



# **FÖR FULL FÖR EN ÖL**

En uppföljande studie av servering till berusade gäster  
på Stockholms restauranger

**Johanna Gripenberg  
Eva Wallin**

**September 2001**

**RAPPORT NR 14**

## Förord

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

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

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

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

I den här rapporten ställs frågan:

*Har det blivit en förändring i servering av alkohol till kraftigt berusade gäster på restauranger i Stockholm?*

För att studera om det blivit en förändring i servering av alkohol till kraftigt berusade gäster jämförs här resultaten från uppföljningsstudien 1999 med resultaten från baslinjestudien 1996.

<b>INNEHÅLLSFÖRTECKNING</b>		<b>SIDNR.</b>
<b>0</b>	<b>SAMMANFATTNING</b>	<b>3</b>
<b>1</b>	<b>BAKGRUND</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>SYFTE</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>METOD</b>	<b>5</b>
	3.1 Interventionen	5
	3.2 Utvärdering av Restaurangprojektet	5
	3.3 Baslinjestudien	5
	3.4 Uppföljningsstudien	6
	3.5 Pilotstudien	6
	3.6 Protokollen	7
	3.7 Restaurangurval	7
	3.8 Studiens genomförande	7
<b>4</b>	<b>RESULTAT</b>	<b>8</b>
<b>5</b>	<b>DISKUSSION</b>	<b>9</b>
<b>6</b>	<b>SLUTSATS</b>	<b>11</b>
<b>7</b>	<b>REFERENSER</b>	<b>12</b>
	<b>BILAGOR</b>	<b>13</b>
	<b>FÖRTECKNING ÖVER TIDIGARE UTGIVNA RAPPORTER FRÅN STAD-PROJEKTET</b>	<b>15</b>

## **0 SAMMANFATTNING**

Sedan 1996 har ett restaurangprojekt bedrivits i samarbete mellan restaurangbranschen i Stockholm, berörda myndigheter och STAD-projektet. Syftet med projektet är att minska våld och skador i samband med alkoholserving. Projektet omfattar en utbildning i ansvarsfull alkoholserving och policyarbete. Ett viktigt delmål är att minska servering av alkohol till berusade gäster. Vid en baslinjestudie genomförd 1996 besöktes 92 restauranger i Stockholm av skådespelare som agerade berusad gäst. Endast 5 % av restaurangerna nekade skådespelarna servering av alkohol.

I den här rapporten rapporteras resultat från en uppföljande studie genomförd 1999 med samma upplägg som baslinjestudien. Av 103 besökta restauranger nekade 47 % att servera de berusade skådespelarna. Således en statistisk signifikant förbättring jämfört med baslinjestudien. Restaurangerna i interventionsområdet (City) som hade fått utbildning nekade i störst utsträckning med 55 %. Av restaurangerna i interventionsområdet som inte fått utbildning nekade 48 % och av restaurangerna i kontrollområdet (Södermalm) nekade 38 %. Resultaten från uppföljningsstudien visar att restauranger nekade servering av alkohol till berusade gäster i mycket större utsträckning än vid baslinjestudien. De utbildade restaurangerna nekade i störst utsträckning. En positiv förändring skedde också i kontrollområdet. Det kan förklaras av policyförändringar vilket påverkar både kontroll- och interventionsområdena.

## **1. BAKGRUND**

Syftet med den här studien är att utvärdera effekterna av Restaurangprojektets arbete med att minska servering av alkohol till berusade gäster på restauranger. STAD-projektet (Stockholm förebygger Alkohol och Drog problem) är ett 10-årigt aktionsinriktat forskningsprojekt. Huvudmålen är att identifiera, utveckla och testa lovande metoder för alkohol- och drog prevention (1). Ett av delprojekten omfattar utvecklandet och genomförandet av ett restaurangprojekt, där målet är att förbättra rutinerna för servering av alkohol på restauranger. Syftet med det här projektet är att minska antalet skador, våld och andra problem som är kopplade till alkoholkonsumtion på restauranger. Ett annat mål är att minska servering av alkohol till minderåriga. Förutom utbildning av serveringspersonal så ingår också policyarbete som en central del i projektet.

Antalet restauranger med serveringstillstånd har ökat kraftigt i såväl Stockholm som hela landet under det senaste decenniet och därför har också konsumtionen av alkohol på restauranger ökat. En studie av Norström visar att konsumtionen av alkohol på restauranger är en stor bidragande faktor till våldsbrott i Sverige (2). Det här sambandet ger starka folkhälsoargument för att förändra serveringsvanorna på restauranger. Andra studier har visat att antalet tillfällen som svenskarna berusar sig kraftigt har ökat i Sverige (3). Det här är anmärkningsvärt eftersom intaget av stora mängder alkohol är starkare associerat till alkoholrelaterade problem (typ våld och skador) än andra dryckesvanor (4).

Enligt svensk alkohollag så ligger ansvaret att hålla ordning och nykterhet på restauranger hos krögaren (5). I lagen står det också att krogpersonal som medvetet serverar alkohol till märkbart berusade kan få böter eller fängelse upp till sex månader.

Runt om i världen (USA, England, Australien, Canada) har program för ansvarsfull alkoholservice på restauranger utvecklats som en strategi för att förebygga alkoholrelaterade problem på restauranger (6,7). Komponenterna i dessa internationella projekt har varit utbildning i ansvarsfull alkoholservice och policyarbete (7-11). De olika projekten visar lovande resultat för att minska alkoholrelaterade problem. Programmen inkluderar oftast utbildning av krogpersonal och krögare. Kursupplägget är fokuserat på information om alkoholens medicinska effekter, alkohollagen och träning i olika tekniker för att hantera problemsituationer i krogmiljö som kan uppstå. Resultaten från de här studierna visar att utbildning som ensam åtgärd har begränsade effekter på alkoholservice. Bättre resultat har uppnåtts om policyarbete, med en tyngdpunkt på tillsyn och sanktioner, har ingått som en viktig del i det förebyggande arbetet (6,13).

## **2. SYFTE**

Syftet med den här studien är att utvärdera om insatserna i Restaurangprojektet har haft några effekter på alkoholservice till kraftigt berusade gäster.

### 3. METOD

#### 3.1 Interventionen

STAD-projektets Restaurangprojekt startade 1996. Arbetsmodellen går ut på att myndigheter och restaurangbranschen samarbetar för att minska alkoholrelaterade problem på restauranger. En viktig plattform för samarbetet är en referensgrupp som består av representanter från restaurangbranschen, Alkoholinspektionen, Hotell- och Restauranganställdas Förbund, Länsstyrelsen, Polisen, Sveriges Hotell- och Restaurangföretagare och Tillståndsenheten. Referensgruppen har möte 5-6 gånger per år. Mötena fungerar som ett forum för information och diskussion. Gruppen har gemensamt utvecklat en utbildning i Ansvarsfull Alkoholserving. Ett annat område för gruppen har varit policyfrågor, till exempel att uppmuntra restauranger att utveckla skriftliga alkoholpolicies. Sedan projektets start har därför en del av restaurangerna som är involverade i projektet skrivit egna alkohol- och drogpolicies.

Kursen i Ansvarsfull alkoholserving är en tvådagars kurs för restaurangbranschen. Såväl restaurangägare, bartenders, serveringspersonal som dörrvakter medverkar. Utbildningen omfattar liknande ämnen som i tidigare nämnda internationella projekt: alkoholens medicinska effekter, alkohollagen, narkotikainformation, nöjesrelaterat våld och konflikthantering är huvudblocken i kursen. När alla delar av kursen är fullföljda får deltagarna en skriftlig prov. För att bli godkänd och erhålla ett diplom krävs minst 80% rätt på testet.

#### 3.2 Utvärdering av Restaurangprojektet

Projektet utvärderas under hela projekttiden både vad gäller *processer* (t ex vad kursdeltagarna tycker om utbildningen) och *effekter* (t ex serveringsvanor). Vid projektets start genomfördes baslinjestudier för att mäta förekomsten av olika problem, såsom servering till berusade gäster och servering till underåriga. Studierna upprepas med ca två års mellanrum

#### 3.3 Baslinjestudien

En baslinjestudie genomfördes 1996 för att undersöka hur vanligt det var att en kraftigt berusad gäst blir serverad alkohol på restauranger i Stockholm. Två geografiska områden i centrala Stockholm valdes ut. Stockholms city blev interventionsområde och Södermalm blev

kontrollområde. Femtio restauranger i Stockholms city och femtio restauranger på Södermalm valdes ut med hjälp av Länsstyrelsens register över restauranger med serveringstillstånd. Restaurangerna representerade olika kategorier: matrestauranger, nattklubbar, barer/pubar och hotellbarer. Två manliga skådespelare anställdes för att agera berusad restauranggäst. Skådespelarna blev filmade när de agerade fyra olika scener med berusat beteende. En expertpanel valde ut scenen med det mest övertygande berusade beteendet, dvs. så pass berusad att ytterligare servering borde stoppas. I den utvalda scenen agerade den ene skådespelare kraftigt berusad och den andre helt nykter. Av 92 besökta restauranger var det endast 5 % som nekade alkohol till skådespelarna. Det var ingen skillnad mellan City och Södermalm. Resultatet av baslinjestudien visar att kraftigt berusade gäster blir serverade mer alkohol på restauranger i Stockholm (14). Den här metoden har använts internationellt för att utvärdera andra restaurangprojekt (10,15,16,17).

### 3.4 Uppföljningsstudien

Uppföljningsstudien genomfördes under november och december 1999. En lärdom från baslinjestudien var att endast jobba med ett skådespelarpar var sårbart och försvårade genomförandet av studien. Därför anställdes sex manliga professionella skådespelare i åldern 25 till 30 år efter intervjuer och audition. Representanter från Tillståndsenheten, Polisen och restaurangbranschen hjälpte till under uttagningsprocessen. Scenen som användes i baslinjestudien studerades och repeterades noggrant. Repetitionerna videoinspelades för att man tillsammans med skådespelarna skulle kunna finputsas och standardisera det berusade beteendet. När skådespelarna anställdes fick de skriva på ett tystnadspliktskontrakt, vilket innebar att de inte fick prata med någon om studien.

### 3.5 Pilotstudien

En pilotstudie genomfördes på Kungsholmen. Syftet med pilotstudien var att testa studieupplägget i en autentisk miljö. Skådespelarna fick en generalrepetition i en verklig restaurangmiljö och observatörerna fick öva observationsteknik. Dessutom testades protokollet. En sak som upptäcktes var att observatörerna var bättre på att notera och dokumentera omgivningsfaktorer, såsom musiknivå och gästernas berusningsgrad, än vad skådespelarna var. Därför utvecklades två protokoll, ett protokoll för skådespelarna och ett protokoll för observatörerna.

### 3.6 Protokollen

Genom skådespelarnas protokoll dokumenterades själva beställningen, om de blev serverade eller inte. Därutöver noterade skådespelarna serveringspersonalens kön, uppskattad ålder och serveringspersonalens agerande såsom att föreslå ett alkoholfritt alternativ och/eller mat. Skådespelarna kontrollerade också hygien på toaletterna (bilaga 1). Observatörernas protokoll omfattade lokalens ljussättning, musiknivå, gästernas ålder, antal gäster, ordningsläget och antal berusade gäster (bilaga 2).

### 3.7 Restaurangurval

Alla restauranger som var med i baslinjestudien, både interventions- och kontrollområde, ingick i uppföljningsstudien. Några restauranger från baslinjemätningen hade slagit igen och fick därför uteslutas. De restauranger som fått utbildning i ansvarsfull alkoholservice, men som inte var med från början, fick läggas till. Studien omfattade därför tre grupper av restauranger: utbildade restauranger i interventionsområdet, icke utbildade restauranger i interventionsområdet och restauranger från kontrollområdet.

### 3.8 Studiens genomförande

De kvällar då studien genomfördes träffades två skådespelare och två observatörer på en bestämd mötesplats. Inte förrän då fick skådespelarna reda på vilka restauranger som skulle besökas den kvällen. Skådespelarna fick heller inte veta vilka restauranger som ingått eller inte ingått i utbildningen. Observatörerna gick först in på restaurangerna och försökte hitta en strategisk plats nära baren. Därefter kom skådespelarna som agerade tillräckligt nyktra för att bli insläppta in i lokalen. Skådespelarna gick runt lite i lokalen innan de gick fram till baren. Den som agerade berusad vinglade fram till baren och hade svårigheter att sätta sig eller stå vid baren. Den berusade lutade sig över baren, hängde på den nyktra, tömde fickornas innehåll på baren och somnade till innan han beställde. Den nyktra förstärkte den berusades beteende genom att hjälpa honom och säga till honom att skärpa sig. När skådespelarna var säkra på att barpersonalen hade fått tillräckligt med tid för att se dem genomförde de beställningen. Den berusade skådespelaren beställde en starköl med sluddrigt tal, medan den nyktra beställde en läsk. Om de blev serverade gjorde de sig diskret av med ölen innan de lämnade stället. Observatörerna lämnade alltid restaurangen sist. Efter varje besök träffades skådespelarna och observatörerna för att fylla i protokollen innan de fortsatte till nästa ställe. I genomsnitt besöktes fyra restauranger under en kväll.



#### 4. RESULTAT

Totalt besöktes 103 restauranger i Stockholm. Av de 103 var 42 restauranger i kontrollområdet och 61 restauranger i interventionsområdet. Interventionsområdet kan delas in i två grupper, utbildade eller inte utbildade. De besökta restaurangerna representerar olika kategorier (tabell 1).

**Tabell 1. Antal restauranger fördelade på restaurangtyp**

Restaurangkategori	Antal
bar/pub	43
Restaurang	35
Nattklubb	22
Hotell	3

Besöken genomfördes onsdag till lördag. Majoriteten av besöken, 67%, var på fredagar och lördagar, medan 33% av besöken var på onsdagar och torsdagar. Besöken skedde mellan klockan 21.00 och 03.00. Medellängden per besök var 25 minuter. Skådespelarna blev nekade servering på 48 av de 103 restaurangerna (47%). Andelen nekade restauranger på 47% är en statistisk signifikant förbättring jämfört med andelen nekade restauranger på 5% i baslinjestudien (se tabell 2).

**Tabell 2. Andel som nekade servering 1996 jämfört med 1999.**

	1996 (n = 92)	1999 (n = 103)	Differens (%)	95% CI
<b>Andel nekade</b>	5%	47%	42%	30.5-51.9

De restauranger som nekade i störst utsträckning var de utbildade restaurangerna i interventionsområdet. Där nekade 55% (38 st.) av restaurangerna. De andra restaurangerna i interventionsområdet som inte fått utbildning nekade i 48% (23 st.) av fallen, och i kontrollområdet på Södermalm nekade 38% (42 st.) av restaurangerna. Skillnaderna mellan de utbildade restaurangerna och kontrollrestaurangerna var inte statistiskt signifikant (55-38=17, 95% konfidensintervall (-4.4)-(38.7)).

I en logistisk regressionsanalys visade sig två faktorer statistiskt signifikant påverka frekvensen av alkoholservice. Dessa faktorer var antalet gäster i lokalen och musiknivån. Det var lättare att bli serverad när det var få gäster i lokalen och när musiknivån var kommunikerbar. Andra miljöfaktorer såsom veckodag, tid, typ av restaurang, servitörens kön, lokalens belysning, medelålder på gästerna och hygien på toaletterna påverkade inte serveringen. En del av serveringspersonalen använde välkända interventionstekniker som till exempel att föreslå ett alkoholfritt alternativ eller mat (se tabell 3).

**Tabell 3. Olika tekniker att hantera gäster interventionsområde jämfört med kontrollområde (%).**

<b>Gästhantering</b>	<b>Intervention %</b>	<b>Kontroll %</b>
Föreslog alkoholsvare dryck och/eller mat	11.4	11.9
Fördröjning av beställning	21.3	7.1
Uppmanades lämna lokalen	14.7	11.9
Kontaktade kollega	21.3	9.5
Antal beställningsbesök	61	42

På tre av restaurangerna, alla i kontrollområdet, så uppmuntrade till och med serveringspersonalen skådespelarna att dricka.

## **5. DISKUSSION**

Det har blivit en statistisk signifikant minskning av alkoholservice till berusade gäster i Stockholms innerstad. 1996 nekade endast 5% av restaurangerna de berusade skådespelarna alkoholservice (14). Tre år senare satte 47% av restaurangerna stopp för ytterligare alkoholservice till de berusade skådespelarna. De här resultaten visar att utbildningen och policyarbetet har haft effekter på serveringspersonalens beteende och minskat frekvensen av alkoholservice till berusade gäster. Forskare såsom Gliksmann med flera har också funnit att utbildning kan vara effektivt för att ändra serveringspersonalens beteende (10). Russ och Geller fann i utvärderingen av TIPS programmet att utbildad serveringspersonal ingrep oftare än icke utbildad personal (11). De fann också att gäster som blivit serverade av utbildad personal hade lägre promillenivå än gäster som blivit serverade av outbildad personal. Däremot har inga av dessa studier visat lika positiva resultat som den här studien. Våra resultat är mer jämförbara med McKnight och Streffs studie där ökad tillsyn på alkoholservice ledde till minskade alkoholproblem på restauranger (18). Jämfört med andra

internationella satsningar har det här restaurangprojektet haft möjlighet att utvecklas under en lång tid, fyra av tio planerade år. Utbildningen i ansvarsfull alkoholserving är också längre och mer omfattande än liknande internationella motsvarigheter.

Utbildning är bara en del av Restaurangprojektet. Jämfört med tidigare nämnda restaurangprogram så har STAD-projektet starkare betonat policy arbete (10,11,12,16). Även om kontrollområdet inte fått utbildning så ses en signifikant förbättring då 38% av restaurangerna nekade alkoholserving. Den främsta förklaringen till förbättringen är troligtvis policyförändringar som påverkar hela Stockholm, dvs. både interventionsområdet och kontrollområdet. Studier av policyförändringar i kommunen talar för detta. Bland annat så har Tillståndsenheten infört en ny rutin 1997 med att skicka tillsynsbrev till restauranger då enheten fått information om problem. Brevens har ökat i antal för varje år och majoriteten av breven 1999 (78 av 101 brev) tog upp överserving (19).

En annan förklaring kan vara att baslinjestudien och uppföljningsstudien skiljer sig metodologiskt. Olika åtgärder vidtogs för att försäkra jämförbarheten av de två studierna. Eftersom skådespelarna i baslinjestudien blev exponerade i pressen var det nödvändigt att använda nya skådespelare i uppföljningsstudien. Följaktligen så kunde det ha varit svårigheter i att standardisera det berusade beteendet. För att undvika detta så hade skådespelarnas agerande från baslinjestudien dokumenterats på film. Dessutom medverkade de ansvariga vid baslinjestudien under repetitionerna och som observatörer vid uppföljningsstudien för att garantera att berusningsnivån låg på samma nivå. Professionella skådespelare användes för att säkerställa ett konsekvent agerande. Dessutom kontrollerade två observatörer varje besök. En av studiens begränsningar var att det inte var möjligt att identifiera ifall serveringspersonalen som tog emot beställningen från skådespelarna hade blivit utbildad eller inte. Vårt antagande är att restauranger som skickar sin personal på utbildning är intresserad av dessa frågor. Därför har restauranger blivit klassificerade som utbildade eller inte utbildade även om inte all personal har blivit utbildad. Det har heller inte varit möjligt att kontrollera om den utbildade personalen jobbar kvar på restaurangen som skickade dem på utbildning och heller inte om de har börjat på en restaurang i kontrollområdet. Det sistnämnda skulle kunna vara en bidragande förklaring till det förbättrade resultatet i kontrollområdet.

Det var lättare för skådespelarna att bli serverade om det var få gäster i lokalen. Ekonomiska orsaker skulle kunna vara en förklaring. Det kanske är lättare att falla för frestelsen att servera den berusade om försäljningen har gått dåligt under kvällen.

Man kan ifrågasätta generaliseringen av resultaten eftersom endast manliga skådespelare, ålder 25-30, medverkade. Det är möjligt att resultaten skulle varit annorlunda om kvinnliga skådespelare eller om en annan åldersgrupp varit representerad. Fler uppföljningsstudier kommer att genomföras under projekttiden.

Den här typen av studie mäter om serveringspersonal serverar alkohol till en redan för berusad person. Studien mäter inte om serveringspersonalen försöker undvika och förebygga berusning.

## **SLUTSATS**

Resultaten från uppföljningsstudien visar att restauranger nekar servering av alkohol till berusade gäster i mycket större utsträckning än vid baslinjestudien. De utbildade restaurangerna nekar i störst utsträckning. En positiv förändring skedde också i kontrollområdet. Det kan förklaras av policyförändringar vilket påverkar både kontroll- och interventionsområdena.

## REFERENSER

1. Andréasson S, Hjalmarsen K, Larsson J et al (1999). Exploring new roads to prevention of alcohol and other drug problems in Sweden: the STAD project. In Eds Casswell S, Holder H, Holmila M et al. Fourth Symposium on Community Action research and the prevention of alcohol and other drug problems. Alcohol & Public Health Research Unit, University of Auckland.
2. Norström T (1998). Effects on criminal violence of different beverage types and private public drinking. *Addiction*, 93, 689-699.
3. Kulhorn E (1997). Individualisation of the Swedish alcohol problema (University of Stockholm, Department of Sociology).
4. Room R, Bondy S, Ferris J. (1989). The risk of harm oneself from drinking. *Addiction* 90, 499-513.
5. SFS 1994:1738. Norstedts tryckeri, Stockholm 1994.
6. Saltz RF, Stanghetta P (1997). A community-wide responsible beverage service program in three communities: early findings. *Addiction*, 92, 237-249.
7. Holder H, Reynolds RI (1997). Application of local policy to prevent alcohol problems: experiences from a community trial. *Addiction*, 92, 285-292.
8. Saltz RF (1997). Prevention where alcohol is sold and consumed: server intervention and responsible beverage service. In: Plant M, Single E and Stockwell T (Eds): *Alcohol: minimizing the harm* pp. 72-48. London: Free Association Books.
9. Saltz RF (1987). The roles of bars and restaurants in preventing alcohol-impaired driving: an evaluation of server intervention. *Evaluation and the Health Professions*, 10, 5-27.
10. Gliksman L, McKenzie D, Single E et al (1993). The role of alcohol providers in prevention: an evaluation of a server intervention programme. *Addiction*, 88, 1195-1203.
11. Russ NW, Geller ES (1987). Training bar personnel to prevent drunken driving: A field evaluation. *American Journal of Public Health*, 77, 952-954.
12. McKnight AJ (1991). Factors influencing the effectiveness of server-intervention education. *Journal of Studies on Alcohol*, 52, 389-397.
13. Toomey TL, Wagenaar AC. Policy options for prevention. The case of alcohol. *Journal of Public Health Policy*, 20, 192-213.
14. Andréasson S, Lindewald B, Rehnman C (2000). Over-serving patrons in licensed premises in Stockholm. *Addiction* 95(3), 359-363.
15. Saltz RF (1997). Evaluating specific community structural changes. Examples from the assessment of responsible beverage service. *Evaluation Review*, 21, 246-267.
16. Rydon P, Stockwell T, Lang E, Beel A (1996). Pseudo-drunk-patron evaluation of barstaff compliance with Western Australian liquor law. *Australian and New Zealand Journal of public health*, 20, 290-295.
17. Stockwell T, Rydon P, Lang E, Beel A (1993). An evaluation of the Freo Respects You responsible alcohol service project. National Centre for Research into the Prevention of Drug Abuse, Curtin University, Perth, Western Australia.
18. McKnight AJ, Streff FM (1994). The effect of enforcement upon service of alcohol to intoxicated patrons of bars and restaurants. *Accident Analysis, and Prevention*, 26, 19-88.
19. Wallin E, Lindewald B, Andréasson S (2000). Policy - an instrument for alcohol prevention in licensed premises. Paper presented at the to the 26<sup>th</sup> Annual Alcohol Epidemiology Symposium of the Kjetil Bruun Society for Social and Epidemiological Research on Alcohol, Oslo, Norway, June 5<sup>th</sup> – June 9<sup>th</sup>, 2000.

**O-PROTOKOLL**

Datum \_\_\_\_\_ Tid in \_\_\_\_\_ Tid ut \_\_\_\_\_

Restaurang \_\_\_\_\_

Full \_\_\_\_\_ Nykter \_\_\_\_\_

*I vilken utsträckning tror du bartendern la märke till killarna innan de beställde?*

I stor utsträckning    I ganska stor utsträckning    I liten utsträckning

*Lokalens ljussättning?*    Ljus    Halvmörk    Mörk

*Musiknivå?*    Hög    Kommunikerbar    Låg    Ingen

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

*Antal gäster?*    Få    Halvfullt    Välbesökt    Överfullt

*Ordningläget?*    Lugnt    Halvstökigt    Stökigt

*Berusade gäster?*    Inga    Få    Många

Kommentarer: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**KOSTNAD**

Inträde \_\_\_\_\_ Garderob \_\_\_\_\_ Matkostnad \_\_\_\_\_ Dryck \_\_\_\_\_

**S-PROTOKOLL**

Datum \_\_\_\_\_ Tid in \_\_\_\_\_ Tid ut \_\_\_\_\_

Restaurang \_\_\_\_\_

Full \_\_\_\_\_ Nykter \_\_\_\_\_

Hygien på toaletterna?  God  Sådär  Dålig  Under all kritik

Blev du serverad en stor stark?  Ja  Nej

Var beställde Du?  Baren  Bordet

Vem beställde Du av?  Man  Kvinna Ålder \_\_\_\_\_

Gjorde bartendern/servitören något av följande? (Här kan du sätta flera alternativ)

Föreslog alkoholsvagare dryck och/eller mat

Nonchalerade dig när du ville beställa

Uppmanade dig att vänta med beställningen

Nekade dig på en berusning

Uppmanade dig att lämna lokalen

Uppmuntrade dig att beställa/dricka ölen

I vilken utsträckning tror du bartendern la märke till dig innan du beställde?

I stor utsträckning  I ganska stor utsträckning  I liten utsträckning

Kommentarer: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**KOSTNAD**

Inträde \_\_\_\_\_ Garderob \_\_\_\_\_ Ölkostnad \_\_\_\_\_ Alkoholritt \_\_\_\_\_

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

### Rapport 1

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

### Rapport 2

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

### Rapport 3

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

### Rapport 4

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

### Rapport 5

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



### Rapport 6

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

### Rapport 7

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

### Rapport 8

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

### Rapport 9

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

### Rapport 10

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

### Rapport 11

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

### Rapport 12

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

### Rapport 13

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

### Rapport 14

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