Kursutvärdering

1. Ansvarsfull alkoholservice våren 2004 (N=18)

2. Ansvarsfull alkoholservice hösten 2004 (N=25)

#### 1. Kursens syfte och innehåll

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	8	5	13	30
Bra	7	17	24	56
Varken bra eller dåligt	2	3	5	12
Dåligt				
Mycket dåligt				
Inget svar	1		1	2
Summa:	18	25	43	100

#### 2. Alkoholens medicinska effekter

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	7	8	15	35
Bra	10	17	27	63
Varken bra eller dåligt	1		1	2
Dåligt				
Mycket dåligt				
Inget svar				
Summa:	18	25	43	100

#### 3. Alkoholagen

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	6	13	19	44
Bra	12	9	21	49
Varken bra eller dåligt		3	3	7
Dåligt				
Mycket dåligt				
Inget svar				
Summa:	18	25	43	100

#### 4. Nöjesrelaterat våld

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	4	9	13	30
Bra	8	12	20	47
Varken bra eller dåligt	4	2	6	14
Dåligt	1	2	3	7
Mycket dåligt	1		1	2
Inget svar				
Summa:	18	25	43	100

### 5. Glasklart

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	9	7	16	37
Bra	8	15	23	54
Varken bra eller dåligt		3	3	7
Dåligt				
Mycket dåligt				
Inget svar	1		1	2
Summa:	18	25	43	100

### 6. Narkotika på krogen

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	11	11	22	51
Bra	7	11	18	42
Varken bra eller dåligt		2	2	5
Dåligt		1	1	2
Mycket dåligt				
Inget svar				
Summa:	18	25	43	100

### 7. Skriftligt test

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	6	7	13	30
Bra	10	17	27	63
Varken bra eller dåligt	2	1	3	7
Dåligt				
Mycket dåligt				
Inget svar				
Summa:	18	25	43	100

## Sammanställning Kursutvärdering

1. Ansvarsfull alkoholserving våren 2007 (N=31)

2. Ansvarsfull alkoholserving hösten 2007 (N=30)

### 1. Kursens syfte och innehåll

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	6	5	11	18
Bra	24	19	43	70
Varken bra eller dåligt	1	5	6	10
Dåligt		1	1	2
Mycket dåligt				
Ej svarat				
Summa:	31	30	61	100

### 2. Alkoholens medicinska effekter

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	10	8	18	29
Bra	16	20	36	59
Varken bra eller dåligt	2	2	4	7
Dåligt	1		1	2
Mycket dåligt				
Ej svarat	2		2	3
Summa:	31	30	61	100

### 3. Alkohollagen

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	8		8	13
Bra	18	20	38	63
Varken bra eller dåligt	4	6	10	16
Dåligt	1	1	2	3
Mycket dåligt		2	2	3
Ej svarat		1	1	2
Summa:	31	30	61	100

### 4. Nöjesrelaterat våld

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	16	12	28	46
Bra	14	13	27	44
Varken bra eller dåligt	1	3	4	6
Dåligt		1	1	2
Mycket dåligt				
Ej svarat		1	1	2
Summa:	31	30	61	100



### 5. Narkotika på krogen

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	13	6	19	31
Bra	16	20	36	59
Varken bra eller dåligt	2	3	5	8
Dåligt				
Mycket dåligt				
Ej svarat		1	1	2
Summa:	31	30	61	100

### 6. Skriftligt test

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	2	1	3	5
Bra	24	8	32	52
Varken bra eller dåligt	3	3	6	10
Dåligt		1	1	2
Mycket dåligt				
Ej svarat	2	17	19	31
Summa:	31	30	61	100

### 7. Konflikthantering

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	12	11	23	38
Bra	14	14	28	46
Varken bra eller dåligt	4	3	7	11
Dåligt		1	1	2
Mycket dåligt				
Ej svarat	1	1	2	3
Summa:	31	30	61	100

### 8. Policygenomgång

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	10	8	18	29
Bra	15	16	31	51
Varken bra eller dåligt	4	4	8	13
Dåligt	1		1	2
Mycket dåligt				
Ej svarat	1	2	3	5
Summa:	31	30	61	100

### 9. Kursens upplägg

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	4	4	8	13
Bra	20	21	41	68
Varken bra eller dåligt	4	3	7	11
Dåligt	2		2	3
Mycket dåligt				
Ej svarat	1	2	3	5
Summa:	31	30	61	100

### 10. Nyttja av kursen

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	13	6	19	31
Bra	14	13	27	44
Varken bra eller dåligt	2	7	9	15
Dåligt		1	1	2
Mycket dåligt	1		1	2
Ej svarat	1	3	4	6
Summa:	31	30	61	100

## Sammanställning av Ansvarsfull alkoholserving kursutvärdering

1. Ansvarsfull alkoholserving Blekinge våren 2010 (N=19)
2. Ansvarsfull alkoholserving Blekinge hösten 2010 (N=32)

### 1. Alkoholens medicinska effekter

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	4	13	17	33
Bra	11	15	26	51
Varken dåligt eller bra	3	4	7	14
Dåligt	1		1	2
Mycket dåligt				
Inget svar				
Summa:	19	32	51	100

### 2. Konflikthantering

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	11	18	29	57
Bra	8	12	20	39
Varken dåligt eller bra		1	1	2
Dåligt		1	1	2
Mycket dåligt				
Inget svar				
Summa:	19	32	51	100

### 3. Polisens genomgång

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	9	10	19	38
Bra	10	19	29	57
Varken dåligt eller bra		3	3	5
Dåligt				
Mycket dåligt				
Inget svar				
Summa:	19	32	51	100

### 4. Alkohollagen

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	2	11	13	25
Bra	5	9	14	28
Varken dåligt eller bra	7	6	13	25
Dåligt		1	1	2
Mycket dåligt				
Inget svar	5	5	10	20
Summa:	19	32	51	100

### 5. "Är folk för fulla på krogen?"

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	6	14	20	39
Bra	8	10	18	35
Varken dåligt eller bra		3	3	6
Dåligt				
Mycket dåligt				
Inget svar	5	5	10	20
Summa:	19	32	51	100

### 6. Narkotika på krogen

Omdöme	Antal (N) 1	Antal (N) 2	Antal total	Antal %
Mycket bra	3	13	16	31
Bra	10	10	20	39
Varken dåligt eller bra	1	4	5	10
Dåligt				
Mycket dåligt				
Inget svar	5	5	10	20
Summa:	19	32	51	100

### Röster om utbildningen – citat från krögare

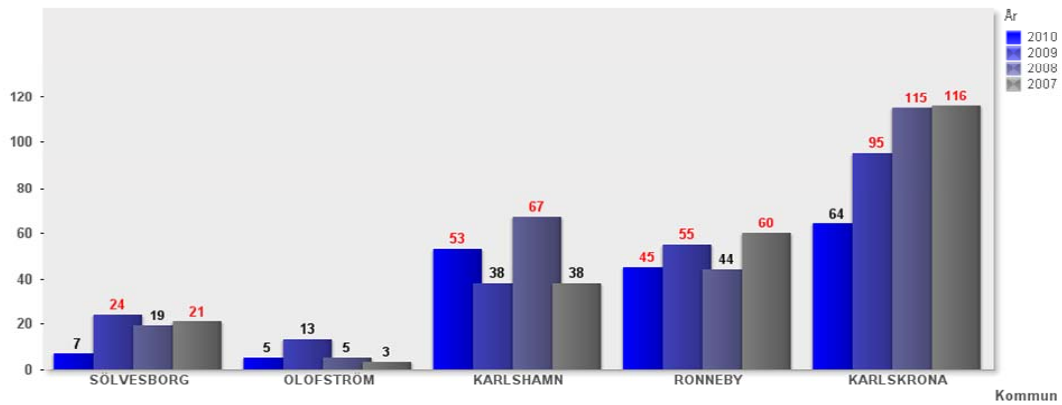
Trevliga föreläsare med gott bemötande!  
Kursen var givande, jag har lärt mig mycket!  
Allting har varit mycket intressant, en rolig kurs!

## Bilaga 2

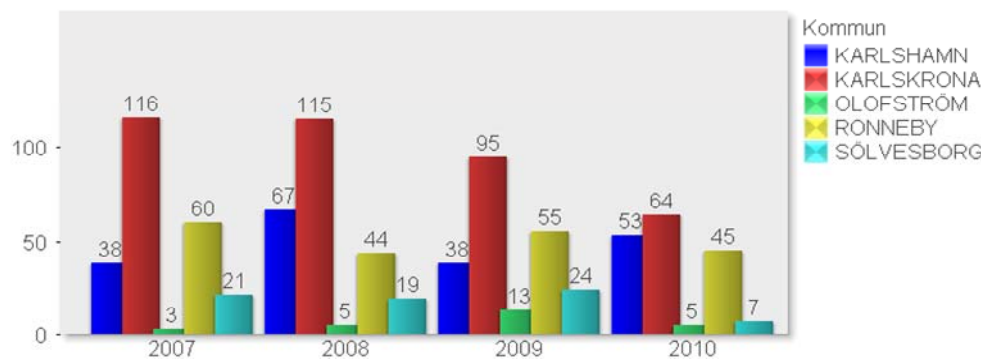
### Våldsbrott - centrumrelaterat

misshandel utomhus (gärningsmannen obekant med offret)  
(brottskoderna 0355,0357,0375,0377,9317,9319,9343)

#### Ärende och Brott



#### Antal brott



## Bilaga 3

### Sammanställning krögarintervjuer i Blekinge län

Yrke  Krögare  Restaurangchef  Annat. \_\_\_\_\_

Svar: Krögare 77 %

Restaurangchef 23 %

1. Vilken typ av restaurang har ni?

Svar: Nattklubb (dans med bar och/eller pub) 17 %

Nattklubb/restaurang 20 %

Restaurang (endast mat) 43 %

Restaurang/pub/bar 20 %

Antal intervju personer: 30

2. Hur ser du på kroglivet i kommunen? Har det skett några förändringar under den senaste tiden? (positivt/negativt)

Svar: Fyra av fem kommuner anser att kroglivet minskat och försämrats. En kommun menar att det är en överetablering av krogar och att det inte finns kundunderlag för alla nya restauranger som öppnar upp.

3. Vilka fördelar respektive nackdelar ser du med att arbeta inom restaurangbranschen?

Svar: Samtliga svarar att fördelarna är att det är ett socialt yrke där man får träffa mycket människor. De flesta tycker även att det är ett varierande jobb där man ställs inför nya situationer och utmaningar varje dag.

Samtliga svarar att tiderna och stressen är det som är de största nackdelarna. Vissa menar även att det är en utsatt bransch, man är kontrollerad hela tiden av gäster och myndigheter och man har en uthängd position.

4. Vilken ålder har ni på era gäster?

Svar: Restauranger med endast mat har gäster i alla åldrar. Bland de övriga krogarna ligger medelåldern mellan 20-30 år.

5. Har ni åldersgräns? (skillnad tjejer/killar)

Svar: Hälften svarar att de har åldergräns

6. Vem ansvarar för leg-kontroll?

Svar: De flesta menade att det var flera som kollade leg.

Serveringspersonal/serveringsansvarig 37 %

Entrévärden 24,5 %

Ordningsvakten 14,3 %

Barpersonal 10,2 %

Ägaren 8 %

Kassan/entrén 6 %

7. I vilken utsträckning händer det att underåriga (under 18 år) försöker bli serverade alkohol på er restaurang/krog?  Ofta  Ibland  Sällan  Aldrig

Svar: Ofta 3 %, Ibland 10 %, Sällan 63 %, Aldrig 24 %

8. Har ni ordningsvakter? Om svar ja: Har ni fått villkor från polis och/eller kommun?

Svar: 60 % har ordningsvakter (varav en inte visste om villkor kom från polis eller kommun och en annan hade valt att ha ordningsvakt på frivillig basis)

9. Har ni entrévärdar?

Svar: 50 % har entrévärdar

10. Har ni gjort några förändringar kring ordningsvakter/entrévärdar under den senaste tiden och i så fall varför?

Svar: 80 % har inte gjort några förändringar. De som gjort förändringar har gjort det på grund av att de anpassat antalet ordningsvakter/entrévärdar i och med att gästantalet minskat.

11. I vilken utsträckning händer det att ni har problem med kraftigt berusade gäster på er krog/restaurang?  Ofta  Ibland  Sällan  Aldrig

Svar: Ofta 7 %, Ibland 7 %, Sällan 70 %, Aldrig 16 %

12. I vilken utsträckning händer det att ni har problem med våld och misshandel?

Ofta  Ibland  Sällan  Aldrig

Svar: Ibland 3 %, Sällan 53 %, Aldrig 44 %

13. Har det skett några förändringar kring detta under den senaste tiden?

Svar: 77 % anser inte att det har skett några förändringar. De resterande 23 % som menar att det skett en förändring tycker att det har blivit lugnare.

14. Hur ofta kontaktar ni polisen och hur blir ni då bemötta?

Ofta  Ibland  Sällan  Aldrig

Svar: Ofta 7 %, Ibland 7 %, Sällan 43 %, Aldrig 43 %

Samtliga svarar att när de kontaktar polisen blir de bra bemötta.

15. Ser du det krogrelaterade våldet?

Svar: 50 % svarar ja, varav de flesta menar att det inte sker hos dem utan att det händer ute på stan.

16. Ser du att det skett några förändringar kring detta den senaste tiden?

Svar: 47 % anser inte att det har skett några förändringar. Av de 53 % som ansåg att det skett en förändring menade merparten att det har blivit lugnare. Dock var det ca 25 % av dem som svarade att de sett några förändringar kring det krogrelaterade våldet att våldet hade ökat samt att det var grövre och verkade handla mer om gänguppställningar.

17. Har du någon uppfattning om narkotikaanvändningen bland gästerna på er krog?

Svar: 74 % svarar nej, 23 % svarar ja varav två menar att det tycker att det har minskat, 3 % svarar vet ej

18. Har du någon uppfattning om narkotikaanvändningen bland krogbranschen i allmänhet?

Svar: 33 % svarar ja, varav en menar att det nog är mer än vad man tror och ser. 64 % svarar nej, 3 % svarar vet ej

19. Hur får dina anställda informationer om sina skyldigheter enl. alkohollagen?

Svar: 33 % svarar att de anställda får gå Glasklart samt egen genomgång, 54 % svarar att de har egen genomgång (muntlig och/eller skriftlig), 7 % svarar att de anställda får gå utbildning (privat), 3 % svarar att de anställda får gå kurs via kommunen, 3 % svarar att det finns en lagtext på plats i både vanlig och förenklad version som de anställda kan använda sig av vid behov.



20. Är lagen svår att förstå?

Svar: 10 % svarar ja, 87 % svarar nej varav många däremot påpekar att det finns plats för tolkningar av lagtexten, 3 % svarar både ja och nej

21. Vad innebär ansvarsfull alkoholservice för dig?

Svar: 50 % svarar att inte överservera och inte servera underåriga, 18 % svarar att inte överservera, 8 % svarar att man ska följa lagar och regler och man måste se långsiktigt, 3 % svarar sunt förnuft, 10 % svarar att man ska ha en bra kontakt med gästerna så att man vet deras gränser, 8 % svarar att man ska servera med måtta, 3 % svarar nolltolerans

22. Känner du till utbildningen Ansvarsfull alkoholservice (AAS)?

Svar: 93 % svarar ja

23. Ser du några hinder för att dina anställda ska kunna gå AAS?

Svar: Samtliga svarar att de inte ser några hinder, varav två dock framhåller att kursen inte bör läggas dagtid.

24. Vilka personalgrupper anser du behöver utbildning i Ansvarsfull alkoholservice?

(Nyanställda, serveringspersonal, bartenders, vakter, krögare, kockar)

Svar: 44 % svarar alla personalgrupper, 30 % svarar barpersonal och/eller serveringspersonal, 8 % svarar bar- och serveringspersonal samt ordningsvakter, 18 % svarar nyanställda och serveringspersonal

25. Finns det något behov eller önskemål av en fortsatt utbildning i Ansvarsfull alkoholservice?

Svar: 90 % svarar ja

26. Har ni någon alkohol- och drogpolicy?

Ja, skriftlig  Ja, muntlig  Nej

Svar: 23 % svarar ja, skriftlig, 53 % svarar ja, muntlig, 7 % svarar både skriftlig och muntlig, 17 % svarar nej

27. Hur tycker du att ert samarbete med myndigheterna fungerar? (Handläggare i kommunen, polisen)

Svar: 7 % svarar utmärkt, 67 % svarar bra, 20 % svarar ganska bra, 3 % inga större problem, 3 % svarar katastrofalt dåligt

28. Hur tycker ni att utbildningarna ska finansieras i och med att statliga bidrag kommer att försvinna framöver?

Av kommunerna (kan medföra höjda tillsynsavgifter)

Av deltagarna genom avgift

Både av kommun och deltagare

Annat förslag: \_\_\_\_\_

Svar: 10 % svarar av kommunen, 10 % svarar av deltagarna, 70 % svarar av både kommun och deltagare, 7 % svarar av staten, 3 % svarar av kommun och landsting

## Bilaga 4

Antal restauranger med serveringstillstånd, kommunvis vid datum 2009-12-31 samt serveringstillstånd per 10000 inv 15+

Kommun	SpritRest	VinRest	StarkÖlRest	TrafikRest	ÖvrRest	SummaAllm	SummaSlutna	Inv15+	Allmän	Slutna	Summa
Karlshamn	37	5	0	0	1	43	13	26291	16,36	4,94	21,30
Karlskrona	56	2	0	0	1	59	28	52776	11,18	5,31	16,48
Olofström	14	0	0	0	0	14	4	11273	12,42	3,55	15,97
Ronneby	27	2	0	0	0	29	6	24168	12,00	2,48	14,48
Sölvesborg	30	0	0	0	0	30	2	14230	21,08	1,41	22,49
RIKET	9946	770	18	175	119	11028	1541	7791240	14,15	1,98	16,13

Kommunen som prövar serveringstillstånd är skyldiga att rapportera sina beslut till Statens folkhälsoinstitut. Uppgifterna baseras på registerdata uttagen 2010-12-28 och avser situationen 2009-12-31.