



SERVERING AV ALKOHOL TILL BERUSADE PÅ STOCKHOLMS RESTAURANGER

En studie av överservering på restauranger
i Stockholm

**Charlotta Rehnman
Birgitta Lindewald
Sven Andréasson**

December 1996 - Februari 1997

Rapport nr 2

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 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 90-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 talar allt mer av den internationella forskningen för att det just är på tillgänglighetsområdet som de största framgångarna uppnåtts. Detta understryker behovet av att i lokalsamhället utveckla ny metodik där insatser för att påverka såväl efterfrågan som tillgänglighet vävs samman i nya former av samhällsbaserad prevention.

STAD-projektet har inriktats på arbete 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. 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.

Blir uppenbart berusade gäster serverade mer alkohol?

För att studera om berusade gäster blev serverade mer alkohol genomfördes årsskiftet 1996-1997 en studie på 92 restauranger i Stockholms innerstad. I rapporten presenteras resultatet från denna studie.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING	SIDNR.
0 SAMMANFATTNING	3
1 INTRODUKTION	3
2 SYFTE	5
3 METOD	6
3.1 Restauranger och bortfall	6
3.2 Skådespelare och bedömning av berusningsbeteende	6
3.3 Studiens genomförande och undersökningsinstrument	7
3.4 Analys	9
4 RESULTAT	10
4.1 Utfall av beställningen	10
4.2 Restaurangmiljö	10
4.3 Gästerna	10
4.4 Bartendern	13
5 DISKUSSION	14
6 REFERENSER	18
BILAGA	19
FÖRTECKNING ÖVER TIDIGARE UTGIVNA RAPPORTER FRÅN STAD-PROJEKTET	20

0 SAMMANFATTNING

Det övergripande målet för STAD-projektet är att minska alkohol- och drogrelaterad ohälsa och sociala problem, samt att få och utveckla kunskap om effektiva metoder för att nå detta mål. Det främsta syftet med restaurangprojektet i STAD är att reducera olycksfall och våld relaterade till alkoholkonsumtion på restauranger, samt att reducera alkoholserving till underåriga. Ett delmål är att förändra det befintliga dryckesmönstret, vilket idag i stor utsträckning präglas av berusningsdrickande. För att studera förekomsten av alkoholserving till berusade gäster på Stockholms restauranger anlätades skådespelare. I studien ingick 92 restauranger i Stockholms innerstad. Restaurangerna besöktes under perioden december 1996 till februari 1997 av skådespelare som spelade kraftigt berusade. På 95 procent av restaurangerna serverades skådespelarna starköl. Resultatet talar för att rådande serveringspraxis på Stockholms restauranger är mycket tillåtande vad avser gästernas grad av berusning. Detta står i strid med gällande lagstiftning, som stadgar att "Alkoholdrycker inte får lämnas ut till den som är märkbart påverkad av alkohol eller annat berusningsmedel".

1. INTRODUKTION

I Sverige konsumeras fortfarande den största mängden alkohol i hemmen, men under senare år har restaurangkonsumtionen ökat kraftigt. Vi kommer troligtvis att se en fortsatt ökning av restaurangkonsumtionen eftersom antalet serveringstillstånd har flerdubblats under de senaste åren. I Stockholm finns i dag ca 1415 restauranger med serveringstillstånd. Av dessa är 1123 avsedda för alkoholserving till allmänheten och 292 till slutna sällskap.

Alkohol spelar en stor roll vid våldsbrott (1). Ca 70% av alla gärningsmän och ungefär 40% av alla offer för polisanmält våld är alkoholpåverkade. En vanlig uppfattning är att alkohol som konsumeras på restaurang inte är lika "farlig" som alkohol som dricks i hemmet, dvs att den skulle medföra mindre sociala problem eftersom den sociala kontrollen är större på restaurangen. Detta motsägs av att en stor del av det polisanmälda våldet sker i samband med restauranger och andra platser där alkohol serveras. En ökning av den årliga alkoholkonsumtionen med en liter alkohol 100% per vuxen och år har visats öka misshandeln med ca 10 procent och effekten är starkare när alkoholen förtärs offentligt, t.ex. på restaurang, än när den dricks privat i hemmet.

Vid olycksfall återfinns höga andelar alkoholpåverkade framförallt i samband med singelolyckor i trafiken, drunkningsolyckor, snöskoterolyckor och bland förgiftnings- och kvävningsolyckor (2). De som framförallt är alkoholpåverkade när de skadas är unga och medelålders män. För att motverka de skador, våld och olyckor som kan uppkomma i samband med alkoholkonsumtion på restauranger är det viktigt att utveckla preventiv metodik i samarbete med restaurangbranschen.

I USA har man sedan flera år haft utbildning i Ansvarsfull Alkoholservice (Responsible Beverage Service, RBS) för restaurangpersonal, restaurangägare och andra som arbetar med alkoholservice. Utvärderingar av dessa utbildningsinsatser har visat att programmen medför ökad kunskap hos serveringspersonalen om deras skyldigheter samt gav dem en ökad kunskap om hur man handskas med besvärliga situationer (3). RBS har även kunnat konstaterats resultera i en minskad försäljning av alkohol till minderåriga (4).

Man har även sett att kunder till restauranger och pubar som har genomgått RBS i mindre utsträckning drabbas av trafikolyckor och andra olyckor än kunder till andra serveringsställen. 1986 fattade delstaten Oregon ett beslut att göra alkoholutbildning av serveringspersonal obligatorisk (5). All serveringspersonal måste vart femte år genomgå en fortbildning/utbildning i alkoholservering. Vid slutet av 1989, då ca 50 procent av all personal hunnit genomgå utbildning kunde signifikanta sänkningar i frekvensen av nattliga singelolyckor i trafiken konstateras. Resultatet uppfattas som ett stöd för hypotesen att server intervention programmet i Oregon haft avsedd effekt, dvs att serveringspersonalen har blivit bättre på att se när kunderna blir alltför alkoholpåverkade och bättre klarar av att inte servera ytterligare alkohol i dessa fall.

Restaurangprojektet i STAD syftar till att genom alkoholutbildning av serveringspersonal i Stockholm minska mängden problem relaterade till alkoholkonsumtion på restauranger. Två delmål i projektet ansvarsfull alkoholservering är att minska serveringen av alkohol till underåriga och att minska serveringen till redan berusade gäster.

För att kartlägga utgångsläget i projektet genomförs ett antal baslinjestudier. För att studera överservering på restauranger finns tre metoder beskrivna i litteraturen: deltagande observation (6), passiv observation (7) och observation genom skådespelare (3). Deltagande observation, dvs att låta en projektmedarbetare beställa in ett stort antal drinkar i snabb takt, bedömdes alltför riskabelt. Passiv observation prövades initialt, men befanns vara för ineffektivt. Metoden innebär att projektmedarbetare under ett antal kvällar observerar hur serveringen går till på olika restauranger, och därvid noterar eventuell överservering eller servering till underåriga. Antalet signifikanta observationer blev dock alltför litet för att motivera tidsinsats och kostnad.

Vi valde istället att arbeta med skådespelare som spelade uppenbart berusade på restauranger och som försökte beställa ytterligare alkohol vid bardisken. Här vill man studera om en berusad person blir serverad ytterligare alkohol och hur bartendern agerar gentemot den berusade gästen.

2. SYFTE

Syftet med STAD-projektets överserveringsstudie är att undersöka om en uppenbart berusad gäst blir serverad ytterligare alkohol på restauranger i centrala Stockholm. Vi ville även studera serveringspersonalens beteende gentemot berusade gäster. Faktorer som kunde vara av betydelse för utfallet var miljön i lokalen och ålder och kön hos serveringspersonalen/bartender.

I anslutning till att utbildningsinsatser av serveringspersonal genomförs kommer uppföljningsstudier att genomföras. Syftet med dessa är att studera vilka effekter utbildning i ansvarsfull alkoholservice har på serveringspersonalens förmåga att avbryta eller neka service till berusade gäster.

3. METOD

3.1 Restauranger och bortfall

Restaurangerna valdes ut med hjälp av Länsstyrelsens register över de restauranger i Stockholm som har serveringstillstånd för öl, vin och sprit. Detta gav oss ett representativt urval på 100 stycken dryckesinriktade restauranger i Stockholm, 50 i Stockholms city och 50 på Södermalm.

Restaurangerna representerade olika restaurangkategorier: matrestauranger, nattklubbar, barer/pubar, restaurang/bar i hotel och annat. Under studiens genomförande fick vi ett bortfall på åtta restauranger, tre i city och fem på Södermalm. Orsaken till detta bortfall var att tre av restaurangerna var stängda vid besökstillfället, en restaurang "hoppades över" av misstag, en "hittade" skådespelarna ej till, på en restaurang kände skådespelarna personalen och vid ett tillfälle blev skådespelarna nekade inträde av dörrvakten. Restaurangerna som föll bort ersattes inte av några nya. Sammanlagt ingick 92 restauranger i studien, 47 i city och 45 på Södermalm.

3.2 Skådespelare och bedömning av berusningsbeteende

För att gestalta berusade gäster i studien projektanställdes två manliga skådespelare, 23 och 27 år gamla. För att bedöma om skådespelarna spelade berusade på ett trovärdigt sätt videoinspelades fyra olika tänkbara situationer på en Stockholms restaurang. I dessa fick skådespelarna turas om att spela berusade samt sig själva i nyktert tillstånd. Videoavsnitten visades sedan för en panel med representanter för Citypolisen, Hotell- och Restauranganställdas Förbund, Sveriges Hotell- & Restaurangföretagare, Svenska Restauratör Förbundet, Tillståndsenheten i Stockholms stad, Länsstyrelsen och Alkoholinspektionen samt anställda i restaurangbranschen, totalt 31 personer.

Paneldeltagarna fick för varje situation bedöma graden av berusning hos de båda skådespelarna var genom att sätta ett kryss på en 10 gradig skala, där noll motsvarade nykter och 10 klart överförfriskad. För varje situation fick de även svara ja eller nej på frågan om personen kunde serveras en starköl eller inte. Genom detta tillvägagångssätt utkristalliserades en situation där den ene personen ansågs uppvisa ett klart berusningsbeteende och den andra ett

klart nyktert beteende. I den utvalda situationen ansåg majoriteten av panelen, 62,1 procent att den berusade personen var så berusad att han inte borde serveras en starköl, 24,1 procent var tveksamma och 13,8 procent ansåg att han borde serveras en starköl. Skådespelarna tränades sedan att spela det utvalda berusningsbeteendet och även i att fylla i ett svarsprotokoll (Bilaga 1). Budgeterad ersättning utgick till skådespelarna.

3.3 Studiens genomförande och undersökningsinstrument

Överserveringsstudien genomfördes under 11 tisdagar, 28 onsdagar, 18 torsdagar, 27 fredagar och 8 lördagar mellan ca. klockan 22.00-02.00, perioden 3 december 1996 till 20 februari 1997. Antalet restauranger som besöktes per kväll varierade. Detta beroende på restaurangernas öppettider, om vi i förväg visste att det skulle vara lång kö till restaurangen eller om det var långa avstånd mellan restaurangerna. Vi strävade efter att i genomsnitt besöka fem restauranger per kväll. De kvällar då studien genomfördes träffade en eller två projektmedarbetare skådespelarna på en uppgjord plats. Där fick skådespelarna veta vilka restauranger som skulle besökas under kvällen och vi bestämde tillsammans i vilken ordning de skulle besöka dessa. Därefter gjordes en kort repetition av hur berusningsbeteendet skulle spelas. Skådespelarna fick även kvittera ut en handkassa för kvällen.

En av skådespelarna skulle spela berusad och den andre nykter kompis. Då de kom fram till restaurangen skulle den "berusade" strama upp sig så pass mycket att de kom in. Han fick dock inte verka helt nykter. När skådespelarna hade kommit in på restaurangen var nästa uppgift att gå ett varv i lokalen och sedan fram mot bardisken. Den berusade spelade enligt det förutbestämda berusningsbeteendet och den nyktra kompiserna agerade stöd. De båda skådespelarna skulle sätta sig vid bardisken eller vid ett bord så nära bardisken som möjligt. Den berusade skulle fånga bartenderns

uppmärksamhet genom att fråga "Tja, läget?" och även luta sig fram över bardisken. Den nyktre förstärkte berusningsbeteendet genom att säga kommentarer som "Skärp dig nu!" och "Att du alltid skall bli så full!". Den berusade hängde nu över bardisken, var fumlig, högljudd, lade upp alla pengar, räknade högt osv. Han beställde sedan en stor starköl samtidigt som han försökte få ögonkontakt med bartendern. Den nyktre beställde ett alkoholfritt alternativ samtidigt som han noga registrerade bartenderens bemötande av den berusade samt restaurangmiljön. Efter en stund lämnade den onyktre (alt. den nyktre) bardisken för att gå på toaletten. På toaletten passade han på att göra sig av med ölen (om han fått beställa någon), samtidigt som han noterade hygien på toaletterna. Efter detta lämnade de båda skådespelarna lokalen tillsammans. Varje restaurangbesök tog mellan 30-45 minuter.

Några kvarter bort från restaurangen fyllde sedan skådespelarna i ett frågeformulär med frågor angående vilken profil restaurangen hade, lokalens ljussättning, musiknivå, hygien på toaletterna, gästernas ålder, antal gäster, ordningsläget, antalet berusade gäster, var de beställde ölen, bartenderens beteende, vem de beställde av, om de fick beställa och om de blev rekommenderade något alkoholfritt alternativ. Dessutom noterades om något speciellt hade hänt på restaurangen.

Ansvariga från restaurangprojektet turades om att följa med som observatörer. Efter det att skådespelarna hade börjat sin runda för kvällen satte sig projektmedarbetarna på en av restaurangerna, utan att skådespelarna visste vilken, och väntade på att skådespelarna skulle komma dit. När de kom observerades deras och bartenderens agerande. Därefter gick man gemensamt till ytterligare en eller två av de restauranger som skulle besökas.

3.4 Analys

Efter varje genomförd kväll postade skådespelarna de ifyllda frågeformulären i frankerade kuvert och skickade dessa till STAD-projektet. Efter att studien var avslutad och alla formulär kommit in, kodades och analyserades insamlade data. Kodningen gjordes av en projektmedarbetare i restaurangprojektet.

Den centrala variabel i studien var om skådespelarna blev serverade starköl eller inte. Ytterligare ett syfte var att analysera bartenders bemötande av en uppenbart berusad gäst och ett tredje syfte var att se om miljön och gästerna på restaurangen hade betydelse för utfallet. Resultatet analyseras även i relation till fem olika restaurangprofiler:

Matrestaurang

En ren matrestaurang med ett stort utbud av maträtter i olika prisklasser (13st).

Musik/Show/Dans/Nattklubb

En kategori av restauranger som är mer inriktad på nöjen som dans, musik, uppträdanden. Utbudet av mat är här i allmänhet begränsat, dessa restauranger är mer dryckesinriktade (13 st).

Bar/Pub

Till denna kategori hör restauranger som är klart dryckesinriktade och endast har ett mindre utbud av enklare maträtter (62 st).

Restaurang/bar i hotel

En restaurang/bar i som ligger i anslutning till hotellverksamhet (2 st).

Annat

Restauranger som inte faller inom någon av ovan nämnda grupper (2 st)

4. RESULTAT

4.1 Utfall av beställningen

Den synbart berusade skådespelaren blev serverad starköl på 94,6% (87) av de 92 restauranger som besöktes (fig. 1). Av de fem restauranger där den synbart berusade blev nekad, låg tre i Stockholms city och två på Södermalm.

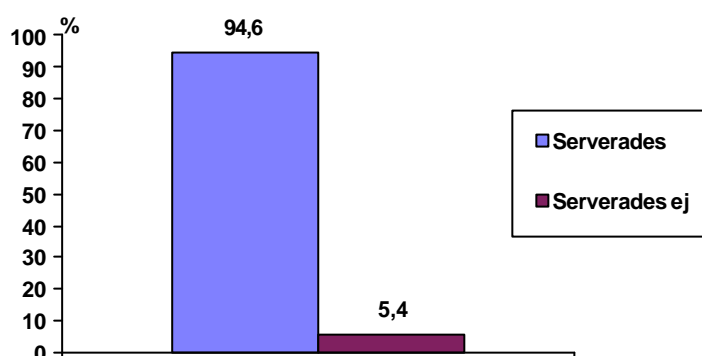


Fig. 1 Andelen restauranger där skådespelarna blev resp. inte blev serverade starköl

Nästan alla (94,6%) av ölbeställningar gjordes vid bardisken. Även vid de fem tillfällen där skådespelarna inte blev serverade starköl beställdes ölen vid bardisken.

4.2 Restaurangmiljö

Miljön på krogen, dvs ljussättning, musiknivå och hygien på toaletterna, kunde ej visas ha någon betydelse för om skådespelarna blev serverade alkohol eller inte. Antalet nekade serveringar var så litet att några säkra slutsatser rörande sådana samband ej kan dras.

4.3 Gästerna

Angående gästerna på krogen fick skådespelarna uppskatta ålder, antal gäster, antal berusade gäster och ordningsläget.

Ålder

Drygt hälften, 51,1% av restaurangerna hade en publik som var yngre än 30 år. Andelen gäster som var mellan 30-50 år var 40,2%. Gäster som uppskattades vara 50-60 år hade endast en restaurang. Blandad publik hade 7,6% av restaurangerna (tabell 1).

Tabell 1. Fördelning av restauranger utifrån skattad medelålder på gästerna .

Ålder på gästerna (år)	Restauranger (%) (n = 92)
< 30	51,1
30-50	40,2
50-60	1,1
Blandat	7,6
Summa:	100

Antal gäster

Majoriteten av restaurangerna hade många gäster de kvällar då studien genomfördes. 46,7% av restaurangerna välbesökta och 6,5% överfulla (tabell 2).

Tabell 2. Fördelning av restauranger utifrån skattat antal gäster.

Antal gäster	Restauranger (%) (n = 92)
Få	18,5

Halvfullt	28,3
Fullt	46,7
Överfullt	6,5
Summa:	100

Berusade gäster

Knappt hälften (40/92) av restaurangerna hade inga berusade gäster. 46 av restauranger hade få berusade gäster och sex hade många berusade gäster (tabell 3).

Tabell 3. Skattad förekomst av berusade gäster på restaurangerna.

Berusade gäster	Restauranger (%) (n = 92)
Inga	43,5
Få	50,0
Många	6,5
Summa	100

Ordning

Det var i allmänhet bra ordning på restaurangerna. Med ordning avses här att det är "hyfsat rent och snyggt". Dvs, att det inte ligger krossat glas på golvet, utspilld öl på bordet, att tomma tallrikar och glas plockats bort från borden osv. Ordning innebär också att det inte är stök och bråk mellan gästerna.

Av 92 restauranger hade 83 ordning och nio oordning. Av dessa nio var sju barer/pubar och två nattklubbar (tabell 4).

Tabell 4. Skattad bedömning av ordningsläget på restaurangerna.

Ordningsläget	Restauranger (%) (n = 92)
Ordning	90,2
Oordning	9,8
Summa	100

4.4 Bartendern

Kön

I vår studie var det en klar övervikt av manliga bartenders. 73,9% (68 av 92) var män och 26,1% (24 av 92) var kvinnor.

Ålder

Det är unga människor som arbetar i restaurangbranschen. Av de bartenders som ingick i vår studie skattades 71,7% att vara mellan 20-35 år. Kvinnorna skattades i genomsnitt att vara yngre än männen. 87,5% av kvinnorna och 66,2% skattades att vara 20-35 år (tabell 5).

Tabell 5. Procentuell fördelning av skattad ålder på serveringspersonalen uppdelat på kön.

Ålder (år)	Män (%) (n = 68)	Kvinnor (%) (n = 24)	Totalt (%) (n = 92)
20-25	11,8	25	15,2
26-30	29,4	54,2	35,9
31-35	25	8,3	20,6

36-40	16,2	8,3	14,1
41-45	13,2	0	9,8
46-50	2,9	4,2	3,3
Ej svarat	1,5	0	1,1
Summa	100	100	100

5. DISKUSSION

Även om så gott som alla bartenders serverade våra försökspersoner, var många dock tveksamma till att servera. De studerade skådespelarna noggrant innan de serverade och verkade undrande. Under studien noterades dock flera exempel på okritiskt accepterande av den svåra berusning som försökspersonerna spelade upp. På en av restaurangerna uppmuntrade bartendern skådespelarna att dricka. De hade beställt en öl och en läsk. Bartendern kom med två öl och vägrade sedan att ta tillbaka beställningen. En annan bartender frågade om de ville ha en öl till efter den första. Ibland skämtades det om skådespelarnas berusning. Kommentarer som "Ja, du behöver en till!" var vanliga. Därtill noterades under studien flera fall där serveringspersonalen själva drack alkohol under arbetstid, vid något tillfälle tillsammans med gästerna.

Bartendern gavs gott om tid att studera den berusade skådespelaren. Beställningen i studien fick inte gå för fort. Därmed fick bartendern möjlighet att överväga om de verkligen skulle servera eller inte. Då det gällde skådespelarna och deras agerande, turades de om att spela nykter och att spela berusad. Detta för att det upplevdes som väldigt mentalt krävande att spela berusad. En reflektion som gjordes under studien var att det var sårbart att bara använda sig av ett skådespelarpar. Studien tog längre tid att genomföra än vad vi hade räknat med och med endast ett skådespelarpar var det svårt att upprätthålla kvalitén på skådespelarprestationerna mot slutet av studien. Med fler skådespelare och observatörer hade vi kunnat arbeta snabbare, och på så sätt fått en jämn och hög kvalitet. Dock blir resultatet tillförlitligare eftersom vi vet att alla restauranger har fått besök av "samma" gäster.

Eftersom skådespelarna blev serverade på nästan alla ställen hade varken gästernas ålder, antal eller antal berusade gäster och ordning någon betydelse för utfallet. Bartenderns kön och ålder hade inte heller någon betydelse.

Denna studie av överservering i Stockholms innerstad visar att uppenbart berusade personer oftast blir serverade alkohol på restaurang. Endast fem restauranger av 92 nekade servering. Detta har viktiga implikationer för folkhälsan i allmänhet och alkoholpreventionen i synnerhet. Senare års alkoholforskning har allt tydligare visat att konsumtionsmönstret, och i synnerhet berusningsdrickande, är helt avgörande för omfattningen av en rad alkoholrelaterade problem (8). Den svenska alkoholkulturen kännetecknas av en låg total alkoholkonsumtion, men av en hög och växande andel berusningsdrickande (9). Mellan 1967 och 1992 mer än tredubblades andelen svenska alkoholkonsumenter som minst två gånger per månad drack sig berusade, där berusningsdrickande definieras som att vid ett och samma tillfälle dricka mer än 37 cl starksprit eller 6 burkar starköl (10). Anslutningen till EU kommer sannolikt att leda till en ökad total alkoholförsäljning till följd av lägre priser. Därtill har systembolagets monopol på leveranser till restaurangerna avskaffats för vin och sprit, varför även ett ökat kommersiellt tryck kan förväntas leda till ökad försäljning.

Restaurangerna, som varande offentliga lokaler, spelar en viktig roll för alkoholkulturens upprätthållande och förändring. Om det rådande svenska berusningsdrickandet ger upphov till oro, bör just restaurangerna ses som ett strategiskt forum för preventiva insatser. Ett viktigt delmål för restaurangprojektet i STAD är att få till stånd en förändring i synen på berusningsdrickande. Huruvida detta är möjligt eller realistiskt kan diskuteras. Holder (11) menar att utbildningsinsatser, även om de är efterfrågade, i sig själva sällan leder till bestående förändringar. För att vara

effektiva måste de ha stöd i lagar och regler som uppställs av lokalsamhället, och den tillsyn och de sanktioner som tillämpas. Denna studie är den första i Sverige som beskriver förekomsten av servering till berusade personer och syftar till att klargöra hur serveringspraxis ser ut i utgångsläget för STAD-projektet. En utgångspunkt för studien var alkohollagens tredje kapitel, 8§, som stadgar att "Alkohol drycker inte får lämnas ut till den som är märkbart påverkad av alkohol eller annat berusningsmedel". För att säkerställa att studien verkligen handlar om "märkbart påverkade" fick en allsidigt sammansatt panel, med företrädare för restaurangbranschen, först ta ställning till om det demonstrerade beteendet verkligen var oförenligt med fortsatt alkoholservice. Närmare 90% av dessa bransch-kunniga personer bedömde att så var fallet. Likväl finner vi att över 90% av restaurangerna serverar en person som uppvisar detta beteende. Detta kan ha olika förklaringar:

Avsaknad av alkoholpolicy

Endast ett fåtal av de undersökta restaurangerna hade en skriftlig alkoholpolicy, som exempelvis behandlade bemötandet av berusade gäster. Personalen hade således inget uttalat stöd från ledningen för att agera restriktivt. Tvärtom upplevde flera ett tryck att agera tolerant av kommersiella skäl.

Avsaknad av utbildning

Endast en bråkdel av restaurangerna hade personal som fått utbildning i alkoholfrågor. Den utbildning de flesta hade fått hade sin tyngdpunkt i formella krav på ekonomisk redovisning, samt i regelverket för alkoholutskänkning. Ingen hade fått utbildning som innefattade bedömning av berusade gäster eller avbrytande av fortsatt service.

Unga serverare

Serveringspersonalen tillhör de åldersgrupper som har den högsta alkoholkonsumtionen i samhället. 51,1% av serverarna var 30 år eller yngre; 71,7% var 35 år eller yngre. Under studiens gång beskrev serveringspersonalen vid flera tillfällen en hög egen alkoholkonsumtion. Flera som kommenterade detta menade att detta var socialt utåtriktade människor som rörde sig i miljöer med hög tillgänglighet till alkohol. Acceptansen för berusning föreföll hög. Flera forskningsrapporter har beskrivit restauranganställda som en högriskgrupp för alkoholproblem (12).

Bristande tillsyn och sanktioner

Tillsyn över restaurangernas alkoholservice utövas i Stockholm såväl av kommun, som länsstyrelse och polis. Kommunens tillståndsenhet, med huvudansvaret för tillsynen, har som ambition att inspektera varje restaurang med serveringstillstånd en gång om året. Denna tillsyn fokuseras dock i allmänhet på restaurangernas ekonomiska redovisning, och mindre på alkoholservice. Merparten av de serveringstillstånd som återkallats, liksom de varningar som utfärdats, har således motiverats av ekonomiska missförhållanden, och endast ett fåtal av alkoholpolitiska motiv, i första hand service till underåriga. Polisens tillsyn är i motsats till många andra länder mycket begränsad, och ofta mer inriktad på narkotika än på alkoholservice. Tillsynen och sanktionerna utgör knappast ett starkt motiv för restaurangerna att tillämpa en restriktiv serveringspraxis.

6. REFERENSER

1. Lenke Leif (1989). Alcohol and criminal violence: time series analyses in a comparative perspective. Akademisk avhandling. Institutionen för socialt arbete, Lunds universitet.
2. Socialstyrelsen redovisar 1988:4. *Alkohol och olycksfall*. Stockholm.
3. Gliksman Louis, McKenzie Diane, Single Eric, Douglas Ronald, Brunet Suzanne & Moffatt Kenneth. *The role of alcohol providers in prevention: an evaluation of a server intervention programme*. *Addiction* 88 1993: 1195-1203.
4. Grube Joel W. *Preventing sales of alcohol to minors: results from a community trial*. *Addiction* 92 (Supplement 2) 1997: S251-S260.
5. Holder HD, Wagenaar AC. *Mandated server training and reduced alcohol-involved traffic crashes: a time series analysis of the Oregon experience*. Prevention Research Center, Berkeley, Ca 94704. *Accid Anal Prev* 1994 Feb ; 26(1):89-97

6. Saltz Robert F, Stanghetta Paula. *A community-wide Responsible Beverage Service program in three communities: early findings*. *Addiction* 92 (Supplement 2) 1997: S237-S249.
7. Saltz Robert F, Hennessy Michael. *Reducing intoxication in commercial establishments: an evaluation of Responsible Beverage Service practices*. Prevention Research Center, Berkeley, California.
8. Room R, Bondy S & Ferris J. *The risk of harm to oneself from drinking*. Canada 1989, *Addiction* 90: 499-513.
9. Köhlhorn Eckart. *Svenska alkoholorestauranger på väg in i Europa*. Stockholm 1993.
10. Köhlhorn Eckart. *Individualisation of the Swedish alcohol problems*. Sociologiska Institutionen. Stockholms Universitet. 1997
11. Saltz Robert F, Stanghetta Paula. *A community-wide Responsible Beverage Service program in three communities: early findings*. *Addiction* 92 (Supplement 2) 1997: S237-S249.
12. Kjärheim Kristina, Mykletun Reidar, Aasland Olaf G, Haldorsen Tor & Andersen Aage. *Heavy drinking in the restaurant business*. *Addiction* 90; 1995: 1487-1495

Bilaga 1

Datum _____ Tid _____ Kod _____

Profil? Restaurang Musik/Show/Dans/nattklubb Bar/Pub

Restaurang/ Bar i hotel Annat _____

Lokalens ljussättning? Ljus Halvmörk Mörk

Musiknivå? Hög Kommunikerbar Låg

Hygien på toaletterna? U.a Anm

Gästernas ålder? < 30 30-50 50-60 Blandat

Antal gäster? Få Halvfullt Välbesökt Överfullt

Ordningssläget? Ordning Oordning

Berusade gäster? Inga Få Många

Servering

Var beställde du? Baren Bordet

Bartenderns proffsighet? fullständig kontroll dålig kontroll
säker osäker

såg dig i ögonen såg dig inte i ögonen

Vem beställde du av? Man Kvinna Ålder _____

Fick du beställa en starköl? Ja Nej

Blev du rekommenderad något alkoholfritt alternativ? Ja Nej

Ge exempel på en händelse!

Utgifter:

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 Vägska? 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

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