



För full för att bli serverad

En uppföljande studie av servering till berusade kroggäster i Stockholms innerstad 2011

Håkan Leifman
Majvor Schultz Fredholm
Daniel Müller
Björn Trolldal

Sammanfattning

Bakgrund: 1996 påbörjades ett samverkansprojekt mellan restaurangbranschen och myndigheter i Stockholms stad för att minska alkoholrelaterat våld och skador på krogen. Samarbetet går under benämningen STAD-samverkan (Stockholm förebygger Alkohol och Droget). För att studera hur stor förekomst av alkoholservice till märkbart påverkade gäster på Stockholms krogar var, genomförde STAD i 1996 en första "berusningsstudie", en baslinjestudie. Efter denna och andra baslinjemätningar började STAD tillsammans med Stockholms stad att utveckla metoden "Ansvarsfull alkoholservice" som förutom utbildning av serveringspersonal i ansvarsfull alkoholservice främst består av förstärkt tillsynsarbete och förbättrad samverkan mellan myndigheter och bransch.

Syfte: Syftet med föreliggande studie var att dels undersöka om i vilken utsträckning serveringspersonal nekar alkoholservice till märkbart berusade personer totalt och i olika grupper eller kategorier av restauranger, dels jämföra resultaten med tidigare likande mätningar i Stockholms innerstad.

Metod och studiedesign: Metoden går ut på att skådespelare, som anlitas och utbildats i att spela kraftigt berusade, parvis besöker utvalda restaurangerna. Den ene skådespelaren agerar kraftigt berusad och den andre ska vara nykter och observera yttre omständigheter. Uppgiften är att beställa en starköl vid bardisken. Skådespelarna fyller efter besöket i varsitt protokoll för att dokumentera försöken. Den aktuella studien (från våren 2011) är den senaste av ett antal studier som genomförts sedan 1996 med liknande metodik.

Urval av restauranger: Sedan den första studien som genomfördes 1996 har kroglivet i Stockholm förändrats – krogar har lagts ned, nya har tillkommit och krogarnas inriktning har till viss del ändrats. I de tidigare genomförda uppföljande studierna har man, i största möjliga mån, följt samma restauranger (1996, 1999, 2001 och 2005). I denna studie valde vi dels att följa upp så många som möjligt av dessa restauranger (som varit med i tidigare mätningar), dels att studera benägenheten att servera alkohol i ett nytt slumpmässigt urval som sannolikt ger en bättre spegling av förhållandena i Stockholms innerstad 2011. För att restaurang skall kunna ingå i studien krävdes öppettiderna till minst kl. 01.00 och att restaurangerna uppvisade en bardisk.

Resultat: Resultaten från mätningarna 1999, 2001 och 2005 har indikerat att det blivit allt svårare att bli servera alkohol (starköl) vid kraftig berusning (märkbart påverkade). Mätningen 2011 visar att denna trend brutits. I 35 procent av försöken serverade restaurangerna alkohol till skådespelaren som agerade berusad. Nivån 2011 är tillbaka på ungefär samma nivå som 2001. Jämfört med 1996 och 1999 är dock andelen serverade avsevärt lägre. Små skillnader i andelen serverade framkom mellan olika studera grupper av restauranger/variabler.

Slutsats: Resultatet pekar i riktning mot att det blivit lättare att inne på krogen bli serverad alkohol vid kraftig berusning jämfört med studien 2005 då endast 16 procent serverades. Av det analyserade materialet har det inte framkommit att det finns någon större skillnad mellan krogar med utbildad personal och icke utbildad personal. Andra indikationer under 2011 pekar också i riktning mot en ökad berusning/ökat våld. Metoden "Ansvarsfull alkoholservice" har tidigare visat sig vara effektiv och det finns ingen anledning att tvivla att det inte längre skulle vara fallet. Om man inte skulle arbeta med metoden skulle berusningsnivåerna och våldet i och runt krogarna vara klart högre än vad som idag är fallet. Till sist bör det poängteras att metoden syftar till att testa serveringspersonalens benägenhet att servera och inte ordningsvakternas agerande. På många krogar skulle sannolikt berusade inte komma så långt som till beställning eftersom de skulle bli stoppade vid dörren och därför inte komma in på stället. Resultaten från denna studie redovisar således hur det ser ut när man väl är inne på krogen.

Inledning

I mer än tio år har myndigheter och krogbransch i Stockholms stad samverkat (=STAD-samarbetet) i syfte att minska våld och skador relaterade till alkoholkonsumtion på restauranger (krogar). Den arbetsmetod som utvecklats inom ramen för samarbetet - Ansvarsfull alkoholservice (eller STAD-metoden) består av flera olika delar men de viktigaste komponenterna består av utbildning av personal i ansvarsfull alkoholservice, förstärkt tillsynsarbete och förbättrad samverkan mellan myndigheter och bransch. (För mer information, se exempelvis www.stad.org).

Metoden, som ytterst syftar till att minska våld och skador relaterade till alkoholkonsumtion på restaurang, har utvärderats vetenskapligt och har visat sig ha goda effekter. I det krogtäta försöksområdet i Stockholms stad (city), där det förebyggande arbetet bedrevs under perioden 1998 till 2001, sjönk antalet våldsbrott begångna mellan kl. 22.00-06.00 (under mätperioden januari 1998-september 2000) med 29 procent jämfört med utvecklingen i ett likaledes krogtätt kontrollområde men som inte fick tillgång till det förebyggande arbetet. Arbetet har också visat sig vara kostnadseffektivt: för varje krona som projektet har kostat har man "sparat" nästan 40 kronor i form av uteblivna kostnader för olika våldsbrott som inte ägt rum men som skulle ha ägt rum om de förebyggande insatserna inte genomförts (Månsdotter, m.fl., 2003).

"Ansvarsfull alkoholservice" har efter flera år av utvecklingsarbete, och efter utvärderingens avslut under år 2001, blivit en mer eller mindre färdig metod som spridits till andra delar av staden (än försöksområdet) och andra kommuner i landet. En nyligen genomförd utvärdering av metoden i kommuner runt om i Sverige visar också på gynnsamma resultat (Trolldal, m.fl., 2011). Detta tyder på att metoden fungerar även utanför Stockholms stad och när metoden inte längre bedrivs i projektform utan i mer reguljärliknande verksamhet.

Inom ramen för samarbetet i Stockholms stad har man under flera år genomfört provköpsstudier för att kartlägga i vilken utsträckning som krogpersonal nekar alkoholservice, dels till ungdomar under 18 år (genom att ungdomar fyllda 18 år men som ser yngre ut försökt beställa starköl på krogen), dels till kraftigt berusade (genom att skådespelare spelar berusade och försöker beställa starköl). Dessa studier har genomförts dels som en del av den utvärdering som genomfördes av metoden under perioden 1997-2001, dels som ett viktigt uppföljningsverktyg för att följa arbetet, även efter utvärderingens avslut. Den senaste ungdomsstudien genomfördes 2007 och visade på en kraftigt förbättrad situation: i 92 procent av försöken nekades ungdomarna service av starköl, vilket kan jämföras med 49 procent i näst senaste studien från 2004.

I den senaste berusningsstudien, som genomfördes 2005, nekades service i 84 procent av samtliga försök vilket är förbättring jämfört med tidigare mätningar. När den första studien genomfördes 1996 nekades endast 5 procent.

En viktig del i STAD-samarbetet är att ha god kunskap om hur utvecklingen fortskrider, både genom att kontinuerligt följa våldsutvecklingen men också genom att genomföra provköpsstudier. Detta är bakgrunden till att den nu aktuella berusningsstudien genomfördes (våren 2011). I denna rapport redovisas dels utvecklingen från den första (1996) till denna den senaste av mätningar (2011), dels beskrivs närmare resultaten för 2011 uppdelat i vissa intressanta kategorier/grupper av besökta restauranger. Rapporten redovisar och sammanfattar de viktigaste resultaten men kommer om några

månader att åtföljas av en större rapport som redovisar resultat och tillvägagångssätt mer ingående.

Tillvägagångssätt

Den första av STADs studier om berusade gäster blir serverade alkohol inne på krogen i Stockholms innerstad genomfördes 1996. Därefter har mätningar genomförts 1999, 2001 och 2005 och nu senast 2011. I stora drag har mätningarna genomförts på samma sätt, men vissa restauranger har över tid försvunnit och några har tillkommit. I samtliga genomförda studier har man valt ut fyra olika kategorier/inriktningar av restauranger men ett krav är att samtliga kategorier ska ha en bar/bardisk.

Kategori 1: matrestaurang, en renodlad matrestaurang med ett stort utbud av maträtter
Kategori 2: nöjesrestaurang, en kategori som är mer inriktad på nöjen, som t ex dans, musik, uppträdanden. Utbudet av mat är begränsat och dessa restauranger är mer dryckesinriktade.

Kategori 3: bar/pub, restauranger som framförallt blir mer dryckesinriktade kvällstid och har ett enklare utbud av maträtter.

Kategori 4: hotellbar, en restaurang/bar som ligger i anslutning till hotellverksamhet.

Den nu aktuella studien har genomgått forskningsetisk prövning vid Karolinska Institutets etikprövningsnämnd.

Skådespelare, tillvägagångssätt på restaurangerna

Metoden som använts syftar i korthet till att testa serveringspersonalens benägenhet att servera berusade gäster, inte ordningsvakternas agerande. Detta innebär att den som skall agera berusad inte gör detta när han skall gå in på krogen, för att inte riskera att bli nekad inträde, utan först när man väl är inne på stället. Skådespelare har utbildats i att på ett trovärdigt sätt agera kraftigt berusade inne på krogen. Berusningsnivån är såpass hög att gästen (skådespelaren) borde nekas servering enligt bestämmelse i Alkohollagen. Metoden har varit i stort sett densamma sedan starten 1996 och har också använts i flera andra kommuner i Sverige över tid. Liknande metod har också använts i flera internationella studier för (t.ex. Rydon et al. 1996, Gliksmann et al. 1993, Toomey 1999).

I slutet av 2010 tog STAD kontakt med skådespelare som under flera år genomförts sådana studier både i Stockholm och i kommuner i övriga landet. För att i så stor utsträckning som möjligt efterlikna tidigare studier behövdes, förutom de "gamla" fyra skådespelarna, ytterligare "nya" yngre manliga skådespelare rekryteras. (Det har alltid endast varit manliga skådespelare och så också denna gång). Utifrån ett sextotal sökanden, valdes till slut tjugo manliga skådespelare ut till intervju och audition. Under audition fick de under olika förbestämda scener spela berusade. Den första gallringen genomfördes av två av de mest erfarna skådespelarna (också fältansvariga) som varit med under flera år i tidigare genomförda berusningsstudier. Sex av de 20 sökande ansågs som lämpliga kandidater för att gå vidare till utbildning i det standardiserade berusningsbeteendet. Fältansvariga skådespelare genomförde sedan utbildningen, tillsammans med STADs projektledare, för de kvarvarande sex personerna. Dessa fick

sedan träna in det standardiserade berusningsbeteende som använts i tidigare studier. Beteendet ska vara detsamma för samtliga skådespelare och på samtliga besökta restauranger. Under utbildningen valdes ytterligare två skådespelare bort. Kvar blev fyra skådespelare som ansågs vara mest trovärdiga och lämpliga för studien vilka tillsammans med fyra erfarna skådespelarna (dvs. fyra par av skådespelare) kom att genomföra samtliga besök. Samtliga skådespelare fick skriva under ett kontrakt om tystnadsplikt som innebar att de inte fick avslöja och sprida något om den information de erhöll angående studiens syfte och genomförande samt att efter studiens avslut förbinda sig om att inte nämna vilka restauranger som ingått i studien. Innan studien påbörjades pilottestades också metoden på ett antal krogar under en kväll. Under denna kväll medverkade de två mest erfarna och två av de nyutbildade skådespelarna. Även STAD-personal var med denna kväll för att se om allt fungerade som det var tänkt.

Själva studien påbörjades i april 2011. Varje restaurang besöktes av ett par skådespelare där en av dem agerade kraftigt berusad. Den andre var (spelade) nykter och hade till uppgift att förstärka den berusades beteende genom att exempelvis säga till kompiserna att skärpa sig. Den "nyktere" skådespelaren var också observatör och noterade vissa omgivningsfaktorer på den besökta restaurangen. Den "berusade" skådespelaren försökte beställa alkoholdryck (starköl) av barpersonal. Efter utfört uppdrag lämnade båda skådespelarna lokalen. I de fall som personalen uppmanade dem att lämna lokalen (eller den som spelade berusad) skulle de inte uppträda aggressivt utan lugnt och städat gå där ifrån. Skådespelarna fick under inga omständigheter avslöja sitt uppdrag för personalen. Skådespelarna turades om att spela berusad och att spela nykter.

Efter varje besök fylldes två protokoll fyllas i, ett för den skådespelare som agerade berusad och ett för den skådespelare som agerade nykter. Den "berusade" skådespelaren dokumenterade bland annat hur serveringspersonalen (barpersonalen) agerade vid beställningen, exempelvis om bartendern nekade att servera pga. berusning, om serveringspersonalen nonchalerade paret, föreslog annan alkoholfri dryck, bad en kollega om råd eller uppmanade den berusade att lämna lokalen eller annat. Den "nyktere" skådespelaren fick fylla i ett observatörsprotokoll där det bland annat noterades i vilken utsträckning bartendern la märke till den berusade skådespelaren, lokalens ljussättning, ordningsläget i lokalen, om det spelades hög musik, antal gäster och ungefärlig ålder bland gästerna.

Som nämndes anlätades totalt åtta skådespelare för genomförandet av studien (fyra "gamla" och fyra "nya"). Samtliga besök genomfördes parvis. Restauranger med en inriktning på en ung publik fick i första hand besökas av två yngre skådespelare för att bättre smälta in bland gästerna. STAD sammanställde en lista över de utvalda objekten vecka för vecka. Coacherna fick sedan ta del av listan över utvalda objekt en vecka i taget och de fördelade sedan objekten till skådespelarna.

Besöken genomfördes under onsdags- och/eller torsdagskvällar samt under fredag- och lördagskvällar. Två par var ute per kväll och respektive par besökte omkring sex krogar per kväll. Besöken skedde i regel mellan klockan 20:00 och 01.00 (se också resultatavsnittet nedan).

Urval av restauranger

Sedan den första genomförda studien 1996 har kroglivet i Stockholm förändrats - många restauranger har bytt ägare, andra har lagts ned, ett antal nya restauranger har tillkommit och krogarnas inriktning har till viss del ändrats. Av de 132 restauranger som besöktes 2006 fanns omkring 70 kvar med ungefär samma "profil" som tidigare.

Tidigare mätningar har alltid byggt på i största möjlig mån följa upp samma restauranger som deltagit tidigare, men eftersom restaurangerna, som nämndes, förändras över tid, valde vi att i denna studie för 2011 dels följa upp så många som möjligt av de gamla restaurangerna (som deltog i tidigare mätningar), dels att dra ett nytt slumpmässigt urval av restauranger i innerstaden med senaste serveringstid kl. 01.00 eller senare. Detta gav oss möjligheten att se om det finns skillnader mellan de gamla och det nya urvalet, dels att ge en kanske mer rättvisade bild av hur det faktiskt ser ut i ett representativt urval restauranger år 2011. Vi kunde således följa både tidigare restauranger över tid och nya i ett nytt urval. Det nya urvalet bestående av 100 restauranger drogs slumpmässigt ur Stockholm stads (tillståndsenhetens) dataregister över samtliga restauranger med serveringstillstånd. Ett urvalskriterium var att samtliga 100 restauranger skulle ha en bardel och, som nämndens, att restaurangen skulle ha öppet för servering klockan 01:00 eller senare.

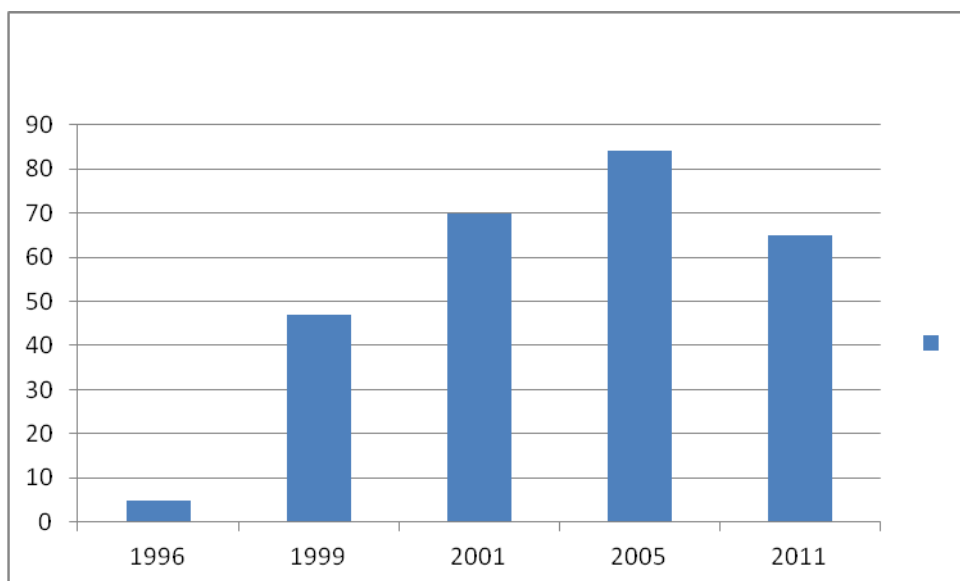
Totalt ingick initialt i studien 170 restauranger som skulle besökas: 70 krogar från tidigare mätningar och de nytillkomna. Precis som tidigare kan restaurangerna delas in i fyra kategorier. Flest restauranger återfinns i kategorierna matrestaurang och pub/hotell. Av dessa 170 restauranger föll en bort pga. att man måste stå på en gästlista för att komma in och en annan för att man vid besöket upptäckte att det inte fanns någon bardisk. Således besöktes 168 restauranger, av dem 99 "nya" och 69 "gamla". Fördelningen på krogarnas inriktning var följande:

Inriktning av restaurang	Antal
1. Matrestaurang	65
2. Nöjesrestaurang (diskotek/nattklubb)	27
3. Pub/Bar	65
4. Hotellbar	11
Summa	168

Resultatet

Av samtliga 168 besökta restauranger nekades servering i 65 procent av fallen, dvs. i 35 procent av försöken serverades den berusade skådespelaren starköl på de besökta restaurangerna. Hur utvecklingen sett ut sedan den första mätning 1996 framgår av figur 1. Andelen nekade har minskat, dvs. en större andel blev serverade, jämfört med föregående mätning 2005 och är på ungefär samma nivå som år 2001. Jämfört med 1996 och 1999 är dock andelen nekade avsevärt högre.

Figur 1. Andel restauranger som nekade försäljning 1996, 1999, 2001, 2005, 2011.



Skillnader mellan det gamla och det nya urvalet restauranger

I tabell 1 framgår andelarna för de två urvalen av restauranger – det gamla urvalet (69 restauranger) och det nytillkomna urvalet (99 restauranger). I båda grupperna var andel serverade/icke serverade ungefär densamma.

Tabell 1. Andel restauranger som blev serverade/ nekade servering, uppdelat på restaurangtyp, uppdelat på gammalt och nytt urval restauranger.

	Restaurangurval		
	Gamla urvalet (n=69)	Nya urvalet (n=99)	Alla (n=168)
Serverade:			
Ja	36 %	34 %	35 %
Nej	64 %	66 %	65 %

Skillnader i tidpunkt för provköp

Av samtliga besök genomfördes 39 procent före klockan 22.00 eller tidigare, 54 procent mellan kl. 22.01-24.00 och resterande 6 procent efter 24.00. Det allra flesta besök genomfördes mellan kl. 22.00-24.00. Tabell 2 redovisar andelen besökta restauranger som serverade under olika tidpunkter för kvällen. Ju senare besöket genomfördes desto större andel blev serverade men skillnaden i andelen mellan de olika tidpunkterna visade sig ej vara statistiskt säkerställd.

Tabell 2. Andel restauranger som serverade/nekade servering, uppdelat på tidpunkt för besök.

	Tidpunkt för besök			
	-22.00 (n=66)	22.01-23.30 (n=79)	23.31- (n=23)	Alla (n=168)
Serverade				
Ja	27 %	39 %	43 %	35 %
Nej	73 %	61 %	57 %	65 %

Skillnader mellan geografiska områden

Totalt sett genomfördes 81 besök (51 %) på restauranger i City, 69 besök (41 %) på Södermalm, (inkl. Gamla stan och Slussen) och resterande 14 besök (8 %) på Kungsholmen. Serveringsgraden visade sig inte skilja sig åt mellan de två större innerstadsområdena – City och Södermalm (tabell 3). I båda fallen serverades i 38 procent av försöken. Kungsholmen uppvisade en lägre serveringsandel men antalet försök var få.

Tabell 3. Andel restauranger som serverade/nekade servering, uppdelat på restauranger från olika områden i Stockholms innerstad.

	Områden			
	City ¹ (n=85)	Södermalm ² (n=69)	Kungsholmen (n=14)	Alla (n=168)
Serverade				
Ja	38 %	38 %	7 %	35 %
Nej	62 %	62 %	93 %	65 %

¹ Norrmalm, (inklusive Vasa- Birkastan), Östermalm; ² Inklusive 6 restauranger från Gamla stan och 1 från Slussen

Skillnader mellan olika kategorier av restauranger

Som framgår av tabell 4 utgjorde matrestauranger (med bar) och "rena" pubar/barer de två största kategorierna, både med 65 besök vardera (sammantaget 77 % av samtliga). Nöjesrestaurangerna (diskotek, nattklubbar) var 27 till antalet och hotellbarer 11. Skillnaderna i servering mellan dessa fyra grupper var liten och icke statistisk säkerställd.

Tabell 4. Andel restauranger som serverade/nekade servering, uppdelat på restauranger från olika områden i Stockholms innerstad.

	Kategori restaurang				
	Matrestaurang (n=65)	Nöjesrestaurang (pub/bar) (n=27)	Pub/bar (n=65)	Hotell med bar (n=11)	Alla (n=168)
Serverade					
Ja	34 %	41 %	34 %	36 %	35 %
Nej	66 %	59 %	66 %	64 %	65 %

Skillnader mellan restauranger med utbildad/icke utbildad personal i "Ansvarsfull alkoholservice"

Av samtliga 168 besökta restauranger hade 38 procent utbildad en eller flera serveringspersonal under de senaste knappt fyra och ett halvt åren (januari 2007 till april 2011) och ca 27 procent under de senaste två och ett halvt åren (januari 2009 till april 2011). Vi testade dels om dessa krogar uppvisade skilda resultat jämfört med de som inte skickat någon personal på utbildning under dessa två perioder, dels om fler utbildade var förknippat med bättre resultat. Det bör dock först poängteras att det är mycket möjligt att krogar som ej skickat personal under denna period ändå har utbildad serveringspersonal, dels genom att de kan ha skickat personal tidigare år på utbildning, dels genom att de kan ha anställt personal under senare år som redan genomgått utbildning men då som anställd på en annan krog. Vi har heller inte kunskap om antalet anställda per krog vilket gör att vi inte vet om fler utbildade är detsamma som en större andel utbildade av samtlig personal jämfört med krogar med färre utbildade.

Det är dock ändå rimligt, menar vi, att testa om det föreligger en skillnad mellan restauranger med eller utan utbildad personal under senare år och om flera utbildade innebär större andel som nekar. Restauranger som utbildat personal under senare år bör rimligtvis ha mer aktuell kunskap och hur man bör agera vid situationer med berusade gäster. Dessa krogar kan också möjligen representera krogar som i större utsträckning har som "tradition" att skicka personal på utbildning och som kanske i största allmänhet är mer vaksamma vad gäller ordning och berusningsnivå bland gästerna.

Resultaten var entydiga: oberoende av hur man analyserade data framkom i stort sett ingen skillnad alls mellan krogar med utbildad och icke utbildad personal. Krogar som inte skickat någon personal under de två ovan nämnda perioderna uppvisade således ingen större andel serverade än krogar med en eller fler utbildade. Inte heller framkom en större andel nekade bland krogar med fler utbildade jämfört med krogar med färre utbildade.

Skillnaderna/effekterna av de fyra studerade variablerna med kontroll för varandra

De fem variablerna – (1) gamla/nya restaurangurvalet, (2) tidpunkt för besök (efter 23.30 eller ej), (3) område (City mot övriga), (4) restaurangkategori (här matrestaurang mot övriga) samt (5) utbildad personal eller ej – testades samtidigt i en modell mot utfallsmåttet – serverad/ ej serverad i en s.k. logistisk regressionsanalys. På detta sätt kan man kontrollera för om eventuella skillnader/effekterna som framkommer kvarstår/förstärks eller försvagas vid hänsyn tagen till övriga variabler som ingår i modellen. Exempelvis skulle man kunna tänka sig att besöken på restauranger i City av något skäl genomfördes tidigare på kvällen än övriga besök eller att City uppvisar en större andel restauranger av en viss kategori (ex. nattklubbar) och att detta snarare än City i sig ger upphov till skillnader.

I tabellerna ovan framkom små skillnader och resultaten av den logistiska regressionen visade sig inte vara något undantag. Inte för någon av de fem testade variablerna framkom – vid samtidig kontroll för övriga – någon signifikant effekt/skillnad i serveringsandel. Således bekräftas den bild som redovisades ovan, dvs. små skillnader i serveringsbenägenhet mellan olika restaurangtyper (gamla nya urvalet och matrestaurang, nöjesrestaurang, pub/bar hotellbar), olika områden, olika tidpunkter för besök och mellan restauranger som skickat/inte skickat personal på utbildning under senare år.

Diskussion

Det är viktigt att poängtera att resultaten i denna studie visar hur det ser ut när man väl är inne på en krog och försöker bli serverad alkohol (starköl) vid en bardisk. Som nämntes tidigare syftar metoden till att testa serveringspersonalens benägenhet att servera och inte ordningsvakternas agerande. På många krogar skulle sannolikt berusade inte komma så långt som till beställning eftersom de skulle bli stoppade vid dörren och därför inte komma in på stället. Denna studie redovisar alltså hur det ser ut när man väl är inne på krogen.

Resultaten från studien genomförd under våren 2011 pekar i riktning mot att det blivit lättare att inne på krogen bli serverad alkohol vid kraftig berusning jämfört med för sex år sedan. Undersökningar av denna typ är alltid förknippade med en del osäkerhet eftersom alla möjliga tänkbara faktorer inte går att kontrollera för. Det faktum att andelen som serverade överlag visade sig vara på ungefär samma nivå för flertalet studerade grupper – restauranger i City jämfört Södermalm, restauranger med olika inriktning (ex matrestauranger jfr med pubar/barer), restauranger i det nya slumpmässiga urvalet jämfört med det gamla urvalet (som följts under en längre tid), och restauranger som skickat personal på utbildning jämfört med de som inte gjort det under senare år – styrker som vi ser det resultatet att drygt en tredjedel av Stockholms innerstadskrogar med öppethållande till kl. 01.00 eller senare serverade alkohol till kraftigt berusade under våren 2011. Endast tidpunkten för provköpen visade på vissa tecken på skillnader (ju senare desto större andel krogar serverade) men inte heller denna skillnad framkom som statistiskt säkerställd.

Enligt alkohollagen är det förbjudet att servera alkohol till märkbart berusade gäster. Sett ur det perspektivet är resultatet inte tillfredsställande. Jämför man med tidigare mätningar i Stockholms innerstad ligger andelen serverade dock fortfarande klart lägre än på 1990-talet och på ungefär samma nivå som 2001-års mätning. Även vid dessa mätningar av fördelningen av besöken mellan City och Södermalm och mellan olika tider på kvällen ungefär densamma som i föreliggande studie. Även i andra avseenden är tillvägagångssätten snarlika mellan undersökningarna vilket ger oss säkrare bedömning i att tolka förändringarna.

Det mesta tyder således på en försämrad situation från 2005 till 2011. Andra indikationer under 2011 pekar också i riktning mot en ökad berusning/ökat våld. Polisens bild är att också situationen förändrats till det sämre under 2011. Vidare genomförde STAD en studie av berusningsgraden bland studenter på studentfester 2011. Jämfört med tidigare år var promillenivån alkohol i blodet mätt genom utandningsprov högre än föregående år.

Metoden "Ansvarsfull alkoholserving" har visat sig vara effektiv och det finns ingen anledning att tvivla att så inte längre skulle vara fallet. Skulle man inte arbeta med metoden och alla dess delar – utbildning av personal, förstärkt tillsynsarbete och förbättrad samverkan – skulle berusningsnivåerna och våldet runt krogarna vara klart högre än vad som idag är fallet. Om detta råder inget tvivel. Däremot förändras kroglivet – nya gäster, ny personal, allmänt förändrat alkoholdryckesmonster etc. – som var för sig påverkar miljön på krogarna i Stockholms innerstad och som kan leda sig högre berusningsnivå trots en i grunden effektiv metod. Metoder måste dock alltid utvecklas

vidare och i viss grad anpassas efter nya förhållanden. Därför blir det en angelägen uppgift framöver att närmare ta reda på hur dessa förhållanden påverkar serveringspersonalens benägenhet att servera berusade gäster och i slutändan vad som lett fram till denna något sämre situation jämfört med för några år sedan (2005).