

Arbetet mot våld och stök på krogen - Spelar det någon roll?

Krögarintervjuer och brottsstatistik
inom projektet "Stökfritt"



LÄNSSTYRELSEN
I KRONOBERGS LÄN

Arbetet mot våld och stök på krogen – Spelar det någon roll?

ISSN 1103-8209, Meddelande nr 2010:11

Text: Marcus Strömberg

Utgiven av



Sammanfattning

Ansvarsfull alkoholserving är en vetenskapligt beprövad arbetsmetod för att förebygga och minska alkoholrelaterat våld och skador i restaurangmiljöer och skapa en bättre arbetsmiljö för krogpersonalen. Detta uppnås genom att krogar och restauranger inte serverar alkohol till berusade gäster och inte heller till gäster under 18 år.

I Kronobergs län bytte projektet namn till Stökfritt efter ett par år. Stökfritt genomför regelbundet utbildningar i Ansvarsfull alkoholserving till krögare, krogpersonal och ordningsvakter. Utbildningen ger grundläggande kunskaper i bl.a. alkohollagen, alkoholens medicinska effekter och konflikthantering.

Länsstyrelsen i Kronobergs län har under våren kartlagt serverings- och våldssituationen i länet. Kartläggningen är en del av metoden Ansvarsfull alkoholserving och har tagits fram av Statens folkhälsoinstitut. Kartläggningen är en viktig förutsättning för att kunna planera och följa upp utvecklingsarbetet. Den har gjort det möjligt att se vilka resultat metoden har gett, inte minst för de restauranger som arbetat enligt Ansvarsfull alkoholserving. Den är även aktuell eftersom regeringen vill att arbetet med den nationella metoden i framtiden ska vara en integrerad del av kommunernas ordinarie verksamhet.

Syftet med kartläggningen är:

- att få en uppfattning om olika problem kopplade till alkoholkonsumtion på krogen, t.ex. serveringen av alkohol till unga och berusade,
- att undersöka hur branschen ser på samarbete kring Ansvarsfull alkoholserving,
- att undersöka intresset för utbildning i Ansvarsfull alkoholserving och de ämnen som ingår,
- att undersöka om utbildningen i Ansvarsfull alkoholserving har haft genomslag på krogarnas alkoholicy,
- att mäta hur våld och annan kriminalitet i anslutning till krogen har förändrats de senaste åren.

Resultatet tyder på att Ansvarsfull alkoholserving framgångsrikt har förebyggt alkoholrelaterade problem på krogen. Krögarna i länet ser positivt på fortsatt samarbete med länsstyrelsen, kommunerna, polismyndigheten och landstinget. Statistik som tagits fram av polismyndigheten i Kronoberg visar att anmälda krogrelaterade våldsbrott har minskat från 308 år 2004 till 219 år 2009, vilket är en minskning från 0,84 till 0,6 anmälningar per dygn. År 2010 har det mellan den 1 januari och 22 april anmälts 40 våldsbrott, vilket motsvarar 0,357 per dygn.

Krögarintervjuerna visar att 17 av 18 krögare anser att det finns behov eller önskemål med fortsatt utbildning i Ansvarsfull alkoholserving. 12 av krogarna som medverkat har en skriftlig alkohol-

och drogpolicy som de arbetar efter. Den allmänna uppfattningen hos dem som deltagit i utbildningen Ansvarsfull alkoholservering är att den har varit bra, givande och lärorik. Det utbildningsmoment som flest svarat givande på, är alkohollagen. Utbildningen i Ansvarsfull alkoholservering ger krogpersonalen trygghet att genomföra sitt arbete med eftertänksamhet och vetskap om den rättighet de har att neka en gäst alkohol. Kunskapsnivån ökar, vilket blir en form av uppbackning. På grund av att flertalet nöjeskrogar har anslutit sig, så har den lokala kännedomen om Stökfritt ökat. Gästens medvetenhet om krogarnas alkoholpolicy påverkas, eftersom att värdskapet ser lika ut på alla krogar.

Den kritik som framfördes av krögarna var framförallt att utbildningen inte var anpassad till studentkrogarna. En annan sak som har påpekats är att det skriftliga provet i slutet av utbildningen är för enkelt och att man borde höja standarden.

Krogarna i Kronobergs län kan genom delaktighet i Ansvarsfull alkoholservering visa upp ett ansvarsfullt och trivsamt värdskap, vilket leder till en tryggare krog- och arbetsmiljö.

Innehållsförteckning

Förord	6
Inledning	7
Förutsättningar vi arbetar med	7
Länsstyrelsens kartläggningsarbete	8
Syfte med kartläggningen	8
Bakgrund	9
Alkohollagen	9
Ansvarsfull alkoholservering	10
Stökfritt; Ansvarsfull alkoholservering i Kronobergs län	11
Projektet Våld i offentlig miljö	12
Tidigare kartläggning av servering till ungdomar och överservering	12
Ansvarsfull alkoholservering ger en kostnadsbesparing på 1:39	13
Tillvägagångssätt	13
Kartläggningen	13
Urval och generalisering	14
Brottsstatistik och krögarintervjuer	14
Brottsstatistik	14
Krögarintervjuer	17
Länsstyrelsens kommentarer	20
Referenser	22
Bilagor	
Bilaga 1; Frågeformulär till krögarintervjuer	24
Bilaga 2; Policy för Stökfritt	27
Bilaga 3; Policy för Baccús i Markaryd	29
Bilaga 4; Policy för Harrys i Växjö	30
Bilaga 5; Policy för Pudas, Sivans pub och café och Slotts-stallarna i Växjö	31
Bilaga 6; Policy för Kosta Art Hotell i Kosta	33
Bilaga 7; Policy för Garvaren i Ljungby	34

Förord

”Ansvarsfull alkoholserving” är en vetenskapligt beprövad arbetsmetod för att förebygga och minska alkoholrelaterat våld och skador i restaurangmiljöer och skapa en bättre arbetsmiljö för krogpersonalen. Detta uppnås genom att krogar och restauranger inte serverar alkohol till berusade gäster och inte heller till gäster under 18 år. Metoden, som bygger på samverkan mellan myndigheter och branschen, utbildning av restaurangpersonal och ökad tillsyn, utvecklades inom det s.k. STAD-projektet (Stockholm förebygger alkohol- och drogproblem) under åren 1995-2001.

En restaurangutbildning i ”Ansvarsfull alkoholserving”, anpassad efter det koncept som STAD-projektet i Stockholm utvecklade, initierades av Länsstyrelsen 2002. Hösten 2003 uppdrogs åt länsamördnaren att leda och samordna implementeringen av arbetsmetoden i länets kommuner. Under 2004 fastställdes en organisation för arbetet. En referensgrupp bildades med företrädare för såväl myndigheter som branschen. Kartläggningar genomfördes, liksom förordade berusnings- och ungdomsstudier. Också utbildningsinsatserna påbörjades under 2004. Under åren 2005-2010 har Länsstyrelsen haft regeringens uppdrag att vidareutveckla arbetsmetoden i länets kommuner.

I samverkan mellan myndigheter och restaurangbranschen har ett länsolicyprogram, som gäller hanteringen av alkohol och narkotika, tagits fram. Policyn gäller för flera målgrupper; restaurangens gäster, anställda, kunder och entreprenörer. I anslutning till utarbetandet av policydokumentet togs en gemensam projektlogga, ”Stökfritt”, fram för de restauranger som genomgår utbildningen och som antar policyn och konceptet ”Ansvarsfull alkoholserving”. Samtidigt öppnades en särskild hemsida som presenterar arbetet i länet, www.stokfritt.se.

Arbetet med att implementera och förankra arbetsmetoden i länet har nu pågått i cirka fem år. Under innevarande år sker en förändringsprocess, där huvudansvaret för utbildningarna flyttas från Länsstyrelsen till myndighetssamverkan på kommunnivå. Det finns därför ett stort behov att kartlägga krogbranschens attityder till Ansvarsfull alkoholserving och synen på de problem som är kopplade till alkoholkonsumtion. Studierna kommer också att ligga till grund för det fortsatta metodutvecklingsarbetet av arbetet med ”Ansvarsfull alkoholserving”.

Kartläggningen har genomförts av Marcus Strömberg.

Växjö i maj 2010

Katarzyna Musial
Länsamördnare alkohol- och drogfrågor

Inledning

Förutsättningar vi arbetar med



Antalet serveringstillstånd per invånare (+15 år) ökade från 11,7 år 1995 till 13,9 år 2009.¹ Enligt alkohollagen är öppettiden normalt till klockan 01.00, men allt fler restauranger har blivit beviljade förlängda öppettider. Internationella studier visar på ett klart samband mellan ett ökat antal serverings- och försäljningsställen och ökade alkoholrelaterade problem.² Även i Sverige har

man sett att det finns ett klart samband mellan alkohol och våld. 80 % av misshandel sker i samband med alkoholkonsumtion. 40 % av misshandelsfallen i Stockholm kunde knytas till alkoholkonsumtion på restaurang enligt studie.³

För unga människor är krogen en ”trendsättare”. Man har även sett att ju tidigare ungdomar börjar dricka, desto större är risken för alkoholberoende. Ungdomars hjärna är inte fullt utvecklad och tål därför inte samma mängd alkohol som vuxnas. De har dessutom svårare att bedöma hur mycket alkohol de kan hantera. Nästan alla ungdomar som prövar narkotika första gången är berusade.

Oberoende undersökningsföretag har sedan år 2001 på uppdrag av Systembolaget mätt den svenska befolkningens attityder till alkoholpolitiken, alkoholmonopolet och alkoholrelaterade risker. En undersökning som gjordes år 2006 visade att majoriteten av de tillfrågade var positivt inställda till att behålla de nuvarande åldersgränserna på restauranger och 32 % ansåg att den borde höjas. 58 % var oroliga över ungdomars alkoholkonsumtion.⁴ Samma år gjordes på uppdrag av IOGT-NTO en undersökning av Synovate (Synovate Sweden är ett av Sveriges ledande undersökningsföretag) där man tittade på riskerna att servera underåriga. Av de 7 000 tillfrågade ansåg hela 70 % att risken att bli ertappad var låg eller mycket låg. Att sälja folköl till underåriga ansåg 75 % att risken var låg eller mycket låg. Dessa resultat visar på vikten för myndigheter att aktivt arbeta förebyggande.

¹http://app.fhi.se/PXweb2007_astat/database/Alkohol_och_Narkotikautvecklingen/Alkohol_och_Narkotikautvecklingen.asp

² Birgitta Lindewald, Ansvarsfull alkoholserving – en metod som förebygger alkoholrelaterade skador i restaurangmiljö, sid. 14, Stockholm (2003)

³ Louise Bergman, Handbok i tillsyn, Statens folkhälsoinstitut (FHI), sid. 14, Östersund (2007)

⁴ Sven Andreasson (Redaktör), Det drogförebyggande arbetet i Sverige 2006 – Rapport om det förebyggande arbetet mot alkohol- och drogförebyggande i Sverige under 2006, Statens folkhälsoinstitut (FHI), Östersund, Rapport nr A 2008:04

När alkoholen ökar i tillgänglighet, så ställer det nya krav på det alkoholförebyggande arbetet vid alkoholservice.⁵ Därför initierade Länsstyrelsen en restaurangutbildning i ”Ansvarsfull alkoholservice” år 2002, anpassad efter det koncept som STAD-projektet (Stockholm förebygger alkohol- och drogproblem) i utvecklat. Men endast utbildning i Ansvarsfull alkoholservice leder inte till någon minskning av problemen. Man måste kombinera utbildning med en tydlig restaurangpolicy, vilket har gjort att de flesta krogar i Kronobergs län i dagsläget använder sig av ”Stökfritt” policy.⁶

Länsstyrelsens kartläggningsarbete

Ansvarsfull alkoholservice är en metod som förebygger alkoholrelaterade skador i restaurangmiljö. Den är utarbetad av STAD-projektet och är evidensbaserad. Ansvarsfull alkoholservice består av nio delar, varav tre är huvuddelar. Dessa är utbildning, tillsyn och samverkan/referensgrupp. Metodens övriga sex delar är förankringsarbete, kartläggning, media, policy, tillsyn, uppföljning och permanentning.⁷



Kartläggningen är en viktig del i denna metod. Man måste ha en bra bild av hur alkoholrelaterat våld ser ut, för att framgångsrikt kunna arbeta förebyggande. Det är nödvändigt för att få en uppfattning om insatserna har gett någon effekt. Denna kartläggning kommer att vara underlag för planering, uppföljning och utvärdering av det förebyggande arbetet. Kartläggningen gör förankringen på lokal nivå starkare, då den för beslutsfattare och medborgare visar på hur situationen ser ut och i vilken grad framtida insatser behövs på alkoholområdet.

Syfte med kartläggningen

Syftet med kartläggningen är:

- att få en uppfattning om olika problem kopplade till alkoholkonsumtion på krogen, t.ex. servering av alkohol till unga och berusade,

⁵ Håkan Leifman, Mats Ramstedt, Svenska folkets alkoholvanor under senare år med fokus på 2004-2009, sid. 3, Stockholm (2003)

⁶ I Kronobergs län heter arbetsmetoden Stökfritt.

⁷ <http://www.fhi.se/Metoder/Halsoframjande-och-forebyggande-metoder/Ansvarsfull-alkoholservice/>

- att undersöka hur branschen ser på samarbete kring Ansvarsfull alkoholserving,
- att undersöka intresset för utbildning i Ansvarsfull alkoholserving och de ämnen som ingår,
- att undersöka om utbildningen i Ansvarsfull alkoholserving har haft genomslag på krogarnas alkoholpolicy och
- att mäta hur våld och annan kriminalitet i anslutning till krogen har förändrats de senaste åren.

Bakgrund

Alkohollagen

Alkohollagen (1994:1738) är en skyddslag, vilket innebär att de sociala aspekterna lyfts fram. Detta lägger stort ansvar på krögarna, Länsstyrelsen, kommunerna och polisen att utveckla nya kunskaper och arbetssätt så att lagen efterlevs på bästa sätt. Alkohollagen bestämmer hur servering av alkohol får gå till. Det grundläggande i lagen är att alkoholserving inte ska leda till ordnings- och nykterhetsproblem. För att skydda människors hälsa har man bland annat bestämt att det är förbjudet att servera alkohol till märkbart påverkade och/ eller underåriga gäster. Det är den som serverar alkohol som är ansvarig.⁸

Propositionen om en ny alkohollag (2009/10:125) var planerad att behandlas av Sveriges riksdag för att träda ikraft den 1 augusti 2010. Denna process har på grund av en EU-notifiering senarelagts då kommissionen och övriga medlemsländer får möjlighet att lämna synpunkter på förslaget. Förslaget kan träda ikraft tidigast den 1 januari 2011. Vägledande för den nya alkohollagen är att man fortfarande ska föra en restriktiv alkoholpolitik, men samtidigt modernisera språket och förenkla bestämmelserna. Man har sett behovet att förändra vissa delar av alkohollagen. De största förändringarna berör restaurangers tillstånd att servera alkohol. De nya bestämmelserna säger att det inte längre är nödvändigt att servera varm mat så länge det finns kök som möjliggör ett varierat utbud av maträtter i anslutning till serveringslokalen. Därmed så kommer antalet restauranger med serveringstillstånd troligtvis att öka i framtiden. Man har även förtydligat att servering av alkohol får utföras av anställd eller inhyrd som ”köks- eller serveringspersonal” samt ”all personal med uppgifter av betydelse för ordning och nykterhet” med undantag för ordningsvakter med förordnande. Däremot så kommer det numera att vara nödvändigt för serveringsansvariga att ha fyllt 20 år. Den som driver detaljhandel med folköl måste uppvisa att personalen har tillräckliga kunskaper om vad som gäller vid försäljning av folköl, samtidigt som kommunerna måste ha en tillsynsplan. I de nya

⁸ Anne-Lie Magnusson, Handbok alkohollagen, Statens folkhälsoinstitut (FHI), sid. 45, Östersund (2009)

bestämmelserna framgår att man måste anmäla hos kommunerna innan man påbörjar försäljning av folköl.⁹

Ansvarsfull alkoholserving

”Förr var tillsyns- och tillståndsmyndigheterna vår värsta fiende. Vi fick och får ofta höra att krogen är de kriminellas vardagsrum. Nu har arbetsmetoden och framförallt utbildningen i Ansvarsfull alkoholserving blivit en gemensam plattform för oss och myndigheterna. Det har också blivit krogarnas nyckel till att skapa en mer trivsamt miljö både för anställda och gäster. En trivsamt miljö lockar fler och utgör en bra arbetsmiljö. Kortsiktigt kan vi förlora på att inte sälja. Men på lång sikt finns det ingen krog som överlever problem med våld, alkohol och droger.” Lennart Karlsson, ägare av restaurangkedjan Baldakinen kommenterar krogens förändringsarbete genom Ansvarsfull alkoholserving.¹⁰

Ansvarsfull alkoholserving är en vetenskapligt beprövad metod som har visat sig förebygga alkoholrelaterat våld och skador i restaurangmiljö och skapat en tryggare arbetsmiljö för krogpersonalen. Samtidigt så utvecklas en krogmiljö som motverkar överserving och servering till minderåriga. Ansvarsfull alkoholserving utgår ifrån STAD-metoden, vilken startade som ett tioårigt projekt för att identifiera, tillämpa och utvärdera nya metoder för prevention inom alkohol- och narkotikaområdet. Projektet, vars samarbetsparter bestod av Landstinget och Stockholms kommun, kännetecknades av en korrelation mellan praktik och forskning, vilket bestod både av aktionsinriktad arbetssättsutveckling och av studier av hur metoden fungerar.¹¹ Statens folkhälsoinstitut (FHI) har fått i uppdrag att sprida metoden i landet.

Det huvudsakliga målet med Ansvarsfull alkoholserving är att minska alkoholrelaterade skador och våld på krogen. Detta sker genom att inte servera alkohol till underåriga gäster och märkbart påverkade gäster. Arbetsmetoden Ansvarsfull alkoholserving bygger på lokal mobilisering, utbildning i ansvarsfull alkoholserving, policyförändringar och en effektiv tillsyn. Man arbetar med att bygga upp ett långsiktigt samarbete mellan myndigheter och krogbranschen för att förebygga/ minska alkoholrelaterat våld i krogmiljön. Meningen är att kommunen, polisen, restaurangägare och deras anställda ska arbeta efter tydliga mål, där alla berörda parter är involverade.

Målen är att kommun och polis ska utveckla metoder för att bedöma kroggästers berusningsnivå, kunna upptäcka och hantera om minderåriga försöker och blir serverade alkohol. Man ska även utveckla metoder för en effektivare kommunikation och tillsynsarbete mellan kommunernas alkoholhandläggare och polis och tillståndshavaren. Dessutom ska utbildningen av krogpersonalen medföra en

⁹ <http://regeringen.se/content/1/c6/13/79/85/416427f1.pdf>

¹⁰ Birgitta Lindewald, Ansvarsfull alkoholserving – en metod som förebygger alkoholrelaterade skador i restaurangmiljö, Statens folkhälsoinstitut (FHI), sid. 23, Stockholm (2003)

¹¹ <http://www.stad.org/default.aspx?id=4&epslanguage=SV>

ökad medvetenhet om alkoholens konsekvenser för att på ett tydligt och professionellt sätt inte servera berusade och underåriga gäster.

Utbildningen i Ansvarsfull alkoholserving ska ge grundläggande kunskaper i alkohollagstiftningen, alkoholens medicinska effekter, drogteckenutbildning, konflikthantering samt innehålla policydiskussion. I vissa län utbildas man även i brandsäkerhet.

Stökfritt; Ansvarsfull alkoholserving i Kronobergs län



I Kronobergs län har arbetet med Ansvarsfull alkoholserving pågått sedan år 2002. Efter ett par år döptes projektet om till Stökfritt, för en tryggare krogmiljö i Kronobergs län. Idag samarbetar kommunerna, landstinget, polismyndigheten, restaurangbranschen och Länsstyrelsen med arbetet kring Stökfritt. Man arbetar strukturerat och målmedvetet för att motverka servering av berusade (överservering) och minderåriga gäster.

Redan från början bildades en referensgrupp, vilken består av kommunerna (alkoholhandläggarna), landstinget, polisen, krögare och vaktbolag. Syftet med referensgruppen är att verka tillsammans för ett gemensamt mål - att få en ansvarsfull alkoholserving på krogarna. Gruppen är ett bra forum där gemensamma sakfrågor diskuteras och erfarenheter utbyts. Vidare kan rikstäckande nyheter presenteras om alkoholprevention. Planering för framtida ärenden kan ske, vilket förankrar och underlättar utvecklingsarbetet.

Tidigare samarbetade länsamordnaren för alkohol- och drogfrågor på Länsstyrelsen i Kronobergs län med kommunernas alkoholhandläggare med implementeringen av metoden. Regeringens ambition är att arbetet med den nationella metoden Ansvarsfull alkoholserving ska vara en integrerad del av kommunernas ordinarie verksamhet. Därför har Länsstyrelsen tillsatt en projektledare med ansvar att sprida metoden i länet och stödja kommunernas arbete.

Utbildningen i Ansvarsfull alkoholserving är riktad till krögare, serveringspersonal, ordningsvakter och entrévärdar och pågår två dagar. Alla i referensgruppen bör ha gått utbildningen för att få en gemensam kunskapsbas. Utbildningen hålls cirka tre gånger per år och cirka en gång per termin för Linnéuniversitets studentkrogar. Om restaurangpersonalen har gått utbildningen och restaurangen har en tydlig policy för en ansvarsfull alkoholserving, får den använda sig av Stökfritts egen symbol. Stökfritt-symbolen ska vara lätt att känna

igen och utgöra en kvalitetsstämpel, vilken visar att krogen har utbildat sin personal och arbetar efter policyn.

Projektet Våld i offentlig miljö

År 2006 fick Brottsförebyggande rådet (Brå) och Rikspolisstyrelsen (RPS) i uppdrag av regeringen att planera och genomföra ett projekt om förebyggande av våld i offentlig miljö. De tre arbetsmetoder som använts är Kronobergsmodellen (beslagtagning av alkohol från minderåriga och kontakt med föräldrarna), kameraövervakning och förstärkt polisiär krog tillsyn, vilket är en viktig komponent för att uppnå en Ansvarsfull alkoholservice. Den tillsynen bygger bland annat på att kommunen och polisen regelbundet gör *gemensam* tillsyn av krogar några gånger per år och dokumenterar detta väl.¹²

Tidigare kartläggningar av servering till ungdomar och överservering



Genom att jämföra studier, får man en indikation på om de satsningar som gjorts inom ramen för projektet har lett till en minskning av servering till minderåriga och överservering. Man kan få en bättre bild av hur insatserna utvecklats i förhållande till framgångar och motgångar.

År 2004, 2007 och 2009 genomfördes det berusningsstudier i länet.¹³ För att kunna genomföra berusningsstudierna anlätades skådespelare som

utbildats av Statens folkhälsoinstitut (FHI) och som haft tidigare erfarenheter av liknande studier i andra län. Berusningsbeteendet är nogt intränat och standardiserat via professionella expertbedömningar och videoupptagningar. Skådespelarna var myndiga, instruerades om att inte uppträda provocerande, redovisa de pengar som användes, samt inte sprida information vidare om studien. De fick inte heller dricka alkohol under arbetspassen. År 2004 nekades 37 % av inköpen i berusningsstudien. 2007 hade andelen nekade inköp ökat till 75 % och år 2009 så nekades hela 96 % av inköpen. Denna genomgående positiva trend, tyder på att krögare och anställda har blivit allt mer medvetna om det ansvar som följer med deras yrkesroll.

¹² Susanne Axbom, Marie Johansson Meinke, Förebyggande av våld i offentlig miljö, sid. 21, Stockholm (2009)

¹³ http://www.lansstyrelsen.se/NR/rdonlyres/5880586D-B908-4D22-96D1-6088456F212E/158147/kartlaggning_overservering_20091.pdf

År 2004 och 2007 gjordes det även ungdomsstudier. Deltagarna var personer med ett ungdomligt utseende, men som var fyllda 18 år. Detta gör att ingen lagöverträdelse har skett. I ungdomsstudien år 2004 nekades 71 % att köpa alkoholhaltig dryck. 2007 minskade andelen nekade till 64,5 %. Denna utveckling är negativ, men eftersom ingen ungdomsstudie gjordes år 2009, så är det svårt att urskilja en trend.

Ansvarsfull alkoholserving ger en kostnadsbesparing på 1:39

Statens folkhälsoinstitut (FHI) tog år 2007 fram en hälsoekonomisk studie av vad Ansvarsfull alkoholserving innebär för samhället i form av kostnader, besparingar och hälsovinster under perioden 1995-2000.¹⁴ Studien genomfördes genom ett samarbete med FHI, STAD och Karolinska Institutet. För att beräkna välfärdsvinsterna tog man hänsyn till årsredovisningar, mötesprotokoll och deltagarlistor, intervjuer med projektmedarbetare samt material från olika myndigheter och organisationer. Man genomförde även en enkätundersökning bland individer som gjort en polisanmälan om miss-handel, olaga hot, trakasserier eller våld mot tjänsteman år 2003 för att kunna beräkna besparingar och hälsovinster.

Resultatet visar att kostnaden för administration, lokal mobilisering, kursen i ansvarsfull alkoholserving i Stockholm uppgick till 7,4 miljoner kronor under den aktuella perioden. Genomsnittskostnaden för ett våldsbrott, om man tar hänsyn till rättegångskostnader, produktivitetsförluster, hälso- och sjukvårdskostnader samt materiell förstörelse, uppgick till 177 045 kronor. Den totala besparingen uppgick till 291 miljoner kronor. Analysen visar på en kostnadsbesparing för samhället på 1:39 p.g.a. minskningen av alkoholrelaterat våld. Dessutom så genererades hälsovinster i storleksordningen 3-4 liv med normal hälsa. Slutsatsen är att investeringar i Ansvarsfull alkoholserving otvivelaktigt leder till ekonomiska besparingar, hälsovinster och välfärdsvinster för samhället.

Tillvägagångssätt

Kartläggningen

Kartläggningen består av fyra tillvägagångssätt. Dessa är krögarintervjuer, brottsstatistik med betoning på krogrelaterat våld, ungdomsstudien och berusningsstudien.

Krögarintervjuer gjordes senast år 2004 i Kronobergs län, d.v.s. det år då projektet Stökfritt startade där. Därmed fick man en bild av krögarnas syn på behov, önskemål och problem redan i inlednings-

¹⁴ Ansvarsfull alkoholserving i krogmiljö. Kostnader, besparingar och hälsovinster, Anna Månsdotter, Malin Rydberg, Eva Wallin, Lars Lindholm, Sven Andréasson, Statens folkhälsoinstitut (FHI), Stockholm, (2007)

skedet. Innan intervjun började blev respondenten informerad om sin anonymitet. Trots det finns det en risk att ordningen på alkoholserveringen blir övervärderad och svaren därmed felaktiga.

Brottsstatistik, med betoning på krogrelaterat våld, har tagits fram både för undersökningen år 2007 och 2009, vilket möjliggör jämförelse med denna kartläggning. Eftersom ett av huvudmålen är att minska våldet, så är det nödvändigt att studera våldsstatistiken.

Ungdomsstudien och berusningsstudien går ut på att se i vilken utsträckning krogar serverar alkohol till ungdomar utan att begära legitimation eller till kraftigt berusade gäster. Dessa båda är inte gjorda i denna kartläggning.

Urval och generalisering

De utvalda restaurangerna/ krogarna har valts ut med hjälp av kommunernas alkoholhandläggare, ett s.k. beroende urval. Fokus för kartläggningen har varit stadigvarande nöjesställen med kvällsöppet.

Styrkan med kartläggningen är att det är relativt många analysenheter, 18 stycken, inklusive de 3 studentkrogarna i Växjö. Dessa är samtliga stadigvarande nöjesställen i Kronobergs län. På 2 av krogarna har man däremot inte hunnit gå utbildningen i Stökfritt än. Svarsfrekvensen är väldigt hög, då alla tillfrågade krögare har medverkat.

Krogarna som medverkar är de största i länet, d.v.s. de har flest anställda/gäster samt har längst öppettider. Resultatet borde därmed ge en bra fingervisning av hur situationen ser ut på de mindre krogarna i Kronobergs län. Inget tyder på att mindre krogar skulle ha större problem med servering till minderåriga och överserverade.

Intervjufrågorna är strukturerade och semistrukturerade, d.v.s. samma frågor ställdes till alla respondenter. Vissa frågor hade olika svarsalternativ, medan andra kunde respondenten svara fritt på. Innan intervjun avslutades, fanns det möjlighet för respondenten att komplettera med övriga synpunkter. Dessa har inkluderats i resultatet.

Brottsstatistik och krögarintervjuer

Brottsstatistik

Polismyndigheten i Kronobergs län för statistik över samtliga anmälda brott som sker i länet.¹⁵ Man kan studera effekterna och genomslag av Stökfritt genom att identifiera eventuella förändringar i antalet anmälda brott. I kartläggningsarbetet läggs grunden för ett långsiktigt och framgångsrikt förebyggande arbete. Resultatet man får fram är basen för att kunna följa utvecklingen av arbetet.

¹⁵ Polisen i Kronobergs län (Brottssamordningen)

Krogrelaterade våldsbrott

	1/1-30/6	1/1-31/12
2004	141	308
2005	131	307
2006	101	268
2007	151	300
2008	125	236
2009	92	219

1/1-22/4

2010	40
-------------	----

Misshandel utomhus

	1/1-30/6	1/1-31/12
2004	252	517
2005	211	469
2006	191	445
2007	264	547
2008	250	522
2009	251	560

1/1- 22/4

2010	151
-------------	-----

Rattfylleri alkohol

	1/1-30/6	1/1-31/12
2004		
2005	136	315
2006	128	279
2007	149	319
2008	143	302
2009	172	312

Drograttfylleri

	1/1-30/6	1/1-31/12
2004		
2005	5	140
2006	103	172
2007	70	128
2008	120	227
2009	109	192

Brott mot alkohollagen

	1/1-30/6	1/1-31/12
2004	31	316
2005	90	2116
2006	651	944
2007	336	585
2008	202	390
2009	177	585

**Olovlig försäljning och innehav av alkoholhaltiga drycker;
Brottskod 5041, ingår som en del av alkohollagen, (berör till
övervägande del överlåtelse av alkohol till minderårig d.v.s.
försäljning av alkohol till minderårig, så kallad langning, kan
även innebära servering av alkohol utan serveringstillstånd)**

	1/1-30/6	1/1-31/12
2004	31	316
2005	90	2116
2006	651	944
2007	336	575
2008	194	378
2009	158	561

**Olovligt anskaffande av alkoholdrycker, olovlig dryckeshantering;
Brottskod 5043 (berör till övervägande del servering till minderåriga
och överservering)**

	1/1-31/12
2004	3
2005	9
2006	5
2007	3
2008	5
2009	13

Syftet med Ansvarsfull alkoholserving är att minska våld och skador i krogmiljön. Antalet krogrelaterade våldsbrott är därför en indikator på om och i så fall i vilken utsträckning projektet har varit framgångsrikt. Däremot kan minskningen bero på andra faktorer som t.ex. att polisen är mer synliga på krogarna. Samtliga av dessa brott sker inne på eller i anslutning till krogarna och tidpunkten för brotten är i huvudsak under öppettiderna, d.v.s. mellan kl. 22.00 och 03.00.

De förändringar man kan se är att krogrelaterade våldsbrott i Kronoberg har minskat de senaste åren. År 2004 anmäldes 308 våldsbrott, vilket är 0,84 per dygn. År 2008 anmäldes det 236, vilket är 0,647 per dygn. År 2009 hade antalet sjunkit till 219, vilket är 0,6 per dygn. År 2010 har det mellan den 1 januari och 22 april anmälts 40 krogrelaterade våldsbrott. Detta motsvarar 0,357 per dygn, vilket är en minskning med 44,8 % jämfört med 2008 och 40,5 % jämfört med 2009. Man bör dock ta hänsyn till att det normalt sett sker färre misshandelsfall under första halvan på året än den andra. I genomsnitt ägde 39,6 % av misshandelsfallen rum under första halvan på året mellan år 2004-2009.

Alkohol är ofta inblandad vid våld i offentlig miljö. I det genomgångna materialet fanns det i nästan 70 % av fallen indikationer på att gärningspersonen varit berusad. Bland dem som blev utsatta för misshandel var andelen berusade ännu något högre.¹⁶ Enligt tabellen kan

¹⁶ Susanne Axbom, Marie Johansson Meinke, Förebyggande av våld i offentlig miljö, sid. 6, Stockholm (2009)

man tyvärr inte se någon minskning av anmälda våldsbrott utomhus över tid. Däremot är statistiken för misshandel utomhus inte en lika bra indikator på hur framgångsrikt projektet har varit. Även om majoriteten anmälningar sker på natten till lördag och söndag, då alkoholen är en påverkande faktor, så har inte alla inblandade i misshandelsfallen blivit serverade alkohol på krogen. Däremot gör statistiken det möjligt att urskilja allmänna tendenser i länet vid tidpunkt då konsumtionen av alkohol är större.

Olovlig försäljning och innehav av alkoholhaltiga drycker (5041) utgör huvuddelen av de brott mot alkohollagen som anmäls, 97,1 % från år 2007 till år 2009. Den som gjort sig skyldig till olovlig försäljning kan t.ex. livnära sig på att sälja insmugglad alkohol eller köpa stora mängder för eget bruk och finansiera resorna genom att sälja en del av alkoholen, så kallad langning. Det går enligt tabellen inte att urskilja några tendenser. Den största förklaringen till det beror förmodligen på att polisens tillsyn varierar.

Olovligen anskaffande av alkoholdrycker, olovlig dryckeshantering (5043) utgör ingen stor del av anmälda brott mot alkohollagen. Det går inte heller här att urskilja några tendenser. Arbetsmetoden Ansvarsfull alkoholservering riktar sig mot bekämpning av överservering (olovlig dryckeshantering) vilket innebär att någon uppsåtligt eller av oaktsamhet/slarv serverar alkohol till någon som är ”märkbart påverkad”. Om en gäst har blivit märkbart påverkad eller störande får denne inte serveras alkohol mer och ska avvisas från platsen. Om detta inte görs kan det medföra böter eller fängelse i högst sex månader för den som lämnat ut drycken. Detsamma gäller för den som serverar alkohol till underårig.

Krögarintervjuer



I kapitlet redovisas en sammanställning av de svar som respondenterna gett på frågeställningarna.

Vad innebär Ansvarsfull alkoholservering för dig?

Det ord som genomsyrar majoriteten av svaren är ”trygghet”. Utbildningen ger de anställda en ökad trygghet att genomföra sitt arbete med eftertänksamhet och vetskap om den rättighet de har att neka en gäst inträde eller

alkohol. Kunskapsnivån om alkohollagen ökar, vilket blir en form av uppbackning. Dessutom ökar färdigheterna att relatera det man serverar till den mängd ren alkohol det motsvarar. De anställdas uppmärksamhet att alkoholpolicyn följs har ökat sedan utbildningen startade. Numera så ansvarar ordningsvakterna i större utsträckning

för överförfriskade gäster och personalen är uppmärksam på att gästen inte köper alkohol till minderåriga kompisar. En annan stor fördel med utbildningen i Ansvarsfull alkoholservice är att den är rikstäckande, eftersom det är stor omsättning på restaurangpersonal. Utbildningen har även medfört en ökad trygghet och mer behaglig stämning för gästerna. På grund av att flertalet nöjeskrogar har anslutit sig så har den lokala kännedomen om Stökfritt ökat. Därmed så uppstår det ett kollektivt intresse för att delta i utbildningen. Ansvarsfull alkoholservice fungerar som ett nätverk, där krogar kan lära sig av varandras framgångar. Om t.ex. en gäst skulle bli portad på en krog, så är tanken att han/hon inte heller ska vara välkommen på de andra krogarna. Krogarnas sammanslutning gör att värskapet gentemot gästerna blir konsekvent. Gästens medvetenhet om krogens alkoholicy påverkas från det att de ser Stökfritt-loggan i entrén till att bartendern tar sig tid att bedöma nykterheten innan man serverar. Ryktet sprider sig dessutom att krogen har en behaglig miljö, dit man kan gå och ha kul.

Hur har du upplevt utbildningen i Ansvarsfull alkoholservice?

Den allmänna uppfattningen hos dem som deltagit i utbildningen Ansvarsfull alkoholservice är att den har varit bra, givande och lärorik. Det utbildningsmoment som flest svarat givande på, är alkohollagen. Man får en ökad kunskap om egna och gästers rättigheter vid service av alkohol. Erfarenhetsutbytet, framför allt i gruppdiskussion, har varit väldigt nyttigt. Vissa av respondenterna tycker att konflikthanteringen med olika scenarier har varit mest givande, medan andra tycker utbildningen i brandsäkerhet. En respondent svarade att utbildningen är bra, eftersom det var många unga deltagare. Vissa moment var dock självklarheter för andra.

Den kritik som framfördes var framförallt att utbildningen inte var anpassad till studentkrogarna. Många studenters första kontakt med alkohol är i samband med att man börjar studera på universitetet. Studietiden kan många uppleva som stressig, samtidigt som det dricks väldigt mycket svarade en respondent. En annan sak som har påpekats från olika håll är att det skriftliga provet i slutet av utbildningen är för enkelt och att man borde höja standarden på det.

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

Ja	Nej
17	1

Om ja, vad skall ingå i en sådan?

Grundläggande kunskaper i alkohollagen, utbildning i drogtecken, konflikthantering, rollspel, forum för folk i restaurangbranschen, polisens delaktighet.

Det som kan göras bättre är att utöka dialogen med alkoholhandläggare/polis, mer information om narkotikamissbruk och alkohollagen, utveckla samarbetet med studentnationerna i Växjö samt anpassa utbildningen till studenter.

I vilken utsträckning händer det att ni har problem med kraftigt berusade gäster på er krog som ni måste avvisa? *

Ofta	Ibland	Sällan	Aldrig
3 krogar	7 krogar	7 krogar	1 krogar

I vilken utsträckning händer det att underåriga gäster försöker bli serverade alkohol på er krog?*

Ofta	Ibland	Sällan	Aldrig
0 krogar	2 krogar	9 krogar	7 krogar

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

Ofta	Ibland	Sällan	Aldrig
0 krogar	2 krogar	12 krogar	4 krogar

Om du och din personal blev erbjuden utbildning, vad skulle du göra?

Låta alla som serverar delta.	11 krogar
Bara låta några få delta.	3 krogar
Bara delta om det är gratis.	2 krogar
Inte låta någon dela.	0 krogar
Annat, låta alla delta.	2 krogar

Har ni någon alkohol- och drogpolicy?

Ja, Stökfritts policy**	Ja, skriftlig	Ja, muntlig	Nej
4 krogar	8 krogar	4 krogar	2 krogar

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

Av kommunerna (kan medföra höjda tillsynsavgifter).	4 krogar
Av deltagarna genom avgift/ deltagare (blir högre än idag)	3 krogar
Både och.	7 krogar
Annat förslag...	4 krogar

exempel på annat förslag; borde avvecklas om det kostar pengar, spelar ingen roll hur finansieringen kommer att hanteras, egna lokaler kan användas vid utbildningen, dra ner på tiden, ta bort konflikt-hantering, ta pengar som skulle ha gått till polisens insatser. Eftersom de ekonomiska vinsterna är 39 gånger större än kostnaderna, så borde inte avgifterna öka.

Till vilken grad har utbildningen i Ansvarsfull alkoholservering fått genomslag på er benägenhet att servera alkohol till minderåriga?

Stor	Liten	Ingen förändring	Ej deltagit
5 krogar	5 krogar	6 krogar	2 krogar

* Problem definieras som svårigheter som påverkar den ordinarie verksamheten negativt. Ofta uppgår till ca 1 incident/vecka, ibland till ca 1 incident/månad eller mindre, sällan till ca 1 incident/år.

** Stökfritts alkohol- och drogpolicy finns som bilagor tillsammans med de policier som utarbetats av krogarna själva.

Till vilken grad har utbildningen i Ansvarsfull alkoholservice fått genomslag på er benägenhet att servera alkohol till berusade?

Stor 6 krogar	Liten 5 krogar	Ingen förändring 5 krogar	Ej deltagit 2 krogar
------------------	-------------------	------------------------------	-------------------------

Länsstyrelsens kommentarer

Det finns en stark koppling mellan våld och alkohol. 40 % av misshandelsfallen i Stockholm kunde knytas till alkoholkonsumtion på restaurang enligt studie.¹⁷ Därför har Statens folkhälsoinstitut (FHI) fått i uppdrag att sprida Ansvarsfull alkoholservice i landet, vilket är framtaget efter STAD-projektet (Stockholm förebygger Alkohol- och Drogproblem). Mellan år 1995- 2000 bidrog STAD-projektet till en minskning av alkoholrelaterat våld och därmed kostnadsbesparingar för samhället på 1:39. Dessutom så genererades hälsovinster i storleksordningen 3- 4 liv med normal hälsa. Denna positiva utveckling kan antas vara möjlig genom bland annat insatser för att minska berusningsgraden på krogen och servering av alkohol till underåriga.

I Kronoberg har man arbetat med Ansvarsfull alkoholservice sedan år 2003. Den krogrelaterade våldsbrottsligheten har minskat från 308 anmälda fall år 2004 till 219 fall år 2009. Det är en minskning från 0,84 anmälningar per dygn till 0,6 per dygn. År 2010 tenderar att resultera i en än mer positiv riktning med enbart 40 anmälda fall mellan den 1 januari till den 22 april vilket motsvarar 0,36 anmälningar per dygn. Resultatet tyder på att Ansvarsfull alkoholservice har varit en av flera avgörande faktorer som minskat den alkoholrelaterade skadeverkan på restauranger och nöjesställen i Kronobergs län.

Resultatet av krögareintervjuerna visar att representanter för krogbranschen i Kronobergs län ser mycket positivt på samarbetet kring Ansvarsfull alkoholservice. Av de tillfrågade krögarna svarade 17 av 18 att det finns behov eller önskemål av en fortsatt utbildning. På 11 av krögarna skulle alla som serverar delta i utbildningen om den erbjöds och på ytterligare 2 krogar skulle man låta alla anställda delta.

Av krögarna som medverkat i kartläggningen har 12 en skriftlig alkohol- och drog policy som föreskriver riktlinjer för t.ex. servering, trivsel och arbetsmiljö. 4 av krögarna har en muntlig policy och 2 har ingen alls. Alkohollagen gäller alltid i första hand men det är Statens folkhälsoinstituts (FHI) rekommendationer att varje restaurang ska ha en skriftlig policy som är väl känd av hela personalen.

¹⁷ Louise Bergman, Handbok i tillsyn, Statens folkhälsoinstitut (FHI), sid. 14, Östersund (2007)

På frågan ”I vilken utsträckning händer det att ni har problem med våld och misshandel” svarade inga krögare ”ofta”, 2 svarade ”ibland”, 12 svarade ”sällan” och 4 svarade ”aldrig”. Att dra slutsatsen att krogmiljön är relativt befriad från våldsbrott i Kronobergs län är dock förhastat. Svaren stämmer inte överens med statistiken över krogrelaterad våldsbrottslighet i länet, vilken visar att i högre utsträckning förekommer.

”I vilken utsträckning händer det att krogen har problem med kraftigt berusade gäster som måste avvisas” svarade 3 krögare ”ofta”, 7 svarade ”ibland”, 7 svarade ”sällan” och 1 svarade ”aldrig”. Tidigare resultat för studier av överserveringen på krogarna är något sämre än våldssituationen. Om gästen blir märkbart påverkad av alkohol så ska den enligt alkohollagen avvisas, men kravet på återhållsamhet betyder att serveringen ska avbrytas innan gästen har blivit så berusad att han eller hon måste avvisas. Resultatet visar på utbildningen i Ansvarsfull alkoholservering, inklusive kursmomentet ”Alkoholens medicinska effekter” hela tiden behöver utvärderas. Deltagarnas kunskaper om berusningstecken och gränsen för serveringsstopp måste bli bättre.

På frågan ”I vilken utsträckning händer det att underåriga gäster försöker bli serverade alkohol” svarade ingen ”ofta”, 2 svarade ”ibland”, 9 svarade ”sällan” och 7 svarade ”aldrig”. Dessa siffror är positiva och torde på att krögarnas syn på omfattningen av servering till underåriga inte är ett problem i länet.

”Till vilken grad har utbildningen i Ansvarsfull alkoholservering fått genomslag på er benägenhet att servera alkohol till minderåriga” svarade 5 respondenter ”stort genomslag” och 5 svarade ”litet genomslag” och 6 svarade ”ingen förändring”. ”Att servera alkohol till berusade” svarade 6 ”stort genomslag” och 5 svarade ”litet genomslag” och 5 svarade ”ingen förändring”. Det är positivt att majoriteten av respondenterna anser att utbildningen i Ansvarsfull alkoholservering har haft genomslag på krogarnas alkoholpolicy och serveringen av alkohol till minderåriga och berusade.

Sammanfattningsvis kan man konstatera att kartläggningen är en viktig grundsten för långsiktiga alkoholförebyggande insatser i Kronobergs län. Ansvarsfull alkoholservering har framgångsrikt förebyggt alkoholrelaterade problem på krogen och krögarna i länet ser positivt på ett fortsatt gott samarbete. Stökfritt-loggan, en kvalitetsstämpel på krogen, gör gästen medveten om det ansvar och skyldigheter som vilar på personalen och deras yrkesroller. Ansvarsfull alkoholservering har även gett krogpersonalen en ökad trygghet att utföra sitt arbete med eftertänksamhet och professionalism vilket i sin tur har lett till en minskning av det krogrelaterade våldet i länet. Krogarna i Kronobergs län kan med rätt insatser sätta sin prägel på ett ansvarsfullt och trivsamt värdskap och som leder till en tryggare krog- och arbetsmiljö i Kronobergs län.

Referenser

Litteratur

- Andréasson, Sven (Redaktör)**(Rapport nr A 2008:04). *Det drogförebyggande arbetet i Sverige 2006 – Rapport om det förebyggande arbetet mot alkohol- och drogförebyggande i Sverige under 2006*, Statens folkhälsoinstitut (FHI), Östersund
- Andréasson, Sven, Månsdotter, Anna, Lindholm, Lars, Rydberg, Malin, Wallin, Eva** (2007). *Ansvarsfull alkoholservering i krogmiljö. Kostnader, besparingar och hälsovinster*, Statens folkhälsoinstitut (FHI), Stockholm
- Axbom, Susanne, Johansson Meinke, Marie** (2009). *Förebyggande av våld i offentlig miljö*, Stockholm
- Bergman, Louise** (2007). *Handbok i tillsyn*, Statens folkhälsoinstitut, Östersund
- Lindewald, Birgitta** (2003). *Ansvarsfull alkoholservering – en metod som förebygger alkoholrelaterade skador i restaurangmiljö*, Stockholm
- Leifman, Håkan, Ramstedt, Mats** (2003). *Svenska folkets alkoholvanor under senare år med fokus på 2004-2009*, Stockholms förebygger alkohol- och drogproblem (STAD) och Centrum för socialvetenskaplig alkohol- och drogforskning (SoRAD), Stockholm
- Magnusson, Anne-Lie (redaktör)**(2009). *Handbok alkohollagen*, Statens folkhälsoinstitut (FHI), Östersund

Internet

- http://app.fhi.se/PXweb2007_astat/database/Alkohol_och_Narkotikautvecklingen/Alkohol_och_Narkotikautvecklingen.asp - Statens folkhälsoinstituts (FHI) databas över antal serveringstillstånd i Sverige
- <http://regeringen.se/content/1/c6/13/79/85/416427f1.pdf> - **Hedengran, Lars, Larsson, Maria** (14 januari 2010) *Lagrådsremiss "En ny alkohollag"*, Socialdepartementet, Stockholm
- <http://www.fhi.se/Metoder/Halsoframjande-och-forebyggande-metoder/Ansvarsfull-alkoholservering/> - Statens folkhälsoinstituts (FHI) information om Ansvarsfull alkoholservering
- http://www.lansstyrelsen.se/NR/rdonlyres/5880586D-B908-4D22-96D1-6088456F212E/158147/kartlaggning_overservering_20091.pdf - **Musial, Katarzyna** (2009). *Kartläggning över servering till ungdomar och överservering i Kronobergs län*, Länsstyrelsen i Kronoberg, Meddelande nr 2009:26, Växjö
- <http://www.stad.org/default.aspx?id=4&epslanguage=SV> – Information om Stockholm förebygger alkohol- och drogproblem (STAD)

Övriga källor

Polisen i Kronobergs län (Brottssamordningen)

Statens folkhälsoinstitut (FHI)

Krögarintervjuer

Syftet med intervjuerna är att

- Etablera en första kontakt med krögare i kommunen (ägare av krogen eller ansvarig för serveringen).
- Kartlägga krogbranschens attityder till Ansvarsfull alkoholservice.
- Studera vilken uppfattning branschen har om olika problem kopplade till alkoholkonsumtion på krogen.
- Studera hur branschen ser på samarbete om Ansvarsfull alkoholservice.
- Undersöka branschens intresse för en utbildning i Ansvarsfull alkoholservice och vilka ämnen som bör ingå.

Vilken typ av restaurang har ni? _____

Har ni någon speciell inriktning på krogen? _____

Vilken ålder på gäster har ni? _____

Har ni någon åldersgräns?

Ja _____ år Nej

Har ni några ordningsvakter? Entrévärdar?

_____ st. ordningsvakter _____ st. entrévärdar

Vilka kvällar i veckan har ni ordningsvakter resp. entrévärdar?

I vilken utsträckning händer det att ni har problem med kraftigt berusade gäster på er krog som ni måste avvisa?

Ofta Ibland Sällan Aldrig

I vilken utsträckning händer det att underåriga gäster (under 18) försöker bli serverade alkohol på er krog?

Ofta Ibland Sällan Aldrig

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

Ofta Ibland Sällan Aldrig

Har ni någon alkohol- och drogpolicy?

Ja, muntlig Ja, skriftlig Ja, Stökfritts policy Nej

Om ja, vad innehåller den? (om det är en annan än Stökfritts)

Om det finns en skriftlig policy – be att få en kopia.

Hur marknadsför ni alkohol?

Hur marknadsför ni alkoholfria alternativ?

Hur marknadsför ni matutbudet?

Hur har du upplevt utbildningen i Ansvarsfull alkoholserving?

Till vilken grad har utbildningen i Ansvarsfull alkoholserving fått genomslag på er benägenhet att servera alkohol till minderåriga?

- Stor Liten Ingen förändring

Till vilken grad har utbildningen i Ansvarsfull alkoholserving fått genomslag på er benägenhet att servera alkohol till berusade?

- Stor Liten Ingen förändring

Vad innebär Ansvarsfull alkoholhantering för dig?

Finns det något behov eller önskemål av en fortsatt utbildning i Ansvarsfull alkoholserving?

- Ja Nej

Om ja, vad skall ingå i en sådan?

Om du och din personal blev erbjuden utbildning, vad skulle du göra?

- Delta själv.
 Låta alla som serverar delta.
 Bara låta några få delta.
 Bara delta om det är gratis.
 Inte låta någon delta.
 Annat, vad _____

Vilka fördelar ser du med att arbeta inom restaurangbranschen?

Vilka nackdelar ser du med att arbeta inom restaurangbranschen?

Hur tycker du att ert samarbete med myndigheterna fungerar?
Med handläggare i kommunen:

Med polisen: _____

Hittills har Stökfritt-utbildningarna betalats genom statliga bidrag till Länsstyrelsen, avgift från deltagarna, tjänstemäns arbetstid. Framöver finns förmodligen inga statliga bidrag att få, hur tycker ni att utbildningarnas material, lokal, anordnare och föreläsare ska finansieras?

- Av kommunerna (kan medföra höjda tillsynsavgifter)
- Av deltagarna genom avgift/ deltagare (blir högre än idag)
- Både
- Annat förslag

Har du något övrigt att tillägga?

Tack för intervjun!

Stökfritts policy

Alkohollagen gäller alltid i första hand men vi i projekt STÖKFRITT vill särskilt peka på följande:

För våra gäster:

Välkomna

Vi ingår i projekt STÖKFRITT. För att få en trivsamt miljö på vår krog har vi antagit följande policy:

- onyktra gäster avvisas dvs. gäster som är synbart påverkade och inte kan kontrollera sitt uppträdande och tal, som stör andra, som somnar vid bordet eller raglar
- vi serverar ej underåriga, kontinuerlig legitimationskontroll i entrén och vid baren
- vid misstanke om narkotikapåverkan nekas gästen tillträde till krogen
- vid misstanke om narkotikapåverkad gäst inne på krogen kontaktas polis
- hot, våld och/eller sexuella trakasserier mot andra gäster medför avvisning och/eller polisanmälan
- hot, våld och/eller sexuella trakasserier mot personal medför avvisning, ”portning” och polisanmälan
- gäster som bjuder underåriga eller berusade personer på alkohol avvisas och/eller polisanmäls

Krog X förbehåller sig rätten att neka framtida tillträde för de gäster som inte följer ovanstående policy.

Våra ordningsvakter samt viss personal har fått utbildning i drogtecken och symtom och är observanta på eventuellt narkotikapåverkade personer inne på krogen och i anslutning till denna.

För våra anställda:

Krav alkohol

Nedanstående krav gäller all personal på Restaurang X

- Den anställda får inte förtära alkohol under arbetstid med undantag för representation som ska vara sanktionerad av närmaste chef.
- Den anställda ska medverka till provtagning (utandningstest) för att kontrollera nykterhet (vid misstanke och rehabilitering).
- En rehabiliteringsplan skall alltid upprättas, i samråd mellan den anställda och företaget, när alkoholproblem konstateras.
- Den anställda skall även erbjudas rehabilitering, som bekostas av företaget, om alkoholproblem konstateras.
- Efterfester i serveringslokaler är inte tillåtna.

Krav narkotika

Nedanstående krav gäller all personal på Restaurang X

- Den anställde ska helt avstå från all icke-medicinsk användning av narkotikaklassade preparat, detta gäller även anabola androgena steroider
- Den anställde ska medverka till den provtagning som är nödvändig för att säkerställa en narkotikafri arbetsplats (vid misstanke, slumpmässigt och rehabilitering).
- En rehabiliteringsplan skall alltid upprättas, i samråd mellan den enskilde och företaget, när missbruk av narkotika konstaterats.
- Den anställde ska alltid erbjudas rehabilitering, som bekostas av företaget, om narkotikaproblem konstateras.

I förhållande till kunder:

- Om en kund vill bjuda på en alkoholdryck måste du tacka nej, man får aldrig ”dricka med gästen”.
- Det är olagligt att servera alkoholdrycker till en kund som är onykt, dvs. en person som är synbart påverkad och inte kan kontrollera sitt uppträdande och tal, som stör andra, som somnar vid bordet eller raglar. Sådana personer ska avvisas från restaurangen. Det är dock viktigt att alla strävar efter att avbryta alkoholservingen innan någon kund blir så påverkad. Var uppmärksam på att någon inte beställer alkoholdrycker som sedan överläts till en redan påverkad person. Detta gäller speciellt vid servering över bardisk.
- Det är olagligt att servera alkohol till personer som är under 18 år.
- Det är förbjudet att servera alkohol till någon som är påverkad av droger.
- En kund som inte vill köpa alkoholdrycker skall respekteras. Du får aldrig ”pracka” på kunden, dvs. försöka förmå kunden att köpa alkohol.
- Du får inte bjuda en kund på alkoholdrycker, inte ens om kunden är missnöjd med sitt besök och kräver någon form av kompensation.
- Vid kundträffar, försäljningsaktiviteter och annan representation beslutar närmaste chef om hur alkoholdrycker skall serveras.

Om den anställde bryter mot denna policy kan detta ytterst leda till att anställningen ifrågasätts.

Alkoholpolicy gentemot personalen

Följande krav gäller all personal på restaurang Bacchùs

Alkohol

- Efterfester i alla former är förbjudna
- Den anställda 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 anställda medverka till provtagning
- Om alkoholproblem konstateras hos anställd personal, ska rehabilitering erbjudas och bekostas av företaget. Rehabiliteringsplan alltid upprättas i samråd mellan den anställda och företaget

Narkotika

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

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 anställda får inte tillåtas låna eller köpa hem alkoholdrycker från serveringsstället

Om den anställda bryter mot denna policy kan detta leda till att anställningen ifrågasätts

HARRYS GÄSTPOLICY

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

- Hot, våld och/eller sexuella trakasserier mot andra gäster eller personal medför avvisning och polisanmälan
- **Minsta antydning till sexuella trakasserier mot andra gäster eller personal medför avvisning och polisanmälan**
- Gäst får inte medföra alkoholdrycker i denna lokal. Personalen kan tillfälligt förvara gästens alkoholdrycker under dennes besök på restaurangen
- **Märkbart påverkade gäster (antingen av alkohol eller av droger) nekats tillträde till serveringsstället**
- Legitimationskontroll genomförs rutinmässigt av gäster som ser ut att vara under 25 år. Detta gäller vid varje köptillfälle
- **Gäster under 18 år serveras inte alkohol**
- Blir gästen synbart påverkad och inte kan kontrollera sitt uppträdande och tal, stör andra gäster, raglar eller somnar vid bordet skall avvisas
- **Misstänks någon gäst vara narkotikapåverkad på serveringsstället, kontaktas polisen**
- Gäster som bjuder underåriga eller berusade personer på alkohol informeras i första hand om gällande lagstiftning. I andra hand sker avvisning alternativt polisanmälan
- **Det är inte tillåtet för gäst att bjuda personalen på alkoholdrycker. Personalen har skyldighet att tacka nej**

En gäst kan nekats framtida tillträde om denne inte följer vår policy

Alkoholpolicy (reviderad 2009-03-25)

Denna policy är ett samlat dokument för de tre studentpubarna som är belägna i Växjö – Pudas, Sivans pub och café samt Slottsstallarna i samarbete med Studentkåren i Växjö. Syftet med denna policy är att klargöra pubarnas synsätt på sin verksamhet och alkohol.

Gäster

- En gäst som anländer märkbart berusad vägras inträde.
- En gäst som är märkbart berusad vägras att konsumera mera alkohol.
- En gäst som är märkbart påverkad omhändertas av vakt eller ansvarig.
- Puben skall vara utrymd 30 minuter efter serveringstidens utgång.
- Insläppet stänger 30 minuter innan stängning.
- Vid misstanke om narkotika tillkallas polis.

Portningar

- En ny portning skall meddelas de övriga pubarna omgående.
- Medhjälp till ”plankning” t.ex. genom att släppa in bakvägen utan ansvarigas tillåtelse innebär portning av båda.
- Personer som är aktuella för portning är tillfälligt portade från alla pubar fram till dess att det tagits upp på ett möte.
- Portningstiden gäller från det datum beslutet tas.
- Personer som är portade får inte jobba på någon av studentpubarna under portningstiden.
- Portade personer får lov att närvara i publokalen om den är abonnerad i samband med överenskommelse med berörd pub, men när puben öppnar för ordinarie evenemang måste vederbörande lämna lokalen.
- Portade personer som påträffas i lokalen under öppettid kommer att bli portade ytterligare en månad för plankning.
- Riktlinjer för portning:
 - Plankning 1 månad
 - Hot mot personal/kövakt 2 månader.
 - Våld mellan gäster 3 – 6 månader
 - Våld mot personal/vakter 6 – 12 månader

- Provocerande uppträdande 1- 6 månader
- Stöld 1 – 6 månader
- Intag av alkohol 1 månad

Servering av alkohol

- Maximalt så serveras 6 cl sprit per drink.
- Om kunden inte specificerar alkoholmängden i en drink får personen en 4 cl sprit i drinken.
- Shot max 4 cl sprit.

Personal

- Styrelse/AL skall genomgå utbildning i alkohollagen och personal skall erbjudas utbildning i alkohollagen.
- Utbildning i alkohollagen skall erbjudas minst en gång per år.
- Nyanställd informeras om alkohollagen samt denna policy.
- Personalen skall vara nykter under arbetstid.

Försäljning

- Alkoholfritt alternativ skall finnas tillgängligt och marknadsföras tydligt.
- Ingen försäljning av hela flaskor starksprit s.k. helrör.
- Priset på alkohol ska sättas så att man inte främjar försäljning av drycker med högre alkoholhalt.
- Mätglas ska alltid användas vid drinkblandning.
- ”Kompispriser” accepteras ej.
- Sista alkoholbeställningen sker 15 minuter innan stängning.

Vid grova förseelser kan disciplinnämnden på universitetet bli kontaktade och dina studier kan påverkas.

1.2.3 DROGER OCH MISSBRUK

1.2.3.1 FÖRETAGETS DROGPOLICY

Ingen tillåts arbeta drogpåverkad på företaget. Undantag görs för eventuell påverkan av godkända läkemedel som används enligt läkares ordination.

Man får varken som arbetskamrat eller chef blunda för ett missbruksproblem. Förutom de risker som missbruk kan innebära för arbetsmiljön ökar också risken för missbrukaren själv ju längre tiden går.

Ju snabbare åtgärder sätts in mot missbruksproblem, desto större är chansen att problemen kan lösas.

På företaget arbetar vi efter målsättningen att arbetsmiljön ska vara alkohol- och drogfri. Den som upptäcker missbruksproblem bör därför snarast rapportera detta till sin närmaste chef.

Såväl hantering som konsumtion av narkotika för annat än medicinska ändamål är kriminell och ska i förekommande fall polisanmälas. Sådan anmälan görs av närmaste chef i samråd med hotellchefen.

1.2.4 RÖKNING PÅ ARBETSPLATSEN

Rökning är förbjuden på företaget. Det finns inga rökrum och den som vill röka får göra detta utomhus i samband med kaffepausen eller den ordinarie rasten. Det finns en särskild anvisad rökplats utomhus för personalen.

1.3 JÄMSTÄLLDHET

1.3.1 JÄMSTÄLLDHETSPOLICY

Kvinnor och män har samma förutsättningar för de olika arbetsuppgifterna som finns på företaget. Som en följd av detta ska personer av båda könen behandlas lika både vid intern- och externrekryteringar.

Jämställdhet ska också råda i samband med t.ex. personalutveckling och lönesättning. All bedömning i sammanhanget ska enbart ske utifrån sakliga och s.k. könsneutrala skäl som har med kompetens och lämplighet att göra.

Företaget strävar efter att ha en så jämn könsfördelning som möjligt på olika typer av arbetsuppgifter. Alla anställda har rätt att behandlas med respekt och med hänsyn till var och ens rättmätiga krav på integritet, oavsett kön eller andra olikheter. Trakasserier tolereras inte.

Alla anställda har ett ansvar för att företagets jämställdhetspolicy följs. För tillsynen av att policyn efterlevs ansvarar alla som har ett personalansvar.

Servera lagligt med sju enkla knep

VID BORDET som du serverar sitter ett sällskap som firar en födelsedag. Det är en familjemiddag med vuxna, ungdomar och mindre barn. Du ska just hålla upp vinet när man ber om ett glas till en av ungdomarna.

– Pelle vill också skåla med mormor, vill du vara snäll och hämta ett vinglas, säger hans mamma.

Pelle har inte fyllt 18 år men har uppenbarligen sina föräldrars tillåtelse att smaka lite vin. Hur gör du?

Svaret är enkelt även om situationen kan kännas besvärlig. Här gäller det att på ett lugnt och sakligt sätt förklara att restaurangen inte har tillåtelse att servera gäster under 18 år vin. Detta oberoende av vad föräldrarna säger eller tycker.

Hemma kan det gå för sig, men på restaurangen är alkohollagens bestämmelser ännu strängare. Följer man inte dessa kan serveringstillståndet dras in. Och den som har brutit mot lagen kan dömas till böter eller i vissa fall fängelse för olovlig dryckeshantering.

ALLA SOM SERVERAR har ansvar för att utskänkning-
en sköts enligt lag. Lär dig därför följande enkla regler:

- 1 Var återhållsam och uppmana aldrig gästen till att dricka mer eller att välja ett starkare alternativ.
- 2 Servera aldrig alkoholhaltiga drycker till någon du misstänker är under 18 år. Detta gäller även underåriga i föräldrars sällskap. Är du osäker begär legitimation. För att få servera gäller dock ingen åldersgräns.
- 3 Servera heller inte alkohol till någon som du misstänker beställer för annans räkning.
- 4 Servera aldrig någon onykter gäst mer alkohol. Stökiga gäster ska dessutom bli avvisade från lokalen.
- 5 Se alltid till att ha alkoholfria alternativ.
- 6 Kompensation eller rabatter i form av en drink "på huset" är inte tillåtna. Vill du kompensera



ILLUSTRATION: HELENA ÖSTERBERG

Tråkigt att skåla i cola. Ett lite festligare alkoholfritt alternativ är bra att ha.

gästen får detta göras på annat vis, exempelvis genom kaffe på maten eller en dessert.

- 7 Det är lika förbjudet för gästen att ta med egna drycker till restaurangen, som att ta med sig vin, sprit eller starköl från restaurangen. Detta gäller oavsett om flaskan är öppnad eller oöppnad. Inte heller restaurangens ägare och personal får ta med sig flaskor hem.

DET KAN OCKSÅ vara bra att veta att serveringstillstånd behövs endast för servering av spritdrycker, vin och starköl. För att få ett sådant tillstånd måste den sökande visa att den har kunskap om alkohollagens bestämmelser och inte bryter mot dessa.

Dessutom ställs krav på personlig lämplighet. Tidigare konkurser, skatteskulder, vålds- och trafikbrott kan minska möjligheten att få ett tillstånd. ■