



EN STOR STARK, TACK

– om ungdomars möjligheter att köpa starköl på restauranger i
Stockholm våren 2013 (studie nummer 6)

Björn Trolldal
Majvor Schultz Fredholm

STAD-rapport 53

STAD:s rapportserie, 2013
Rapport nummer 53
ISSN: 1654-7497
ISBN: 978-91-85997-22-0
www.stad.org

FÖRORD

STAD (STockholm förebygger Alkohol- och Droghproblem) startade som ett tioårigt projekt med uppdraget att identifiera, tillämpa och utvärdera lovande metoder för prevention inom alkohol- och narkotikaområdet. Projektet startades 1995 efter en översyn av missbruksvården i Stockholms län, där Landstinget och Stockholms stad gemensamt beslöt att göra en mer långsiktig satsning på metodutveckling. Sedan 2010 är STAD en enhet inom Centrum för psykiatriforskning Stockholm. STAD:s arbete kännetecknas av ett tätt samspel mellan praktik och forskning där kunskaperna från utvärderingar omsätts till praktik och de praktiska metoderna utsätts för kritisk och konstruktiv granskning. Kunskapen om vad som kännetecknar effektiva preventiva metoder har också ökat under de senaste tio åren. Det finns dock fortfarande ett stort behov av att utveckla och testa nya samhällsbaserade preventiva metoder, dels genom det aktionsinriktade arbetssätt som i stor utsträckning kännetecknar STAD, dels genom att studera hur metoder fungerar när de verkar i den vardag de är avsedda för.

I en serie av rapporter redovisar STAD resultat och erfarenheter från det arbete som bedrivs. I den här rapporten är den huvudsakliga frågeställningen i vilken utsträckning restaurangpersonal nekar servering av alkohol till underåriga i Stockholm våren 2013. Studien finansierades av Utvecklingsenheten inom Stockholms stad samt av Forskningsrådet för hälsa, arbetsliv och välfärd (Forte, Projektnummer 2009-1705).

Vi vill tacka Erik Begler vid Utvecklingsenheten, Stockholms stad, för de statistiska uppgifterna från Stockholmsenkäten samt Daniel Müller på STAD för värdefulla synpunkter på tidigare versioner av denna rapport.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

FÖRORD.....	3
INNEHÅLLSFÖRTECKNING	4
SAMMANFATTNING	5
INLEDNING.....	6
De olika delarna i metoden Ansvarsfull alkoholserving	6
Alkohollagen	8
17-åringars konsumtionsvanor, utvecklingen i Stockholms län.....	9
Studiens syfte	12
METOD.....	12
Urval av restauranger	12
Urval av ungdomar.....	13
Köpförsök.....	13
Åldersgränser.....	14
Statistiska analysmetoder	14
Variabler i regressionsanalyserna.....	15
RESULTAT	16
DISKUSSION.....	19
REFERENSER.....	21
BILAGOR	23
Bilaga 1:	24
Bilaga 2:	25
Bilaga 3:	26

SAMMANFATTNING

Bakgrund: Sedan 1996 har myndigheter och restaurangbransch i Stockholms stad samverkat i syfte att minska våld och skador relaterade till alkoholkonsumtion på restauranger med serveringstillstånd. Satsningen startade på initiativ av STAD (STockholm förebygger Alkohol- och Drogetproblem). Den förebyggande metod som har utvecklats inom ramen för det så kallade STAD-samarbetet brukar benämnas ”Ansvarsfull alkoholservice” eller ”STAD-metoden”. Metoden består av tre huvuddelar: utbildning av restaurangpersonal i Ansvarsfull alkoholservice, förstärkt restaurangtillsyn samt förbättrad samverkan mellan myndigheter och bransch. Övriga delar av metoden är att genomföra kartläggningar och uppföljningar, informationsspridning samt ett arbete med att förbättra användningen av alkoholpolicy på restauranger. Ett viktigt delmål för arbetet är att servering av alkohol till underåriga på restauranger ska minska.

Syfte: Syftet med föreliggande studie är att undersöka i vilken utsträckning restaurangpersonal nekade alkoholservice till underåriga i Stockholms stad, våren 2013.

Studiedesign: Den här studien, från våren 2013, är den senaste i ett antal studier som genomförts sedan 1996. Ungdomar som varit 18 år, men som sett yngre ut, har fått besöka ett urval restauranger i syfte att försöka beställa en ”stor starköl”.

Urval av restauranger: Inför den första studien 1996 valdes ett antal restauranger ut som var ungdomsinriktade. Dessa restauranger har därefter utgjort basen för urvalet till de återkommande studierna fram till 2007 (1998, 2001, 2004 och 2007). De restauranger som upphört har ersatts löpande. Det är dock oklart hur pass ungdomsinriktade restauranger i detta urval har varit och hur jämförbara resultaten har varit. Inför studien år 2007 togs därför ett extraurval fram av restauranger som hade en mer uttalad inriktning mot just ungdomar. Inför studien 2013 togs ett nytt urval fram där alla restauranger var ungdomsinriktade. Med ungdomsinriktade restauranger avses restauranger som har ungdomar som målgrupp och/eller serveringsställen dit ungdomar går. Resultaten från studien 2013 kan därför i första hand jämföras med studierna år 1996 och med extraurvalet 2007.

Urval av ungdomar: Urvalet av ungdomar genomfördes av en expertpanel som bedömde deras ålder och lämplighet för studien. Panelen bestod av personer som i sitt dagliga arbete har kontakt med ungdomar i den aktuella åldern. De ungdomar som valdes ut var minst 18 år, men såg yngre ut.

Metod: Ungdomarna fick parvis besöka restaurangerna i urvalet enligt en på förhand uppgjord lista, för att försöka beställa varsin starköl utan att visa legitimation. Ett protokoll användes för att bland annat dokumentera utfallet av försöken. Informationen från dessa protokoll har legat till grund för de statistiska sammanställningarna.

Resultat: Resultatet från föreliggande studie visar att andelen ungdomar som blivit serverade alkohol på restauranger i Stockholms stad var låg. Endast i 9 % av försöken blev ungdomarna serverade starköl, vilket kan jämföras med 45 % i 1996 års studie. I det ungdomsinriktade extraurvalet 2007 var motsvarande andel 24 %. Skillnaderna mellan 1996 och 2013 samt mellan 2007 och 2013 är statistiskt säkerställda.

Slutsats: Dessa resultat visar att kontrollen av unga gästers ålder är strikt i Stockholms innerstad. Medvetenheten hos restaurangpersonalen om vikten av att kontrollera unga gästers ålder vid beställning av alkoholhaltiga drycker har av allt att döma ökat betydligt. Denna förbättring är sannolikt till stor del ett resultat av det förebyggande arbetet inom ramen för metoden Ansvarsfull alkoholservice.

INLEDNING

STAD har i mer än 15 år arbetat aktivt med att utveckla metoder inom det alkohol- och drog-förebyggande området. Tillsammans med andra berörda aktörer har STAD utvecklat en arbetsmetod som syftar till att minska våld och skador som är relaterade till alkoholkonsumtion på restauranger och att utveckla en restaurangkultur som motverkar servering till underåriga och berusade gäster. Metoden, som brukar benämnas ”Ansvarsfull alkoholservering” (eller STAD-metoden) består av flera olika delar. Metodens huvuddelar är utbildning av serveringspersonal i Ansvarsfull alkoholservering, förstärkt tillsynsarbete och förbättrad samverkan mellan myndigheter och bransch. Namnet Ansvarsfull alkoholservering är alltså både benämningen på metoden i sin helhet och på utbildningsdelen i metoden. (Metoden i sin helhet brukar dock förkortas med AAS.) Övriga delar av metoden är att genomföra kartläggningar och uppföljningar på området, sprida information om arbetet samt att initiera ett arbete med att förbättra användningen av alkoholpolis på restauranger.

Metoden har utvärderats och har visat sig ha bidragit till att minska våldsbrottsligheten. I det restaurangtöta försöksområdet i Stockholms city (Norrmalm och västra delen av Östermalm), där det förebyggande arbetet bedrevs i projektform under perioden 1996 till 2001, sjönk antalet våldsbrott begångna under sena kvällar och nätter med 29 % jämfört med utvecklingen i ett likaledes restaurangtätt kontrollområde (Södermalm), men där man inte fick tillgång till det förebyggande arbetet (Wallin, m.fl., 2003).

Arbetet har också visat sig vara kostnadseffektivt. Mot bakgrund av resultaten av den ovan nämnda utvärderingen beräknades att för varje krona som projektet kostade att bedriva ”sparrade” man 39 kronor i form av uteblivna kostnader för olika våldsbrott som inte ägt rum, men som med all säkerhet skulle ha ägt rum om de förebyggande insatserna inte genomförts (Månsdotter m.fl., 2007).

År 2001 integrerades AAS i den ordinarie verksamheten i Stockholms stad och under de följande åren började STAD sprida AAS till flera kommuner i Stockholms län och metoden började även spridas till andra kommuner i landet. År 2004 fick Statens folkhälsoinstitut ett regeringsuppdrag att sprida metoden till alla kommuner i landet och från år 2006 medverkar även länsstyrelserna i detta arbete. I varje län tillsattes en projektledare med ansvar för spridningen av AAS i kommunerna inom respektive län. Dessa projektledare har för det mesta varit stationerade på respektive länsstyrelse. Spridningen kulminerade åren 2006 och 2007, då 84 respektive 59 kommuner påbörjade ett arbete enligt AAS (Trolldal, 2009).

Vid årsskiftet 2010/2011 avslutades spridningsprojektet vid Statens folkhälsoinstitut. I regeringens senaste strategi för ANDT-området lyfte man dock fram AAS som ett viktigt verktyg för att bedriva ett effektivt arbete på detta område. Statens folkhälsoinstitut och länsstyrelserna har i uppdrag att verka för att metoden fortsätter att spridas och användas i kommunerna (Regeringens proposition, 2010/11:47).

En ny utvärdering genomfördes 2010, efter att metoden spridits i landets kommuner. Metoden visade sig ha effekt på våldsbrottsligheten i kommunerna. Arbetet enligt varje huvuddel av metoden visade sig i genomsnitt ha en 3-procentig effekt på våldsbrottsligheten. Detta motsvarar en effekt på 9 % om alla tre huvuddelarna av metoden används (Trolldal m.fl., 2013).

De olika delarna i metoden Ansvarsfull alkoholservering

Som nämnts tidigare är syftet med AAS att minska våld och skador relaterade till alkoholkonsumtion på restauranger, barer och nattklubbar och att utveckla en restaurangkultur som motverkar servering till underåriga och till märkbart berusade personer.

Metoden är en så kallad systemmodell, vilket innebär att den består av flera olika komponenter. Metoden bygger på en teori om att alkoholkonsumtion och alkoholrelaterade problem i ett samhälle påverkas av flera olika så kallade sub-system, som till exempel sociala normer, lag- efterlevnad, tillgänglighet på alkohol, det juridiska systemet, med mera. Tanken är att ju fler av dessa sub-system som kan påverkas av en preventiv insats, desto större är sannolikheten att metoden får önskade effekter (Holder, 1998).

Den metodik som utvecklats inom ramen för AAS används nu även inom andra områden, till exempel i nätverket Krogar mot Knark, för att minska och försvåra användandet av narkotika i restaurangmiljö (Gripenberg m.fl., 2011). Metodiken används även i ”100 procent hårdträning”, ett projekt där det övergripande målet är att minska användningen av och tillgången till hormonpreparat på gym/träningsanläggningar (Leifman m.fl., 2011).

Utbildning

Utbildningen i Ansvarsfull alkoholservering riktar sig i första hand till serveringspersonal, men också till restaurangägare, vakter och övrig personal. Målet med utbildningen är att göra deltagarna medvetna om sambandet mellan berusning och våld och betydelsen av ett professionellt förhållningssätt, och därmed leda till att alkohol inte serveras till underåriga eller märkbart berusade gäster. Utbildningen består av följande komponenter: alkoholens medicinska effekter, Alkohollagen, alkoholrelaterat våld, gruppdiskussioner, narkotikaproblem på krogen, konflikthantering samt ett skriftligt prov (FHI, 2006). Det är en två dagars utbildning som pågått kontinuerligt i Stockholm sedan STAD-samarbetet påbörjades år 1996.

Restaurangägare kan på frivillig basis låta anställda gå utbildningen, men ett deltagande kan även formuleras som ett villkor från Stockholms stads tillståndsenhet i samband med tillståndsgivning. Villkor om utbildning ges regelmässigt till alla med serveringstid efter klockan 01.00, vilket finns reglerat i stadens riktlinjer för serveringstillstånd.

Sedan starten av STAD-samarbetet fram till och med våren 2013 hade totalt cirka 7 500 personer genomgått utbildningen. Parallellt med utbildningen i Ansvarsfull alkoholservering bedrivs i Stockholm även utbildning av restaurangchefer där bland annat vikten av en alkoholpolicy på restauranger tas upp. Dessutom genomförs utbildningar inom ramen för Krogar mot Knark-metoden.

Samverkan

AAS bygger till stora delar på samverkan mellan berörda aktörer på området, framförallt kommunen, polisen och restaurangbranschen. När det gäller själva metoddelen samverkan avses bildandet av en referensgrupp för det konkreta arbetet enligt metoden. Syftet är att bygga ett väl fungerande team kring arbetet (FHI, 2006).

I Stockholm består samverkan dels av en ledningsgrupp och dels av en referensgrupp. Ledningsgruppen består av STAD vid Stockholms läns landsting, Polismyndigheten i Stockholm, Tillståndsenheten i Stockholms stad, restaurangnäringens branschorganisation Visita samt två restaurangägare i Stockholm. Denna grupp sammanträder ca 6 gånger per år.

Referensgruppen sammanträder vid ett till två gånger per år. Vid dessa möten bjuds även representanter in från länsstyrelsen, facket och Statens folkhälsoinstitut. Dessutom bjuds även ytterligare poliser och representanter från restaurangföretag i Stockholm in.

Tillsyn

Tillsyn enligt AAS ska bedrivas av de båda tillsynsmyndigheterna kommunen och polisen, dels tillsammans och dels var för sig. Dessutom ska tillsyn ske när alkoholserveringen är som mest intensiv, alltså under sen kväll och natt. De båda myndigheterna ska ha regelbundna möten där man kommer överens om vad som gäller vid tillsynen. Man betonar vikten av att tillsynsbesöken är strukturerade, att de dokumenteras i förtryckta tillsynsprotokoll och att feedback ges till restaurangägare eller den serveringsansvarige på plats i samband med besöket (FHI 2006; 2009a). I Stockholm har den tillsyn som kommunens tillståndsenhet bedriver legat på en stabil nivå under senare år. Antalet besök uppgår till ungefär 3000 per år, vilket är en ökning från 1997 då antalet tillsynsbesök var knappt 1300 (Andréasson m.fl., 2000). Polisen har ändrat sina insatser mot restauranger med serveringstillstånd under perioden med arbetet enligt Ansvarsfull alkoholservering. I början av STAD-samarbetet fokuserade man på själva tillsynsarbetet. Från 2004 började man dock med mer generella utbildningar i restaurangtillsyn bland personalen. År 2006 inrättades mobila poliskontor vid Medborgarplatsen och Stureplan, de mest restaurangtäta områdena i Stockholm och närvaron ökade såväl utanför som inne på restaurangerna. Under några av de följande åren började man dock prioritera kvantiteten tillsynsbesök och man utvecklade rutiner för korta och inte så genomarbetade tillsynsbesök. Sedan 2011 har man dock intensifierat insatserna och fördjupat tillsynsbesöken.

Metodens fyra övriga delar

AAS omfattar också de fyra övriga komponenterna kartläggning, uppföljning, informations-spridning och alkoholpolicys på restauranger (Trolldal, 2009; FHI, 2006). Så kallade ungdomsstudier och berusningsstudier är två exempel på studier som används inom ramen för AAS för att kartlägga situationen på området och för att följa upp insatser. Dessa studier går ut på att kartlägga i vilken utsträckning restauranger serverar alkohol till ungdomar som ser ut att vara under 18 år, utan att begära legitimation, samt till skådespelare som agerar kraftigt berusade gäster.

Enligt AAS ska såväl beslutsfattare som allmänhet kontinuerligt informeras om hur arbetet fortskrider och vilka resultat man har uppnått. I det här sammanhanget kan media användas på olika sätt (FHI, 2006). I Stockholm genomförs kontinuerligt informationsinsatser till restauranger med serveringstillstånd via nyhetsbrev.

Slutligen ingår arbetet med interna alkoholpolicys på restauranger som en övrig metoddel i AAS. Restaurangägaren ska tillsammans med sin personal utarbeta skriftliga regler för hanteringen av alkohol. Dessa regler ska gälla såväl för personalens eget förhållningssätt till alkohol på arbetsplatsen som för servering av alkohol till gästerna (FHI, 2006). Detta tas upp i den utbildning som riktas till restaurangchefer i Stockholm, se ovan.

Alkohollagen

Här följer en kort redogörelse för några av Alkohollagens bestämmelser för servering av alkohol. Uppgifterna är hämtade från Alkohollagen (SFS, 2010) samt Handbok Alkohollagen (FHI, 2009b).

Servering av alkoholdrycker får, med några undantag, endast ske med så kallat serveringstillstånd. Ett sådant tillstånd kan ges för servering till allmänheten eller till slutna sällskap. Olika typer av villkor kan vara knutna till tillståndet, som till exempel krav på ordningsvakter.

Tillståndsmyndighet

Det är kommunen som prövar ansökningar om och beviljar serveringstillstånd. Polismyndigheten är obligatorisk remissinstans. Ett sådant tillstånd kan ges efter en prövning där bland annat lämpligheten hos den sökande prövas. Det finns även krav på restaurangens kök och på matutbudet. Om serveringen ”på grund av serveringsställets belägenhet eller av andra skäl kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa får serveringstillstånd vägras”.

Allmänna bestämmelser om servering av alkoholdrycker

All försäljning av alkohol, inklusive den som sker på restauranger, ska skötas på ett sådant sätt att skador i möjligaste mån förhindras. Vid servering av alkoholdrycker ska ansvarig personal se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks.

För att få bli serverad alkohol på restaurang ska gästen vara 18 år eller äldre. Alkohol får inte säljas till den som är märkbart påverkad av alkohol eller annat berusningsmedel. Den som serverar alkoholdrycker på restauranger ska förvissa sig om att mottagaren har uppnått rätt ålder. Den som säljer till en underårig eller berusad gäst kan dömas för olovlig dryckeshantering till böter eller fängelse i högst sex månader. Alkohol får inte heller säljas om det finns anledning att anta att den ska langas vidare till någon som inte har rätt att köpa. Berusade eller störande gäster ska avvisas från lokalen.

Tillsyn

Tillsyn av restauranger med serveringstillstånd utövas av kommunen och polismyndigheten. Polismyndigheten ska underrätta kommunen om man upptäcker brister som är av betydelse för kommunens tillsyn. På restaurangen ska tillståndshavaren eller en av honom/henne utsedd serveringsansvarig person utöva tillsyn över serveringen.

Sanktioner

En innehavare av serveringstillstånd kan få en erinran, eller i allvarigare fall en varning, om man inte följer de bestämmelser som gäller för servering eller de villkor och föreskrifter som meddelats. Ett serveringstillstånd kan återkallas om tillståndshavaren har brutit mot Alkohollagen på ett sådant sätt att en varning inte är en tillräckligt ingripande åtgärd.

17-åringars konsumtionsvanor, utvecklingen i Stockholms län.

Inledning

Här följer en redovisning av några av resultaten från den så kallade Stockholmsenkäten, som genomförs av Utvecklingsenheten vid Stockholms stad vartannat år. Det är en totalundersökning av elever i grundskolans årskurs 9 och gymnasiets årskurs 2 angående bland annat elevernas alkoholvanor. Redovisningen i detta avsnitt omfattar endast de elever som var 17 år då studien genomfördes. Eleverna hade alltså inte uppnått den ålder vid vilken de får dricka alkohol på restauranger. De motsvarar således den population av ungdomar som ungdomarna i föreliggande ungdomsstudie är ett fiktivt urval av.

I Stockholmsenkäten ingår elever från Stockholms stad och de flesta kranskommuner, se Hallgren m.fl. (2012) för en mer detaljerad beskrivning av denna studie. Den senaste under-

sökningen genomfördes år 2012. Här följer en redovisning av några svar ur denna enkät från åren 2006, 2010 och 2012. År 2008 ingick enbart elever från Stockholms stad i undersökningen. Uppgifter för det året redovisas därför inte i detta avsnitt.

Andelen alkoholkonsumenter bland de 17-åriga eleverna

I tabell 1 redovisas andelen alkoholkonsumenter bland de 17-åriga eleverna under åren 2006, 2010 och 2012. Denna andel minskade successivt under perioden från 84,4 % år 2006 till 77,6 % av eleverna år 2012. Andelen var lägst bland pojkarna, där andelen var 74,9 det året.

Tabell 1. Andelen 17-åriga elever som var alkoholkonsumenter, under åren 2006, 2010 och 2012.

	Pojkar	Flickor	Totalt
2006	83,1	85,6	84,4
2010	79,9	83,3	81,8
2012	74,9	80,0	77,6

Källa: Utvecklingsenheten, Stockholms stad.

Alkoholkonsumtionen i liter ren alkohol, bland samtliga elever

I tabell 2 redovisas den genomsnittliga alkoholkonsumtionen bland samtliga 17-åriga elever i Stockholm under perioden. Konsumtionen minskade kraftigt under perioden från 4,4 liter ren alkohol år 2006 till 3,3 liter 2012. Minskningen är tydlig bland både pojkar och flickor.

Tabell 2. Den genomsnittliga alkoholkonsumtionen i ren alkohol bland alla 17-åriga elever i undersökningen under åren 2006, 2010 och 2012.

	Pojkar	Flickor	Totalt
2006	5,5	3,3	4,4
2010	4,9	3,4	4,0
2012	3,9	2,7	3,3

Källa: Utvecklingsenheten, Stockholms stad.

Alkoholkonsumtionen i liter ren alkohol, bland de alkoholkonsumerande eleverna.

I tabell 3 redovisas den genomsnittliga alkoholkonsumtionen bland de 17-åriga elever i Stockholm som uppgivit att de är alkoholkonsumenter. Konsumtionen har minskat kraftigt även bland dessa elever från 5,2 liter ren alkohol år 2006 till 4,2 liter 2012. Minskningen är speciellt tydlig bland pojkarna.

Tabell 3. Den genomsnittliga alkoholkonsumtionen i ren alkohol bland de alkoholkonsumerande 17-åriga eleverna i Stockholm under åren 2006, 2010 och 2012.

	Pojkar	Flickor	Totalt
2006	6,6	3,9	5,2
2010	6,1	4,1	5,0
2012	5,2	3,5	4,2

Källa: Utvecklingsenheten, Stockholms stad.

Berusningsdrickande

Berusningsdrickande bland eleverna mäts i det här sammanhanget genom att man frågar efter hur ofta eleverna vid ett och samma tillfälle dricker alkohol som motsvarar minst en halv halvflaska sprit, eller en helflaska vin, eller fyra stora flaskor eller burkar med starköl/starkcider, eller 6 burkar folköl. I tabell 4 redovisas hur stor andel av de alkoholkonsumerande eleverna som har konsumerat alkohol i nivå med detta eller mer, 1 gång i månaden eller oftare.

Tabell 4. Andelen alkoholkonsumerande elever som har storkonsumerat alkohol 1 gång i månaden eller oftare åren 2006, 2010 och 2012.

	Pojkar	Flickor	Totalt
2006	53,2	47,4	50,1
2010	59,4	49,8	54,0
2012	54,0	47,4	50,5

Källa: Utvecklingsenheten, Stockholms stad.

Det visar sig att andelen alkoholkonsumenter som storkonsumerat alkohol en gång i månaden eller oftare under 2012 låg på ungefär samma nivå som under 2006. Under 2010 var dock denna andel högre än under både 2006 och 2012. Eftersom andelen alkoholkonsumenter bland 17-åringarna har minskat under perioden har dock andelen elever som storkonsumerat alkohol minskat totalt sett i hela gruppen 17-åriga elever.

Andelen 17-åriga elever som får tag på alkohol på "restauranger, pubar eller liknande"

I enkätundersökningen fick eleverna även uppge hur de "vanligen" får tag på alkohol. Det finns 13 svarsalternativ i enkäten och eleverna kan ange flera svarsalternativ. I tabell 5 redovisas hur stor andel av de 17-åriga alkoholkonsumerande eleverna som har uppgett "på restaurang, pub eller liknande" som ett alternativ under perioden. Åldersgränsen för att kunna bli serverad alkohol på restaurang med serveringstillstånd är som nämnts tidigare 18 år.

Tabell 5. Andelen 17-åriga alkoholkonsumerande elever som uppgett "restaurang, pub eller liknande" på frågan hur de vanligen får tag på alkohol under åren 2006, 2010 och 2012. Ungdomarna har kunnat uppge flera svarsalternativ.

	Pojkar	Flickor	Totalt
2006	13,5	15,5	14,4
2010	10,6	13,4	12,2
2012	10,7	12,4	11,6

Källa: Utvecklingsenheten, Stockholms stad.

Det framgår att den andel som uppgett "restaurang, pub eller liknande" som ett alternativ har minskat under de aktuella åren. Totalt sett minskade denna andel från 14,4 % år 2006 till 11,6 % år 2012. Minskningen är tydlig bland både pojkar och flickor.

Studiens syfte

Syftet med metoden Ansvarsfull alkoholservice är alltså att minska det restaurangrelaterade våldet. Metoden har två delmål och dessa är att förhindra servering av alkohol till berusade och servering till personer under 18 år.

För att studera i vilken utsträckning restauranger serverar alkohol till unga under 18 har en speciell studiedesign utarbetats där man låter ungdomar som är över 18 år, men som ser yngre ut, försöka köpa alkohol på restauranger.

Föreliggande studie har som huvudsakligt syfte att ta reda på i vilken utsträckning serveringspersonal på restauranger, barer och nattklubbar (dessa benämns ”restauranger” i rapporten) serverar alkoholdrycker till underåriga. Studien genomfördes under maj månad 2013 och är den sjätte i ordningen. De tidigare studierna genomfördes 1996, 1998, 2001, 2004 och år 2007 (Rehman m.fl., 1996; Rehman m.fl., 1999; Wallin E. 2001; 2004; Wallin & Andréasson 2004; Trolldal m.fl., 2007).

I rapporten redovisas dels hur stor andel av ungdomarna totalt sett som blev serverade alkohol och hur denna andel har förändrats genom åren, dels om det förelåg tydliga skillnader mellan olika grupper av restauranger, till exempel mellan restauranger med och utan dörrvakter. Även betydelsen av serveringspersonalens kön och ålder för möjligheten för de unga att bli serverade alkohol uppmärksammas, likaså om det finns någon skillnad mellan pojkars och flickors möjligheter att bli serverade. Resultaten från denna studie kan ha betydelse för de fortsatta insatserna inom STAD-samarbetet.

I den här studien betraktas varje restaurang som en helhet på så sätt att ungdomarnas försök till köp av starköl definieras som misslyckade oavsett om det var dörrvakter eller serveringspersonal som genomförde ålderskontrollen. Denna studiedesign har använts från början av denna serie av studier.

Studien har godkänts av den Regionala etikprövningsnämnden i Stockholm (Protokoll 2013/5:4). Resultaten från studien har inte lämnats vidare till någon, till exempel Stockholms stads tillståndsenhet eller till de restauranger som ingick i studien.

METOD

Urval av restauranger

Inför den första ungdomsstudien, år 1996, valdes ett antal restauranger ut som var ungdomsinriktade och som hade tillstånd för servering av öl, vin och spritdrycker. Dessa restauranger identifierades genom Länsstyrelsens (sedermera kommunens) register över restauranger med serveringstillstånd. Med hjälp av branschfolk, ungdomar och myndighetspersoner identifierades restauranger för studien. Dessa restauranger har fram till 2007 utgjort basen för urvalet till de återkommande ungdomsstudierna. Under årens lopp har dock vissa restauranger upphört eller ändrat inriktning och de har därför inför varje ny studie ersatts av andra restauranger. Det är dock oklart hur pass ungdomsinriktat detta restaurangurval har varit. Inför 2007 års studie togs därför ett extraurval fram med restauranger som hade en mer uttalad inriktning mot just ungdomar. I extraurvalet ingick restauranger i Stockholms city, på Södermalm samt på Kungsholmen.

Inför studien 2013 togs ett nytt urval av restauranger fram där alla var ungdomsinriktade. Med ungdomsinriktade restauranger menas i den här studien restauranger som har ungdomar som målgrupp och/eller serveringsställen dit ungdomar går. Resultaten från studien 2013 kan därför i första hand jämföras med studierna år 1996 och med extraurvalet 2007.

I 2013 års studie ingick ursprungligen 158 restauranger. Av dessa kunde dock inte 14 besökas på grund av att de var stängda, abonnerade eller liknande. Ungdomarna i studien arbetade parvis och de genomförde var sitt köpförsök på respektive restaurang. Det totala antalet köpförsök i studien uppgick därför till 288. Restauranger i City och Gamla stan samt på Kungsholmen och Södermalm ingick i studien.

Urval av ungdomar

Av såväl juridiska som etiska skäl användes inte ungdomar som var underåriga i den här studien. Huvudskälet var att STAD inte skulle medverka till att restaurangpersonal begick brott, det vill säga serverade alkohol till underåriga. Istället fick ungdomar som var minst 18 år, men som enligt en expertpanel såg yngre ut (ca 17 år gamla), vara med. Expertpanelen bestod av en skolsköterska, två poliser som arbetar med inriktning mot ungdomar samt en fältassistent inom Stockholms socialförvaltning.

Panelen bedömde ungdomarnas ålder och lämplighet för att medverka i studien. För att sammanställa panelmedlemmarnas bedömningar användes ett protokoll, se bilaga 1. Ungdomarna rekryterades framförallt genom anslag på skolor där det framgick att ungdomar som var 18 men som såg yngre ut kunde få medverka i ett forskningsprojekt vid Karolinska institutet. På det stadiet framgick det inte vad forskningsprojektet gick ut på. Några rekryterades även genom vänner och bekanta där ungdomar i den aktuella målgruppen tillfrågades. Totalt rekryterades 10 ungdomar för studien, 5 pojkar och 5 flickor.

Samtliga ungdomar informerades om studiens syfte och tillvägagångssätt och tränades i att fylla i ett undersökningsprotokoll. Alla fick skriva på ett kontrakt där de intygade att de inte skulle dricka alkohol under arbetstiden och inte föra information om studien och dess resultat vidare, se bilaga 2.

Köpförsök

På samma sätt som i tidigare studier hade ungdomarna till uppgift att besöka restaurangerna parvis. De uppmanades att klä sig som om de skulle gå ut en helgkväll. De skulle dock inte försöka att se äldre ut än vad de i själva verket var, vilket till exempel innebar att flickorna inte skulle sminka sig överdrivet mycket. Varje par tilldelades ungefär tio restauranger per kväll. De fick inför varje kväll en lista på dessa restauranger och en karta med restaurangerna noterade.

Vid varje tillfälle som ungdomarna kom in på en restaurang skulle de beställa varsin ”stor starköl”. Om serveringspersonalen frågade efter legitimation skulle de svara att de inte hade någon, men uppge sin verkliga ålder. I de fall ungdomarna blev serverade starköl skulle de så diskret som möjligt ställa ifrån sig ölen och lämna restaurangen. Om de blev nekade servering skulle de också lämna restaurangen. Efter restaurangbesöket fyllde de i ett protokoll med frågor om besöket. De uppgifter som dokumenterades var bland annat tid för besöket, om de kom in på restaurangen, motiv för varför de inte kom in, om det fanns dörrvakt, om de blev serverade starköl, kön och uppskattad ålder på den som serverade, antalet gäster i lokalen och en bedömning av åldern på gästerna i lokalen, se bilaga 3. Studien genomfördes våren 2013 under fyra fredagskvällar i maj. Med några undantag genomfördes besöken mellan klockan 19.30 och 22.30.

Åldersgränser

En person måste enligt Alkohollagen vara 18 år för att få bli serverad alkoholhaltiga drycker på restaurang, men lagen hindrar inte att yngre personer vistas på restaurangen under förutsättning att de inte konsumerar någon alkohol. Många restauranger har dock trots det en åldersgräns för sina gäster på till exempel 18, 20 eller 23 år. Dessa gränser är dock frivilliga för restaurangen och är således inte beslutade av kommunens tillståndsenhet eller liknande. Restaurangerna är dock ofta relativt flexibla när det gäller tillämpningen av dessa åldersgränser. För att få en bild av vilka åldersgränser restaurangerna i urvalet använde sig av kontakades dessa per telefon inför studien.

Statistiska analysmetoder

För att beräkna om skillnaderna i resultaten mellan 1996 och 2007 samt mellan 2007 och 2013 är statistiskt säkerställda, används ett så kallat z-test av proportioner i två urval.

Den statistiska analysmetod som använts för att studera sambandet mellan de olika bakgrundsvariablerna och ifall ungdomarna blev serverade en starköl är logistisk regressionsanalys. Den beroende variabeln, den som mäter om ungdomarna blev serverade en starköl eller inte, är således dikotom, vilket innebär att den har två värden (värdet 1 om man blev serverad och värdet 0 om man inte blev serverad).

Sambandet mellan ifall ungdomarna blev serverade en starköl eller inte och de olika bakgrundsvariablerna uttrycks i termer av odds-kvoter. En variabels odds-kvot är ett statistiskt mått på hur möjligheten att restaurangerna serverade en starköl förändras om värdet på bakgrundsvariabeln ökar med en enhet. Ett exempel på det är hur förekomsten av dörrvakt på restaurangerna påverkar möjligheten att komma in och bli serverad en starköl jämfört med de restauranger som inte hade någon dörrvakt. Om en variabels odds-kvot är större än 1 ökar denna möjlighet och är kvoten mindre än 1 minskar denna möjlighet. För att mäta om den förändrade möjligheten är signifikant eller inte används Walds test.

Flera av de oberoende variablerna i analyserna är dikotoma, det vill säga har två värden, medan några är kontinuerliga. Följaktligen har variablerna olika antal enheter, vilket innebär att odds-kvoterna i analyserna inte kan jämföras med varandra.

Som mått på regressionsmodellernas totala förklaringsvärde användes Nagelkerke R^2 . Detta mått kan ha värden mellan 0 och 1. Värdet 1 anger att de variabler som ingår i en regressionsmodell förklarar all variation mellan restaurangerna när det gäller serveringen av starköl till ungdomarna. Om värdet är 0 förklarar regressionsmodellerna inget av denna variation.

Två logistiska regressionsanalyser genomförs. Den första studerar sambandet mellan servering av starköl till ungdomarna och ett antal variabler som finns tillgängliga för alla restauranger i urvalet. Den andra analysen avser de tillfällen då ungdomarna kom in på restaurangerna. I den analysen studeras sambandet mellan servering av starköl och ytterligare ett antal variabler som mäter faktorer inne i restaurangerna, som till exempel hur pass fullt det var på restaurangen vid tidpunkten för besöket. Variabeln stadsdel har inte använts i de logistiska regressionsanalyserna på grund av sin nominella skalnivå. Däremot genomförs separata analyser av resultaten från de olika stadsdelarna.

Variabler i regressionsanalyserna

Följande variabler, med värden för samtliga restauranger i studien, användes i den första av de två analyserna.

Servering av en starköl

Detta är den beroende variabeln i analyserna. Har serveringspersonalen serverat en starköl får variabeln värdet 1, och har man inte serverat får variabeln värdet 0.

Åldersgränser

Att använda åldersgränser på en restaurang är som tidigare nämnts frivilligt för en restaurang med serveringstillstånd. Av de restauranger som hade en uttalad åldersgräns för gästerna är det många som hade en gräns som är högre än den 18-årsgräns som gäller för köp av alkoholhaltiga drycker. Denna typ av åldersgränser kan dock vara relativt flexibel för restaurangerna. I analyserna har de restauranger som inte hade någon uttalad åldersgräns fått värdet 0 och de med en sådan gräns värdet 1.

Restauranger med dörrvakt

Även denna variabel har två värden i analyserna. De restauranger som hade en dörrvakt har värdet 1 och de utan har värdet 0. Begreppet ”dörrvakt” syftar både på ordningsvakter, med ett polisiärt förordnande, och på restaurangernas så kallade entrévärdar. Det kan vara mycket svårt för ungdomarna i studien att skilja på dessa, vilket medfört att båda dessa yrkeskategorier har fått benämningen dörrvakt.

Könsskillnad, ungdomarna

I analyserna har könsskillnader studerats när det gäller ungdomarna i studien, men också när det gäller den person som ungdomarna beställde en starköl av inne på restaurangen, se nedan. Pojkar/män har värdet 1 och kvinnor/flickor värdet 0.

Tidpunkt för restaurangbesöket

Tidpunkten för besöket har lagts in i analyserna som en tänkbar faktor. Tidpunkten för besöket har angetts med fem minuters intervall. Därefter har dessa tidpunkter fått kontinuerliga värden från värdet 1 för den första tidpunkten till 61 för det senaste.

Förutom de ovan nämnda variablerna har följande variabler använts i analyserna för de försök som ungdomarna genomförde i de restauranger de kom in på.

Ålder på serveringspersonal

Ungdomarna fick uppskatta åldern på den som tog upp deras beställning. Dessa uppgifter har använts som en kontinuerlig variabel med de ursprungliga värdena.

Könsskillnad, serveringspersonal

Ungdomarna fick även uppge kön på den som tog upp deras beställning. Som nämndes ovan har män erhållit värdet 1 och kvinnor värdet 0.

Åldern på gästerna i lokalen

I protokollet fick ungdomarna även uppge en uppskattning av åldern på övriga gäster i lokalen. Kategorierna var 18-24, 25-29 och över 30 år. Man kunde uppge ett eller flera av alternativen. I analyserna har dessa uppgifter dikotomiserats så att restauranger med gäster under 30 år har givits värdet 0 och övriga, det vill säga de med en äldre eller mer blandad kundgrupp, erhållit värdet 1.

Antalet gäster i lokalen

Ungdomarna fick även ange hur många gäster det fanns i lokalen, från ett fåtal till fullsatt. I den statistiska analysen summerades antalet restauranger med ett fåtal gäster och de restauranger som var till hälften fyllda med gäster ihop i en kategori, som gavs värdet 0. De restauranger som hade fullt eller överfullt erhöll värdet 1.

RESULTAT

Antal ungdomar som blev serverade en starköl

Ungdomarna genomförde totalt 288 försök att köpa starköl på 144 restauranger. I tabell 6 redovisas hur många försök till köp som genomfördes, hur många av ungdomarna som kom in på respektive restaurang samt antalet ungdomar som blev serverade en starköl.

Tabell 6. Antalet ungdomar som kom in på restaurangerna i urvalet och som kunde köpa en starköl, våren 2013.

	Antal tillfällen	Procent
Antal försök	288	100 %
Antal ungdomar som kom in	183	64 %
Antal ungdomar som blev serverade	25	9 %

Vid 183 av de totalt 288 försöken kom ungdomarna in på restaurangerna, vilket motsvarar 64 %. Av samtliga försök blev ungdomarna serverade starköl vid 25 tillfällen. Detta innebär att ungdomarna blev serverade starköl vid 9 % av samtliga försök.

2013 års studie i jämförelse med tidigare års studier

I tabell 7 redovisas resultaten från de studier som genomförts från 1996 och framåt. Det skedde en förbättring av ålderskontrollen mellan åren 1996 och 2001, men en försämring mellan 2001 och 2004. Mellan åren 2004 och 2007 skedde dock en kraftig förbättring. Resul-

taten från den studie som genomfördes 2013 kan dock i första hand jämföras med resultaten från 1996 års studie samt från extraurvalet 2007 (2007 II), se metodavsnittet.

År 1996 genomfördes 600 köpförsök och vid 271 av dem blev ungdomarna serverade en starköl. I extraurvalet 2007 genomfördes 62 köpförsök och ungdomarna blev serverade vid 15 av dem. Resultaten från 2013 års studie visar en förbättring av ålderskontrollen på restauranger jämfört med både 1996 och med extraurvalet 2007. Förbättringarna mellan åren 1996 och 2013 samt mellan 2007 och 2013 är statistiskt säkerställda. (95-procentiga konfidensintervall respektive år: 1996: 0,410-0,490; 2007 II: 0,134-0,346 och 2013: 0,057-0,123)

Tabell 7. Andelen tillfällen då ungdomarna blev serverade starköl på restauranger i de olika studierna 1996-2013.

	Andelen tillfällen då ungdomarna blev serverade						
	1996	1998	2001	2004	2007(I)	2007(II)	2013
Totalt	45 %	41 %	32 %	51 %	8 %	24 %	9 %

Stadsdelar

I tabell 8 redovisas försöken till köp uppdelat på respektive stadsdel. I City blev 8 % av ungdomarna serverade och på Södermalm blev 7 % serverade. I Gamla stan och på Kungsholmen var denna andel större. Skillnaden mellan andelen ungdomar som blev serverade i City och på Södermalm är inte signifikant. (Det är dock inte meningsfullt att beräkna om skillnaderna mellan Gamla stan och Kungsholmen och de övriga stadsdelarna är signifikanta eftersom antalet köpförsök var litet i dessa stadsdelar.

Tabell 8. Antalet försök på restauranger i olika stadsdelar 2013.

	City	Södermalm	Gamla stan	Kungsholmen
Antal försök	148	96	16	28
Antal ungdomar som kom in	79	70	14	20
Antal ungdomar som blev serverade	12	7	2	4
Procent serverade	8 %	7 %	12 %	14 %

Det är även intressant att studera hur stor andelen av ungdomarna som *kom in* på restaurangerna var som blev serverade. Det visade sig att denna andel var 20 % på Kungsholmen, 15 % i City, 14 % i Gamla stan och 10 % på Södermalm.

Olika faktorerers betydelse för att bli serverad starköl, samtliga restauranger

I tabell 9 redovisas resultaten från den första logistiska regressionsanalysen som visar vilka faktorer som kan ha haft betydelse för att ungdomarna blev serverade starköl. I denna analys ingår samtliga restauranger och samtliga försök i studien.

Tabell 9. Olika faktorerers betydelse för resultatet av försöken att köpa starköl på de 288 restaurangerna i urvalet i sin helhet. Resultat från logistisk regressionsanalys.

Faktorer	Odds-kvot	Wald (df=1)
Åldersgräns på restaurangen	0,33 *	5,68
Förekomsten av dörrvakt	0,56 **	6,92
Tidpunkt för försöket	1,01	0,19
Kön (ungdomarna)	0,56	1,65
Konstant	0,28 *	5,61

Nagelkerke $R^2 = 0,14$ (*)= $p < 0,10$ *= $p < 0,05$ **= $p < 0,01$ ***= $p < 0,001$

Det visade sig att förekomst av åldersgräns och dörrvakt hade signifikanta effekter på möjligheten att genomföra några köpförsök. På dessa restauranger var man mer noga med ålderskontrollen. Vid 183 av köpförsöken fanns dörrvakt och ungdomarna blev endast insläppta vid 5 av dessa. Däremot hade tidpunkten på kvällen ingen betydelse för om man blev serverad en starköl. Det hade inte heller någon betydelse om det var en pojke eller flicka som genomförde försöket. Regressionsmodellens förklaringsgrad var dock inte speciellt hög. Nagelkerkes R^2 var 0,14.

Olika faktorerers betydelse för att bli serverad starköl, bland de restauranger ungdomarna kom in på

I tabell 10 redovisas resultaten från den andra regressionsanalysen som visar olika faktorerers betydelse för att ungdomarna blev serverade starköl bland de restauranger som ungdomarna kom in på.

Tabell 10. Olika faktorerers betydelse för resultatet av försöken att köpa starköl på de 183 restaurangerna i urvalet där ungdomarna kom in. Resultat från logistisk regressionsanalys.

Faktorer	Odds-kvot	Wald (df=1)
Åldersgräns på restaurangen	0,20 **	9,19
Förekomsten av dörrvakt	33,3 **	8,48
Tidpunkt för försöket	1,03	0,78
Kön (ungdomarna)	0,45	2,39
Kön (serveringspersonal)	2,27	2,06
Ålder (serveringspersonal)	0,88 *	6,62
Ålder på övriga gäster	0,98	0,02
Antal gäster i lokalen	2,40	2,71
Konstant	7,60	1,72

Nagelkerke $R^2 = 0,24$ (*)= $p < 0,10$ *= $p < 0,05$ **= $p < 0,01$ ***= $p < 0,001$

Det visade sig även att de restauranger som hade en uttalad åldersgräns kontrollerade gästernas ålder i större utsträckning än de restauranger utan någon sådan åldersgräns. Det är dock intressant att notera att ungdomarna kom in på de restauranger som hade en dörrvakt vid endast fem tillfällen. Vid dessa tillfällen blev dock ungdomarna serverade starköl i signifikant större utsträckning. Trots att det är serveringspersonalen som har det juridiska ansvaret för

ålderskontrollen verkar man på dessa restauranger i viss utsträckning överlåta denna kontroll till dörrvakterna.

Det visade sig även att åldern på serveringspersonalen hade en signifikant betydelse för att ungdomarna skulle bli serverade en starköl. Ju yngre serveringspersonalen var, desto större var möjligheten att ungdomarna blev serverade. Övriga variabler hade inte något signifikant samband med ifall ungdomarna blev serverade. Modellens förklaringsgrad var 0,24.

Kvitto vid köp

I studien uppmanades ungdomarna att inte be om kvitto om de blev serverade en starköl, men däremot skulle de ta emot ett om de fick ett i samband med betalningen. Det visade sig att vid de 25 tillfällen då ungdomarna blev serverade en starköl fick de ett kvitto vid 10 tillfällen. Detta kan vara intressant bakgrundsinformation vid studier av sambandet mellan ekonomisk misskötsamhet och ålderskontroll.

DISKUSSION

Syftet med den här studien var att undersöka i vilken utsträckning restaurangpersonal nekar alkoholservering till underåriga i Stockholm. Studien genomfördes under fyra fredagskvällar i maj 2013. Den är den sjätte i ordningen där ungdomar som var 18 år, men som såg yngre ut, fick besöka ett urval restauranger i Stockholms stad för att försöka beställa en ”stor starköl” utan att visa legitimation.

De restauranger som ingick i den första av dessa studier från år 1996 utgjorde basen för urvalet fram till 2007. De restauranger som upphört ersattes löpande med nya. Inför 2007 års studie togs dock med hjälp av Stockholms stads tillståndsenhet ett extraurval fram bestående av restauranger med en uttalad inriktning mot ungdomar. I 2013 års studie togs ett nytt urval fram med enbart ungdomsinriktade restauranger. Resultaten från studien 2013 kan därför i första hand jämföras med studierna år 1996 och med extraurvalet 2007.

Resultatet från studien visar att andelen ungdomar som blev serverade en starköl minskat kraftigt jämfört med 1996.

I 2013 års studie blev ungdomarna serverade starköl endast i 9 % av försöken, vilket ska jämföras med 45 % 1996. Även mellan 2007 (extraurvalet) och 2013 skedde en minskning, från 24 %. Båda dessa minskningar är statistiskt säkerställda.

Nedgången kan inte tolkas på annat sätt än att ålderskontrollen förbättrats kraftigt. Det finns nu en mer självklar attityd bland restaurangpersonalen att fråga unga gäster om legitimation. Flera av ungdomarna i studien berättade att de vid flera tillfällen till och med blev tillsagda att de ”inte ska gå ut på krogen utan legitimation”.

Vi tror att den förbättrade ålderskontrollen till stor del kan tillskrivas de insatser som genomförts inom ramen för STAD-samarbetet. Exempelvis hade 7500 restauranganställda gått utbildningen i Ansvarsfull alkoholservering till och med våren 2013. Inom ramen för STAD-samarbetet genomförs även utbildningar riktade till chefer på restauranger med serveringstillstånd. I dessa utbildningar tar man bland annat upp vikten av att ha en levande alkoholpolicy på restauranger. Dessa utbildningar liksom de som sker inom ramen för Krogar mot Knarkarbetet har med stor sannolikhet bidragit till den förbättrade attityden när det gäller ålderskontroller.

Tillsynsinsatserna vid tillståndsenheten vid Stockholms stad har legat på en stabil nivå på ungefär 3000 tillsynsbesök per år samtidigt som polisens tillsynsinsatser har ökat under senare år. Sammantaget har detta troligen också bidragit till den positiva utvecklingen.

Ett annat viktigt och mycket tydligt resultat var betydelsen av dörrvakter: en betydligt lägre andel ungdomar kom in på restauranger med dörrvakt än på restauranger utan dörrvakt. Detta resultat stämmer väl överens med resultaten från tidigare undersökningar. Förekomsten av dörrvakter tycks dock i viss utsträckning invagga serveringspersonalen i en falsk uppfattning att de gäster som kommit in är fyllda 18 år. I de fall ungdomarna i studien väl kommit in på restaurangerna var det en signifikant större andel som blev serverade en starköl på restauranger med dörrvakt. Det är, som nämnts tidigare, serveringspersonalen som har ett personligt ansvar för att åldersgränsen efterlevs.

Ytterligare ett viktigt resultat från studien rör restaurangernas åldersgränser. En person måste vara 18 år för att få bli serverad alkoholhaltiga drycker på restaurang enligt Alkohollagen, men yngre gäster får enligt lagen besöka restaurangerna. Många restauranger har dock någon form av åldersgräns på 18 år eller högre, men den har visat sig vara relativt flexibel. De restauranger som hade en sådan åldersgräns serverade dock ungdomarna i signifikant lägre utsträckning än övriga restauranger.

Ett annat resultat som är viktigt för det fortsatta arbetet inom STAD-samarbetet är serveringspersonalens ålder. Det visade sig att yngre serveringspersonal i större utsträckning serverade ungdomarna än äldre personal. Någon signifikant skillnad när det gäller kvinnlig och manlig serveringspersonal fanns dock inte.

Resultaten från den här studien avspeglas även i den så kallade Stockholmsenkäten, där elever i Stockholms stad och de flesta kranskommuner får svara på frågor om bland annat sin alkoholkonsumtion. Andelen alkoholkonsumerande 17-åriga elever som uppgivit ”restaurang, pub eller liknande” som ett av svarsalternativen på frågan hur man vanligen får tag på alkohol har minskat successivt från 14,4 % år 2006 till 11,6 % år 2012, vilket också kan tyda på att det blivit svårare att köpa alkohol på restauranger om man inte har uppnått rätt ålder.

Det finns med all säkerhet flera olika förklaringar till den positiva utvecklingen på det här området, men en av dem är troligen det preventiva arbete som bedrivs inom ramen för STAD-samarbetet i Stockholm.

REFERENSER

- Andréasson S., Lindewald B. & Rehnman C. (2000) *Over-serving patrons in licensed premises in Stockholm*. *Addiction* 95(3):359-363.
- FHI (2006) Statens folkhälsoinstitut. *Ansvarsfull alkoholserving: en metod som förebygger alkoholrelaterade skador i restaurangmiljö*. Solna: Intellecta Tryckindustri.
- FHI (2009a) Statens folkhälsoinstitut. *Det drogförebyggande arbetet i Sverige 2008*. Rapport nr 2009:11. Östersund: Statens folkhälsoinstitut; 2009.
- FHI (2009b) Statens folkhälsoinstitut. *Handbok Alkohollagen*. Östersund: Statens folkhälsoinstitut; 2009.
- Gripenberg Abdou J., Wallin E. & Andréasson S. (2011) *Long-term effects of a community-based intervention: 5-year follow-up of 'Clubs against Drugs'*. *Addiction* 106(11):1997-2004.
- Hallgren M., Leifman H. & Andréasson S. (2012) *Drinking Less But Greater Harm: Could Polarized Drinking Habits Explain the Divergence Between Alcohol Consumption and Harms among Youth?* *Alcohol and Alcoholism* 47(5):581-590.
- Holder H. (1998) *Alcohol and the community: a systems approach to prevention*. Cambridge University Press.
- Leifman H., Rehnman C., Sjöblom E. & Holgersson S. (2011) *Anabolic Androgenic Steroids-Use and Correlates among Gym Users -An Assessment Study Using Questionnaires and Observations at Gyms in the Stockholm Region*. *International Journal of Environmental Research and Public Health* 8(7):2656-2674.
- Månsdotter A., Rydberg M., Wallin E., Lindholm L. & Andréasson S. (2007) *Ansvarsfull alkoholserving i krogmiljö. Kostnader, besparingar och hälsovinster*. Statens folkhälsoinstitut R 2007:9, Stockholm: Statens folkhälsoinstitut.
- Regeringens proposition 2010/11:47 (2010) *En samlad strategi för alkohol-, narkotika-, dopnings- och tobakspolitiken*. Stockholm: Socialdepartementet.
- Rehnman C., Lindewald B. & Andréasson S. (1996) *En stor stark, tack! En studie av ungdomars möjlighet att bli serverade starköl på restauranger i Stockholm, våren och hösten 1996*. Stockholm, STAD-projektet, rapport nr 1.
- Rehnman C., Wallin E. & Andréasson S. (1999) *En stor stark, tack II. En studie av ungdomars möjlighet att bli serverade starköl på restauranger i Stockholm*. Stockholm, STAD-projektet, rapport nr 7.
- SFS (2010) Svensk författningssamling (2010:1622). *Alkohollag*. Stockholm: Socialdepartementet.
- Trolldal B., Lönnqvist U., Müller D. & Leifman H. (2007) *En stor stark, tack -en studie av ungdomars möjlighet att bli serverade alkohol i Stockholm våren 2007 (studie nr 5)*. Stockholm, STAD-projektet, rapport nr 31.
- Trolldal B., Brännström L., Paschall M.J. & Leifman H. (2013) *Effects of a multi-component responsible beverage service programme on violent assaults in Sweden*. *Addiction* 108(1):89-96.
- Trolldal B. (2009) *Ansvarsfull alkoholserving och liknande metoder - utbredning och metodefterlevnad 2007 och 2008*. Rapport nr 41. Stockholm: Stockholm förebygger Alkohol- och Dropproblem (STAD).

Wallin E. (2001) *En stor stark, tack III. En studie av ungdomars möjligheter att bli serverade starköl på restauranger i Stockholm våren 2001*. Stockholm, STAD-projektet, rapport nr.16.

Wallin E. (2004) *En stor stark IV, I vilken utsträckning nekar krogpersonal alkoholservering till underåriga i Stockholm? En uppföljande studie 2004*. STAD-rapport nummer 27.

Wallin E., Norström T. & Andréasson S. (2003) *Alcohol prevention targeting licensed premises: a study of effects on violence*. Journal of Studies on Alcohol, 64, 270-277.

Wallin E. & Andréasson S. (2004) *Can I have a beer, please? A study of alcohol service to young adults on licensed premises in Stockholm*. Prevention Science, 5, 221-229.

BILAGOR

Bilaga 1:

PROTOKOLL FÖR UTTAGNING TILL UNGDOMSSTUDIEN

Bedömarens namn: _____

Testpersonens namn: _____

Uppskattad ålder (år): 15 16 17 18 19 20

Lämplighet: 1 2 3 4 5 6 (6 =mest 1=minst)

.....

Testpersonens namn: _____

Uppskattad ålder (år): 15 16 17 18 19 20

Lämplighet: 1 2 3 4 5 6 (6 =mest 1=minst)

.....

Testpersonens namn: _____

Uppskattad ålder (år): 15 16 17 18 19 20

Lämplighet: 1 2 3 4 5 6 (6 =mest 1=minst)

.....

Testpersonens namn: _____

Uppskattad ålder (år): 15 16 17 18 19 20

Lämplighet: 1 2 3 4 5 6 (6 =mest 1=minst)

Bilaga 2:

Avtal mellan STAD och nedanstående uppdragstagare

Härmed åtar jag mig att för STAD arbeta med en forskningsstudie. Jag försäkrar att jag inte ska sprida någon information om studien, varken före eller efter, och lovar att följa givna instruktioner vad gäller studiens genomförande och ekonomisk redovisning. Jag försäkrar också att jag inte dricker alkohol före eller under de pass jag arbetar.

Ort och datum

Namn: _____

Adress: _____

Postnummer: _____

Postadress: _____

Telefonnummer: _____

Personnummer: _____

Namnteckning: _____

Bilaga 3:

UNGDOMSSTUDIENS PROTOKOLL FÖR RESTAURANGBESÖKEN

Mitt namn: _____

Restaurangens namn: _____

Datum: _____

Tid för besöket: _____

1. Kom du in på restaurangen? Ja Nej
2. Jag kom inte in på grund av: Ålderskontroll Fullt Annat
3. Hade restaurangen dörrvakt? Manlig Kvinnlig Nej
4. Blev du serverad en stor starköl? Ja Nej

(Frågorna nedan fylls i även om du inte blev serverad)

5. Vem beställde du av? Man Kvinna
6. Hur gammal var han/hon du beställde av (din bedömning)? ____ år
7. Var beställde du starkölen? Bordet Baren
8. Fick du kvitto? Ja Nej
9. Antal gäster i lokalen Få Halvfullt Fullt Överfullt
10. Ålder på gästerna? 18-24 25-29 Över 30 år
11. Kostnad för: Starköl _____ kr Inträde _____ kr
 Garderob _____ kr Annat _____ kr

