



Ansvarsfull alkoholhantering
i Göteborgs krog- och nöjesliv

Slutrapport RUS-projektet

RUS
restauranger utveckling samarbete

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

INLEDNING	3
VARFÖR BEHÖVS RUS?	4
SYFTE, MÅL OCH STRATEGIER	4
VAD HAR ÅSTADKOMMITS SEDAN PROJEKTET STARTADE?	5
Strategi 1. Genomföra kartläggningar och studier av restaurangbranschen - fokus på alkohol	5
Studie av servering till berusade gäster	5
Studie om ungdomar runt 18 år och deras krogliv på ett antal restauranger i centrala Göteborg	6
Studie om ungdomars möjlighet att beställa starköl på krogen utan att behöva visa legitimation	6
Strategi 2. Utbilda krögare, personal och vaktpersonal i ansvarsfull alkoholservice	7
RUS-utbildningen	7
RUS-medlemmar	8
Information och marknadsföring	8
Strategi 3. Vårda och utveckla befintliga samarbetsforum och även utveckla nya	8
Restaurangrådet	8
Ordningsvaktstrådet Lorensberg	9
Mobilisering Mot Narkotika	9
Strategi 4. Utveckla former för stöd och kontroll	9
Tillståndsenheten	9
Polismyndigheten	10
Tillståndshavare och krav på policy i ansvarsfull alkoholantering	10
EFFEKTER OCH RESULTAT – HAR VI UPPNÅTT VÅRT SYFTE?	10
UTVECKLING AV PROJEKTET OCH DESS METODER	11
Skapa en modell för ansvarsfull alkoholantering i Västra Götalands läns kommuner	11
Referensgrupp för nationell spridning av metoden ”ansvarsfull alkoholservice”	11
RUS-projektets framtid	11
MEDIAEXPONERING AV PROJEKTET	12
BILAGOR	

INLEDNING

RUS-projektet (Restauranger Utveckling Samarbete) startade i september 2002 och är ett samarbetsprojekt som leds av Göteborgs Restaurangråd med representanter från restaurangbranschen, polismyndigheten i Västra Götaland, Göteborgs Stad, SHR (Sveriges Hotell- och Restaurangföretagare) och HRF (Hotell- & Restaurangfacket). Göteborgs Stad representeras av Tillståndsenheten och Cityenheten. Det gemensamma arbetet syftar till att förebygga och minska våld och skador som är en konsekvens av att folk dricker sig alltför berusade på krogen eller använder narkotika. Den arbetsmetod RUS valt att arbeta efter bygger på tre delar: samverkan med restaurangbranschen, utbildning i ansvarsfull alkoholhantering samt förstärkt myndighetstillsyn.

I Göteborg finns sedan tidigare en god samarbetskultur mellan restaurangbransch, kommun och polis. RUS uppdrag är att vårda och utveckla samarbetet och att bygga ut nätverket. Ett ökat samarbete mellan restaurangbransch och myndigheter samt ökad kunskap och medvetenhet innebär att kraven stiger på att arbetsgivare och myndigheter har effektiva former för stöd och kontroll. RUS-projektet ska medverka till effektiv myndighetstillsyn, men också till möjligheter till stöd och hjälp från myndigheternas sida när problem uppstår. RUS erbjuder en tvådagarsutbildning i ansvarsfull alkoholhantering (kallad RUS-utbildningen) som vänder sig till krögare, restaurangpersonal och vaktpersonal. Syftet med utbildningen är att stärka kursdeltagarna i sin yrkesroll och att de lär sig att hantera konflikter på ett bra sätt.

RUS bedriver också kartläggningar och studier av restaurangbranschen med fokus på unga vuxna och alkohol. Detta görs dels för att få en uppfattning om branschen, men också för att på sikt kunna följa upp om projektets insatser gett några effekter.

RUS har under projektperioden delvis finansierats med bidrag från Länsstyrelsen i Västra Götaland. Från och med hösten 2005 är RUS en permanent verksamhet finansierad av Göteborgs Stad. I denna rapport presenteras vad RUS åstadkommit under projekttiden september 2002 till augusti 2005.

Mer information finns på www.rus-gbg.nu eller ring Louise Bergman, RUS projektledare, telefon: 031-61 28 69 eller e-post: louise.bergman@centrum.goteborg.se



Göteborgs Stad
Centrum



RUS är ett projekt i samarbete mellan restaurangbranschen, polismyndigheten i Västra Götaland, Göteborgs Stad Centrum, SHR (Sveriges Hotell- och Restaurangföretagare) och HRF (Hotell- och Restaurangfacket)

www.rus-gbg.nu

VARFÖR BEHÖVS RUS?

Under det senaste decenniet har antalet restauranger med serveringstillstånd ökat markant och alkoholkonsumtionen på restauranger har flerdubblats. Allt tyder på att vi kommer att få se en ökad alkoholkonsumtion på restauranger i framtiden. Forskning visar att det i Sverige finns ett starkt samband mellan alkoholkonsumtion och våld. Vid 70-80 procent av alla våldsbrott är gärningsmannen och/eller offret påverkat av alkohol. Förklaringen till detta kan vara att vi lever i en kultur där vi är vana vid att berusa oss. Kopplingen mellan alkohol och våld är generellt starkare i länder där man dricker för att berusa sig än i länder där dryckesmönstret är ett annat. När befolkningen dricker alkohol på krogen blir effekten ännu större när det gäller våldsbrottsligheten jämfört med när man dricker hemma. De anmälda misshandelsfallen blir fem till tio gånger fler när alkoholkonsumtionen på restauranger går upp, jämfört med när konsumtionen i hemmen går upp lika mycket. Restaurangerna är därför en viktig arena att nå ut till när det gäller att förebygga våld och skador i samband med alkoholkonsumtion.

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

SYFTE, MÅL OCH STRATEGIER

Syftet med RUS-projektet är att minska våld och skador som är en konsekvens av att folk dricker sig alltför berusade på restauranger eller använder narkotika i restaurangmiljö. Delmål för projektet är:

- **Ungdomar** – endast gäster över 18 år ska bli serverade alkohol
- **Berusning** – alltför berusade gäster ska inte bli serverade ytterligare alkohol
- **Öka kunskapsnivån** – erbjuda utbildning för att stärka krögare, personal och vaktpersonal i sin yrkesroll
- **Policyarbete** - stödja restaurangerna i att utarbeta egen alkohol- och drogpolicy
- **Samarbete** – vårda och utveckla samarbetet mellan restaurangbransch, kommun och polis
- **Narkotika** - minska narkotikarelaterade problem på krogarna

En separat projektplan finns för det delmål som rör narkotika. I denna rapport behandlas endast de mål som är förknippade med alkoholkonsumtion på restaurang.

Projektets mål ska uppnås genom följande strategier!

För att uppnå projektets syfte och mål har RUS valt att arbeta efter den metod i ansvarsfull alkoholhantering som utvecklats av STAD-projektet (www.stad.org) i Stockholm. Denna arbetsmetod innefattar fyra strategier:

1. Genomföra kartläggningar och studier av restaurangbranschen med fokus på alkohol
2. Utbilda krögare, personal och vaktpersonal i ansvarsfull alkoholhantering
3. Vårda och utveckla befintliga samarbetsforum och även utveckla nya
4. Utveckla former för stöd och kontroll

VAD HAR ÅSTADKOMMITTS SEDAN PROJEKTET STARTADE?

Med utgångspunkt från projektets strategier som presenterades ovan, redogörs i kommande avsnitt vad som hänt sedan projektets start i september 2002 då Louise Bergman anställdes som projektledare.

Strategi 1. Genomföra kartläggningar och studier av restaurangbranschen - fokus på alkohol

RUS har genomfört ett antal studier av restaurangbranschen med fokus på unga vuxna och alkohol. Detta har gjorts för att få en uppfattning om branschen, men också för att på sikt kunna följa upp RUS-projektet och se om projektets insatser gett några effekter.

Studie av servering till berusade gäster

RUS berusningsstudie indikerar att utbildning är nödvändig för branschen. I februari 2003 besöktes 30 restauranger i centrala Göteborg av skådespelare som spelade kraftigt berusade. Skådespelarnas uppgift var att beställa starköl. Samtliga besökta restauranger hade sena öppettider, antingen till klockan 03 eller 05, och vände sig till en publik över 20 år. Observatörer fanns på plats vid varje krogbesök. Trots skådespelarnas kraftiga berusning blev de serverade vid **hälften** av försöken.

Studien visar att krögare och restaurangpersonal behöver utbildas i vilka skyldigheter de har när det gäller alkoholserving. Att servera en märkbart berusad gäst strider mot alkohollagen och kan ge böter eller sex månaders fängelse. Restaurangen riskerar även att förlora sitt alkoholtillstånd. Studien gjordes i samarbete med STAD-projektet, Stockholm, och med vetenskapligt stöd från Sven Andréasson (överläkare, docent och expert vid Statens Folkhälsoinstitut). Folkhälsoinstitutet bidrog med 50.000 kronor och detta bidrag gjorde det möjligt för RUS att genomföra studien. Tanken är att studien ska genomföras igen om något/några år för att på så sätt kunna studera om restaurangpersonalens beteende förändrats. Mer information om studien finns att läsa i RUS Rapport 3 "Hur berusad kan man bli?" som kan laddas ner på www.rus-gbg.nu.

Berusningsstudiens resultat offentliggjordes på en pressträff den 10 mars 2003 på Restaurang Nivå. Skådespelarna medverkade för att spela upp berusningsscenen. Syftet med pressträffen var dels att beskriva studien, men också att ta tillfället i akt att informera om RUS-utbildningen som hade premiär dagen efter. Pressträffen var mycket välbesökt (se vidare i avsnittet "Mediaexponering").

Studie om ungdomar runt 18 år och deras krogliv på ett antal restauranger i centrala Göteborg

För att kartlägga och få en bättre bild av ungdomars erfarenheter av kroglivet genomförde RUS under november-december 2002 en observationsstudie i samarbete med det brottsförebyggande organet ”Tryggare och Mänskligare Göteborg”. En fullständig rapport ”Rapport 2 Ung på krogen” kan laddas ner på www.rus-gbg.nu. Syftet med studien är att ge en ökad förståelse och en beskrivning av ett antal restauranger i centrala Göteborg som har en ungdomlig publik. Syftet är också att ge en bild av ungdomarnas syn på 18-årsgränsen och ungdomars användning av falska legitimationer. Deltagande observationer gjordes på 12 restauranger i centrala Göteborg med en åldersgräns på 18 år. Intervjuer gjordes också med ungdomar mellan 16-20 år.

Studiens slutsats är att det är en helt acceptabel krogmiljö som ungdomarna befinner sig i. Den positiva bilden till trots innebär kombinationen nöje, ungdomar och alkohol också en del svårigheter. Att ha ett ungdomsinriktad krog ställer vissa krav på krögaren om han eller hon vill agera ansvarsfullt. Det är extra viktigt att alkohollagen följs när man har att göra med unga människor som är ovana vid alkohol och behöver gränser. Det gäller såväl berusningsgrad och prissättning som legitimationskontroll. Här har RUS-projektet en stor uppgift att utbilda krögare, restaurangpersonal och vaktpersonal i ansvarsfull alkoholhantering. Detsamma gäller ålderskontrollen; inte en enda gång observerades att serveringspersonalen kontrollerade ungdomarnas ålder. De förlitade sig helt på kontrollen i entrén. Serveringspersonalen behöver bli mer medvetna om sitt eget ansvar. Det är också viktigt att erbjuda kunskap i att identifiera falska legitimationer. När det gäller ungdomars utbredda användning och liberala attityder kring falska legitimationer ser vi det som en fråga för polismyndigheten att fundera kring. Det blir färre och färre ställen för ungdomarna runt 18 år att roa sig på. Hur man ska erbjuda ungdomar vettiga miljöer att vistas i är en fråga för politikerna att ta ställning till.

Studie om ungdomars möjlighet att beställa starköl på krogen utan att behöva visa legitimation

Åtta ungdomar, 18 år fyllda men med ett yngre utseende enligt bedömning av expertpanel, besökte i maj 2004 restauranger i centrala Göteborg för att se om de kunde bli serverade alkohol utan att behöva visa legitimation. Totalt genomfördes 100 beställningsförsök på 50 slumpmässigt utvalda restauranger uppdelat på 14 kvarterskrogar, 8 pubar, 8 krogar med ungdomsinriktning och 20 barer/nattklubbar.

Resultatet visade att 32% av restaurangerna serverade ungdomarna alkohol. Resultatet skilde sig om man jämför typ av restaurang. Av de 8 ungdomskrogarna som ingick i studien var det endast en som sålde starköl. Av de 20 barer/nattklubbar som fick besök serverade sex stycken starköl. Ingen av de 8 pubarna som ingick i studien gick med på att sälja en stor stark utan att ungdomarna visade legitimation. Lättare var det att köpa starköl på en så kallad kvarterskrog. Av de 14 kvarterskrogarna i studien serverade nio starköl till RUS utsända. En fullständig rapport om studien ”Rapport 4 Hur gammal är du” kan laddas ner på www.rus-gbg.nu.

Studiens resultat visar att det är relativt enkelt för ungdomar att köpa starköl på restauranger i centrala Göteborg. Särskilt enkelt är det att bli serverad på en kvarterskrog. Konstateras kan att serveringspersonalen på vissa restauranger brister i att begära och kontrollera legitimation. Krögare och personal bör därför bli mer medvetna om vilka skyldigheter de har när det gäller alkoholservice. RUS-utbildningen bör vara en framkomlig väg för att höja medvetenheten och ansvarskänslan hos de personer som serverar alkohol. Förhoppningsvis kommer detta att resultera i en ökad kontroll av ungdomars ålder.

Strategi 2. Utbilda krögare, personal och vaktpersonal i ansvarsfull alkoholservice

Under cirka 7 år har STAD-projektet i Stockholm genomfört en tvådagarsutbildning i ansvarsfull alkoholservice. För att utveckla och genomföra en liknande utbildning i Göteborg träffade Louise Bergman, under hösten 2002, medarbetare i STAD-projektet för att ta del av deras erfarenheter. Ett nära samarbete inleddes med STAD:s projektledare Birgitta Lindewald som delvis har som uppgift att föra STAD:s erfarenheter och kunskaper vidare ut i landet. Stödet från Stockholm har gett en god grund att stå på i arbetet med Göteborgs utbildning, RUS-utbildningen.

För att ta fram en så bra utbildning som möjligt som passar Göteborg tillsattes i oktober 2002 en referensgrupp med nyckelpersoner från restaurangbranschen i centrala Göteborg. Jannis Christof, ordningsvaktchef på Restaurang Nivå, var sammankallande till referensgruppen. Syftet med gruppens arbete var att genom medlemmarnas kunskaper och erfarenheter stödja utvecklingen av RUS-utbildningen. Inför planeringen av utbildningen diskuterade gruppen inom vilka områden branschen har mest behov av utbildning och vad man uppfattade som problematiskt. I referensgruppen fanns representanter från Nivå, Bryggeriet, Valand, Madison, Aveny 10 och Joe Farelli's.

RUS-utbildningen

Under perioden mars 2003 till maj 2005 har tjugo RUS-utbildningar genomförts. 472 personer från 68 restauranger, hotell och bevakningsföretag i Göteborg har genomgått utbildningen (se bilaga 2). Samtliga större nattklubbar i centrum har helt eller delvis utbildat sin personal. Även nyckelpersoner från polis och kommun har medverkat. Tvådagarsutbildningens innehåll är alkoholens medicinska effekter, alkohollagen, polisens roll, diskussion kring lagom berusningsnivå, narkotika, skriftligt prov och konflikthantering (se bilaga 1 för schema). Föreläser gör bland annat representanter från restaurangbranschen, polismyndigheten samt tillståndsenheten och cityenheten från stadsdelsförvaltningen Centrum. 25-30 personer deltar vid varje utbildningstillfälle. Utbildningen har kostat 400 kronor per deltagare (exkl. moms) men priset höjdes från augusti 2004 till 650 kr (exkl. moms) I priset ingår frukostfika, för- och eftermiddagskaffe, lunch och utbildningskompendie. Utbildningarna har hållits på Restaurang Nivå och Restaurang Palace.

Kursutvärderingar görs löpande (Rapport 1 Utvärdering av RUS-utbildningen kan laddas ner på www.rus-gbg.nu). Utvärderingarna visar att kursdeltagarna är mycket nöjda med utbildningen. I den senaste kursutvärderingen från maj 2005 gav deltagarna utbildningen betyget 4,3 på en femgradig skala. De flesta deltagare svarade att de tror att de kommer att få stor eller mycket stor nytta av utbildningen i sitt arbete. Utvärderingen visar att det finns ett stort behov av utbildning av detta slag. Några kommentarer från utvärderingen:

"Jag kommer absolut att tänka mer på mina handlingar och ta det mer på allvar"

"Folk/personalen blir säkrare i sin situation vilket motverkar konflikter. Önskar att all vår personal och övriga i Göteborg får genomgå detta. Förändringar kommer att ske. Tack"

"Bra kurs, glad att jag fick gå, hoppas att många av mina kollegor också får chansen så att vi kan arbeta tillsammans efter samma mål"

Utbildningskompendiet, som trycks i färg, uppdateras kontinuerligt och är en sammanfattning av det som utbildningen innehåller. En manual har tagits fram för varje tema i utbildningen som beskriver vad temat ska handla om. Med hjälp av manualerna är det enkelt för nya föreläsare att sätta sig in i vad de förväntas föreläsa om.

Det är tydligt att RUS-utbildningen är en bra plattform för samarbete. Nya kontakter skapas kontinuerligt och RUS projektledare får ofta samtal från kursdeltagare som har frågor kring sin arbetsmiljö.

RUS-medlemmar

I kursutvärderingen av RUS-utbildningen framgår det tydligt att deltagarna önskar en fortsättning på RUS-utbildningen. Därför beslutade RUS under hösten 2003 att erbjuda deltagarna ett medlemskort. Tanken är att bjuda in RUS-medlemmarna till uppföljande aktiviteter där vi fortsätter att diskutera intressanta teman. Den första uppföljande aktiviteten ägde rum 20 juni 2004 då deltagarna bjöds in till en träff på restaurang Dubliners. Lennart Johansson, RUS narkotikasamordnare, föreläste om de studier som gjorts i Stockholm och Malmö om narkotika på krogen. Ytterligare en träff hölls den 6 april 2005 då Stockholmskrögarna Vimal Kovac och Lennart Karlsson föreläste om sitt arbete mot narkotika på krogen. Ett 70-tal personer från restaurangbranschen kom till föreläsningen.

Information och marknadsföring

För att nå ut med information har RUS skapat en egen hemsida www.rus-gbg.nu. Här kan man läsa om RUS-projektet och få nödvändig information om RUS-utbildningarna. Det är också möjligt att ladda ner de rapporter som skrivits i RUS-projektet. Visitkort och brevpapper har tagits fram samt en informationsbroschyr. Under 2005 har pennor tagits fram som delas ut under RUS-utbildningen.

Strategi 3. Vårda och utveckla befintliga samarbetsforum och även utveckla nya

En av RUS viktigaste strategier är att vårda och utveckla samarbetet mellan polis, kommun och restaurangbransch.

Restaurangrådet

Möten i Göteborgs Restaurangråd hålls cirka en gång i månaden. Restaurangrådet består av representanter från restaurangbranschen, polismyndigheten i Västra Götaland, Göteborgs Stad, SHR (Sveriges Hotell- och Restaurangföretagare) och HRF (Hotell- & Restaurangfacket). Göteborgs Stad representeras av Tillståndsenheten och Cityenheten. Under dessa möten diskuteras olika ämnen som berör Göteborgs krogliv och som syftar till att i samverkan få en tryggare restaurangmiljö.

I november 2002 inbjöds Restaurangrådet, nyckelpersoner från restaurangbranschen i Göteborg, berörda personer från polisen samt länsstyrelsen för ett gemensamt möte kring RUS. Inbjudna var också medlemmar från STAD-projektet; Birgitta Lindewald (projektledare), Lennart Karlsson (Baldakinen), Vimal Kovac (Spy Bar) och Kathrin Westin (närpolis Klara). Under detta möte berättade medlemmar från STAD-projektet om

sina framgångar och motgångar. Uppslutningen till mötet var god och detta möte kunde ses som en start för ett utvidgat samarbetsforum där olika intressenter kring restauranger möts.

Ordningstvakterrådet Lorensberg

Ordningstvakter på Avenyn efterfrågar ett tätare samarbete med polisen. Ett ordningstvakterråd inrättades i maj 2003 med representanter från de större krogarna i Lorensbergsområdet. I rådet sitter också ansvarig polis för ordningstvakter i Lorensberg samt RUS projektledare. Ordningstvakternas främsta mål är att få en krogpolis som enbart arbetar med krogrelaterade frågor och som är i tjänst under de tider krogarna har öppet. Ett antal föredrag har hållits under våren 2004 för ett hundratal poliser som arbetar i centrum kring temat "krogen". Ordförande i ordningstvakterrådet, Jannis Christof, har föreläst om ordningstvaktens roll och arbetssätt på krogen.

Mobilisering Mot Narkotika

Restaurangrådet har beslutat att regeringens satsning "Mobilisering mot Narkotika" som riktar sig till nöjeslivet ska införlivas i RUS-projektet. I januari 2004 anställdes därför Lennart Johansson som samordnare i RUS för att arbeta med "narkotika på krogen". En separat projektplan för RUS medverkan i Mobilisering mot Narkotika finns.

Strategi 4. Utveckla former för stöd och kontroll

Ett ökat samarbete och ökad kunskap och medvetenhet runt restaurangbranschen ökar kraven på att arbetsgivare och myndigheter har effektiva former för stöd och kontroll. RUS-projektet ska medverka till effektiv myndighetstillsyn, men också till möjligheter till stöd och hjälp från myndigheternas sida när problem uppstår.

Tillståndsenheten

I takt med de diskussioner som förts kring RUS-projektet och RUS-utbildningen har Tillståndsenheten förändrat sina rutiner när det gäller anmärkning på ordning och nykterhet. Tidigare fick tillståndshavaren bara ett brev med tillsynsprotokollet och en information om att ärendet kommer att följas upp. Nu får alla tillståndshavare som fått en anmärkning komma till Tillståndsenheten för ett samtal runt alkohollagens regler och vad ansvarsfull alkoholservering innebär. Inför mötet får tillståndshavaren fylla i en blankett med uppgifter om priser på alkohol, matutbud m.m. som kan tjäna som utgångspunkt för diskussionen. Vid dessa samtal brukar Tillståndsenheten också uppmuntra tillståndshavaren att anmäla personal till RUS-utbildningen.

Tillståndsenheten har också under våren 2003 fokuserat på ungdomsinriktade restauranger och bruket av falska leg. De har intervjuat två vakter vid ungdomsinriktade restauranger med frågor hur de arbetar med legitimationskontroll. De har också via Ingmar Gonnardsson, närpolischef i Lorensberg, tagit reda på rutinerna hos polismyndigheten för hur polisanmälda ärenden om falska legitimationer hanteras där. Tillståndsenheten har sedan haft en informationsträff med tillståndshavare som vänder sig till en ungdomlig publik. De studier som genomförts av RUS-projektet kring ungdomar och servering av alkohol kan fungera som en värdeämätare för myndigheternas arbete.

I de riktlinjer som gäller för Göteborgs stad har Tillståndsenheten från och med september 2004 ställt ytterligare krav på de restauranger som önskar ha öppet senare än klockan 03. Detta på grund av att restauranger med sena öppettider är särskilt i riskzonen för olägenheter som till exempel oordning och onykterhet. För att få tillstånd att ha öppet efter klockan 03 gäller bland annat att ”endast restaurang med en tydlig och skriftlig policy avseende ansvarsfull alkoholservice och hanterandet av ordningsfrågan kan härvid komma ifråga” (se vidare www.goteborg.se/tillstandsenheten). RUS har tagit fram ett förslag med punkter vad en sådan policy kan innehålla (se bilaga 3).

Polismyndigheten

Ännu har inget konkret skett hos polismyndigheten när det gäller arbetet med krogarna. Dock är införandet av ett ordningsvaktstadsråd, som nämndes ovan, början på en process som med största sannolikhet kommer att resultera i att polismyndigheten utvecklar sitt arbete med ordningsvakterna.

Tillståndshavare och krav på policy i ansvarsfull alkoholantering

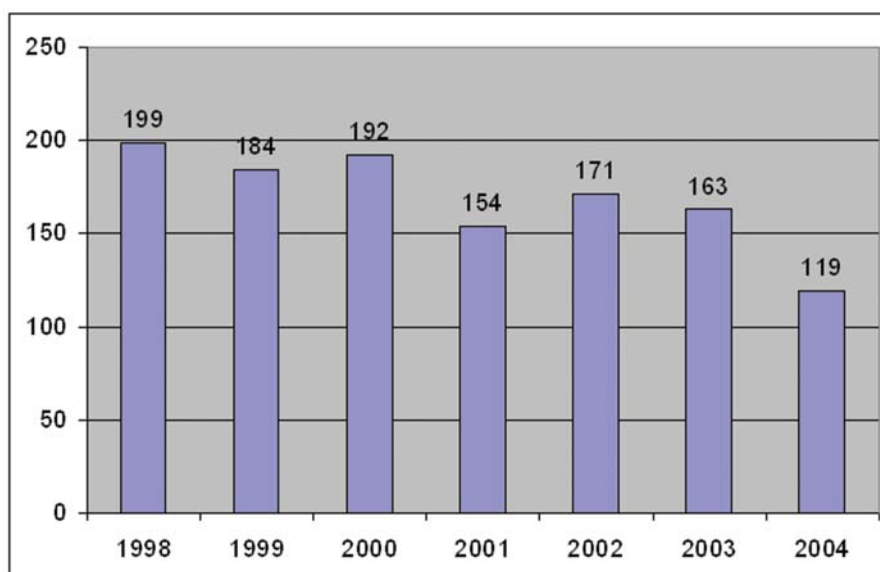
Under år 2003 intervjuade Louise Bergman krögare och restaurangchefer om deras restaurangers befintliga alkohol- och drogpolicy. Vissa restauranger hade en sådan vad gäller personalens eget bruk av alkohol och narkotika, men det var sällsynt med en policy som reglerar hantering av alkohol till gäster. Detta faktum har dock ändrats tack vare Tillståndsenhetens förändrade riktlinjer som nämndes tidigare. Under RUS-utbildningen diskuteras hur en ansvarsfull alkoholantering kan bedrivas med hjälp av den policy som utarbetats (se bilaga 3). Ett tiotal möten har hållits med krogar för att stödja tillståndshavaren i skrivarbetet.

EFFEKTER OCH RESULTAT – HAR VI UPPNÅTT VÅRT SYFTE?

Har RUS-projektet haft några effekter? Har våld och skador minskat i restaurangmiljön?

I februari 2005 gjorde polismyndigheten en analys av de anmälda restaurangrelaterade våldsbrotten på Avenyn. Resultatet visade att antalet anmälda våldsbrott har minskat de senaste åren. År 2004 anmäldes 119 våldsbrott på och i anslutning till Avenykrogarna, vilket kan jämföras med 199 fall år 1998. Detta visar på en minskning på 40% de senaste åren. RUS-projektets insatser för att minska berusningsdrickandet på krogen kan vara en förklaring. Att ordningsvakterna är bättre utbildade och samarbetar med polis är en annan möjlig förklaring.

Anmälda restaurangrelaterade våldsbrott på Avenyn



Det är för tidigt att fastställa om det har blivit svårare för ungdomar under 18 år och för alltför berusade gäster att bli serverade alkohol på krogarna i Göteborg. RUS planerar att genomföra uppföljande studier för att mäta detta under hösten 2005 – våren 2006. Först då kan vi se om utbildningsinsatserna, policyarbetet och det ökade samarbetet med förstärkt tillsyn har gett några effekter när det gäller servering till underåriga och alltför berusade gäster.

UTVECKLING AV PROJEKTET OCH DESS METODER

Den arbetsmetod RUS arbetar efter har väckt intresse runt om i Sverige och metoder sprids. Metoden har utvärderats vetenskapligt av STAD i Stockholm och uppvisat positiva resultat. Statens Folkhälsoinstitut (FHI) har fått i uppdrag att sprida modellen runt om i landet.

Skapa en modell för ansvarsfull alkoholhantering i Västra Götalands läns kommuner

Louise Bergman är sedan juni 2003 med i en referensgrupp kring att skapa en modell för ansvarsfull alkoholhantering i Västra Götalands län. I gruppen sitter alkoholhandläggare från ett antal kommuner samt tjänstemän från Länsstyrelsen. I april 2004 föreläste Bergman om RUS-projektet på länsstyrelsens alkoholhandläggartärf då samtliga alkoholhandläggare från kommunerna var inbjudna. Bergman har också under år 2004 varit i Uddevalla, Borås och Skaraborg för att tala om RUS-projektet och arbetsmetoden. De alkoholhandläggare från länet som önskar gå RUS-utbildningen har givits möjlighet till detta. Hittills har handläggare från Mariestad, Skövde, Alingsås, Borås, Härryda, Partille, Lerum, Lidköping och Mölndal deltagit samt tjänstemän från länsstyrelsen. Även krögare från Borås, Partille, Vara och Götene har deltagit i utbildningen.

Referensgrupp för nationell spridning av metoden ”ansvarsfull alkoholserving”

Louise Bergman sitter med i Folkhälsoinstitutets referensgrupp kring nationell spridning av metoden ”ansvarsfull alkoholserving”. I referensgruppen finns representanter från Folkhälsoinstitutet, STAD, Länsstyrelsen, Polisen, Kommunförbundet, Tillståndsenheten i Stockholm och Malmö samt Sveriges Hotell- och Restaurangföretagare. Gruppens arbete syftar till att hitta metoder för spridningsarbetet.

RUS-projektets framtid

RUS har under projektperioden delvis finansierats med bidrag från Länsstyrelsen i Västra Götaland, men är från och med hösten 2005 en permanent verksamhet finansierad av Göteborgs Stad. Detta gör det möjligt att på ett långsiktigt sätt fortsätta att utveckla arbetet för en tryggare restaurangmiljö. RUS-utbildningen kommer att utvecklas ytterligare, uppföljande studier kommer att genomföras och arbetet med förstärkt tillsyn från myndigheternas sida kommer att intensifieras.

Rapporten är sammanställd av:

Louise Bergman, Projektledare RUS

Augusti 2005

Köpmansgatan 20, 404 30 Göteborg

Telefon: 031-612869 E-post: louise.bergman@centrum.goteborg.se

MEDIAEXPONERING AV PROJEKTET

Säkrare krogmiljö med utbildning

Misshandeln ökar – anställda ska bli bättre på att hantera våldsamma gäster

Svenskarna dricker allt mer alkohol på krogen.

lan alkoholkonsumtionen och misshandelsfallen på krogen, säger Louise Bergman, som

borgs restauranger till en säkrare och roligare miljö att vistas i. Rådet ska arbeta för att

– Första steget är att kartlägga hur det ser ut i Göteborgs krogmiljöer, säger Louise Bergman.

servera alkohol till minderåriga. Vidare ska personalen bli bättre på att avvisa redan be-

pelvis Stockholm så ser det bra ut i Göteborg. Trenden är tydlig. Våldet på krogarna har min-

För många berusade

Utbildning ska få krogpersonalen på bättre tankar

Hälften av Göteborgs bartendrar serverar öl till rejält berusade personer, visar en undersökning som gjorts av Rus (Restauranger, utveckling, samarbete). Nu drar man igång en branschutbildning som ska få ned den siffran.



Berused testperson i Göteborg serverar

15 krogar av 30 föll för "fylletest"

Skådespelare testar hur branschen sköter sig

CARINA GUSTAFSSON
031-42 45 00 göteborg@pp.se

15 september 2002 Göteborgs-Posten

Rubrik: **"Säkrare krogmiljö med utbildning"**. Misshandeln ökar – anställda ska bli bättre på att hantera våldsamma gäster.

10 mars 2003 TV 4, Västnytt, Aktuellt Riks, SR P4, GP, Metro, GT, Restauratören, Stockholm City och Aftonbladet

Presskonferens: Skådespelare testar bartenders – ny studie om berusningen på krogarna

Rubrik GP: **"Skådespelare kollar bartendrar laglydighet."** Rubrik GT: "15 krogar av 30 föll för "fylletest"." Rubrik Metro: "Berusad testperson fick sin öl."

11 mars 2003 Debatt i SVT

Christer Johansson, Restaurangrådet, deltog i Debatt kring berusning på krogarna.

16 juni 2003 Vårt Göteborg (uppföljande i Metro Göteborg och Sveriges Radio P4)

Rubrik: **"Kurs i alkoholhantering för krogpersonal blev succé"**

18 september 2003 Metro Göteborg och GT

Artiklar utifrån RUS Rapport om "Ung på Krogen". Rubrik Metro: **"Utbrett användande av falskleg."**

Rubrik GT: "Mycket vanligt med falska leg."

11 december 2003 Vårt Göteborg (uppföljande artiklar i Metro Göteborg och GP)

Rubrik: **"Krogvakter bildar råd för ökat samarbete med polisen."** Utdrag ur artikeln: "Ordningsvakterådet består av åtta personer. I rådet deltar också Göteborg Stad via det så kallade RUS-projektet som sedan tidigare samarbetar med polis och restaurangbransch."

28 januari 2004 Sveriges Radio P4

Sverige Radio besökte RUS-utbildningen och pratade med Louise Bergman, Jannis Christof (ordningsvaktchef Nivå) och Åsa Johnsson (servitris Nivå) om vad RUS-utbildningen betyder för restaurangbranschen. Sändning på 2-3 minuter.

23 juni 2004 Vårt Göteborg (uppföljande artikel i Metro samt inslag i Västnytt SvT 1)

Rubrik: **”Lätt för unga att köpa starköl på småkrogar visar ny studie”**. Rubrik Metro: ”Lätt för ungdomar att köpa öl”. Västnytt: sändning på ca 2-3 minuter, intervju med tillståndsenhetens chef Anna Ågren.

24 juni 2004 Göteborgsposten

Rubrik: **”Koll på ölruschen”**. Artikel om RUS-utbildningens betydelse för serveringspersonalen. Fokus på serveringspersonalens personliga ansvar när det gäller servering till underåriga och berusade.

15 februari 2005 Sveriges Radio, Vårt Göteborg, Restauratören & Living Skill

Rubrik: **”Krogrelaterat våld minskar på Avenyn”**. Sveriges Radio ca 5 minuters inslag intervju Jannis Christof, Nivå, Louise Bergman och Pelle Lofttegård, närpolischef City.

14 maj 2005 GT & GP, Sveriges Radio

Rubrik: **”Framgångsrik krogssamverkan fortsätter”**. Styrande majoriteten föreslår att RUS-projektet ska permanentas.

Studier och Rapporter (går att ladda ner från www.rus-gbg.nu)

- Rapport 1 Utvärdering av de tre första RUS-utbildningarna
- Rapport 2 Ung på krogen. En studie om ungdomar runt 18 år och deras krogliv på ett antal restauranger i centrala Göteborg
- Rapport 3 Hur berusad kan man bli? En studie av servering till berusade gäster på restauranger i centrala Göteborg.
- Rapport 4 Hur gammal är du? En studie av ungdomars möjlighet att bli serverade starköl på restauranger i Göteborg

Bilaga 1

Program RUS-utbildningen ”Ansvarsfull Alkoholhantering”

Dag 1	Kursinnehåll	Föreläsare
08.45	Kaffe och smörgås	
09.00	Inledning <i>Varför Rus-utbildning?</i>	Louise Bergman, RUS Mikael Samuelsson, Valand
09.30	Alkoholens medicinska effekter <i>Vad gör alkoholen med kroppen?</i>	Morgan Karlsson, Behandlingschef Aleforshemmet
11.00	Kaffe	
11.10	Alkohollagen <i>Rättigheter och skyldigheter i arbetet</i>	Tillståndsenheten
12.15	Lunch	
13.00	Alkohollagen - fortsättning med frågor	Tillståndsenheten
13.45	Polisens arbete <i>Säkerhet i krogmiljö</i>	Polisen City Göteborg
14.45	Lagom berusningsnivå <i>Hur vill vi ha det på krogen?</i>	Mikael Samuelsson, Valand
16.15	Avslutning	
Dag 2	Kursinnehåll	Föreläsare
08.45	Kaffe och smörgås	
09.00	Narkotika på krogen	Lennart Johansson, RUS
11.30	Kaffe	
11.40	Skriftligt prov	Louise Bergman, RUS
12.15	Lunch	
13.00	Konflikthantering <i>Att ta hand om svåra gäster</i>	Competenscompagniet
16.00	Genomgång av prov Kursutvärdering	Louise Bergman RUS
16.15	Avslutning	

Bilaga 2

Restauranger, hotell och bevakningsföretag som utbildats i ansvarsfull alkoholhantering (RUS-utbildningen)

Rest. Lorensberg	Rest. Nordstaden	Rest. Övriga Gbg	Bevakningsföretag
Madison	Nefertiti	Bitter	Filoxenia Sverige
Valand	Palace	Red Lion	Gothia Protection
Nivå	Dubliner	Halta Lottas Krog	Sector Protection
Harrys	Casino Cosmopol		Liseberg AB
Avenyn 10	Kompaniet		Sv. bevakningstjänst
Honey	Murveln		
Excet	Sticky Fingers	Rest. Övriga Länet	Eventföretag
Deep	Bishop Arms	Grand, Borås	Plastic HB
Lounge	Kajskjul 8	Plaza, Borås	Parasoll Nöje
Keybar	Barken Viking	Aby Travet	
Trädgårn	Biljardpalatset	Tinos, Vara	Övriga företag
Bubbles	Fair Play	Götene Bowlinghall	Göteborgs Casino
Glam / Rockbaren	Cattleya AB		Philipson & Söderberg
Joe Farellis	Bliss Resto		
Ivy Grill/Mezza Luna	Hamngatan		Hotell
Liseberg Restauranger	Folkets Hus		Elite Plaza Hotel
Chalmers Rest.	Calanthé		Scandic Opalen
Bryggeriet	Pharmacy		Gothia Towers
Babar	Gretas		Hotell 11
Vasastan	Vice Verca		
Lipp	Rio Rio		
Star Bowling	Blue Eat		
Thai Palace	Bookmaker		
BLVD			

Övriga medverkande I RUS-utbildningen:

Polisen i Gbg	Göteborgs kommun	Västra Götalands län	Övrigt
Näpo Nordstaden	Alkoholhandläggare	Alkoholhandläggare	Lärare Burgården
Näpo Lorensberg	Inspektörer	Tjänstemän länsstyrelsen	FFS Studentkår
Näpo Majorna	Brottsförebygg. Centrum	Drogsamordnare	Repr. HRF
Narkotikaroteln	Socialarbetare Centrum		Studenthälsan
Tillståndsenheten	Drogsamord. Centrum		

Policy kring ansvarsfull alkoholhantering

**Hur fungerar det dagliga arbetet på Er restaurang? Vilka rutiner styr just Er verksamhet?
Nedan följer ett förslag på vad en policy kring ansvarsfull alkoholhantering kan innehålla.**

Rutiner vid entrén

- Vem sköter inläppet, ordningsvakt/entrévärd? Hur arbetar dessa?
- Vilken grad av onykterhet hos gästen är acceptabelt vid inläppet?
- Om larmbåge och/eller övervakningskamera finns, hur är rutinerna kring detta?
- Vilka övriga rutiner finns kring entrén, t.ex. vad gäller kösystem?

Gränser nykter/onykter

- Vilken grad av onykterhet hos gästen är acceptabelt inne på stället, var går gränsen för avvisning?
- På vilket sätt utbildas personalen i vilka gränser som gäller?

Avvisning av gäst (som t.ex. är för berusad, narkotikapåverkad eller stör ordningen)

- Vem ansvarar för att gästen avvisas (t.ex. bartender, serveringspersonal, restaurangchef, krögare eller ordningsvakt)?
- Hur sker kommunikationen mellan de olika yrkesgrupperna på krogen? Hur dokumenteras det inträffade?

Ålderskontroll vid försäljning av alkohol

- Vilka rutiner gäller kring kontroll av att gäster som köper alkohol är över 18 år?
- Vilka rutiner gäller kring att säkerställa så att inte langning sker till gäster under 18 år?

Servering av alkohol, stängning och serveringsansvariga

- Vilka rutiner gäller kring servering (t.ex. ”helrör”, ”happy hour”, representation, ”bjuda på alkohol”)?
- Hur ser restaurangen till att mat kan erbjudas under hela serveringstiden?
- Vilka rutiner finns kring stängning för att säkerställa att stängning sker i rätt tid?
- Vilka personer är serveringsansvariga? Hur ser man till att dessa är lämpade för sin uppgift?

Utbildning och information till personal

- På vilket sätt får personalen utbildning i alkohollagen och ansvarsfull alkoholhantering?
- Finns en skriftlig alkohol- och narkotikapolitik som vänder sig till och berör de anställda och som syftar till att förebygga missbruk, sjukdom och olycksfall i arbetet?

Narkotika och annan brottslig verksamhet

- På vilket sätt får personalen utbildning kring att upptäcka narkotikamissbruk på krogen?
- Vilka är rutinerna kring om narkotika hittas på krogen? Vem ansvarar för situationen och kontaktar polisen?
- Vilka åtgärder vidtar restaurangen för att förebygga narkotikamissbruk (t.ex. den fysiska miljön)?
- Hur är rutinerna vid misstanke om narkotikapåverkade gäster, försäljning av narkotika eller annan brottslig verksamhet?

Hot, allvarliga händelser och krishantering

- Vilka rutiner gäller vid hot? Hur ska ledning och personal agera? I vilket läge ska polis tillkallas och vem ansvarar för detta?
- Om något allvarligt inträffar, t.ex. allvarligt hot, rån eller skjutning, hur hanteras detta av ledningen? I vilket läge ska personalen erbjudas krishantering?

Att skriva en policy!

Har du frågor kring hur man skriver en policy? Vi i RUS hjälper dig!

Kontakta Louise Bergman telefon: 031-61 28 69 eller maila louise.bergman@centrum.goteborg.se eller ring Lennart Johansson 031-61 25 47 mail: lennart.johansson@centrum.goteborg.se