



TRYGG PÅ KROGEN

TIO ÅR AV SAMVERKAN FÖR ANSVARSFULL ALKOHOLSERVERING



Så minskade krogvåldet i Stockholm med 30 procent

En kväll med inspektörerna

Nytt sätt att arbeta sparar miljoner

Utgiven av Socialtjänst- och arbetsmarknadsförvaltningen, Stockholm Stad, 2009

Innehållet i skriften har granskats och godkänts av STAD-samarbetets styrgrupp. I styrgruppen ingår representanter för Stockholms läns landsting, Polismyndigheten i Stockholms län, Sveriges Hotell- och Restaurangföretagare och Stockholms Stad.

Produktion: Pierre Andersson Text & Bild.

Text och foto där inget annat anges: Pierre Andersson.

Tryck: Larsson Offsettryck AB, Linköping, 2009



Servering i världsklass

4



Samarbete med branschen

6



Forskningen med från början

11



Utbildning en framgångsfaktor

14



En kväll med inspektörerna

18



Studentprojekt sparade miljoner

22



Tydligt samband mellan alkohol och våld

27

SERVERING I VÄRLDSKLASS

Den här skriften presenteras några av de viktigaste komponenterna i STAD-samarbetet. Utvecklingen har pågått sedan 1996 och står på tre ben: Samarbete med branschen, utbildning av serveringspersonal och ökad tillsyn. Som framgår av texterna är kombinationen av åtgärder en nyckel till framgång.

Om man gör anspråk på att vara i världsklass är det väl rimligt att åtminstone ha någon indikation på det. Som tur är har alkoholpolitiska åtgärder länge varit ett favoritämne för sociologisk forskning, så vi kan säga mer om effekterna av vårt arbete än många andra verksamheter.

I EN SAMMANSTÄLLNING av forskningen på området med namnet *Sustaining a Reduction of Alcohol-Related Harms in the Licensed Environment: A Practical Experiment to Generate New Evidence* (Key Centre for Ethics, Law, Justice & Governance, Griffith University, Brisbane, Australien) konstaterar Dr. Gillian McIlwain och professor Ross Homel att projektet som ledde fram till STAD-samarbetet är ett av få som lyckats:

”Den ovanstående översikten av förebyggande program som inriktats på att reducera alkoholrelaterade skador på restauranger med serveringstillstånd visar att även om åtgärder som målinriktat polisarbete, utbildning av serveringspersonal och mobilisering av närsamhället minskar förekomsten av våld i och kring serveringsställena, är det få projekt som lyckas behålla förändringen efter att interventionen avslutats. Tre projekt som visat sig vara framgångsrika och också behållit förändringen över tid är The Alcohol Linking



Anders
Häregård

Project, Safer Bars och STAD-projektet. Dessa tre projekt innehöll alla en kombination av partnerskap och engagemang av närsamhället och var anpassade till den lokala kontexten och klimatet” (sid 18, översatt från engelska).

Framgångsrika projekt har ofta ett stort antal personer som gör anspråk på att vara initiativtagare till verksamheten. Och visst är det många som bör få uppmärksamhet för att de jobbat intensivt med att förebygga de alkoholrelaterade problem som tidigare förknippades med restaurangerna. Utan engagerade tjänstemän i myndigheterna och ett starkt stöd från politiken hade den positiva utvecklingen inte varit möjlig.

DET FINNS DOCK EN GRUPP som jag tycker gjort mer än några andra, och det är serveringspersonalen på restaurangerna. Utan deras medverkan och i många fall stora engagemang hade inte förbättringarna gått att åstadkomma. Det är ju ändå personalen som ska avgöra om det där sista glaset ska serveras eller inte.

Jag hoppas att den här skriften ska ge en bild av hur STAD-samarbetet är uppbyggt och vad de viktigaste komponenterna är, samt också ge några personers syn på varför det fungerar. Arbetet för att upprätthålla en ansvarsfull alkoholservering i världsklass går vidare!

Anders Häregård

Enhetschef, Tillståndsenheten, Stockholms stad



”ANSVARFULL ALKOHOLSERVERING ÄR LÖNSAMT”

Lennart Karlsson har jobbat inom nöjesbranschen i Stockholm sedan mitten av 1960-talet. I dag är han delägare till Stureplansgruppen. Han har funnits med i STAD-samarbetet från början och är säker på att det är en lönsam satsning.

Samarbetsklimatet har verkligen blivit bättre, det är som natt och dag jämfört med tiden innan STAD-samarbetet, säger Lennart Karlsson, delägare i Baldakinen- och Stureplansgruppen.

En av hörnstenarna i STAD-samarbetet är samverkan mellan bransch och myndigheter. Lennart Karlsson har suttit med i det så kallade branschrådet från starten och är väldigt nöjd med hur samarbetet har utvecklats.

– Det är ingen överdrift att kalla det här för en succé. Förr såg vi i branschen myndigheterna som fiender som drog tillbaka tillstånden, och hos myndigheterna fanns nog en och annan som såg krögarna som skatteeffilare som inte tog sitt ansvar. Lite förenklat var det så vi såg på varandra. Idag är situationen helt annorlunda.

Lennart Karlsson menar att nyckeln till det lyckade samarbetet är samsyn och utbildning.



Lennart
Karlsson

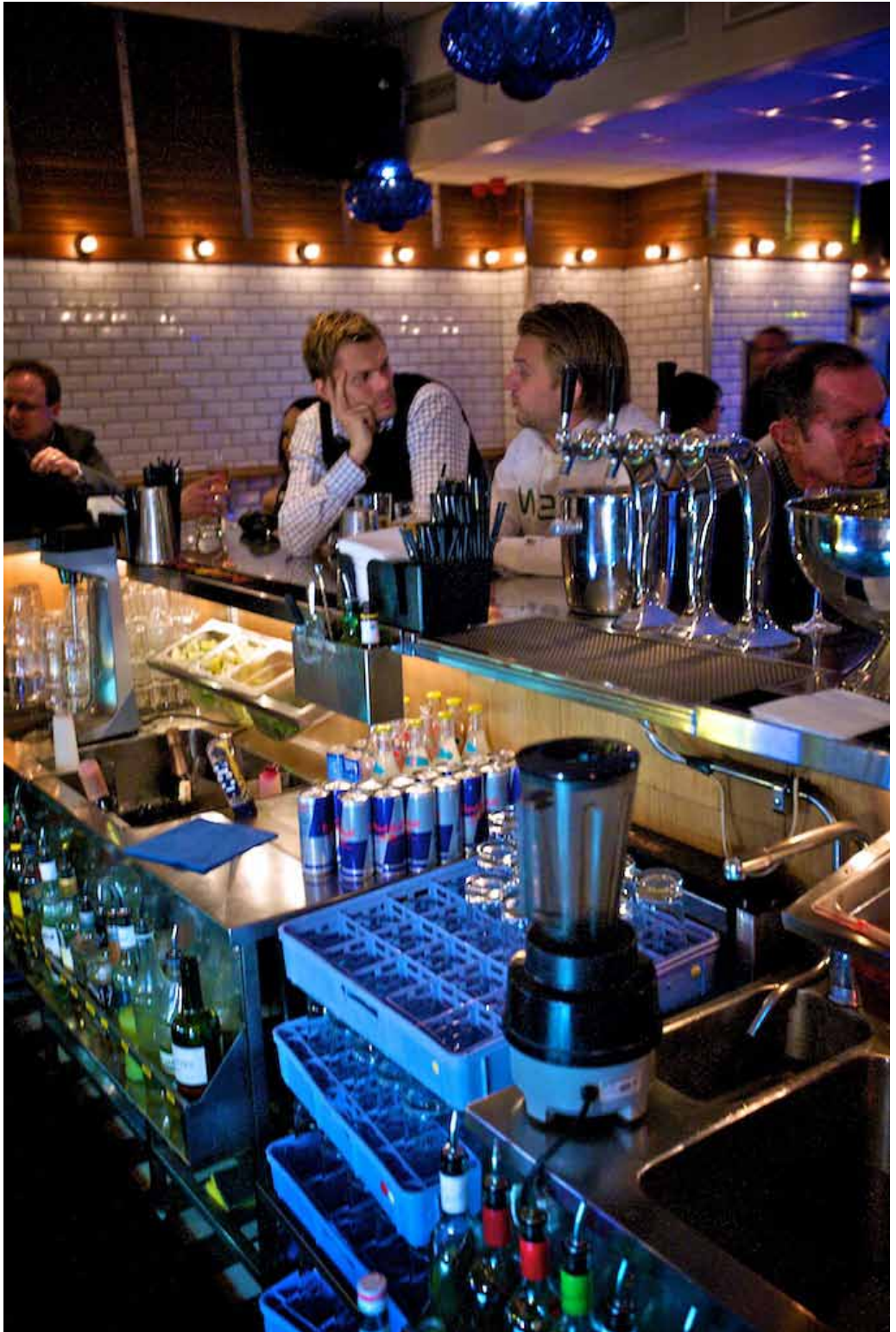
– Den utbildning för krögare och restaurangpersonal som genomförs är en viktig dörröppnare. Vi får större kunskap om alkohollagen och förståelsen för varandra och de roller vi har blir större.

KONKRET HAR SAMARBETET fört med sig en större öppenhet, menar Lennart Karlsson.

– Ett exempel på det är att vi idag kan rådfråga tillståndsenheten och polisen och få professionell hjälp. Tidigare var många rädda för att ringa och fråga eftersom man tänkte att det skulle visa att man inte hade koll.

Har samarbetet kring ansvarsfull alkoholservering också inneburit en förändring i hur man ser på branschen?

– Ja, nu kan jag och mina kollegor med stolt-





"Det finns idag en mycket större öppenhet för att jobba förebyggande från polisen och andra myndigheter. Man stöttar och hjälper till istället för att dyka upp först när det har hänt något. Attityderna kring det här är jätteviktiga och här har det hänt mycket." Lennart Karlsson, Stureplansgruppen.

het säga att vi är krögare, det här visar att vi är en seriös bransch. Ansvarsfull alkoholservice är en viktig del i det. Vi brukar ju argumentera att det är bättre att folk dricker på krogen under ordnade former, då måste vi ju också kunna stå för det.

Vad har STAD-samarbetet betytt konkret för branschens relation med myndigheterna?

– För det första innebär samarbetet att vi får inflytande. Jag upplever att man lyssnar på branschen och har respekt för vårt kunnande. Under hela den här processen har myndigheterna visat att de vill lära sig mer om hur vi jobbar. Inte minst polisen här i Stockholm, det är fantastiskt att se. Jag hoppas att erfarenheterna här kan inspirera andra i landet att genomföra liknande projekt.

– Det finns idag en mycket större öppenhet för att jobba förebyggande från polisen och andra myndigheter. Man stöttar och hjälper till istället för att dyka upp först när det har hänt något. Attityden kring det här är jätteviktig och här har det hänt mycket.

Hur har branschen förändrats?

– Vi har lärt oss oerhört mycket av den här. Det viktigaste är just att personalen får lära sig mer om alkoholens effekter, att det inte är någon bra grej att låta folk supas skallen av sig. Det är en sak att säga det men en annan att verkligen göra något åt det. Där har utbildningarna varit viktiga.

– På kort sikt är det möjligt att man får lite lägre omsättning och lönsamhet om man skärper serveringen. Men på längre sikt tjänar man pengar – en trivsamt krog är en lönsamt krog helt enkelt.

LENNART KARLSSON MENAR ATT en ökad tillsyn är en viktig del av ekvationen, oseriösa krögare ska inte kunna tjäna på att inte följa lagar och regler.

– Jag förväntar mig att myndigheterna ska jaga de krogar som inte sköter ekonomin eller serveringen. Det är en viktig del, annars flyttar bara problemen till andra ställen. Och de som sköter sig måste ju också märka att det lönar sig.

I STAD-samarbetets referensgrupp träffas regelbundet representanter för myndigheterna, facket och branschen.

– Vi brukar köra en runda och berätta läget från respektive håll och tala om vad vi planerar för framtiden. Det blir en del diskussioner men nu känns det faktiskt som att vi arbetar mot samma mål.

Lennart Karlsson är väldigt nöjd med hur samarbetet fungerar idag. Han ser ändå att det finns utmaningar inför framtiden.

– Det här arbetet har varit jätteroligt de första åren när man fick kämpa lite för att få det att fungera. Nu är det viktigt att hålla lågan brinnande även när samarbetet är etablerat och välfungerande. ■

FAKTA: SAMVERKAN

En viktig del av STAD-samarbetet är samverkan mellan myndigheter och branschen. I styrgruppen ingår representanter för landstinget, polisen, staden, branschorganisationen SHR och krögarna.

I referensgruppen ingår därutöver Hotell och Restaurang Facket (HRF), Länsstyrelsen i Stockholms län, Statens folkhälsoinstitut och ett urval av de restaurangföretagare som är verksamma i Stockholms stad.



Lennart Karlsson,
styrelseordförande i Stureplansgruppen

VÅLDET MINSKADE MED 30 PROCENT

Forskarna har funnits med från början

Minskad överservering. Svårare för minderåriga att köpa alkohol på krogen. Och inte minst: Mindre våld i anslutning till krogarna. Det framgångsrika samarbetet som började som ett projekt på nittioalet är nu permanent.

Stockholm i mitten av nittioalet. Antalet serveringsställen hade ökat kraftigt de senaste åren och problemen med berusningsdrickande och våld ute på krogarna hade blivit påtagligt. Samtidigt var Sverige nybliven medlem i EU och flera av de nationella instrumenten inom det alkoholpolitiska området försvagades. Ansvaret för serveringstillstånd och tillsyn flyttades vid samma tid från länstyrelserna till kommunerna.

Kort sagt, något måste göras på lokal nivå. Det hela började med STAD-projektet 1995. (STAD är en sektion inom landstinget och Karolinska Institutet och är en förkortning av "Stockholm förebygger alkohol- och drogproblem".)

– Det var ett ettårsprojekt riktat mot restaurangerna i Stockholm, berättar Håkan Leifman, chef för STAD. I projektet sneglade man ganska mycket på hur man jobbade i USA, de hade en lovande metod och man ville se om något liknande kunde fungera i Sverige.

PROJEKTEN MAN INSPIRERADES AV innehöll två saker: En utökad tillsyn över serveringsstäl-lena kombinerat med utbildning av krogpersonalen. Håkan Leifman berättar att man efter det första året kom fram till precis samma sak.

– Man såg att hur bra utbildning man än har så räcker det inte. Det behövs både morot och piska, den förbättrade tillsynen är minst lika viktig.



Håkan Leifman,
sektionschef på STAD



Håkan Leifman och Majvor Schultz
Fredholm, projektledare på STAD

För att ta reda på utgångsläget gjorde man studier med inhyrda skådespelare. Dessa gick till restauranger och spelade kraftigt berusade och försökte beställa in mer alkohol.

– I den första studien fick 95 procent av dem köpa mer. Vi testade också med försökspersoner som helt tydligt såg ut att vara under 18 år. I den första studien fick runt 60 procent av de som spelade minderåriga köpa.

I DAG ÄR SITUATIONEN helt annorlunda. I den senaste studien av överserveringen fick bara 16 procent köpa mer alkohol. När det gäller servering av minderåriga är siffran nere i knappt åtta procent.

– Redan efter det första året konstaterade man att det lokala arbetet när det gäller prevention måste förstärkas och satsade på ett tioårigt projekt, säger Håkan Leifman. Det var väldigt framsynt, det är sällan man ser så långsiktiga satsningar.

När projektet startades fanns inget samarbete alls mellan de inblandade myndigheterna och restaurangbranschen. I dag har just detta samarbete kommit att bli centralt för projektets framgång.

– Det finns ett formellt samarbetsavtal och en ledningsgrupp, berättar Majvor Schultz Fredholm, projektledare för ansvarsfull alkoholserving på STAD. Där finns vi, tillståndsenheten,

polisen, och representanter från branschen och krögarna.

Förutom ledningsgruppen finns en bredare referensgrupp med deltagare från länsstyrelsen, Statens folkhälsoinstitut, fackförbund och fler krögare. Det är ledningsgruppen som lägger upp arbetet och tar upp saker som har hänt som måste diskuteras.

– Tidigare var många av krögarna rent av rädda för myndigheterna, här har det skett en stor förändring de senaste 10-15 åren. Vi har ett mer respektfullt förhållande till varandra från båda håll, säger Majvor Schultz Fredholm.

Håkan Leifman påpekar att det trots ett ökat samarbete och en ökad ömsesidig förståelse gäller att hålla isär rollerna.

– Det viktigt att man inte blir för mycket kompanjoner, säger han. Men sammantaget är det mycket bättre att ha det här samarbetet än att inte ha det. Sen kommer vi aldrig att komma överens om allting. Vi tycker till exempel olika om krogarnas öppettider, där har vi helt olika ingångsvärden.

FÖR POLISEN HAR STAD-samarbetet inneburit att de ändrat sitt sätt att arbeta.

– Poliser är tränade i att tänka reaktivt och det är mycket så man arbetade tidigare, säger Håkan Leifman. När det blev problem kom polisen och

redde ut det. Idag tänker man mycket mer proaktivt och försöker förebygga problem. Några av de poliser som deltagit i det här samarbetet har varit verkliga eldsjälur och det är viktigt.

ETT BEKYMNER MED att arbeta förebyggande är att visa för beslutsfattare och medborgare vad man egentligen gör.

– Det kanske inte ser ut som att det händer något. Därför är det extra viktigt att utvärdera den här typen av insatser och kunna peka på att brottsligheten faktiskt sjunker tack vare det man gör, säger Håkan Leifman.

Just därför har forskningen funnits med från början. STAD utvärderar kontinuerligt de insatser som görs inom ramen för samarbetet.

– Vi måste forska för att kunna se resultaten med objektiva mått. Forskningen är också ett verktyg för att förbättra arbetet vi gör hela tiden.

Finansieringen av STAD-samarbetet på lång sikt är inte helt löst, men Håkan Leifman är säker på att arbetet kommer att fortsätta.

– Frågan om finansiering måste lösas om det här ska bli långsiktigt. Att ta betalt av krögarna för utbildningen ger en viss basintäkt men löser inte hela finansieringsfrågan. Utvärderingarna visar att en satsad krona på den här typen av

prevention ger 39 kronor i besparingar på grund av uteblivna kostnader, så det är ju samhällsekonomiskt väldigt lönsamt.

I början av 2000-talet bestämde man sig för att utvidga projektet till att omfatta även narkotika. Krogar mot knark startade som ett kortare projekt 2001 och 2002 men är idag en kontinuerlig verksamhet.

– Det är ett liknande upplägg men är förstås mer polisiärt, säger Håkan Leifman. Grunden med utbildning och samverkan finns här också. Utvärderingen pågår fortfarande men bedömningen är att man ser färre narkotikapåverkade gäster på krogarna. Och vi kan redan nu se att personalens eget missbruk av narkotika har minskat.

EN DEL I PROJEKTET är att göra förändringar i själva krogmiljön som gör det svårare att använda narkotika. Det kan vara saker som att ta bort toalettlocken, kapa toalettdörrarna nedtill, ändra belysningen eller installera fläktar.

– En fördel med arbetet är att synen på polisen förändras ute på krogarna, säger Majvor Schultz Fredholm. Det har funnits en misstro och vi har fått höra att ”ringer vi polisen när folk knarkar hos oss så kommer vi bara att få en anmärkning”. Men så är det inte, det är snarare ett plus i protokollet att man samarbetar med polisen. ■

FAKTA: STAD-SAMARBETET

- I samarbetet ingår STAD, Socialtjänst- och arbetsmarknadsförvaltningen (tillståndsenheten), polisen, Sveriges Hotell- och Restaurangföretagare (SHR) och representanter för krögarna själva. I en bredare referensgrupp finns också länsstyrelsen, Statens folkhälsoinstitut och facket.
- En utvärdering av STAD-samarbetet visar att en satsad krona ger 39 kronor i besparingar på grund av uteblivna kostnader.
- Ett polisanmält våldsbrott kostar omkring 200 000 kronor. Det är kostnader för polisens insats, sjukvård, eventuell straffpåföljd med mera.
- Krogserveringen utgör mellan 20 och 25 procent av all alkoholkonsumtion i Stockholm.
- När projektet utvärderades kunde man konstatera att våldsbrotten minskade med 29 procent jämfört med kontrollområdet.
- Efter förebyggande arbete med studentfester 2008 sjönk våldsbrottsligheten med 30 procent jämfört med året innan. Projektet kostade omkring 3 miljoner kronor. Utvärderingen visar att man förhindrade minst 150 våldsbrott vilket motsvarar en kostnad på 30 miljoner kronor.



Daniel Müller från STAD håller i en av utbildningarna för serveringspersonal

UTBILDNING EN FRAMGÅNGSFAKTOR

800 utbildas varje år i ansvarsfull alkoholserving

Varje år utbildas närmare 800 personer från krogbranschen i Stockholm i vad ansvarsfull alkoholserving innebär. Utbildningarna har minskat både överservering och servering till minderåriga radikalt.

Klockan är ett par minuter över nio och konferensrummet i Socialtjänst- och arbetsmarknadsförvaltningens lokaler vid Södra Station är lite mer än halvfullt. Kaffet som inleder dagen är eftertraktat, det märks att många av deltagarna jobbade natten innan.

– Vi väntar fem minuter till innan vi drar igång. Vi vet att många tycker att det här är väldigt tidigt.

Orden kommer från Daniel Müller, en av de som jobbar regelbundet med utbildning av krogpersonal i Stockholm. Han är anställd av STAD och kör mellan 45 och 50 utbildningsdagar varje år.

DAGENS UTBILDNING är den vanligaste. Den riktar sig till serveringspersonal och omfattar två dagar.

– Många krogar väljer att skicka alla sina nyanställda till oss, säger Daniel Müller. Krögarna tycker att det är viktigt att sköta serveringen på ett bra sätt. Andra måste skicka personalen till de här utbildningarna, det gäller till exempel de som har öppet efter ett på natten. Och så är det de

som fått en varning och som har som villkor att personalen måste komma hit.

GRUPPEN ÄR BLANDAD. Här finns personal från såväl små kvarterskrogar som från de stora nattklubbarna. Daniel inleder kursen med att förklara varför den finns.

– När de här kurserna startade i mitten av nittiotalet hade antalet restauranger ökat kraftigt och man såg ett tydligt samband mellan ett ökat berusningsdrickande och ökat våld.

Han pratar en stund om sambandet mellan hur berusad en person är och hur stor risken är för att man ska råka ut för något som skadar en.

– Riskerna ökar exponentiellt med promillehalten. Och det kan röra sig om en öl eller en drink till som gör att man går över gränsen. Det gäller att kapa den där sista, onödiga ölen som orsakar så mycket. Målet med den här utbildningen är att minska alkohol- och nöjesrelaterat våld.

– Det handlar inte om att torrlägga krogarna eller tvinga gästerna att vara spiknyktra, men vi vill heller inte suppa ner våra gäster, eller hur?



Unda Lönnqvist berättar om alkoholens medicinska effekter

FÖRUTOM KUNSKAP om hur alkohol fungerar i kroppen och om vad alkohollagen egentligen säger innehåller kursen ett större block om konflikthantering. Det gäller att klara att sätta gränser gentemot berusade gäster samtidigt som man både förebygger och hanterar konflikter på ett bra sätt.

När Daniel Müller går igenom resultaten av utbildningen sedan den startades höjs ett och annat ögonbryn i salen.

– Vi gör som ni kanske vet skådespelarstudier regelbundet. Vi skickar ut skådisar till era krogar som spelar berusade på ett sätt som är helt klart över gränsen och sen kollar vi hur många som nekar dem att köpa alkohol.

När studierna inleddes 1996 var det fem procent som nekade till inköp. I den senaste undersökningen var man uppe i 84 procent nekande svar. När det gäller ungdomar under 18 år så nekades 55 procent när projektet inleddes. Nu är den siffran uppe i 92 procent.

– Ni gör ett sjukt bra jobb här i Stockholm, säger Daniel Müller. Det finns fortfarande brister här och var men det går åt rätt håll. Faktum är att man har utvärderat det här och sett att den krog-

relaterade våldsbrottsligheten har minskat nästan 30 procent jämfört med kontrollområdet.

UNDA LÖNNQVIST, också hon anställd inom restaurangprojektet på STAD, är egentligen projektledare med uppgift att sprida de goda erfarenheterna från Stockholm till andra delar av länet. Just idag är hon dock på kursen för att prata om alkoholens medicinska effekter.

Deltagarna får höra mer om berusningsdrickande och om hur hjärnan fungerar. Begrepp som standardglas introduceras och Unda Lönnqvist för ett resonemang om hur mycket man kan dricka för att det ska räknas som " normalt " eller måttligt.

– Det är lätt att den som arbetar på krogen och umgås med berusade människor flera timmar varje dag får andra referensramar när det gäller alkohol, berättar Unda. Och från undersökningar vi brukar göra vet vi också att ni som jobbar på krogen dricker mer än genomsnittet.

Deltagarna får fylla i ett slags självtest om de egna alkoholvanorna. Testet används både för egen reflektion och för att man inom projektet ska få en bild av hur mycket krogpersonalen dricker.

DANIEL MÜLLER BERÄTTAR att många krögare ser utbildningen som en investering. Trots att de måste betala en avgift för kursen och stå för deltagarnas arbetstid är det lönsamt.

– Många tycker att det blir en tydlig skillnad när personalen har varit hos oss på kurs. Och det är klart att bättre ordning också är bättre för krögaren i längden.

Bland deltagarna är motivationsnivån blandad. Någon suckar lite och ser mest ut att vilja sova, men de flesta lyssnar intresserat, antecknar och ställer frågor.

Många av deltagarna har blivit skickade till kursen av chefen och Daniel brukar märka av en del skepsis i början.

– Det är viktigt att vara ödmjuk inför deras jobb, det är inte lätt. Jag brukar också vara noga med att förstärka allt det som de gör bra. Men det som är så skönt är att de som kommer hit blir väldigt nöjda i slutändan. Vi lyckas nästan alltid vända det här negativa till något positivt. Deltagarna tycker oftast att det var väl använd tid. ■

FAKTA: UTBILDNINGAR

Varje år arrangeras 15 utbildningstillfällen. Totalt brukar mellan 700 och 800 deltagare gå kursen på ett år. Omkring 500 av Stockholms 1700 krogar brukar skicka personal på utbildningen. Bland nattklubbarna i centrala Stockholm är täckningen mycket god.

Utbildningen innehåller bland annat fakta om alkohol och alkohollagen. En stor del av tiden ägnas också åt metoder för att förebygga och hantera konflikter.

Förutom utbildningen "Ansvarsfull alkoholservice" som riktar sig till serveringspersonalen arrangeras även andra utbildningar inom ramen för projektet:

- Chefsutbildningar – riktar sig till arbetsledare och krögare
- Krogar mot knark – utbildning om narkotika

Riskabelt drickande bland personal på krogen

En stor del av de restauranganställda har riskabla alkoholvanor. Över en tredjedel dricker så mycket att de skulle behöva behandling. Värst är problemen bland de unga. Det visar en undersökning från STAD.

Hela 81 procent av männen och 87 procent av kvinnorna i undersökningen bedöms ha riskabla alkoholvanor. Var tredje man (33 procent) och ännu fler kvinnor (40 procent) har så stora problem med alkoholen att de skulle behöva behandling.

– Resultaten är naturligtvis mycket allvarliga, säger Håkan Leifman, chef för STAD. Ju allvarligare problem som redovisas i enkäten desto större skillnader är det mellan restauranganställda och övriga befolkningen. Dessutom är de som besvarat enkäten unga och många har redan hunnit få allvarliga alkoholproblem. Det är också i den yngsta gruppen, 20-25 år, som vi hittar de allvarligaste problemen.

Studien bygger på enkäter med omkring 200 anställda i krogbranschen i Stockholm. Den är ett delresultat från en pågående studie där alla som deltar i STADs utbildning i "Ansvarsfull alkoholservice" får svara på samma enkät.

Håkan Leifman ser resultatet av enkäten som en varningsklocka och tycker att krogbranschen bör ta sitt ansvar för de anställda.

– Det är viktigt att krögarna i egenskap av arbetsgivare uppmärksammas på vilken riskbransch de arbetar i. Resultaten av undersökningen kan vara ett verktyg för dem att sätta igång förebyggande och personalvårdande insatser och även att ta initiativ till behandling där det kan vara aktuellt. ■

FULL KOLL

en kväll med kroginspektörerna på stan

Intensivare och bättre tillsyn är en av grundpelarna i STAD-samarbetet. Men inspektionen är också en slags service till krögarna. Vi hängde med en kväll ut på stan.

Kajsa Björnsson och Dejan Stankovic är arvoderade restauranginspektörer i Stockholm. Till vardags har de andra jobb, både Kajsa och Dejan arbetar som preventionssamordnare. De hoppar in mellan tio och tolv kvällar om året i det här uppdraget.

Kvällen börjar i tillståndsenhetens lokaler vid Södra Station på Södermalm. Över en kopp kaffe går de igenom listorna över de 40 ställen de har fått tilldelade för kvällen.

– Jag brukar fylla i de grundläggande uppgifterna på inspektionsblanketterna redan nu, då går det smidigare sen när vi väl är ute, säger Kajsa Björnsson. Sen sätter vi oss ned och försöker göra upp en så smart rutt som möjligt, vi vill inte hålla på och springa fram och tillbaka för mycket.

De räknar inte med att hinna med att besöka alla serveringsställen som finns på listan, normalt hinna de med omkring 25 innan det är dags att åka

hem. Vissa ställen prioriteras, till exempel om det förekommit anmälningar eller klagomål tidigare. Kajsa och Dejan har med sig objektsbeskrivningar över alla restauranger och pubar de ska besöka. Förutom eventuella anmärkningar finns där också noterat när de senaste inspektionerna ägde rum.

– Vi är väldigt noggranna med dokumentationen, säger Dejan Stankovic. Det finns flera skäl till det, men om ett ärende till exempel överklagas länsrätten måste man kunna visa precis vad som har hänt och vad vi har gjort.

Första besöket blir på en sushirestaurang på S:t Paulsgatan. Det är tidig kväll och gästerna är få. Ägaren Hiromi Suzuki tar emot och sitter ner en stund med Dejan medan Kajsa går runt och kollar nödutgångarna.

– Här är en nödutgång som är låst, så ska det inte vara. Nyckeln sitter visserligen i så det är lätt att öppna men ändå.



Dejan Stankovic bläddrar bland inspektionsprotokollen

Det blir ingen anmärkning, bara en påminnelse om att dörren måste vara öppen. Samtidigt sitter Dejan och bläddrar i menyn.

– Vi kollar bland annat om de har alkoholfria alternativ i menyn. Det finns regler om det, men det ser bra ut här.

DET VIKTIGASTE ÄR att kolla gästerna, menar Dejan Stankovic. Framför allt, hur är det med servering av minderåriga och till redan berusade gäster.

– Vi gör alltid en bedömning av ordningen på ett serveringsställe när vi kommer. Om det ligger krossat glas på golvet och är mycket fylla eller bråk så är det tydliga varningstecken. Ofta väntar vi några minuter med att presentera och identifiera oss, då kan vi få en bättre bild av hur personalen på stället agerar.

– Sen tittar vi också på hur man har det med sin marknadsföring av alkohol på stället, säger Kajsa Björnsson. Både på skyltar och i menyerna ska det ju finnas alkoholfria alternativ. Och om stället har erbjudanden i stilen köp en varmrätt inklusive ett glas vin eller öl så måste samma alternativ med alkoholfritt finnas och vara billigare.

Trots att de har en kontrollerande funktion upplever både Kajsa och Dejan att de blir väl mottagna av både personal och krögare.

– I nittiofem procent av fallen är det så, folk vi möter är jättrevliga, säger Dejan. Nu är det sällan vi hittar så grova saker att de förlorar sitt tillstånd direkt på grund av en inspektion, men även i de fall vi kommer med anmärkningar så är det väldigt ovanligt att det blir orevligt eller hotfullt.

Kajsa fyller på:

– Då är det nästan ett större problem med onyktra gäster som absolut vill lägga sig i vad vi håller på med. Det är värre.

– Vårt uppdrag är inte främst att hitta fel och sätta dit folk, säger Dejan. Att vi kommer ut är ju också ett slags stödfunktion, vi hjälper till och svarar alltid på frågor. Den relationen tycker jag att vi har med personalen och krögarna, de vågar fråga om det är något de är osäkra på.

Efter några år som inspektörer händer det förstås att de blir igenkända när de är ute på krogen privat.

– Det gäller att hålla isär det där, säger Dejan.

Ibland händer det att krögare vill erbjuda mig tjänster, som att komma in gratis någonstans när jag är där privat. Sådant måste man undvika.

Redan innan Dejan och Kajsa går in på nästa ställe kan de se att det är mycket ungdomar på plats. Stället på Götgatan är en blandning av kafé, restaurang och bar och drar till sig många yngre så här lite tidigare på kvällen.

– När det är ungdomar på plats är vi extra noggranna, säger Dejan Stankovic. De får vara här förstås, men vi måste ha koll så att ingen under 18 blir serverad alkohol.

Janis är serveringsansvarig för kvällen. Han menar att han och personalen är extra vaksamma just eftersom de har många unga gäster.

– Om vi ser någon som är det minsta berusad ber vi dem gå. Vi är främst ett kafé.

Kaffet är snart uppdruckat och inspektionsrapporten ifylld. Inga anmärkningar.

– Under de här åren jag har arbetat som inspektör har det blivit bättre ordning ute på ställen, säger Kajsa Björnsson. Det är klart mindre fylla. Och mina kollegor som har jobbat med det här sedan 90-talet säger att det är väldigt stor skillnad.

EN TRAPPA NER i ett hus vid Södermalmstorg, under gamla källarvalv, hittar vi vinbaren som står som nummer fyra på kvällens lista. Här är det ganska mycket folk, ett företag har just avslutat ett arrangemang för personalen inne i rummet för slutna sällskap. Ägaren står i baren, Dejan och Kajsa presenterar sig och visar id-korten.

En snabb koll av nödutgångarna visar att en av dem delvis blockeras av möbler. Dejan och Kajsa förklarar: ”tänk om det skulle vara kolmörkt och en brand åt andra hållet”. Ägaren lovar att ta tag i det med en gång.

Ute i baren konstaterar Kajsa Björnsson att det inte finns några alkoholfria alternativ uppskrivna på griffeltavlan.

– Det är helt okej, jag lägger till det, säger Luiz, serveringsansvarig. De alkoholfria dryckerna finns i menyn men jag kan skriva här också.

PÅ DEN LITE FINARE restaurangen i Gamla Stan är stämningen lugn. Ett stilla sorl hörs i mat-



"Det är bra att vi får tillfälle att förklara vad som gäller", säger Kajsa Björnsson



"Jag tycker att det är jättebra. Som chef vill man att det ska fungera bra och att vi följer de regler som finns. Det är verkligen en service också att inspektörerna går runt så här. Man lär sig alltid något." – Birja, restaurangchef

salarna, här finns inga ordningsproblem ikväll. Kajsa och Dejan konstaterar att stället byggt en ny baravdelning sedan de var här senast. Inredningen går i vitt och svart, det känns påkostat.

Restaurangchefen Birja hälsar välkommen. En snabb titt runt om i lokalerna räcker för att konstatera att allt är lugnt och att nödutgångarna fungerar som de ska. Inne i den nya baren har en av kyparna en fråga.

– Om en av mina gäster vill ta med sin drink ut på gatan när han går ut och röker, är det okej?

Kajsa och Dejan förklarar att det inte är okej, man får inte ta med sig någon alkohol alls från serveringsstället.

– Det är bra att vi får tillfälle att förklara vad som gäller, säger Kajsa. Även om många i branschen gått STAD-utbildningen så kan ju inte alla ha koll på allt.

Birja, restaurangchefen, håller med.

– Jag tycker att det är jättebra. Som chef vill man att det ska fungera bra och att vi följer de regler som finns. Det är verkligen en service också att inspektörerna går runt så här. Man lär sig alltid något.

Han menar att de lagar och regler som finns också kan vara ett bra stöd när man ska hantera gästernas önskemål.

– Säg att det kommer in en familj som vill bjuda 16-åringen på lite vin. Då kan vi alltid säga att "lagen säger så här" och förklara att vi kan bli av med tillståndet om vi gör fel. Det accepterar folk.

Fredagkvällen börjar övergå i natt och puben på Lilla Nygatan är välbesökt. Efter en tur runt i de trånga källarvalven kan Kajsa och Dejan

konstatera att ordningen är helt okej. Inne i köket träffar de Martin Hession, inflyttad från Irland och en av pubens ägare.

– Det är positivt att inspektörerna kommer ut så här, säger han. Framför allt vill man att det ska vara lika för alla och då är det bra att någon kollar så att folk inte skaffar sig fördelar genom att bryta mot lagar och regler. Jag tycker att vi har en väldigt bra relation med tillståndsenheten och allting är alltid tydligt och väldokumenterat.

– Visst är reglerna hårda i Sverige men vi vill ha ett bra klientel och lagen kan vara ett bra stöd för att säga nej till överservering till exempel. Men ibland blir det väldigt komplicerat, det är svårt när vi måste söka så många olika tillstånd från flera olika myndigheter. ■

FAKTA | INSPEKTION

- Tillståndsenheten genomför cirka 3 000 inspektioner varje år.
- Omkring 500 av dessa görs i samverkan med polisen och omkring 50 tillsammans med andra myndigheter.
- Merparten av inspektionerna görs på fredag- och lördagkvällar.
- 25 procent av inspektionerna genomförs efter midnatt.



Polisens krog tillsyn minskar våldet

Förr kom polisen till krogen först när någonting inträffat. Med början från slutet av 1990-talet och STAD-samarbetet försöker stockholmspolisen göra precis tvärtom.

Polismännen har klivit ur bilarna och finns närvarande i krogmiljön så mycket som möjligt. Just närvaron av både uniformerad och civilklädd polis har visat sig vara bra, inte minst fungerar det brottsförebyggande.

Den här arbetsformen har blivit en av polisens viktigaste metoder för att minska våld i offentlig miljö. Att polisen och andra myndigheter är närvarande är en viktig framgångsfaktor.

Detta har bland annat inneburit:

- Bättre arbetsmiljö för serveringspersonalen
- Bättre ordning
- Färre brott
- Mindre överservering
- Mindre servering till unga
- Färre kriminella i krogmiljön
- Bättre/säkrare miljö för gästerna
- Färre negativa konsekvenser för gäster när de lämnar serveringslokalen

Under årens lopp har situationen på krogarna dramatiskt förändrats till det bättre. Samverkan mellan myndigheter och bransch har varit framgångsrikt, men är absolut ingen självklarhet. Ett kontinuerligt arbete med utbildning, tillsyn och samverkan måste hela tiden upprätthållas. ■

Studentprojekt sparade tiotals miljoner

Studentfesterna 2007 var både oroligare och mer våldsamma än tidigare år. Satsningen på Student 08 och 09 har sparat tiotals miljoner i uteblivna polisinsatser och vårdkostnader.

Under april och maj 2007 noterade polisen en kraftig ökning av antalet våldsbrott. Många av dem kunde kopplas till studentfirandet – bara i Stockholms innerstad arrangerades många hundra studentfester på restauranger.

Något måste göras. Polismästaren kallade till en möte med bland andra STAD, tillståndsenheten och representanter för krögarna. Erik Forsell, till vardags närpolischef på Östermalm, fick uppdraget att leda projektet som senare skulle komma att kallas Student 08.

– Budskapet från vårt håll har varit tydligt hela tiden, säger Erik Forsell. Det är jättekul med studentfester men man måste ta ansvar. Vi kör med ett positivt budskap om att det ska vara en kul fest OCH ett stort engagemang hos både poliser, ordningsvakter, krögare och elever med flera.

NÄR INSATSERNA SENARE utvärderades visade de häpnadsväckande goda resultat. Både antalet polisanmälda våldsbrott och besöken på akutmottagningarna minskade kraftigt.

Eftersom antalet ungdomar som tog studenten var ännu fler 2008 än 2007 kan man anta

att antalet våldsbrott hade fortsatt att öka om ingenting gjorts. Jämfört med den förväntade våldsbrottsligheten visar utvärderingen på en minskning med 80 procent.

Våren 2009 fortsatte man med Student 09. Trots en ökning av antalet studentfester fortsatte våldsbrotten under perioden att minska.

Räknat i pengar innebär det här en besparing för samhället på någonstans mellan 26 och 34 miljoner kronor per år.

– Det är sannolikt att en stor del av minskningen i antalet våldsbrott och misshandelsfall beror just på de förebyggande insatser som genomfördes under studentfestperioden, eftersom vi inte kan se samma minskning före eller efter denna period, säger Håkan Leifman, chef för STAD.

SÅ HUR GJORDE MAN? Det korta svaret är att det var en kombination mellan utbildning, samverkan och ökad tillsyn. För polisens del har det här inneburit att man, åtminstone delvis, arbetar på ett nytt sätt. Den traditionella polisverksamheten består av insatser när något redan har hänt. Under Student 08 och 09 lade man istället stora resurser på insatser i förebyggande syfte.



Erik Forsell, närpolischef på Östermalm



Särskilda poliser ute på närpolisstationerna fick i uppdrag att besöka de krögare och festarrangörer man visste erbjöd studentfester – både i förväg och under själva studentfesterna. Målet var att varje arrangör skulle få minst tre besök.

– De här träffarna fyller flera syften, säger Erik Forsell. Från arrangörens sida känner de både att vi har ögonen på dem och att de faktiskt kan få hjälp från oss. Vi pratar om det här med ansvarsfull alkoholserving och trycker särskilt på att gästerna är unga.

EN NÄRA KONTAKT mellan arrangörerna och närpolisen gör också att det blir enklare att hantera situationer som uppstår under själva festen.

– Det blir snabbare och bättre insatser helt enkelt. Dessutom hjälper vi till med rent praktiska tips som att det är bra om restaurangen ställer fram vatten utan att ta betalt för det. Ett annat vanligt misstag är att arrangören inte vågar vara tydlig med vilka regler som gäller, allt det där pratar vi igenom innan festen.

För att polisen ska klara det nya förebyggande uppdraget har såväl närpoliser som utryckningspersonalen fått utbildning i både alkoholtillsyn och ansvarsfull alkoholserving.

– Det har varit viktigt, säger Erik Forsell. Det har gett oss bättre verktyg. Visst har det här sättet att jobba varit ovant för många men alla har köpt det. Konsekvensen blir ju att man får mindre att göra i slutändan. Vi sparar massor av pengar och lidande.

Satsningen på studentfesterna har förändrat hur polisen arbetar även resten av året.

– Nätverken vi har byggt upp finns ju kvar året runt och ger bra resultat. Det har verkligen hänt jättemycket sedan 2007. När vi nu hamnar på en krog eller hos en festarrangör där det inte fungerar har vi betydligt bättre kunskap. ■

FAKTA | STUDENT 08-09

- Antalet studentfester har ökat stadigt i Stockholm de senaste året. Under 2009 arrangerades 654 studentfester i Stockholms city – 74 fler än under 2008.
- Utvärderingen visar att det totala antalet polisanmälda våldsbrott i staden under studentperioden 2008 jämfört med samma period 2007 minskade från 477 till 331. När det gäller misshandel sjönk antalet från 281 till 172.
- Varje våldsbrott beräknas kosta samhället omkring 200 000 kronor.
- Jämfört med den förväntade våldsbrottsligheten kopplat till studentfesterna motsvarar detta en minskning med 80 procent och en besparing för samhället på någonstans mellan 26 och 34 miljoner kronor.



Tydligt samband mellan alkohol och våld

Att det finns ett samband mellan alkohol och våld är klarlagt sedan länge. Exakt hur sambandet ser ut och fungerar diskuteras dock fortfarande – berusningen i sig är inte tillräcklig för att människor ska bli våldsamma.

Roland Gustavsson, docent vid Örebro Universitet, menar att alkoholen påverkar vårt sätt att uppfatta en situation. Uppmärksamheten försämras och till slut klarar en berusad person bara av att uppfatta det mest centrala i situationen.

Kort sagt: Om situationen är lugn och trevlig är det de trevliga intrycken som förstärks. Om situationen däremot blir bråkig och provocerande är det snarare provokationen som förstärks. Det är med andra ord större risk att den som är berusad blir provocerad och tar till våld. Man skulle kunna beskriva det här som ett slags känslomässigt tunnelseende.

Det verkar också finnas ett särskilt starkt samband mellan drickandet på krogen och våld. Redan 1990 kunde Leif Lenke visa i en avhandling¹ att våldsbrotten ökade när en allt större andel

av vårt drickande förlades till krogen – trots att totalkonsumtionen var oförändrad.

En studie från Thor Nordström (1998) bekräftar detta². Restaurangdrickandet har ett starkt samband med antalet fall av misshandel och svarade i studien för omkring 40 procent av det totala antalet misshandelsfall.

När STAD-projektet startade så var en av målsättningarna att minska våldsbrottsligheten i Stockholm, något man också lyckats med. Genom utbildning och ökad tillsyn har man lyckats minska både överservering och servering till minderåriga på krogarna i försöksområdet. Resultatet blev att våldsbrotten där minskade med 29 procent jämfört med kontrollområdet.



Referenser:

1. Lenke L (1990). Alcohol and criminal violence: Time Series Analyses in a Comparative Perspective, Stockholm, Sweden. Almqvist&Wiksell
2. Nordström T (1998). Effects on criminal violence of different beverage types and private public drinking. *Addiction* 93, s 689-699

Framgång genom samarbete, uthållighet och ansvarstagande. Så skulle man kunna sammanfatta tio års arbete med STAD-samarbetet.

Den här skriften vill ge en bild av hur samarbetet är uppbyggt och vilka de viktigaste komponenterna är.

Möt polisen, forskarna, tillståndsenheten och krögarna och läs om vad de gör tillsammans för en tryggare krogmiljö.

