



# **FEM ÅRS SAMVERKAN – MÖJLIGHETER OCH HINDER**

En intervjustudie med nyckelpersoner från  
myndigheter och restaurangbransch  
i Stockholm

**Eva Wallin**

**Februari 2001**

**RAPPORT NR 13**

## **Förord**

STAD-projektet (Stockholm förebygger alkohol- och drogproblem) är ett tioårigt projekt vars uppdrag är att identifiera, tillämpa och utvärdera lovande metoder för prevention inom alkohol- och narkotikaområdet. Projektet tillkom 1995 efter en översyn av missbruksvården i Stockholms län, där Landstinget och Stockholms kommun gemensamt beslöt att göra en mer långsiktig satsning på metodutveckling. Projektområdet består av Stockholms läns centrala och västra delar, med ca 300 000 invånare.

Den alkohol- och drogpolitiska situationen i Sverige på 2000-talet kräver att nya metoder för prevention utvecklas. Den tilltagande globaliseringen och Sveriges EU-medlemskap begränsar på en rad viktiga punkter statens möjligheter att föra en tillgänglighetsbegränsande politik. Samtidigt talat allt mer av det internationella forskningen för att det just är på tillgänglighetsområdet som det största framgångarna uppnåtts. Detta understryker behovet av att i lokalsamhället utveckla nya metoder där insatser för att påverka såväl efterfrågan som tillgänglighet vävs samman i nya former för samhällsbaserad prevention.

STAD-projektet arbetar inom tre områden: tidig upptäckt av alkoholproblem och rådgivning inom sjukvården, ansvarsfull alkoholserving på restauranger och förebyggande insatser på ungdomsområdet. Som gemensam nämnare för projekten är en betoning på lokal mobilisering, men också på lokalt policyarbete.

Även för utvärdering av samhällsbaserad prevention krävs metodutveckling. Såväl kvantitativa som kvalitativa metoder krävs, där både processer och effekter följs. Några intressanta frågeställningar är: Hur ser konsumtionsmönstren ut i olika delar av befolkningen? När de preventiva insatserna fram till målgrupperna? Var får tonåringar tag i alkohol och narkotika? Vad tycker läkare och sjuksköterskor om screening för alkoholproblem? Hur mäter man förändringar i våld på restauranger? Kunskapsluckorna är många. I en serie av rapporter kommer vi från STAD-projektet belysa dessa och en rad andra frågor.

I den här rapporten ställs frågan:

*Är myndigheter och restaurangbransch motiverade att samverka om ansvarsfull alkoholserving på restauranger?*

Studien baseras på intervjuer med nyckelpersoner från STAD:s restaurangprojekt. Representanter från restaurangbransch och myndigheter aktiva i Stockholm beskriver bland annat vilka förhoppningar de har på projektet, på vilket sätt de medverkar i projektet och hur de ser på att samverka om ansvarsfull alkoholserving.

<b>INNEHÅLLSFÖRTECKNING</b>		<b>SIDNR.</b>
<b>0</b>	<b>SAMMANFATTNING</b>	<b>4</b>
<b>1</b>	<b>BAKGRUND</b>	<b>5</b>
	1.1 Ansvarsfull alkoholserving	5
	1.2 STAD-projektet	5
	1.3 Utvärdering	7
<b>2</b>	<b>SYFTE</b>	<b>7</b>
<b>3</b>	<b>METOD</b>	<b>8</b>
	3.1 Målgrupp och metodval	8
	3.2 Analys	9
<b>4</b>	<b>RESULTAT</b>	<b>10</b>
	4.1 Kontakt med STAD-projektet	10
	4.2 Motiv att delta	10
	4.3 Målsättning/förhoppningar	10
	4.4 Delaktighet och möjlighet att påverka	11
	4.5 Alkoholserving och berusningsnivå	12
	4.6 Narkotika	14
	4.7 Referensgruppen	14
	4.8 Samverkan	16
	4.9 Utbildningen	17
	4.10 Krogpolicy	18
	4.11 Kontroller och sanktioner	18
	4.12 Framtid	19
<b>5</b>	<b>DISKUSSION</b>	<b>21</b>
<b>6</b>	<b>SLUTSATS</b>	<b>23</b>
<b>7</b>	<b>REFERENSER</b>	<b>24</b>
<b>8</b>	<b>BILAGOR</b>	
<b>9</b>	<b>FÖRTECKNING ÖVER TIDIGARE UTGIVNA RAPPORTER FRÅN STAD-PROJEKTET</b>	

## 0 SAMMANFATTNING

Sedan 1995 pågår ett samverkansprojekt mellan myndigheter och restaurangbransch i Stockholm för att förebygga våld och skador relaterade till alkoholkonsumtion på restaurang. Initiativtagare till projektet är STAD-projektet (STockholm förebygger alkohol- och drogproblem), som medverkar med en projektledare och en utvärderare. Ett forum för samverkan är en referensgrupp bestående av representanter från Kommunens Tillståndsenhet, Polisen, Länsstyrelsen, Alkoholinspektionen, Sveriges Hotell- och Restaurangföretagare (SHR), Hotell- och Restauranganställdas förbund (HRF) och ett antal tongivande krögare. Samverkan har främst skett kring framtagandet av en utbildning i ansvarsfull alkoholserving och kring policyfrågor.

Syftet med den här studien var att studera deltagande och engagemang för att samverka kring ansvarsfull alkoholserving på restaurang hos nyckelpersoner från myndigheter och restaurangbransch.

Personliga intervjuer genomfördes med 11 utvalda nyckelpersoner från referensgruppen från både myndigheter och restaurangbransch. Intervjuerna, som var frivilliga men inte anonyma, genomfördes under perioden april till oktober 2000. Samtliga intervjuer bandinspelades och skrevs ut ordagrant. Intervjuerna har analyserats kvalitativt. Resultaten visar att nyckelpersonerna överlag känner sig delaktiga och engagerade i projektet. Samverkan myndigheter emellan och mellan restaurangbransch och myndigheter har förbättrats under projekttiden. Förklaringar som ges för detta är gemensamma mål och vinster, ömsesidig nytta, projektledarens roll och den gemensamma uppgiften att forma utbildningen. Samtliga intervjuade vill att arbetsmodellen (utbildning + lokalt nätverk) ska permanentas och spridas till resten av landet.

# 1 BAKGRUND

## 1.1 Ansvarsfull alkoholserving

I den här rapporten presenteras resultat från en intervjustudie med representanter från ett samverkansprojekt kring ansvarsfull alkoholserving på restauranger i Stockholm.

Det finns goda argument för att arbeta med alkoholpreventivt arbete på restauranger. Flera studier har visat på samband mellan alkoholkonsumtion på restaurang och olika typer av problem, t ex misshandel, skador och trafikolyckor (1). I Sverige har antalet restauranger med serveringstillstånd att servera alkohol ökat markant under det senaste decenniet. Befolkningens alkoholkonsumtion på restaurang har ökat och vi har parallellt sett en ökning av berusningsdrickande i landet (2).

Internationella erfarenheter har visat att det är möjligt att minska antalet alkoholproblem relaterade till alkoholkonsumtion på restaurang genom förebyggande arbete (3). De mest framgångsrika försöken har innehållit utbildning av restaurangpersonal och policyåtgärder på olika nivåer, från den enskilda krogen till kommunal nivå (4). Resultaten från dessa studier visar att utbildning som ensam åtgärd har små möjligheter att påverka förekomsten av problem om den inte görs obligatorisk (5). Det krävs att kontroller och sanktioner effektiviseras och att restauranger aktivt bedriver policyarbete för att få effekter (6).

## 1.2 STAD-projektet

Sedan 1995 samverkar myndigheter och restaurangbransch i Stockholm för att minska våld och bråk relaterade till alkoholkonsumtion på restauranger. Projektet, som är 10-årigt, startade på initiativ av STAD-projektet (Stockholm förebygger alkohol- och drogproblem) (7). Detta projekt är finansierat av

Stockholms läns landsting och kommun och har som uppdrag att utveckla metoder för lokalt alkohol- och drogförebyggande arbete. Projektet har fram till år 2000 i första hand varit verksamt i Stockholms City.

Vid projektets start bildades en referensgrupp bestående av nyckelpersoner med intresse för frågan. Representerade i gruppen är Kommunens Tillståndsenhet, Polisen, Länsstyrelsen, Alkoholinspektionen, Sveriges Hotell- och Restaurangföretagare (SHR) och Hotell- och Restauranganställdas förbund (HRF). Dessutom medverkar ett antal tongivande krögare verksamma i Stockholms City. Gruppen består av drygt 20 personer. Referensgruppen har sedan 1996 träffats regelbundet 4-5 gånger per år. Deltagarfrekvensen på mötena har överlag varit hög. Sammanställande för gruppen är projektledaren för STAD-projektets restaurangprojekt, Birgitta Lindewald. Dessutom medverkar chefen för hela STAD-projektet, Sven Andréasson. Projektmedel finns utöver detta avsatta för en utvärderare.

En stor uppgift för referensgruppen har varit att tillsammans utveckla en utbildning för restaurangpersonal i ansvarsfull alkoholserving. Deltagarna i gruppen har tagit aktiv del i utbildningens utformning. Den första utbildningen ägde rum våren 1997 och sedan dess har 20 utbildningar med drygt 600 deltagare genomförts. Utbildningen omfattar två hela dagar och tar upp följande ämnen; alkohollagen, medicinska effekter av alkohol, narkotika, våld i City och konflikthantering. För att få godkänt på utbildningen krävs att deltagarna klarar ett skriftligt test. Diplom delas ut till de som blir godkända. Representanter från nätverket medverkar som föreläsare på utbildningen. De har också tagit aktiv del i framtagandet av två utbildningsfilmer och ett kurskompendium samt bistått med medel för finansiering. Fram till och med våren 2000 har projektledaren för STAD ansvarat för administrationen av utbildningarna. Under hösten 2000 har en ny modell prövats där krögare från referensgruppen har turats om att ta hand om kursadministrationen och där Länsstyrelsen har fungerat som examinator.

En annan uppgift för referensgruppen har varit att diskutera policyfrågor. Detta har gällt både policy på den egna restaurangen till kommunal nivå. Under projektets gång har ett antal undergrupper bildats. Dels träffas polis och Tillståndsenhet regelbundet och diskuterar aktuella frågor, dels träffas krögarna runt Stureplan för att diskutera lokala angelägenheter. Förändringar av policy har skett under projektperioden. Restauranger i området har börjat upprätta skriftliga alkoholpolicies och kommunen har skrivit in i sitt alkoholpolitiska program, december 1999, att STAD-utbildning eller motsvarande är obligatorisk för restauranger som söker nya serveringstillstånd med öppettider senare än 01.00.

### 1.3 Utvärdering

Projektet utvärderas fortlöpande under hela projekttiden. Dels görs mätningar av processen för att få kunskap om de olika aktiviteterna som genomförs (8, 9). Av intresse här är att studera engagemang och aktivitet hos aktörerna i nätverket. Dels görs mätningar av effekter, t ex analys över tid av polisstatistik över restaurangrelaterad brottslighet och upprepade mätningar av restaurangers servering av alkohol till berusade alternativt underåriga gäster (10, 11, 12, 13). Resultaten presenteras och diskuteras fortlöpande i referensgruppen. Avsikten med den sk formativa utvärderingen är att ge underlag för gruppen att utveckla och förbättra verksamheten.

## **2 SYFTE**

Den här studien ingår som en del av processmätningarna. Syftet var att studera deltagande och engagemang för att samverka kring ansvarsfull alkoholserving på restaurang hos nyckelpersoner från myndigheter och restaurangbransch.

### 3 METOD

#### 3.1 Målgrupp och metodval

Som metod valdes personliga intervjuer. Urvalet av intervjupersoner begränsades så att varje organisation eller myndighet i referensgruppen skulle vara representerad. Följande personer valdes ut:

Kenneth Bäck, Kriminalkommissarie, Citypolisen

Ann Hilmersson, Chef för Stockholms kommuns Tillståndsenhet

Olle Jacobsson, Närpolis, Vasastan

Lennart Karlsson, krögare, Baldakinenrestaurangerna AB

Vimal Kovac, krögare, Arnoldshuset AB

Annika Mörk, krögare, Daily News Café

Allan Nyrén, Sveriges Hotell- och Restaurangföretagare (SHR)

Kristian Palm, Alkoholinspektionen

Jan-Olof Tidbeck, Länsstyrelsen

Lotta Wallström, Krogpolisen, City

Börje Vestlund, Hotell- och Restauranganställdas förbund (HRF)

Att tre poliser ingick i urvalet var för att dessa representerar olika nivåer i polisorganisationen. För att få en jämnare fördelning mellan myndigheter och restaurangbransch ingick tre krögare i urvalet.

Samtliga intervjuer genomfördes med informerat samtycke. Intervjupersonerna fick information om intervjuerna såväl muntligt som skriftligt (se bilaga 1). Intervjuerna var frivilliga, men inte anonyma, vilket framgick i informationen. Varje intervju bandinspelades. Intervjuerna pågick mellan 45 minuter till 1 ½ timme. Datainsamlingen ägde rum under perioden april till oktober 2000. Intervjuerna genomfördes av projektets utvärderare.



Intervjuerna utgick från en i förväg utarbetad intervjuguide (bilaga 2). Inga frågor hade fasta svarsalternativ utan de intervjuade fick svara öppet på alla frågor.

### 3.2 Analys

Samtliga intervjuer har skrivits ut ordagrant och analyserats med dataprogrammet OPEN-CODE. Detta är ett program för att koda och sortera kvalitativa data (text). Texten har kodats enligt induktiva principer. Med detta avses i det här fallet att koderna inte bestäms innan, utan utifrån hur de framträder i texten (14). Texten sorterades enligt följande tema:

Kontakt med projektet, motiv att delta, målsättning med projektet, känsla av delaktighet, möjlighet att påverka, alkoholserving och berusningsnivå, narkotika, referensgruppen, samverkan, utbildningen, krogpolicy, kontroller och sanktioner samt framtidsfrågor.

Analysen har bland annat fokuserat på i vilken utsträckning nyckelpersoner delar uppfattning (t ex om hur utbildningen ska drivas) eller om det finns variationer. Ytterligare fokus har varit om de intervjuade beskriver förändringar över tid av olika komponenter i projektet och vilka förklaringar de ger för dessa. I resultatavsnittet används citat för att illustrera både vad som är en vanlig uppfattning och vad som är en avvikande uppfattning hos intervjupersonerna. Samtliga citat är identifierbara, vilket även gäller i merparten av resultatavsnittet.

## 4 RESULTAT

### 4.1 Kontakt med STAD-projektet

Intervjuerna inleddes med frågan hur de intervjuade hade kommit i kontakt med STAD-projektet. Majoriteten av de intervjuade som representerade myndigheter eller organisationer (och en krögare) hade blivit kontaktade av STAD-projektet i ett tidigt skede (1995-96). Kontakterna hade antingen tagits av Sven Andréasson eller Birgitta Lindewald. I två fall hade den intervjuade ersatt en tidigare medverkande. Övriga hade antingen hört talas om projektet av andra restaurangkontakter och själva tagit kontakt med STAD, eller träffat projektledaren i olika sammanhang och blivit intresserade av att medverka. Projektet uppfattades av de flesta att handla om att utveckla en utbildning i ansvarsfull alkoholserving. Arbetsupplägget var dock lite oklart för några till en början, vad gäller t ex vilken roll olika parter hade.

### 4.2 Motiv att delta

Flera nämner som en orsak till varför de medverkar att det är viktigt att arbeta förebyggande för att minska problem kopplade till alkoholkonsumtion på restaurang. Några nämner också långsiktigheten som ett motiv att medverka. Detta gällde bland annat två av krögarna som hade varit aktiva i ett flertal andra projekt under årens gång, varav de flesta har runnit ut i sanden. Andra saker som nämns är vikten av att samla resurser för att det går att åstadkomma mer om flera aktörer samverkar.

### 4.3 Målsättning/förhoppningar

En fråga som togs upp i intervjun handlade om vad de intervjuade hoppas att projektet ska åstadkomma. Vissa av de intervjuades svar var direkt knutna till projektets övergripande målsättning, nämligen att de hoppades att andelen

misshandelsfall ska minska. Andra uttryckte det som en förhoppning om att få en positiv och trygg krogmiljö i Stockholm. Flera av de intervjuade tog upp möjligheten att kunna permanenta projektet och att sprida det vidare till andra platser i landet som en målsättning. I samband med detta framkom också önskemålet om att projektet arbetar fram en manual över hur arbetsmodellen har byggts upp. Andra saker som nämndes var en ökad status för serveringsyrket, en ökad kunskap om alkoholhantering hos servitörer, upprättande av en behandlingsmottagning för att kunna remittera personer med alkohol- och drogproblem och att utbildningen ska breddas och innehålla fler ämnen. SHR:s representant, Allan Nyrén, hade en förhoppning om att projektet skulle kunna bidra till utvecklandet av en norm för alkoholkonsumtion användbar för såväl restaurangbranschen som allmänheten. En gräns för vad som är ”normal” konsumtion med andra ord.

#### 4.4 Delaktighet och möjlighet att påverka

Nyckelpersonerna medverkar i projektet på flera sätt. Alla intervjuade, förutom Allan Nyrén från SHR, sitter i referensgruppen och medverkar på dessa möten. Exempel på annan medverkan är att föreläsa på utbildningen, rekrytera deltagare och att sprida information om projektet såväl internt i den egna organisationen som externt.

Alla intervjuade uppger att de känner sig delaktiga i projektet, möjligen med undantag av de två poliser som arbetar mest operativt. Dessa uttrycker en viss tveksamhet över graden av delaktighet. De intervjuade anser också att de kan påverka projektet. Både representanter från myndigheter och bransch ger exempel på detta genom att säga de anser att projektledning och övriga medverkande lyssnar på vad de säger, vilket illustreras i följande citat:.

*”Ja, jag har en känsla av att man lyssnar i varje fall. Jag har en känsla att man lyssnar på alla i den här referensgruppen. Det blir ett givande och tagande, som i alla sammanhang.”* (Jan-Olof Tidbeck, Länsstyrelsen)

*”Ja det tycker jag. Jag tycker att jag känner mig delaktig. Nästan mer delaktig i det här än i andra sammanhang, därför att här känns det som att de synpunkter vi har upplevs som viktiga.”* (Börje Vestlund, HRF)

Kristian Palm från Alkoholinspektionen har en något avvikande uppfattning från övriga intervjuade. Han anser sig inte ha något behov av att påverka projektets inriktning, utan beskriver mer sin medverkan i projektet som en observatör. Alkoholinspektionen bistår med kunskap och stöd om så behövs, men sitter främst i gruppen för att följa arbetet utifrån och dra lärdomar av detta.

Två av de intervjuade beskriver likartat sinsemellan hur de ser på sin medverkan:

*”Det känns inte som att det är ett projekt, utan det är vårt projekt.”* (Ann Hilmersson Tillståndsenheten)

*”Nu känns det som STAD-projektet - det är vårt.”* (Vimal Kovac, Arnoldshuset AB)

#### 4.5 Alkoholservering och berusningsnivå

Inte oväntat tycker samtliga intervjuade att ansvarsfull alkoholservering är en viktig fråga. För flera av de intervjuade är ansvarsfull alkoholservering av förklarliga skäl centralt. Detta gäller t ex för både Alkoholinspektionen och Tillståndsenheten, där detta till delar är en utgångspunkt för verksamheten. Chefen för Tillståndsenheten säger dock att hon tycker att det har skett en ökad medvetenhet och prioritering vad gäller överservering på den egna enheten. Krögaren på Arnoldshuset berättar att han känner ett större ansvar för

överservering på de egna restaurangerna sedan han har börjat medverka i projektet. Baldakinens krögare tycker att frågan är viktig på flera sätt. Enligt hans åsikt så är det bra "business" för en krog med en ansvarsfull hantering av alkohol. Detta gynnar hela branschen och ökar seriositeten.

Kenneth Bäck, ansvarig för Citypolisens arbete mot restaurangbrottslighet, säger att medvetenheten hos polisen kring kopplingen mellan alkoholservering på restaurang och misshandel var låg vid projektets start. Han beskriver utvecklingen så här:

*"Dels saknade man kunskap om lagen. Man vet väl att det fanns en alkohollag, men man kan den inte, och framförallt inte tillämpning av den. Sedan är det ungefär som du säger, "vad då, super och slåss, det gör de ju. Och nykterhet på krogen, då får vi stänga alla krogar". Ungefär den inställningen har man haft, men nu tror jag att det börjar spridas en uppfattning att om man ser till det här problemet med överservering och tar tag i det och försöker att hålla nere berusningsgraden på krogen, och man skriver ordentligt om man har gjort ett ingripande så kanske man slipper åka till den krogen igen"*

De två andra poliserna beskriver ungefär samma bild av hur frågan prioriteras i polismyndigheten. Lotta Wallström, Krogpolisen, berättar att hon under projektets gång har ändrat uppfattning om alkohollagen. Från att tidigare sett narkotika som det främsta problemet ser hon idag en klar koppling mellan berusning på krogen och förekomst av våld. Enligt Olle Jacobsson, NÄPO Vasastan har polisen en hög toleransgrad vid bedömning av berusning på stan. Han tror, liksom flera av de övriga intervjuade, att det är viktigt att framhålla konsekvenserna, d v s att en minskad berusning på stan leder till färre problem, för att motivera poliser och andra att engagera sig i frågan.

Många av de intervjuade har uppfattningen att det finns generationsskillnader vid bedömning av berusningsnivåer. Detta gäller både mellan olika grupper av

tjänstemän, då yngre är tolerantare i sin bedömning av fylla, men också på krogen, där yngre servitörer och bartendrar har andra gränser än äldre.

Två av de intervjuade poliserna tog upp problemet med att berusningsgraden bedöms olika vid restaurangkontrollerna. Här efterlystes en samsyn både inom och mellan myndigheter om var gränsen för berusning går.

#### 4.6 Narkotika

De flesta intervjuade gjorde bedömningen att narkotika på krogen är ett allvarligt problem. Uppfattningen var att narkotikaproblemet skiljer sig från alkoholproblematiken. All hantering av narkotika är kriminell till skillnad från alkohol. Baldakinens krögare och SHR:s representant betonade att narkotika är en polisfråga och att restaurangen inte har något ansvar för frågan. Däremot tyckte de att det är viktigt att samarbeta med och underlätta för polisen att hantera problemet. Fackets representant ansåg att det behövs en ordentlig etisk diskussion i branschen för att kunna motverka en negativ utveckling. Några av de intervjuade var oroad över den liberala hållningen till droger som de tyckte fanns hos yngre medarbetare.

#### 4.7 Referensgruppen

I intervjuerna ställdes frågor om projektets huvudkomponenter; referensgruppen, nätverket/samverkan och utbildningen. De intervjuade fick ta ställning till hur viktiga de olika komponenterna är och om de sett några förändringar över tid vad gäller de olika delarna.

Samtliga intervjuade tyckte att referensgruppen fyller en viktig funktion för projektet. Möten ger tillfälle att träffa varandra, komma med idéer och diskutera.

Enligt de intervjuade finns de viktigaste myndigheterna och organisationerna representerade i gruppen. Däremot uttryckte flera en önskan om medverkan från

krögare som driver en annan typ av restaurang än de som deltar idag. Som exempel nämndes förortskrogar. Några ansåg att antalet poliser i gruppen var onödigt många. Överlag tyckte många att gruppen är i största laget. Några förslag gavs dock på ytterligare organisationer som skulle kunna medverka; yrkesinspektionen, brandmyndigheten, skattemyndigheten och ALNA-rådet.

Åsikterna gick något isär om i vilken utsträckning referensgruppsdeltagarna är på samma beslutsnivå i de egna organisationerna och hur operativ gruppen är. Några beskrev referensgruppen som bestående av personer som arbetar nära fältet, medan andra ansåg att det behövdes små operativa grupper eftersom deltagarna i gruppen inte arbetar tillräckligt nära verkligheten. En synpunkt, som bland annat Vimal Kovac, Arnoldshuset AB, framförde, var betydelsen av att personerna i gruppen som representerar olika myndigheter och organisationer har samma beslutsnivå. Om detta varierar för mycket mellan de olika organisationerna påverkar det, enligt honom, arbetet negativt. Representation på en jämn nivå gör att gruppens status bibehålls. Flera tyckte också att det krävs och förväntas en hög närvaro av de olika representanterna. HRF fick kritik av flera som tyckte att de hade en dålig representation på mötena. Samma gällde några av krögarna (ej de intervjuade) som sällan kommer till träffarna.

I intervjuerna gavs flera beskrivningar om hur samtalsklimatet har förändrats under de senaste åren. Ann Hilmersson beskriver det så här:

*”Jag minns det första mötet jag var med på, där det fanns ett uppdämt behov av att prata med varandra.... Idag anstränger sig alla verkligen för att samarbeta och föra en dialog. Man kan tro att det var 10 år sedan vi satt och skällde; det var att gå i försvar och bevaka sitt revir. Det är inte mer än två år sedan och idag, alla anstränger sig enormt.”*

Några ansåg dock att det fortfarande fanns vissa tendenser till revirbevakande kvar. Annicka Mörk, Daily News Café, framförde att hon tyckte att deltagarna inte har tillräckliga kunskaper om varandras arbete och ansvarsområden.

De flesta var nöjda med arbets- och rollfördelning mellan nyckelpersonerna i nätverket, med det förbehållet att några tyckte att projektledaren hade en hög arbetsbelastning.

#### 4.8 Samverkan

Samtliga intervjuade ser stora vinster med att samverka kring den här frågan. Flera av de intervjuade anser att samverkan mellan de olika parterna i referensgruppen har förbättrats under projektets gång. Olika förklaringar till det förbättrade samarbetet kom fram i intervjuerna. Betydelsen av projektledarens roll som motor i samverkansarbetet framhölls av flera. Lennart Karlsson från Baldakinen förde fram att nätverket har en stor och viktig uppgift att genomföra, i form av att arbeta fram en så bra utbildning som möjligt. Detta uppdrag har i sin tur lett till samverkan mellan intressenterna:

*” Nu har vi allihopa fått en stor, viktig, gemensam uppgift,... utbildningsprojektet. Vi lär känna varann på ett annat sätt när vi träffas för att utveckla utbildningen...ge och ta erfarenheter...Då får vi gratis något som fattades tidigare – nämligen förtroende... ”den där krögaren” eller ”den där polisen” var inte så tokig i alla fall...vi har ju faktiskt samma mål” (Lennart Karlsson, Baldakinerna)*

Kristian Palm från Alkoholinspektionen ger sin förklaring till den förbättrade samverkan:

*”Jag har annars ett väldigt motstånd mot att prata om nätverk...(skratt). Men i det här fallet är det viktigt tror jag. Det är kontaktytorna där. Det är det att branschen och polisen...har funnit varandra på ett nytt sätt. Hittat nya former för samarbete och tar kontakter när de gör saker.... Alla har nytta av det. Det är*



*denna ömsesidiga nytta som är drivkraften tror jag.. Då pratar man och då lever det kvar. Då får det en kraft.”*

Flera andra nämner på liknande sätt gemensamma vinster och målsättningar som en förklaring till det förbättrade samarbetet.

Allan Nyrén från SHR tror att det förbättrade samarbetet beror bland annat på förändringar i samhällets regelverk i förhållande till alkohol och att den egna organisationen har haft en viss betydelse för den attitydförändringen. Enligt Jan-Olof Tidbeck från Länsstyrelsen fanns samarbetsvägarna redan upparbetade genom Operation Krogsanering, med den skillnaden att man inte samarbetat i preventivt syfte tidigare.

En hel del återstår dock enligt några. Samarbetet kan bli ändå bättre. Ann Hilmersson från Tillståndsenheten betonar vikten av att bygga upp en långsiktighet för att hitta hållbara samverkansformer. Ett problem som hon tar upp är att polisen alltid är tvungna att prioritera det yttre arbetet.

Nätverket har också utvecklats på så sätt att mindre grupper har startats. Tillståndsenheten och Polisen träffas regelbundet för att diskutera gemensamma frågor. Dessutom har krögarna vid Stureplan tagit initiativ till lokala möten. Ibland medverkar polis och representanter från Tillståndsenheten på dessa möten.

#### 4.9 Utbildningen

Alla är positiva till den form som utbildningen har tagit. Dels för att de tror att det finns en okunskap hos restaurangpersonal om dessa frågor, men också för att utbildningen ger möjlighet för bransch och myndigheter att träffas. Trovärdighet och medverkan från lokala aktörer är centrala inslag i utbildningen. Några nämner också utbildningens praktiska inslag som särskilt värdefulla.

De flesta anser att utbildning behövs för flera olika målgrupper; serveringspersonal, dörrvakter, polis och andra myndighetspersoner. Som utbildningen ser ut idag tycker de flesta att den främst är anpassad för restaurangpersonal. Poliser och handläggare kan gärna medverka, men mer för att olika grupper ska träffas och diskutera. Det behövs delvis en annan utbildning för myndighetspersoner, innehållandes andra delar. Ett behov av en differentierad utbildning för krögare nämndes också. Här fanns önskemål från t ex Annicka Mörk och Jan-Olof Tidbeck om att ta ett helhetsgrepp om den delen och utöka med t ex skatter, brandsäkerhet mm. Andra önskemål var att utbildningen skulle göras obligatorisk för restaurangpersonal.

#### 4.10 Krogpolicy

Majoriteten tycker att det är viktigt att restauranger skriver egna alkoholpolicies. Fördelar som nämndes med att utarbeta policies är att de leder till diskussioner, hjälper till att hålla frågan levande och att de fungerar som riktmärke för verksamheten. Krögarna som intervjuas har allihop skrivit policies. De betonar vikten av att restaurangen skriver dokumentet utifrån den egna verksamheten, för att få en bra förankring hos de anställda. Vimal Kovac, Arnoldshuset, tillämnar dessutom ett system med intern kontroll av bland annat överservering av gäster, som utförs av ett privat bevakningsbolag.

SHR har utvecklat ett förslag till hur policies kan formuleras. Detta initiativ nämns av några av de intervjuade och får uppskattning av Börje Vestlund från HRF.

#### 4.11 Kontroller och sanktioner

Samtliga intervjuade ansåg att kontroller och sanktioner behövs. Ann Hilmeresson, Tillståndsenheten svarar på frågan om hur viktiga kontroller och sanktioner är på följande sätt:

*” Hade vi inte det skulle det inte vara lönt att ha utbildningen heller. Det är en förutsättning. Man måste sköta sig. De som anstränger sig måste veta också att sköter sig inte grannen så åker deras tillstånd. Det måste finnas både morot och piska.”*

Åsikterna var dock något delade om vilken betydelse kontroller har. Olle Jacobsson, NÄPO Vasastan, framhöll att kontroller var minst lika viktiga som utbildningen, medan Kristian Palm från Alkoholinspektionen hävdade att utbildningen var allra viktigast för att åstadkomma bestående förändringar.

De intervjuade krögarna konstaterade också att de tyckte att kontrollerna fungerar bättre idag jämfört med tidigare år. Dialogen mellan restaurangerna och myndigheterna uppfattades ha förbättrats.

Samtliga poliser ansåg att sanktionerna fungerar sämre än kontrollerna. De efterlyste en snabbare handläggning och att domstolarna tar ställning till var gränsen går för bråk, oordning och berusning.

#### 4.12 Framtid

De intervjuade fick frågan om de tyckte att projektet och dess olika delar skulle fortsätta, och i sådana fall i vilken form. Alla intervjuade hoppades att projektet skall permanentas i Stockholm och spridas till andra delar av landet.

Med ett undantag tyckte intervjupersonerna att det var viktigt att referensgruppen fortsätter även efter det att STAD-projektet avvecklats. Undantaget var Jan-Olof Tidbeck, Länsstyrelsen, som ansåg att det finns andra samarbetsfora som skulle kunna fungera istället.

En fråga som de intervjuade reflekterade över var om det i framtiden behövs en sammankallande för gruppen och, i sådana fall, vem detta skulle vara.

Uppfattningen var att det behövs en sammankallande. Några uttryckte oro inför att ersätta projektledaren, Birgitta Lindewald. Speciellt krögarna tyckte att det var av stor betydelse att huvudmannskapet uppfattades som neutralt och att projektet inte kommersialiseras alltför mycket. Detta för att myndigheter inte ska tappa intresset och motivationen för att medverka. Ett förslag på en tänkbar sammankallande var Tillstånds-enheten.

Många hade tankar och funderingar om hur utbildningen ska skötas i framtiden. Det var helt klart att de intervjuade hade starka önskemål att sprida arbetsmodellen (utbildning + lokalt nätverksarbete) till andra delar av landet. SHR nämndes av några som en tänkbar aktör att hålla i administrationen av utbildningen. Däremot ville de flesta att någon myndighet och/eller Landstinget skulle finnas kvar som en kvalitetsgarant, hålla i det lokala nätverket och ansvara för examinationen. Vikten av att behålla kvalitén på utbildningen var ett återkommande tema i intervjuerna. SHR:s representant uttryckte ett stort intresse av att sprida utbildningen och ansåg också att organisationen som potentiell kursarrangör skulle hålla i examinationen.

Samma funderingar som för referensgruppen fanns kring utbildningen i form av en oro över att kommersialisera den alltför mycket. Här sågs på samma sätt risker med att lokala myndigheter inte kan eller vill ställa upp om det blir för mycket affärstänkande över verksamheten. Det lokala nätverket uppfattades av flera av de intervjuade som en förutsättning för utbildningen. Utbildningen ses inte som en separat del, utan de olika delarna hör ihop.

Börje Vestlund från HRF uttryckte också en förhoppning om att den här typen av utbildning kommer in på gymnasiet restaurangskolor.

Fokus för den här studien var att studera utvalda nyckelpersoners engagemang och delaktighet i ett projekt som arbetar förebyggande med ansvarsfull alkoholserving på restaurang. Liknande intervjustudier har genomförts bland annat i det finska alkoholförebyggande Lahti-projektet (15).

Samtliga intervjuade tycker att det är angeläget att restauranger tillämpar en ansvarsfull alkoholserving för att förebygga problem. Denna uppfattning hade de intervjuade redan från projektets start, vilket också var ett motiv att medverka, men några har dessutom under projektets gång kommit att prioritera frågan ännu mer.

Intervjuerna ger en tydlig bild av att deltagarna känner sig delaktiga och engagerade i projektet. Engagemanget i projektet tar sig bland annat uttryck i en hög aktivitetsgrad hos deltagarna. Många av dem har deltagit i olika delar av arbetet och alla tycker att de har haft möjligheter att lämna synpunkter under projektets gång. Detta gäller i samma utsträckning myndigheter som restaurangbransch. Flera av de intervjuade tycker att samverkan mellan myndigheter och restaurangbranschen har förbättrats de senaste åren. Det varierar i vilken utsträckning de intervjuade anser att detta beror på projektet. Merparten har dock uppfattningen att den förbättrade samverkan har en koppling till referensgruppen och dess verksamhet. Projektledaren tillmäts av flera att ha haft en stor sammanhållande roll. En annan förklaring som många tar upp är att deltagarna har ett gemensamt mål, gemensamma vinster och en ömsesidig nytta med att samverka. Erfarenheter från andra projekt har visat på problem då deltagare i ett projekt inte är överens om målsättningen (16).

Det höga engagemanget som framkommer i intervjuerna och att deltagarna känner en "stolthet" för projektet är en nyckelfaktor för möjligheten för ett projekt att bli framgångsrikt (17). Andra betydelsefulla faktorer som nämns i litteraturen är att kommunen bedömer projektets frågor vara relevanta för deras

behov, att projektet tar hänsyn till lokala värderingar och är kulturellt relevant och stöd från nyckelpersoner (17,18). Flera av dessa faktorer nämns och berörs av de intervjuade. Samtliga tycker att ansvarsfull alkoholserving är viktigt och relevant. Trovärdighet och lokalt deltagande tas upp av flera. Stödet från nyckelpersonerna har bland annat tagit sig uttryck i policyförändringar som skett under projekttiden, t ex kommunens nya policy om utbildning för restauranger med sena öppettider. Det framkommer också tydligt att de intervjuade har starka önskemål om att projektet ska permanentas. Enligt Holder, en känd alkoholforskare engagerad i den här typen av lokalt alkoholförebyggande arbete, är detta centralt (18). Trots den entusiasm, energi och goda avsikter som ofta uppvisas i projekt har detta ett litet förebyggande värde om arbetet inte blir en del av kommunens system och rutiner. Institutionaliseringstanken bör byggas in som ett projektmål, vilket stämmer överens med flera av de intervjuades resonemang.

Att medel avsätts för ett projekt under en så lång tid som 10 år är mycket ovanligt (18). Det långa tidsperspektivet var bland annat ett motiv till varför några av de intervjuade valde att engagera sig i projektet. För förändringen i samtalsklimatet och den förbättrade samverkan som flera beskriver har förmodligen tidsfaktorn haft stor betydelse. Det tar tid för olika parter att lära känna varandra och skapa förtroende.

Projektledaren har haft en nyckelroll i uppbyggnaden av projektet och som motor i samverkansarbetet. Några av de intervjuade känner en oro att projektledaren ska försvinna. Detta gäller både för projektledaren som person som enligt flera av de intervjuade har goda egenskaper för sitt uppdrag, men även för funktionen i sig. Det behövs en person/funktion som är sammankallande för referensgruppen, håller ihop delarna och är drivande i frågan enligt merparten av de intervjuade. Utmaningen ligger i att hitta formerna för det framtida arbetet vad gäller ansvars- och arbetsfördelning.

Något som också betonas i intervjuerna är att projektet inte kan delas upp i smådelar. Det består inte ”bara” av utbildningen, utan lika viktigt är det lokala nätverk som har byggts upp. Inför en eventuell spridning av arbetsmodellen till resten av landet är det viktigt att detta görs tydligt. Speciellt krögarna hade också farhågor om att göra utbildningen alltför kommersiell. Risken var stor då, enligt dem, att myndigheter inte medverkar i samma utsträckning. Åsikterna varierar något mellan de intervjuade vad gäller de olika delarnas betydelse. Några tycker att utbildningen är det viktigaste, medan andra tillmäter kontroller och sanktioner större betydelse. Uppfattningen hos de flesta är dock att alla delarna behövs. Att de intervjuade ser både utbildning, krogpolicy och kontroller/sanktioner som viktigt är betydelsefullt för projektets möjligheter att lyckas minska våld och skador i Stockholm. Erfarenheter från liknande projekt har visat att samtliga komponenter behövs för att få effekter (6).

## **6 SLUTSATS**

- Nyckelpersonerna känner sig delaktiga och engagerade i projektet.
- Samverkan myndigheter emellan och mellan bransch och myndigheter kring ansvarsfull alkoholserving har förbättrats under projektiden.
- De intervjuade har starka önskemål att arbetsmodellen (utbildning + lokalt nätverk) ska permanentas och spridas till hela landet.

1. Norström T (1998). Effects on criminal violence of different beverage types and private public drinking. *Addiction*, 93, 689-699.
2. Kuhlhorn E (1997). Individualisation of the Swedish alcohol problems. Department of Sociology, Stockholm University.
3. Saltz RF (1987). The roles of bars and restaurants in preventing alcohol-impaired driving: an evaluation of server intervention. *Evaluation and the Health Professions*, 10, 5-27.
4. Saltz RF (1997). Prevention where alcohol is sold and consumed: server intervention and responsible beverage service. In: Plant M, Single E and Stockwell T (Eds): *Alcohol: minimising the harm* pp 72-48. London:Free Association Books.
5. Holder HD, Wagenaar AC (1994). Mandated server training and reduced alcohol-involved traffic crashes: a time series analysis of the Oregon experience. *Accident, Analysis and Prevention*, 26, 89-97.
6. Stockwell T (2000). Responsible Beverage Service: Lessons from server training and policy initiatives around the world. In Elmeland K (Ed): *Lokalt alkohol-drogförebyggande arbete i Norden*, NAD-publikation 38, Helsingfors.
7. Andréasson S, Hjalmarsen K, Larsson J et al (1999). Exploring new roads to prevention of alcohol and other drug problems in Sweden: the STAD project. In Eds Casswell S, Holder H, Holmila M et al. *Fourth Symposium in Community Action Research and the Prevention of Alcohol and Other Drug Problems*. Alcohol & Public Health Research Unit, University of Auckland.
8. Wallin E, Hjalmarsen K, Lindewald B (1999). Serveringsrutiner och policyfrågor. En fokusgruppsintervjustudie med restaurangpersonal. (STAD-rapport nr 10).
9. Wallin E, Lindewald B, Andréasson S. Policy – An instrument for alcohol prevention at licensed premises. Paper presented at the 26<sup>th</sup> Annual Alcohol Epidemiology Symposium of the Kettil Bruun Society for Social and Epidemiological Research on Alcohol, Oslo, Norway, June 5<sup>th</sup> – June 9<sup>th</sup>, 2000.
10. Rehnman C, Lindewald B, Andréasson S (1996). En stor stark tack! En studie av legitimationskontroll på restauranger i Stockholm under våren och hösten 1996. (STAD-rapport 2).
11. Rehnman C, Wallin E, Andréasson S (1998). En stor stark tack II. En studie av legitimationskontroll på restauranger i Stockholm under hösten 1998. (STAD-rapport 8).
12. Andréasson S, Lindewald B, Rehnman C (2000). Overserving patrons in Stockholm restaurants. *Addiction*, 95, 359-363
13. Gripenberg J, Wallin E, Lindewald B, Andréasson S. (2000) Too drunk for a beer. A study of overserving of alcohol in Stockholm. Paper presented at the 26<sup>th</sup> Annual Alcohol Epidemiology Symposium of the Kettil Bruun Society for Social and Epidemiological Research on Alcohol, Oslo, Norway, June 5<sup>th</sup> – June 9<sup>th</sup>, 2000.



14. Patton MQ.(1980) *Qualitative Evaluation and Research Methods* 2<sup>nd</sup> edition. SAGE publications, Newbury Park.
15. Holmila M (Ed) (1997). *Community prevention of alcoholproblems*. Houndmills and London: MacMillan press limited ltd.
16. Casswell S (2000). A decade of community action research. *Substance Use & Misuse*, 35, 55-74.
17. Graham K, Chandler-Coutts M (2000). Community action research: Who does what to whom and why? Lessons learned from local prevention efforts (international experiencies). *Substance Use & Misuse*, 35, 87-100.
18. Holder HD, Moore RS (2000). Institutionalization of community action projects to reduce alcohol-use related factors: Systematic facilitators. *Substance Use & Misuse*, 35, 75-86.

## **FÖRTECKNING ÖVER TIDIGARE UTGIVNA RAPPORTER AV STAD-PROJEKTET**

### Rapport 1

Rehnman Charlotta, Lindewald Birgitta, Andréasson Sven. En stor stark tack!  
En studie av legitimationskontroll på restauranger under våren och hösten 1996.  
STAD-projektet 1996.

### Rapport 2

Rehnman Charlotta, Lindewald Birgitta, Andréasson Sven. Servering av alkohol till berusade på Stockholms restauranger. En studie av överservering på restauranger i Stockholm december 1996 - februari 1997. STAD-projektet 1997.

### Rapport 3

Wallin Eva, Rehnman Charlotta, Larsson Jörgen. Vad tycker ungdomar om Vägskäl? En fokusgruppsintervjustudie med högstadieelever om ett alkohol- och drogmaterial för skolan. STAD-projektet 1997.

### Rapport 4

Lönnqvist Unda, Rehnman Charlotta, Larsson Jörgen, Wallin Eva, Andréasson Sven. Några folköl är väl inte så farligt.... En studie av legitimationskontroll vid inköpsförsök i livsmedelsaffärer i Stockholm under januari 1998. STAD-projektet 1998.

### Rapport 5

Wallin Eva, Rehnman Charlotta. Vykort till tonårsföräldrar. Metod för alkoholförebyggande arbete? STAD-projektet 1998.

### Rapport 6

Wallin Eva, Rehnman Charlotta. Konflikter i tonårsfamiljer. En målgruppsanalys med tonårsföräldrar och tonåringar. STAD-projektet 1998.

### Rapport 7

Rehnman Charlotta, Wallin Eva, Andréasson Sven. En stor stark II. En studie av legitimationskontroll på restauranger i Stockholm höst/vinter 1998-99. STAD-projektet 1999.

### Rapport 8

Wallin Eva, Hjalmarsson Kerstin, Brenemark Thomas, Danielsson Johan. Attityder och uppfattningar om narkotikasituationen på restauranger i Stockholms city. En intervjustudie med dörrvakter, restaurangpersonal och polis. STAD-projektet 1999.

### Rapport 9

Wallin Eva, Hjalmarsson Kerstin, Lindewald Birgitta. Serveringsrutiner och policyfrågor. En fokusgruppsintervjustudie med restaurang personal. STAD-projektet 1999.

### Rapport 10

Hägglund Elisabet. Idéer om lokala förebyggande insatser mot ungdomsmissbruk i Kista. En intervjuundersökning bland personer verksamma i området. STAD-projektet 2000.

### Rapport 11

Rehnman Charlotta, Larsson Jörgen. Folkölskampanjen i Vasastan. En intervention riktad till livsmedelshandlare och föräldrar med syfte att begränsa tillgängligheten till folköl för ungdomar. STAD-projektet 2000.

### Rapport 12

Rehnman Charlotta, Jörgen Larsson. Unga vuxna – dricker mest, langar mest. En fokusgruppsintervjustudie med unga vuxna i åldern 18-25 år. STAD-projektet 2000.

### Rapport 13

Wallin Eva. Fem års samverkan – möjligheter och hinder. En intervjustudie med nyckelpersoner från myndigheter och restaurangbransch i Stockholm. STAD-projektet 2001.

### Rapport 14

Gripenberg Johanna, Wallin Eva. För full för en öl. En uppföljande studie av servering till berusade gäster på Stockholms restauranger. STAD-projektet 2001.