

LUNDS UNIVERSITET
Socialhögskolan
SOL 065, Socialt arbete med missbrukare
Höstterminen 2002

ALKOHOLPOLITISKT ANSVARSTAGANDE PÅ RESTAURANGER I LUND

Författare: Malin Lindroth
Pia Nilsson
Handledare: Torbjörn Hjort

Abstract

The purpose of this essay was to illuminate how the politics regarding alcohol is practised at restaurants in Lund.

The main questions asked were:

- In which way do the restaurants take responsibility regarding the politics of alcohol?
- In which way do the restaurants prevent abuse of alcohol?

To answer the questions, six interviews with waiting staff at six restaurants in Lund were made.

The result showed that the restaurants, mainly, follows the laws regarding alcohol, and thus the politics of alcohol in Sweden.

Innehållsförteckning	sida
Förord	3
1. Problemformulering	4
2. Syfte och frågeställningar	5
3. Metod och urvalsdiskussion	5
3.1 Metodkritik	8
3.2 Avgränsningar	9
3.3 Begreppsdiskussion	9
4. Fortsatt framställning	11
5. Svensk alkoholpolitik	11
5.1 Historik	11
5.2 Nutid	15
5.3 Utgångspunkter för svensk alkoholpolitik	16
5.3.1 Totalkonsumtionsmodellen	16
5.3.1.1 Preventionsparadoxen	17
5.3.2 Preventionsstrategier	17
6. Alkohollag (1994:1738)	18
7. Tillståndsmyndigheten i Lund	23
8. Presentation av informanterna	25
9. Undersökningsresultat och kommentarer	26
9.1 Ordning och nykterhet	26
9.2 Åldersgränser	27
9.3 Specialerbjudanden	28
9.4 Drinkbar och matkrav	29
9.5 Kunskap	29
9.6 Sammanfattning	30
10. Slutdiskussion	30
Källförteckning	32
Bilaga 1	33

Förord

Vi vill framförallt rikta ett stort tack till våra informanter som samtliga varit tillmötesgående och hjälpsamma. Vidare vill vi tacka Hanna Ahlstrand på Tillståndsmyndigheten i Lund för relevant information, Martin Ringh för hjälp med översättningen av abstract samt Torbjörn Magnusson för hjälp med tryckarbetet av uppsatsen. Slutligen vill vi tacka vår handledare Torbjörn Hjort.

1. Problemformulering

Under höstterminen 2002 har vi läst kursen "Socialt arbete med missbrukare". Denna kurs behandlade bland annat den narkotika- och alkoholpolitik som förs i Sverige. Kursen bidrog till att vi ville lära oss mer om alkoholpolitiken och dess grunder.

Syftet med Sveriges alkoholpolitik har varit, och är i stort sett fortfarande, att minska alkoholens medicinska och sociala skadeverkningar genom att begränsa den totala alkoholkonsumtionen i samhället. Tanken är att förhindra storkonsumtion av alkohol samt att påverka storkonsumenternas dryckesbeteende, särskilt bland ungdomar och unga vuxna. Alkoholpolitiken syftar även till att verka för att alkohol inte förekommer i vissa miljöer eller skeden i livet (Socialdepartementet, 2001).

Att begränsa alkoholens negativa effekter har länge varit en viktig folkhälsofråga. För att begränsa tillgången till alkohol har bland annat en aktiv prispolitik förts. Den ökade globaliseringen och Sveriges medlemskap i EU har ändrat en del av förutsättningarna för det traditionella svenska arbetet med att förebygga alkoholskador. Globaliseringen innebär bland annat att människor tar intryck av varandras förhållningssätt till alkohol och den tidigare utpräglade spritkulturen i Sverige är på väg att bli mer av en vin- och ölkultur (Socialdepartementet, 2001).

Urban Laurin (2002), universitetslektor i dryckeskunskap samt forskare i vin, sprit och öl, menar att de som producerar, säljer eller serverar alkoholdrycker har en skyldighet att se till att folk använder alkohol på ett ansvarsfullt sätt. Han menar vidare att alla som arbetar med servering och hantering av alkohol ska ha goda kunskaper om de krav och förväntningar som ställs. Det är således viktigt att personalen känner till den svenska alkoholpolitiken, lagstiftning på området och grunderna till dessa (Laurin, 2002).

Enligt Socialdepartementet (2001) påverkar restaurangkulturen människors förhållningssätt till alkohol. Denna påverkan innebär att den svenska restaurangnäringen spelar en viktig roll i arbetet med att uppmuntra eget ansvarstagande och ett måttfullt bruk av alkohol. Restaurangnäringen kan även bidra till att motverka missbruk samt de sociala och medicinska problem som kan bli följderna av detta (Socialdepartementet, 2001).

Eftersom restaurangnäringen anses spela en viktig roll inom den svenska alkoholpolitiken väljer vi att inrikta oss på restauranger i vår undersökning.

2. Syfte och frågeställningar

Syftet med uppsatsen är:

Att belysa hur alkoholpolitiken genomförs på restauranger i Lund.

De centrala frågeställningarna är:

- På vilket sätt tar restaurangerna ett alkoholpolitiskt ansvar?
- På vilket sätt bidrar restaurangerna till att förebygga alkoholmissbruk?

3. Metod- och urvalsdiskussion

Vi har valt att utifrån ett alkoholpolitiskt perspektiv belysa hur alkoholpolitiken genomförs på restauranger i Lund. Det har inte gjorts mycket forskning kring vårt ämnesval, vilket Urban Laurin (2002) tillstyrker. Vi har därför huvudsakligen använt oss av litteratur som berör alkoholpolitik, lagtexter och förarbeten. Vi har även införskaffat information från Hanna Ahlstrand, handläggare av tillståndsfrågor på Tillståndsmyndigheten i Lund.

Vi har valt en explorativ inriktning på vår undersökning eftersom vi velat bredda våra kunskaper om hur alkoholpolitiken genomförs på restauranger. Som metod har vi valt kvalitativa tematiserade intervjuer. Vi har utgått från en intervjuguide med frågor som till sin karaktär varit fokuserade och strukturerade men ändå öppna (se bilaga 1). Vi har försökt att inte ställa några värderande och ledande frågor. Vi har även haft en tanke bakom frågornas ordningsföljd eftersom vi ville etablera en bra kontakt med informanterna och har därför varit noga med att ställa mindre "känsliga" frågor i början och slutet av intervjun.

Enligt Yvonne Tasker (2000) är fördelen med en fokuserad intervju att ramarna eller strukturen utformas i förväg vilket underlättar analysarbetet. En annan fördel med att använda sig av intervjuer är, enligt Tasker (2000), att det blir möjligt att komma med följdfrågor. Svaren kan då utvecklas och fördjupas till skillnad från enkätfrågor där svaren måste tas för vad de är. Hon menar vidare att sättet som en respons avges på kan ge information som ett skriftligt svar inte avslöjar (Tasker, 2000). Vi har i och för sig inte ställt frågor där sättet att ge respons har varit så intressant att analysera. Våra informanter har fungerat som ett hjälpmedel för oss att få information om de olika restaurangerna och de har för uppsatsens syfte inte varit

intressanta som personer, det är deras yrkesutövning som varit av intresse. Vi övervägde att genomföra en enkätundersökning istället för intervjuer men vår undersökningsgrupp hade då blivit avsevärt mycket större, och eftersom vi inte haft för avsikt att generalisera våra resultat ansåg vi inte att detta skulle berika undersökningen.

Emellertid finns det även enligt Tasker (2000), problem med intervjuer, bland annat det faktum att de tar ganska lång tid i anspråk. Det handlar även om en mycket subjektiv teknik, varför också risken för skevhet är stor. Detta beror i första hand på att intervjuarna är människor och inga maskiner och därför kan påverka informanterna på ett sätt som inte behöver vara medvetet (Tasker, 2000). Vi har försökt undvika detta genom att tillsammans genomföra samtliga intervjuer. Vi har turats om att vara intervjuare och den som inte har ställt frågorna har suttit bredvid, lyssnat aktivt och ställt följdfrågor som intervjuaren förbisett. Samtliga intervjuer har spelats in på kassetband och vi har skrivit ut intervjuerna tillsammans, varför vi tror att alltför mycket skevhet har undvikits.

Ett annat problem med att använda sig av intervjuer är att den information som erhålls är självrapporterade data vilket innebär att intervjuaren endast får den information som den tillfrågade är villig att ge. Detta beror på intervjuareffekten, det vill säga att intervjuare och informanter påverkar varandra. Det som sägs i en intervju kommer att påverka den som lyssnar, som i sin tur ställer en fråga eller svarar, mot bakgrund av hur denne förstått det som sagts intellektuellt, men också utifrån dennes upplevelse av hur det sagts och varför. Samspelet mellan informant och intervjuare påverkas även av intervjuens ramförutsättningar, det vill säga syftet med intervjun, frågeställningen och intervjuens innehåll. Likaså kan den omgivande miljön och intervjusituationen komma att påverka det som sker under intervjun och de intervjusvar som erhålls (Lantz, 1997).

Samtliga informanter informerades om syftet med uppsatsen och vi informerades dem om att de och restaurangen de arbetar på skulle avidentifieras i uppsatsen. Även om de blivit lovade anonymitet så kan deras svar ändå blivit påverkade av vårt syfte med uppsatsen, det vill säga att undersöka hur alkoholpolitiken genomförs på restauranger i Lund. De kan ha känt det som om vi ville kontrollera dem och därför svarat så som de ansett mest korrekt. För att underlätta för informanterna fick de bestämma var intervjun skulle genomföras eftersom vi intervjuade dem på deras fritid. Några av intervjuerna genomfördes på Socialhögskolan och några genomfördes på informanternas arbetsplatser i ett ostört rum. En intervju genomfördes

hemma hos informanten. Det kan vara en nackdel att vi har genomfört intervjuerna på olika ställen eftersom detta kan ha påverkat svaren. Vi anser dock inte att frågorna varit av så känslig karaktär att miljön i någon större utsträckning borde ha påverkat dessa.

Vi har genomfört sex stycken intervjuer med serveringspersonal från sex olika restauranger. Valet av restauranger grundar sig på att vi ville ha olika stilar på restauranger för att på så vis täcka upp ett större område när det gäller kundkrets. Anledningen till att vi valt just serveringspersonalen är att de har direktkontakt med gästen. Vi övervägde att vända oss till restaurangägarna men ansåg att risken för att svaren skulle bli mer tillrättalagda var större än om vi intervjuade serveringspersonalen. Många restaurangägare arbetar dessutom oftast mer administrativt än med servering, vilket innebär att de inte har lika stor kontakt med gästen som serveringspersonalen.

Som urvalsmetod hade vi först tänkt använda oss av den så kallade snöbollsmetoden, det vill säga att den första informanten hänvisar till en annan informant som i sin tur hänvisar vidare till andra tänkbara informanter. Detta visade sig vara lättare sagt än gjort. Informanten som vi hänvisades till gick inte att få tag på och eftersom vi befann oss i en tidspressad situation fick vi tänka om. Vi bestämde oss därför för restauranger med olika inriktning på bland annat kundkrets. Därefter gick vi till dessa restauranger och frågade den serveringspersonal som vi först träffade på om han/hon skulle kunna tänka sig att ställa upp på en intervju. Med detta tillvägagångssätt blev informanterna slumpvis utvalda även om vi på förhand valt restaurang. Samtliga som tillfrågades var positiva till att ställa upp, varför det inte blev något bortfall. Samtliga informanter har även flera års erfarenhet av yrket, vilket vi ansåg vara en fördel eftersom vi antog att de då borde vara mer insatta i branschen än vad helt ny personal skulle vara. En lång erfarenhet av yrket kan givetvis också vara en nackdel med tanke på att de är mer medvetna om hur de borde svara och därför kan ge mer tillrättalagda svar.

I och med att vi uppsökt informanterna på deras respektive arbetsplatser har vi haft möjlighet att göra en del observationer på de restauranger som vi velat undersöka. Det som observerats är lokalernas utseende men någon observation avseende personalens utförande av yrke har inte gjorts varför vi egentligen inte kan bedöma sanningshalten i den information som vi fått. Enligt Judith Bell (2000) måste informationen, oavsett vilken metod som väljs för insamling av denna, alltid granskas kritiskt. Detta för att avgöra hur tillförlitlig och giltig den information är som man får fram (Bell, 2000).

Bell (2000) skriver att reliabilitet (tillförlitlighet) är ett mått på i vilken utsträckning ett instrument eller tillvägagångssätt ger samma resultat vid olika tillfällen under i övrigt lika omständigheter. Hon menar vidare att validitet (giltighet) är ett mer komplicerat begrepp. Det är ett mått på om en viss fråga mäter eller beskriver det man vill att den ska mäta eller beskriva. Om en fråga inte är reliabel saknar den också validitet, men bara för att reliabiliteten är hög behöver inte validiteten vara det (Bell, 2000). Tasker (2000) menar att det i samband med ett kortare projekt, som inte handlar om att testa eller mäta något på ett strikt sätt, sällan är nödvändigt att fördjupa sig i de tekniska aspekterna av validitet. Man ska däremot kritiskt granska sina frågor och fråga sig om en annan student eller forskare som använder sig av ens eget instrument skulle komma fram till samma resultat eller få samma svar (Tasker, 2000).

Avseende reliabilitet så anser vi att våra frågor uppfyller kravet på detta, eftersom någon annan hade kunnat använda sig av vår intervjuguide och förmodligen fått samma svar som vi. Vi blev dock redan under intervjuerna varse om att vissa av frågorna inte gav de svar som vi väntat oss, varför dessa kan sägas vara mindre giltiga. Vad vi bland annat åsyftar är frågan om vad god service innebär (se bilaga 1). Vi trodde att vi genom denna fråga skulle kunna utläsa något annat än det svar vi fick, därför har vi inte använt denna i vårt analysarbete. Vi har ställt frågorna för att kunna få information om restaurangerna och inte i syfte att kunna utläsa några "dolda budskap" från informanterna. Frågeställningarna gällde således, som tidigare nämnts, inte informanternas egna åsikter utan information om deras yrkesutövande. Givetvis är vi medvetna om att informationen vi fått är färgad av just den informant som förmedlat den. Intervjuerna gav oss sex stycken subjektiva svar. Någon objektiv sanning har således inte kunnat konstateras, vilket inte heller har varit vårt syfte med uppsatsen.

I analysarbetet har vi använt de intervjusvar som vi ansett vara relevanta. Dessa har vi kommenterat och knutit an till delar av alkohollagen, information från Tillståndsmyndigheten och för området relevant litteratur.

3.1 Metodkritik

Att genomföra intervjuer har i och för sig varit relevant för syftet med att undersöka hur alkoholpolitiken genomförs på restauranger i Lund. Genom våra informanter har vi fått information om hur de utför sitt yrke men svaren kan, som tidigare sagts, varit tillrättalagda beroende på intervjuareffekten. Att få svar på exempelvis en av de centrala frågeställningarna, det vill säga på vilket sätt restaurangerna tar ett alkoholpolitiskt ansvar, har varit svårt. Vi

hade kunnat fråga mer om hur informanterna upplever sitt yrkesutövande och utifrån dessa svar analyserat deras personliga ansvarstagande. Undersökningen hade kanske då blivit djupare än vad den är. Vi hade även kunnat komplettera våra intervjuer med observationer, och på så vis kunnat undersöka om informanterna utfört sitt yrke på det sätt som de har sagt. Detta hade ökat uppsatsens giltig- och tillförlitlighet.

3.2 Avgränsningar

Vi har, i vår undersökning, valt att inrikta oss på hur alkoholpolitiken genomförs på restauranger i Lund. Eftersom vi inte haft för avsikt att dra några generella slutsatser utan enbart belysa hur det kan se ut på restauranger, har vi endast valt sex stycken restauranger med olika inriktning på bland annat kundkrets. De informanter som vi vänt oss till har representerat den restaurang de arbetar på, varför vi enbart intervjuat en serveringspersonal från varje restaurang. Vi har avgränsat undersökningen till restauranger i Lund av den praktiska anledningen att utbildningen finns där samt att det är en restaurangtät stad vilket innebär att det finns gott om restauranger att välja mellan. Vi har valt restauranger som i huvudsak vänder sig till allmänheten och har därför valt bort de studentnationer som finns.

3.3 Begreppsdiskussion

I detta avsnitt har vi valt att diskutera de begrepp som är centrala för vårt syfte och de centrala frågeställningarna.

Restauranger

Med restauranger avser vi serveringsställe som meddelats stadigvarande serveringstillstånd (se sid. 22, 7 kap. 5,8 §§). I begreppet avses inte studentnationer, gatukök och pizzerior.

Alkoholpolitiskt ansvar

I den alkoholpolitiska litteraturen nämns ofta att serveringspersonal har ett "socialt ansvar" och att hantering av alkoholdrycker kräver ett "särskilt ansvarstagande". Det ges dock ingen särskild definition av ovanstående begrepp. Urban Laurin (2002) menar att alla som serverar och hanterar alkohol har ett särskilt ansvar. Han hänvisar till Sveriges Hotell- och Restaurangföretagares alkoholpolitiska program:

"Att servera och hantera alkoholhaltiga drycker är förenat med ett särskilt ansvar. För restaurangnäringen är detta en självklarhet som ställer krav på att till exempel anställda har kunskap och förmåga att hantera serveringen, att olämpliga personer över huvudtaget inte släpps in på restaurangerna med mera" (Laurin, 2002 sid.8).

Av ovanstående citat kan man utläsa att det särskilda ansvaret kräver ”kunskap och förmåga” att hantera servering och att ”olämpliga” personer inte ska släppas in på restaurangerna. Men det saknas fortfarande en definition på vad kunskapen ska omfatta och vad förmågan innebär. Ingen förklaring ges heller till vilka egenskaper en olämplig person ska besitta för att inte få tillträde till restaurangen. Vi har inte haft mycket hjälp av litteraturen med att hitta någon särskild definition av ”alkoholpolitiskt ansvar” eftersom detta är ett begrepp som vi själva valt att använda. Vi menar att en restaurang tar ett alkoholpolitiskt ansvar om bland annat serveringspersonalen har kunskap om svensk alkoholpolitik och grunderna till denna, samt känner till alkohollagen och vad denna innebär. Vi anser att det är restaurangägarnas ansvar att se till att serveringspersonalen har denna kunskap men att det även är serveringspersonalens ansvar att införskaffa kunskapen och följa alkohollagen. Individerna har ett ansvar för sitt alkoholdrickande, men eftersom konsumtion av alkohol kan leda till missbruk anser vi att serveringspersonalen kan bidra till att förebygga detta genom att ta ett ansvar gentemot gästen för att dennes alkoholkonsumtion inte ska leda till missbruk.

Alkoholmissbruk

Christina Andersson, (1995) lektor och prefekt vid högskolan i Gävle, menar att det är komplicerat att avgöra när bruk av alkohol övergår till att bli missbruk. Tonåringars dryckesmönster skiljer sig från vuxnas och för ungdomar kan alkohol medföra problem som beror på deras ålder, det vill säga att de inte är tillräckligt mogna varken psykiskt eller fysiskt för att kunna hantera alkohol. Ungdomars och vuxnas konsumtion kan därför, enligt Andersson (1995), inte bedömas efter samma mall. Hon menar vidare att det ännu inte finns någon enighet om hur man bäst mäter problemdrickande bland ungdomar men att berusningsfrekvensen är en bra indikation och att den kan vara ett lämpligt mått på alkoholmissbruk i tonåren (Andersson, 1995).

I det praktiska sociala arbetet avgörs skillnaden mellan alkoholbruk och alkoholmissbruk främst av de sociala effekter som alkoholanvändningen medför för den enskilde. Där finns inte möjlighet att undersöka om alkoholen ger medicinska skador på inre organ eller om klienten kan anses ha ett psykiskt eller fysiskt beroende. Individens bruk blir missbruk när det på ett uppenbart och negativt sätt påverkar hans ekonomi, arbetskapacitet, utseende och uppträdande, förmåga att ta hand om sina barn, sociala relationer eller hälsa. Det innebär att missbruk hos socialbyråns klienter uppmärksammas på ett helt annat sätt än missbruk i andra samhällsklasser (Svensson, 1998).

Sociologen Berit Andersson (Johansson, Laanemets & Svensson, 2000 sid. 11) har definierat drogbruk som *”ett handlingsmönster som föreskrivs i ett kollektivt sammanhang, där man initieras i och tillägnar sig bruket”* och missbruk som ett *”visst slags individuell tillämpning, en varaktig praxis som överskrider föreskrifter och förebilder i bruket”*. Definitionerna gäller både legala och illegala drogbruk, det vill säga bruk av både alkohol och narkotika (Johansson, Laanemets & Svensson, 2000).

Vad vi i vår uppsats definierar som alkoholmissbruk är framförallt den definition som görs i det praktiska sociala arbetet, det vill säga att individens bruk övergår i missbruk när det på ett negativt sätt påverkar hans/hennes ekonomi, arbetskapacitet, utseende, uppträdande, förmåga att ta hand om sina barn, sociala relationer eller hälsa. Vi menar även att alkoholmissbruk föreligger när alkoholen får en högre prioritet för individen än andra intressen som tidigare haft större betydelse. När det gäller definition av alkoholmissbruk hos ungdomar menar vi, liksom Andersson (1995), att berusningsfrekvensen är ett lämpligt mått på detta.

4. Fortsatt framställning

I kommande kapitel redogör vi för den svenska alkoholpolitiken och dess historik samt alkohollagen. Information från Hanna Ahlstrand, Tillståndsmyndigheten i Lund, presenteras och därefter följer en presentation av informanterna. Intervjuresultaten knyts därefter an till litteratur, lagtext och information samt kommenteras. Avslutningsvis sammanfattar vi resultaten och för en slutdiskussion kring de centrala frågeställningarna.

5. Svensk alkoholpolitik

Nedan följer en kronologisk genomgång av relevanta händelser för svensk alkoholpolitik. Vi har valt att börja historikavsnittet under 1800-talets andra hälft eftersom de händelser som då inträffade ligger till grund för dagens alkoholpolitik. Vi redogör även för en del centrala utgångspunkter på området.

5.1 Historik

1855 kom beslutet om en ny alkohollagstiftning som delvis ligger till grund för den alkoholpolitik vi har idag. Separata lagar för tillverkning, partihandel och försäljning skapades och det infördes nya skatter och avgifter inom handeln med alkohol. Det slogs fast att de som sålde alkohol skulle göra detta under ett socialt ansvar. Det infördes även en princip om att privat vinstintresse och konkurrens skulle begränsas i handeln med alkoholdrycker, den så

kallade desintresseringsprincipen. Förutsättningarna skapades härmed för de statliga monopol som senare infördes (Laurin, 2002).

Det stora genombrottet för spritbolagen kom 1865 när Göteborg skapade ett utskänkningsbolag. Målsättningen med utskänkningsbolaget var att ta över restaurangerna i staden. Med utskänkning menades försäljning av alkohol som dracks på stället där inköpet gjordes, det vill säga krogarna. Utskänkningsbolaget utvecklades och fick rätt att bedriva handel med brännvin, vilket innebar att restaurangerna även sålde brännvin för avhämtning. Det fastslogs att brännvin skulle säljas ”i sedlighetens intresse”. Innebörden i detta var att försäljningen skulle skötas så att skador av alkoholmissbruk undveks. Resultatet blev att såväl alkoholmissbruket som försäljningen av sprit minskade. Göteborgs system kom att bli modell för utskänkningsbolag i andra svenska städer. (Laurin, 2002).

1905 infördes brännvinsförordningen, som innebar att all brännvinsförsäljning skulle handhas av särskilda bolag under viss statlig kontroll. Samtidigt stoppades restaurangernas tidigare rätt att sälja alkohol för avhämtning. Under 1900-talets första decennium ökade spritkonsumtionen trots de nya restriktioner som införts. Nykterhetsrörelsen krävde ett totalt förbud mot alkohol. Läkaren och politikern Ivan Bratt var motståndare till totalförbud och ansåg att det var missbruket av alkohol som var problemet, inte totalkonsumtionen. Han menade att missbrukarna behövde få vård och hjälp. Vidare ansåg Bratt att missbrukarna inte skulle få köpa alkohol, och för att detta skulle kunna genomföras var det viktigt att få bort det privata vinstintresset i handeln med alkohol (Laurin, 2002).

På initiativ av Bratt infördes under 1915-1920 motboken i Sverige. Motbokssystemet bestod av tre principer; tillstånd (motbok) för att köpa vin eller sprit, registrering och eftergranskning samt ransonering (Laurin, 2002). Restriktionssystemet gällde även serveringsområdet där det infördes måltidstvång och detaljerade bestämmelser angående tider för öppethållande samt mängden alkohol som fick serveras. Kommunerna hade vetorätt vad gällde inrättandet av alkoholserveringar (Alkoholinspektionen, 1999).

1922 var det folkomröstning om totalförbud mot alkohol. Nej-sidan vann med knapp marginal. Detta innebar restriktionssystemets totala genomförande i Sverige (Brandström och Olsson, 2000). Samma år övertog Vin- & Spritcentralen de privata vin- och sprithandels-

firmorna vilket innebar att all tillverkning, partihandel och import fortsättningsvis sköttes därifrån (Laurin, 2002).

Under 1940-talet utsattes motbokssystemet för kritik eftersom allt fler ansåg att detta system hotade den personliga integriteten. Även motbokens effektivitet att minska alkoholkonsumtionen ifrågasattes. Kritiker menade att ransonering drev folk att köpa mer än vad de egentligen hade behov av. På grund av kritiken tillsattes en utredning som skulle undersöka hur motbokssystemet fungerade. Utredningens betänkande visade att kritiken var stor vilket ledde till att motboken avskaffades 1955. Därmed försvann detaljkontrollen av den enskilde individen och politiken skulle bygga på större frihet och personligt ansvar. Undervisning och upplysning skulle ersätta kontrollen och parollen "Frihet under ansvar" skulle råda. Den nya politiken innebar att spritkonsumtionen ökade och fylleriförseelserna fördubblades. Ännu en utredning tillsattes och skatten på sprit höjdes, vilket bidrog till att spritkonsumtionen minskade. I slutet av 1950-talet höjdes skatten ytterligare och Systembolaget satsade på en informationskampanj för att få folk att övergå till att dricka vin istället för sprit. Skattehöjningarna och informationsarbetet ledde till att alkoholkonsumtionen i början av 1960-talet var på samma nivå som innan motboken avskaffades. Trots detta fortsatte debatten om problemen med alkoholmissbruk under hela 1960-talet (Laurin, 2002).

Den 1 oktober 1965 släpptes mellanölet fritt till försäljning i vanliga livsmedelsaffärer. Ungefär samtidigt tillsattes en ny alkoholpolitisk utredning (APU) som skulle granska effekterna som avskaffandet av motboken medfört. Möjligheten att använda priset som en mekanism för att minska missbruket skulle undersökas. Det slogs dock fast i utredningens direktiv att det inte var aktuellt att återgå till de gamla restriktionerna. Utredningen syftade inte till att skapa fler nykterister, utan till att komma till rätta med missbruket av alkohol. (Laurin, 2002). Utredarna föreslog istället satsning på forskning, undervisning, information och organisationsstöd, vilket bidrog till att lagstiftningen reviderades. APU förordade även förbud mot alkoholreklam samt en sammanslagning av Systembolaget AB och AB Vin- och spritcentralen (Alkoholinspektionen, 1999).

1977 förändrades den svenska alkoholpolitiken ytterligare. Det övergripande målet blev att minska den totala alkoholkonsumtionen vilket innebar att totalkonsumtionsmodellen lanserades på allvar i Sverige. Metoderna som skulle användas för att uppnå målet var en minskad tillgänglighet på alkohol kombinerad med ökad information och utbildning. Även

priserna på alkohol sågs som ett viktigt medel att begränsa konsumtionen. Som ett led i den nya politiken förbjöds mellanölet i livsmedelsbutikerna från den 30 juni 1977 (Laurin, 2002).

1984 anslöt sig riksdagen till WHO:s (Världshälsoorganisationens) målsättning att minska alkoholkonsumtionen med 25 procent till år 2000. Alkoholpolitiken hade varit framgångsrik då konsumtionen minskade med 22 procent mellan 1977 och mitten av 1980-talet, men målet att minska konsumtionen ytterligare med 25 procent till år 2000 kunde dock inte uppfyllas (Laurin, 2002).

1991 tillsattes en utredning (Alkoholpolitiska kommissionen) med uppgift att utvärdera alkoholpolitiken och lägga fram förslag till strategi för framtiden, bland annat i ett EG-perspektiv. Parallellt utreddes vissa specialfrågor av andra utredningar. Bland annat undersöktes en eventuell överföring av tillståndsgivningen på serveringsområdet från länsstyrelserna till kommunerna. Utredningarna lade grunden till alkohollagen (1994:1738) som trädde i kraft den 1 januari 1995. Genom alkohollagen anpassades den svenska alkohollagstiftningen delvis till de EU-regler som Sverige hade accepterat genom anslutningen till EES-avtalet (Europeiska Ekonomiska Samarbetsområdet) 1994. Den nya lagen innebar att marknadskrafterna fick ett betydligt större handlingsutrymme genom att de tidigare import-, export-, tillverknings- och partihandelsmonopolen på alkoholområdet upphävdes. Detta innebar att desintresseringsprincipen till stor del frångicks. Monopolet behölls dock för detaljhandeln med spritdrycker, vin och starköl. En ny central myndighet på alkoholområdet, Alkoholinspektionen, inrättades. Den skulle dels vara tillståndsmyndighet vad gällde tillverkning och partihandel, dels central tillsynsmyndighet med uppgift att bland annat följa upp och utvärdera utvecklingen på alkoholområdet. Därmed avskaffades det kommunala vetot och de tillstånds- och tillsynsfrågor som rörde servering av alkoholdrycker och detaljhandel med öl (klass II) överfördes från länsstyrelserna till kommunerna (Alkoholinspektionen, 1999).

Alkoholinspektionen upplöstes senare eftersom regeringen ville begränsa antalet centrala myndigheter inom det drogpolitiska området. Alkoholinspektionen ingår därför från och med den 1 juli 2001 i Folkhälsoinstitutet. Folkhälsoinstitutet ombildades och tog över Alkoholinspektionens uppgifter och är numer central tillsyns- och uppföljningsmyndighet när det gäller bestämmelserna i alkohollagen. Folkhälsoinstitutet ansvarar för bland annat föreskrifter

och allmänna råd i syfte att se till att lagtillämpningen blir så riktig och enhetlig som möjligt enligt lagstiftarens intentioner (prop. 2000/01:97).

5.2 Nutid

Målet för Sveriges alkoholpolitik är fortfarande att minska alkoholens medicinska och sociala skadeverkningar. Målet ska uppnås genom att sänka den totala alkoholkonsumtionen och genom att vidta åtgärder mot skadliga dryckesbeteenden. Att begränsa alkoholens negativa effekter har länge varit en viktig folkhälsofråga och en del i Sveriges välfärdspolitik. Jämfört med många andra europeiska länder har Sveriges arbete med att begränsa alkoholkonsumtionen och alkoholens skadeverkningar varit relativt framgångsrikt. Ett verktyg för att begränsa tillgången på alkohol har bland annat varit en aktiv prispolitik med höga skatter (Alkoholkommittén, 2001).

Möjligheten att begränsa tillgången på alkohol genom nationella åtgärder har begränsats i och med den ökade internationaliseringen samt av Sveriges medlemskap i EU. Det faktum att såväl varor som kapital och människor rör sig över gränserna på ett annat sätt än tidigare har gjort att det blivit allt svårare att upprätthålla specifika nationella regler. De ändrade reglerna för privat införsel av alkohol och därmed ökad gränshandel, är ett exempel på hur vår alkoholpolitik påverkas av omvärlden. Det fungerar inte längre i samma utsträckning som tidigare att styra tillgången på alkohol i Sverige genom prisinstrumentet. För att motverka att dessa förändringar leder till negativa folkhälso- och sociala effekter, beslutade riksdagen den 21 februari 2001 om en nationell handlingsplan för att förebygga alkoholskador. Handlingsplanen gäller till år 2005 och huvudinriktningen är att den framtida alkoholpolitiken ska förskjutas mot en förstärkning av både det internationella och det nationella, lokala arbetet. Handlingsplanen innebär inte att Sverige frångår målet att minska alkoholens skadeverkningar, men de ändrade förutsättningarna kräver delvis nya metoder och strategier. Målet är att den totala alkoholkonsumtionen i landet ska ha minskat till år 2005. Detta ska uppnås genom att förhindra att människor blir storkonsumenter samt genom att försöka påverka storkonsumenters dryckesbeteende. Detta gäller framförallt bland ungdomar och unga vuxna (Alkoholkommittén, 2001).

Regeringen har satt upp ett antal särskilt prioriterade delmål som syftar till att alkohol inte ska förekomma i vissa situationer och skeden i livet:

- Ingen alkohol ska förekomma i trafiken, på arbetsplatser eller under graviditeten.
- Uppväxten ska vara alkoholfri.
- Alkoholdebuten ska skjutas upp.
- Berusningsdrickandet ska minska.
- Det ska finnas fler alkoholfria miljöer.
- Den illegala alkoholhanteringen ska undanröjas (Alkoholkommittén, 2001).

Betydelsen av medlemskapet i EU har omdiskuterats. Aktörer från nykterhetsrörelsen, ett flertal politiker och debattörer anser att Sverige ska försöka påverka EU:s alkoholpolitik till att bli mer restriktiv. Andra menar att det är dags att förändra politiken och minska på restriktionerna samt att Systembolagets monopol måste avskaffas. En del hävdar att monopolet mycket väl är förenligt med ett medlemskap i EU. Den traditionella alkoholpolitiken kompletteras mer och mer med åtgärder som riktas mot skadligt alkoholbruk. Medlemskapet i EU har påverkat alkoholpolitikens förutsättningar, huvudsakligen beroende på att resenärer får ta med sig allt större volymer alkoholdrycker efter utlandsresor. De lägre priserna på alkoholdrycker, framförallt på sprit, gör att prisinstrumentet inte längre kan användas på samma sätt i Sverige (Laurin, 2002).

5.3 Utgångspunkter för svensk alkoholpolitik

5.3.1 Totalkonsumtionsmodellen

En minskning av totalkonsumtionen för att därigenom minska alkoholskadorna har sedan 1977 utgjort grunden för den svenska alkoholpolitiken. Denna teori går ut på att en ökad totalkonsumtion av alkohol följs av en ökning av antalet storkonsumenter, vilket i sin tur leder till att den alkoholrelaterade sjuklig- och dödligheten stiger. Omvänt gäller att en minskning av den totala alkoholkonsumtionen i ett samhälle leder till färre skador och lägre dödlighet. För att alkoholskadorna ska minska måste därför den totala alkoholkonsumtionen minska (SOU 1994:24).

Diskussionen kring totalkonsumtionsmodellen har bland annat rört samspelet mellan olika alkoholvanegrupper, speciellt normalkonsumenter och storkonsumenter. Modellens budskap är att alkoholvanor förs över från grupp till grupp så att slutligen nästan hela befolkningen berörs. Tanken är att bruk föder missbruk och därför bör den totala konsumtionen hållas nere.

Svensk tillämpning av totalkonsumtionsmodellen innebär att resurserna i första hand satsas på att sänka medelkonsumtionen av alkohol och inte på att minska storförbrukarnas konsumtion. Svensk alkoholpolitik har sin tyngdpunkt i generella restriktioner och en högprispolitik som ska begränsa tillgången på alkoholdrycker (SOU 1994:24). Exempel på generella alkoholpolitiska instrument är alkoholmonopolen, alkoholskatterna, öppethållandetiderna, etableringskontrollen och reklambegränsningar. Ett annat befolkningsstrategiskt alternativ är informations- och upplysningskampanjer riktade till allmänheten i syfte att påverka alkoholvanorna (Brandström och Olsson, 2000).

5.3.1.1 Preventionsparadoxen

Den så kallade preventionsparadoxen innebär att även om skaderisken är störst i en mindre grupp av högriskindivider som är starkt utsatta för risker, så är denna grupp så liten att endast en mindre del av skadorna återfinns här. Skälet är att resten av befolkningen visserligen är utsatt för en lägre risk, men ändå genom sin storlek ger flera skadefall (SOU 1994:24).

Den alkoholpolitiska kommissionens har gjort sammanfattande bedömning:

”Både totalkonsumtionsmodellen och preventionsparadoxen som de hittills tillämpats har kraftigt understött gällande svensk alkoholpolitik som syftar till att begränsa den totala alkoholkonsumtionen i samhället. Kommissionen vill understryka att det finns starkt stöd för slutsatsen att alkoholskadorna minskar med minskande total alkoholkonsumtion. Det finns också en betydande risk för att skadorna skulle komma att öka om Sverige måste avveckla väsentliga delar av den generella alkoholpolitiken. Kommissionen anser dock att de nu redovisade forskningsresultaten talar för att den generella alkoholpolitiken mer än hittills bör kompletteras med riktade insatser som direkt tar sikte på att reducera högkonsumenters drickande” (SOU 1994:24, sid. 57).

5.3.2 Preventionsstrategier

Det förebyggande arbetet med att begränsa alkoholens skadeverkningar kan bedrivas på olika nivåer.

1. Primärprevention eller *befolkningsstrategin*
2. Sekundärprevention eller *högriskstrategin/riskgruppsstrategin*
3. Tertiärprevention eller *vård- och behandlingsstrategin*

Med *befolkningsstrategin* avses i huvudsak åtgärder och insatser som riktar sig till befolkningen som helhet, det vill säga allmänna åtgärder för att förhindra uppkomsten av alkoholproblem. *Högriskstrategin/riskgruppsstrategin* syftar på insatser som i första hand riktas till individer som har sådana alkoholvanor att de riskerar att få alkoholskador. *Vård-*

och behandlingsstrategin avser insatser för dem som har så allvarliga alkoholproblem att de bedöms vara i behov av mer omfattande hjälpinsatser. Gränserna är inte absoluta och insatser inom ett visst område kan även ge utslag på andra områden. En insats kan också representera fler än en av de olika typerna av prevention (SOU 1994:26).

Alkoholbruk och alkoholseder är företeelser som inte enbart kan ses som en folkhälsofråga, då de innehåller många olika dimensioner som exempelvis kulturella, sociala och ekonomiska. Alkoholen uppfattas i stora samhällsgrupper som en social nödvändighet och förknippas med något positivt, men i vissa fall ses alkoholen också som en potentiell riskfaktor. Många har en kluven inställning till alkoholbruk, vilket bland annat kan yttra sig i att missbrukare nedvärderas medan berusnings- och dryckessituationer skönmålas (SOU 1994:26).

De grundläggande motiven för tidig prevention är att försöka förebygga både akuta alkoholskador, framtida ohälsa och social utslagning. Ett annat motiv är att på sikt minska sjukvårdskostnaderna och belastningen på andra delar av hälso- och sjukvården samt socialtjänsten (SOU 1994:26).

6. Alkohollag (1994:1738)

(med ändringar införda t.o.m. SFS 2001:414)

Den svenska alkohollagstiftningen är den i lag fixerade delen av alkoholpolitiken. Det är en social skyddslagstiftning som gäller tillverkning, marknadsföring och införsel av alkoholdrycker och handel med sådana varor (Alkoholinspektionen, 1999). Eftersom syftet med uppsatsen är att belysa hur alkoholpolitiken genomförs på restauranger i Lund har vi i detta avsnitt enbart valt att ta upp delar av lagen som är relevanta för vår undersökning. En del paragrafer har klargjorts med kommentarer.

3 kap. Allmänna bestämmelser för försäljning

4 § *Försäljning av drycker som omfattas av denna lag skall skötas på ett sådant sätt att skador i möjligaste mån förhindras.*

Den som tar befattning med försäljning av alkoholdrycker skall se till att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället.

Ett huvudmål för alkoholpolitiken är, som tidigare nämnts, att begränsa alkoholens skadeverkningar, till exempel överkonsumtion av alkohol och alltför tidig alkoholdebut. Kravet på nykterhet och ordning har en framskjuten plats i lagstiftningen. Bestämmelserna vänder sig till tillstånds- och tillsynsmyndigheter, tillståndshavare samt andra som bedriver försäljning av alkoholdrycker. Bestämmelserna anger de alkoholpolitiska grundprinciperna för försäljning av alkoholdrycker och gäller vid såväl parti- och detaljhandel som vid servering. Både den som bedriver försäljning och den personal som medverkar vid försäljningen har ansvar för att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället. Onyktra kunder/gäster får inte ges tillträde till försäljningsstället eller vistas där utan ska avvisas. Vid försäljning för förtäring på stället (servering) får inte gästerna serveras alkoholdrycker i sådan omfattning att de blir störande eller onyktra. Serveringen ska alltså utövas på ett ansvarsfullt sätt. Tecken på onykterhet kan bland annat vara att en person blir störande, somnar vid bordet eller har svårighet att kontrollera sitt tal och uppträdande i övrigt. Även oordning på försäljningsstället ska motverkas. Detta gäller både oordning som har samband med alkoholförtäringen och sådan som inte är alkoholrelaterad. Uppkommer oordning måste missförhållandena rättas till. Det kan till exempel ske genom att gäster talas tillrätta, avvisas eller, om inget annat återstår, att försäljningsstället utryms (Alkoholinspektionen, 1999).

6 § Vid detaljhandel med och servering av alkoholdrycker skall lättdrycker finnas att tillgå i tillfredsställande urval och omfattning.

Bestämmelserna syftar till att garantera att det alltid finns alkoholfria alternativ (lättdrycker). Vid detaljhandel med och servering av spritdrycker, vin och starköl bör det av alkoholfria fest- och sällskapsdrycker finnas minst ett alternativ till vardera rött och vitt vin. Dessutom bör lättöl och bordsvatten finnas som alternativ (Alkoholinspektionen, 1999).

8 § Vid detaljhandel med spritdrycker, vin och starköl får varor inte säljas eller annars lämnas ut till den som inte har fyllt 20 år. Motsvarande gäller vid detaljhandel med öl och servering av alkoholdrycker i fråga om den som inte har fyllt 18 år.

Alkoholdrycker får inte lämnas ut till den som är märkbart påverkad av alkohol eller annat berusningsmedel.

Alkoholdrycker får inte lämnas ut om det finns särskild anledning att anta att varan är avsedd att olovligen tillhandahållas någon.

Den som lämnar ut alkoholdrycker skall förvissa sig om att mottagaren har uppnått den ålder som anges i första stycket.

Bestämmelserna om åldersgränser i första stycket hindrar inte att en restaurang tar emot underåriga som gäster. Skyldighet föreligger dock att se till att dessa inte serveras eller dricker alkoholdrycker. Om det föreligger tveksamhet om en persons ålder ska legitimation begäras. Visas inte legitimation får försäljning inte ske. Det är den som lämnar ut alkoholdrycker vid servering eller detaljhandel som är skyldig att förvissa sig om att mottagaren har uppnått föreskriven ålder. Denna skyldighet kvarstår vid servering även om ålderskontroll vid entrén tillämpas. Om alkoholdrycker lämnas ut till någon som inte uppnått föreskriven ålder kan den som lämnat ut dryckerna straffas för olovlig dryckeshantering enligt 10 kap. 7 §. Mot tillståndshavaren kan dessutom administrativa åtgärder vidtas (Alkoholinspektionen, 1999).

6 kap. Servering

2 § Servering av alkoholdrycker skall ske med återhållsamhet och får inte föranleda olägenheter i fråga om ordning och nykterhet.

Regleringen av serveringsverksamheten är ett medel för att nå målet med att begränsa konsumtionen av alkohol. Kravet på återhållsamhet innebär att serveringen ska avbrytas innan problem uppstår. Kravet att servering av alkoholdrycker inte får föranleda olägenheter i fråga om ordning och nykterhet gäller både på serveringsstället och i dess omedelbara närhet (Alkoholinspektionen, 1999).

3 § På serveringsställe där serveringstillstånd gäller skall tillståndshavaren eller av honom utsedd serveringsansvarig person utöva tillsyn över serveringen och vara närvarande under hela serveringstiden.

Den som är serveringsansvarig skall med hänsyn till sina egenskaper och övriga omständigheter vara lämplig för uppgiften.

Tillståndshavaren skall till tillståndsmyndigheten anmäla den eller de personer som har utsetts att ansvara för alkoholservingen.

För servering av spritdrycker, vin och starköl får endast sådan personal anlitas som är anställd av tillståndshavaren eller som är inhyrd från ett bemanningsföretag.(---)Lag (2001:414).

Serveringsstället får inte lämnas utan tillsyn och det är tillståndshavaren som ansvarar för detta. Bestämmelserna innebär bland annat att serveringsansvarig personal ska ha tillräcklig kunskap i svensk alkohollagstiftning. Tillståndshavaren svarar för att en serveringsansvarig person är lämplig för uppgiften och medveten om sitt ansvar. Det bör noteras att lagtexten med uttrycket "för servering" inte enbart avser den personal som lämnar ut alkoholdrycker till gästerna. Begreppet används i en vidare betydelse. Kravet på att anlita personal ska vara anställd omfattar således i princip all personal som används för bedrivandet av serverings-

rörelsen. Enligt Praxis som utvecklats under tidigare lagstiftning är personal som inte tillhör den egentliga serveringsrörelsen undantagen från kravet på anställning hos tillståndshavaren. Detta kan gälla garderobiärer, musiker, casinopersonal, ordningsvakter och liknande (Alkoholinspektionen, 1999).

4 § Om inte tillståndsmyndigheten beslutar annat får servering av spritdrycker, vin och starköl påbörjas tidigast klockan 11.00 och avslutas senast kl 01.00. Vid prövningen skall risken för alkoholpolitiska olägenheter särskilt beaktas.

Serveringsställe skall vara utrymt senast 30 minuter efter serveringstidens utgång.

I bestämmelsen om serveringstider anges de tidsgränser för servering som normalt ska gälla. Tillståndsmyndigheten kan dock om det är särskilt påkallat bevilja eller förordna om undantag som antingen kan avse utsträckt serveringstid eller inskränkning av serveringstid i förhållande till normaltiden. Beslut om serveringstid kan fattas efter ansökan eller i samband med tillsyn. Om alkoholpolitiska olägenheter/ordningsstörningar befaras uppkomma eller har uppkommit kan serveringstiden begränsas tillfälligt eller tills vidare. Den svenska alkohollagstiftningen är en social skyddslagstiftning och sociala hänsyn ska därför ha företräde framför företagsekonomiska eller näringspolitiska. Reglerna om serveringstider utgör en väsentlig del av alkohollagstiftningen. Lagstiftaren har som huvudregel angivit kl 11.00 för serveringens påbörjande och kl 01.00 för serveringens avslutande. Utsträckt serveringstid är således undantag från detta och måste därför prövas i varje enskilt fall. Enbart ekonomiska skäl, till exempel en hänvisning till att en konkurrerande eller närliggande restaurang har utsträckt serveringstid är därför inte tillräckligt skäl för utsträckning av serveringstiden. I ärenden om utsträckt serveringstid bör samråd ske med polismyndigheten och miljöförvaltningen innan beslut fattas (Alkoholinspektionen, 1999).

6 § Priser på alkoholdrycker får vid servering inte sättas lägre än inköpspriset för varan jämte skäligt tillägg. Priserna skall avvägas så att försäljning av drycker med högre alkoholhalt inte främjas.

Syftet med bestämmelsen är att alkoholförsäljningen ska bära sina egna kostnader. Med skäligt tillägg avses tillägg för kostnader för servering och övrig hantering. På restaurang med tillstånd att servera alkoholdrycker till allmänheten bör ett tillägg om minst 25 procent på inköpspriset göras för att täcka hanteringskostnaderna. Prissänkning på alkoholdrycker under viss tid på dagen, så kallad Happy Hour, bör även omfatta mat och lättdrycker (Alkoholinspektionen, 1999).

7 kap. Tillstånd m.m.

5 § Serveringstillstånd kan meddelas för servering till allmänheten eller i förening, företag eller annat slutet sällskap. Tillstånd kan avse servering året runt eller årligen under en viss tidsperiod (stadigvarande tillstånd). Tillstånd kan även avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle.

Stadigvarande tillstånd gäller tillsvidare. Tillståndsmyndigheten får dock om det finns särskilda skäl begränsa tillståndets giltighet till viss tid.

I samband med beslut om serveringstillstånd eller senare får tillståndsmyndigheten meddela de villkor som behövs. Lag (2001:414)

Det finns två grundtyper av tillstånd: stadigvarande tillstånd och tillfälliga tillstånd. Stadigvarande tillstånd kan antingen avse hela året eller viss del av året (säsongsrättighet). Exempel på säsongsrättighet är en restaurang som har tillsvidarestillstånd till servering under sommarmånaderna. För att erhålla stadigvarande tillstånd gäller höga krav till exempel beträffande lokaler, matutbud och kännedom om alkohollagstiftningen (Alkoholinspektionen, 1999).

8 § Tillstånd för servering till allmänheten året runt eller årligen under viss tidsperiod får meddelas endast om serveringsstället har ett kök för allsidig matlagning och tillhandahåller lagad mat. Serveringsstället skall ha ett med hänsyn till omständigheterna tillräckligt antal sittplatser för gäster. Serveringsstället skall även vara lämpligt för sitt ändamål ur brandsäkerhetssynpunkt.(---)

Om det finns en drinkbar skall den vara en mindre väsentlig del av serveringsstället, inrättad i nära anslutning till matsal.(---)

En restaurang med servering till allmänheten ska ha ett välutrustat kök som också ska användas. Lagad mat ska kunna tillhandahållas under hela serveringstiden. Kökets utformning och utrustning det vill säga spisar, ugnar, stekbord etc. ska tillsammans med övriga förutsättningar möjliggöra att ett varierat och komplett matutbud kan tillredas av råvaror. Lagad mat ska kunna tillhandahållas i tillräcklig omfattning i förhållande till restaurangens storlek. Det är inte meningen att serveringstillstånd ska ges till gatukök och liknande miljöer. Under sen kvällstid ställs inte lika höga krav på variation och allsidighet. Det kan då vara tillräckligt att restaurangen erbjuder några eller ett par rätter lagad mat. En grundförutsättning för serveringstillstånd är att miljöförvaltningen har godkänt lokalen som livsmedelslokal enligt livsmedelslagen. Bestämmelserna avseende drinkbar syftar till att förhindra tillkomsten av restauranger som huvudsakligen är drinkbarer och att dessa övergår till att bli fristående serveringsrörelser (Alkoholinspektionen, 1999).

8 kap. Tillsyn m.m.

1 § Statens folkhälsoinstitut utövar central tillsyn över efterlevnaden av denna lag och kan meddela allmänna råd till vägledning för tillämpningen av lagen.

Länsstyrelsen utövar tillsyn inom länet. Länsstyrelsen skall också biträda kommunerna med råd i deras verksamhet.

Den omedelbara tillsynen över efterlevnaden av bestämmelserna om servering av spritdrycker, vin och starköl utövas av kommunen och av polismyndigheten. Kommunen och polismyndigheten utövar också tillsyn över servering av och detaljhandel med öl. Lag (2001:414)

10 kap. Ansvar m.m.

7 § Den som uppsåtligen eller av oaktsamhet säljer eller utlämnar alkoholdrycker i strid med 3 kap. 8 § till någon som inte har uppnått föreskriven ålder eller som är märkbart påverkad av alkohol eller annat berusningsmedel döms för olovlig dryckeshantering till böter eller fängelse i högst sex månader.(---)

7. Tillståndsmyndigheten i Lund

Här följer en sammanfattning av den information som vi fick av Hanna Ahlstrand, handläggare av tillståndsfrågor, på Tillståndsmyndigheten i Lunds kommun den 6 november 2002. Mycket av den information som gavs handlade om regelverket kring alkoholserving. Vi har därför tagit bort en del av denna eftersom vi i tidigare avsnitt redogjort för delar av alkohollagen. De upprepningar som dock förekommer finns med eftersom vi tycker att de är värda att poängtera.

Tidigare ansvarade Länsstyrelsen för serveringstillstånd, men från och med den 1 januari 1997 är det kommunen som har ansvaret för tillståndsgivning. Hanna Ahlstrand uppgav att restaurangerna till en början var skeptiska till övergången, men att de idag har ändrat uppfattning. Hon menar vidare att det finns en del problem med detta system eftersom vissa kommunpolitiker inte riktigt vet vilken roll de ska spela. Politikerna arbetar för att hålla igång näringslivet i kommunerna, vilket kan innebära att de förbiser fel som begås på restaurangerna. Ahlstrand menar dock att detta inte är något problem i Lunds kommun. Bedömningar vid tillståndsgivning skall göras efter alkohollagen och denna är en skyddslagstiftning. När politiker lägger in näringspolitiska argument så menar Ahlstrand att dessa mer ser alkohollagen som en rättighetslag för Krögarna (muntlig information 021106).

För närvarande finns det, i Lund, ett åttiotal restauranger för allmänheten som har serveringstillstånd och totalt finns det ca 140 tillstånd inklusive ordensällskap och nationer.

En ansökan om serveringstillstånd för restauranger innebär en omfattande utredning, där dels personlig, dels ekonomisk lämplighet utreds. Personlig lämplighet innebär att den som ansöker inte får finnas med i straffregistret hos polisen. Alla ansökningar om serveringstillstånd remitteras därför till polismyndigheten. Vidare innebär personlig lämplighet att den som ansöker om serveringstillstånd måste ha arbetat minst två år med alkoholserving. Dåvarande alkoholinspektionen bestämde att även de som inte hade två års erfarenhet skulle kunna få tillstånd om de först gick en utbildning. En sådan utbildning finns i Malmö, men Ahlstrand är skeptisk till denna eftersom de som går utbildningen endast lär sig inför tentamen och sedan glöms kunskapen ofta bort. Hon menar att det har visat sig att många som gått kursen inte kan alkohollagen. Ekonomisk lämplighet bedöms av skattemyndigheten. Den som ansöker får ej ha några konkurser tre år tillbaka och ej heller några skulder till staten. Vidare ingår i bedömningen att köket skall ha en viss beskaffenhet, det vill säga att kök skall finnas med allsidig matlagning. Enligt Ahlstrand är kravet på matlagning och åldersgränsen (18 år) det enda som återstår av Sveriges forna restriktiva alkoholpolitik (muntlig information 021106).

Det är inte kommunen som kontrollerar att åldersgränserna följs på restaurangerna. Detta gör polisen eftersom socialförvaltningens personal inte har rätt att kolla legitimation. Överlag anser Ahlstrand att alkohollagen följs. Vad gäller den yttre tillsynen brukar polisen, varje fredag och lördag, kontrollera att åldersgränsen följs samt att ordning och nykterhet råder. När Tillståndsmyndigheten gör kontroller vid yttre tillsyn så är det mestadels personal och kökets beskaffenhet som kontrolleras. Om Tillståndsmyndigheten misstänker att någon inte sköter sig kan de gå dit oanmälda men vanligtvis brukar de anmäla sin ankomst i förväg (muntlig information 021106).

Enligt alkohollagen så ska mat serveras lika länge som alkohol. Enligt Ahlstrand, följer de flesta restauranger inte detta utan stänger köket minst en timme innan stängningsdags. De är dock skyldiga att servera mat om en gäst frågar efter det, vilket innebär att även nattklubbar skall kunna servera enklare maträtter till gästerna. Det är, enligt Ahlstrand, inte tillåtet att hänvisa till jordnötter i baren (muntlig information 021106).

Den åldersgräns som gäller för alla restauranger är 18 år men enligt Ahlstrand är det upp till den enskilde krögaren om han vill ha en högre åldersgräns. Hon menar att de flesta seriösa krögare väljer att ha en högre åldersgräns under kvällstid för att undvika att yngre personer än

18 år släpps in. Även om en restaurang har vakter som kontrollerar ålder så är det alltid den som serverar som har det yttersta ansvaret. Den som serverar en underårig kan bli straffad för detta och hon påpekar att serveringspersonalen aldrig kan skylla på att vakten redan gjort legitimationskontroll, bedömningen måste göras vid varje försäljningstillfälle. Om en underårig serveras alkohol kan ägarens tillstånd dras tillbaka (muntlig information 021106).

8. Presentation av informanterna

Här följer en presentation av informanterna där vi har använt oss av fingerade namn eftersom vi lovat dem anonymitet.

Adam är 23 år gammal och arbetar som servitör och bartender. Han har ingen direkt utbildning inom restaurangyrket, men har gått en sprit- och barutbildning samt en kaffekurs som anordnats genom arbetsplatsen. Adam arbetar heltid och är tillsvidareanställd sedan sex månader tillbaka. Han har fem års erfarenhet av yrket och har arbetat tre år på nuvarande restaurang. Restaurangen Adam arbetar på vänder sig i huvudsak till den arbetande lundsaren runt 30 år och uppåt. Adam uppgav att det som utmärker restaurangen är ett brett sortiment på både mat och dryck.

Bertil, 29 år gammal, är tillsvidareanställd och arbetar heltid som restaurangchef. Han har totalt 16 års erfarenhet av yrket, varav fyra år på nuvarande ställe. Bertil har ingen utbildning inom restaurang. Han har dock gått en hel del spritutbildningar samt kurser i försäljningsteknik. Dessa utbildningar har anordnats av leverantörer och av arbetsgivare. Restaurangen som Bertil arbetar på riktar sig till personer mellan 22-35 år som är ”ute mycket i svängen”.

Cecilia, 33 år, är anställd som servitris. Hon har ingen utbildning inom området men har 14 års erfarenhet av arbete i kök och på restaurang. På nuvarande restaurang har Cecilia arbetat i fyra månader. Hon är tillsvidareanställd och arbetar heltid. Restaurangen Cecilia arbetar på vänder sig framför allt till lite äldre publik från 40 år och uppåt, men det förekommer även yngre gäster eftersom åldersgränsen är 18 år. Cecilia uppgav att restaurangen, hon arbetar på, har ett relativt brett utbud avseende mat i jämförelse med andra liknande restauranger.

David är 37 år gammal och arbetar som barchef. Han har gått en gymnasial kockutbildning samt en sommelierkurs (vinkännarkurs). David är tillsvidareanställd på heltid och har arbetat

inom restaurangbranschen i 21 år varav fem år på nuvarande restaurang. Restaurangen och nattklubben David arbetar på riktar sig huvudsakligen till studenter över 20 år, samt andra personer över 24 år.

Erik som är 25 år gammal arbetar som biträdande restaurangchef och är tillsvidareanställd på heltid. Under gymnasietiden gick han en hotell- och restaurangutbildning. Han har även gått en bartenderutbildning som arrangerades av Komvux. Erik har arbetat tio år inom restaurangyrket och cirka tre år på den nuvarande arbetsplatsen. Den restaurang och nattklubb som David arbetar på vänder sig till allmänheten men anordnar även större representationsmiddagar för företag. Medelåldern på gästerna ligger omkring 28-32 år.

Fredrik är 31 år och arbetar som bartender. Han har ingen utbildning inom restaurangyrket men har gått en del kurser i dryckesframställning, som anordnats av leverantörer. Fredrik har arbetat sex år på nuvarande restaurang och totalt tio år inom yrket. Han arbetar heltid och är timanställd tillsvidare. Fredrik uppgav att restaurangen han arbetar på är av karaktären bar/pub. Restaurangen riktar sig till personer över 21 år.

9. Undersökningsresultat och kommentarer

I detta avsnitt presenterar vi de undersökningsresultat som vi tycker är intressanta och relevanta för vårt syfte. Vi knyter an dessa till paragrafer i alkohollagen, litteratur och information från Hanna Ahlstrand, Tillståndsmyndigheten i Lund. Vi har i denna presentation valt att inte namnge informanterna eftersom det för uppsatsens syfte inte är relevant att redovisa vem som sagt vad.

9.1 Ordning och nykterhet

Enligt 3 kap. 4 § alkohollagen ska den som tar befattning med försäljning av alkoholdrycker se till att ordning och nykterhet råder på försäljningsstället. Enligt Alkoholinspektionen (1999) får onyktra gäster inte ges tillträde till försäljningsstället eller vistas där utan ska avvisas. Både den som bedriver försäljning och den personal som medverkar vid försäljningen har ansvar för att gäster inte serveras alkohol i sådan omfattning att de blir störande eller onyktra. Skulle en gäst bli störande eller onykter ska denne talas till rätta eller avvisas.

En av informanterna uppgav att polis- och tillståndsmyndigheten bett restaurangen att släppa in onyktra personer. Informanten menade att polisen hellre ser att de onyktra är inne på restaurangen än ute på stan, eftersom där finns personal som kan hantera onyktra människor. Således går detta emot alkoholinspektionens riktlinjer om att onyktra gäster inte får ges tillträde till försäljningsstället. Till skillnad från detta uppgav en annan informant att personer som kommer in märkbart berusade utifrån avvisas medan gäster som blivit berusad på stället får stanna kvar så länge de uppför sig. Två andra informanter i vår undersökningsgrupp betonade vikten av att kunna ”prata ut” onyktra och stökiga gäster istället för att bryskt avvisa dem.

Samtliga informanter uppgav att överförfriskade gäster inte blir serverade mer alkohol utan i stället erbjuds alkoholfria alternativ. Vad som är avgörande för om en gäst inte ska dricka mer alkohol är, enligt våra informanter, olika från fall till fall. Att personen stör andra gäster eller personal, är hotfull eller är alltför berusad kan vara exempel på faktorer som inverkar då en gäst inte blir serverad mer alkohol. Samtliga informanter hanterar således stökiga situationer, som uppstår när gäster är onyktra, som de ska enligt Alkoholinspektionens riktlinjer.

Ett övergripande mål för samhällets alkoholpolitik är att begränsa konsumtionen av alkohol och motverka skador samt andra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet (Alkoholinspektionen, 1999). En av informanterna menade att en kamratlig kontakt kan uppstå med gäster som ofta besöker restaurangen. Denna kontakt har inneburit att informanten vid ett par tillfällen sagt till dem som accelererat i sitt alkoholdrickande. Endast denna informant uppgav att det är ett socialt ansvar att reagera då en gäst ökar sin alkoholkonsumtion. En annan av informanterna beskrev den typiske alkoholiserade stamgästen som en person som har ett välbetalt arbete, går på krogen minst fyra gånger i veckan och dricker ett stort antal drinkar. Denna typ av gäst blir aldrig odräglig och kan alltid betala för sig samt har ofta en kamratlig kontakt med personalen. Eftersom gästen inte stör omgivningen nekades han inte att bli serverad. Båda informanterna följer lagstiftarens intentioner då det gäller ordning och nykterhet, men endast den förstnämnda försöker begränsa gästens alkoholkonsumtion.

9.2 Åldersgränser

Enligt 3 kap. 8 § alkohollagen ska den som lämnar ut alkoholdrycker förvissa sig om att mottagaren har uppnått föreskriven ålder, det vill säga lägst 18 år. Denna skyldighet kvarstår,

enligt Alkoholinspektionen (1999), även om ålderskontroll tillämpas vid entrén. Hanna Ahlstrand på Tillståndsmyndigheten i Lund, informerade om att det är upp till restaurangerna att bestämma om de vill ha en högre åldersgräns än 18 år. Hon uppgav vidare att de flesta seriösa krögare väljer att sätta en högre åldersgräns kvällstid eftersom 18-års gräns innebär större risk för att även yngre personer släpps in.

Restaurangerna i vår undersökning har alla, utom en, högre åldersgräns än 18 år. Informanterna motiverade bland annat detta med att 18-åringar inte har så mycket pengar, uppför sig sämre samt är svårare att tala till rätta då oordning uppstår. Restaurangen med 18-års gräns har, antog informanten, denna åldersgräns i konkurrenssyfte eftersom det finns liknande restauranger med högre åldersgräns. Informanten uppgav att det är svårt att bedöma ålder, därför är serveringspersonalen, enligt informanten, noga med att kontrollera legitimation. Flertalet av restaurangerna i vår undersökningsgrupp har dörrvakter på helgerna som kontrollerar åldersgränsen. På dessa restauranger kontrollerar serveringspersonalen sällan eller aldrig legitimation vid servering av alkohol. Den som säljer eller lämnar ut alkoholdrycker till någon som inte har fyllt 18 år kan, enligt 10 kap. 7 § alkohollagen, dömas till böter eller fängelse för olovlig dryckeshantering i högst sex månader. Ahlstrand påpekade att serveringspersonal aldrig kan skylla på att vakten redan kontrollerat legitimation, eftersom det alltid är den som serverar som har det yttersta ansvaret för kontroll av ålder. Informanterna, som uppgav att de sällan eller aldrig kontrollerar legitimation då det finns vakter vid entrén, tar således inte det ansvar som de borde enligt lagen.

9.3 Specialerbjudanden

Det står bland annat, i 6 kap. 6 § alkohollagen, att försäljning av alkoholdrycker med högre alkoholhalt inte ska främjas genom lägre prissättning. Hälften av restaurangerna i undersökningen har specialerbjudande avseende drinkar, men priserna på dessa erbjudanden är inte lägre än på drycker med svagare alkoholhalt. Alkoholinspektionen (1999), och även Hanna Ahlstrand, menar att prissänkning på alkoholdrycker under viss tid på dagen, så kallad Happy Hour, även bör omfatta mat och lättdrycker. Restaurangerna, som har Happy Hour, i vår undersökning har detta endast på öl och inte på mat och lättdrycker. Restaurangerna i undersökningsgruppen följer lagen när det gäller prissättningen, däremot så följer de restauranger som har Happy Hour inte rekommendationen om att även mat och lättdrycker ska omfattas.

9.4 Drinkbar och matkrav

I 7 kap. 8 § står bland annat att om det finns en drinkbar, ska den vara en mindre väsentlig del av serveringsstället och den ska vara inrättad i nära anslutning till matsal. Bestämmelsen syftar till att förhindra att restauranger blir enbart drinkbarer, utan matsservering (Alkoholinspektionen, 1999). Då vi uppsökte informanterna på restaurangerna kunde vi inte undgå att lägga märke till barernas placering och utformning. Enligt våra observationer var barerna på samtliga restauranger, utom en, centralt placerade på serveringsstället och utgjorde, enligt oss, en stor del av restaurangernas yta. Samtliga barer var dock inrättade i nära anslutning till matsalen och de serverade ett varierat matutbud.

Enligt Alkoholinspektionen (1999) ska lagad mat kunna tillhandahållas under hela serveringstiden, dock krävs det inte lika höga krav på variation och allsidighet under sen kvällstid. Det kan då vara tillräckligt att restaurangen enbart erbjuder ett fåtal rätter lagad mat. Samtliga restauranger i vår undersökning stänger köket minst en timme innan stängningsdags. Endast två av informanterna uppgav att de erbjuder gästerna smårätter i form av toast, ölkorv eller pommes frites då köket är stängt. Övriga informanter hänvisade, vid förfrågan, till nötter och snacks i baren. Enligt Hanna Ahlstrand är det inte tillåtet att enbart erbjuda jordnötter i baren då en gäst frågar efter mat. Flertalet restauranger i vår undersökningsgrupp tillhandahåller inte lagad mat under hela serveringstiden vilket går emot lagstiftarens intentioner.

9.5 Kunskap

Urban Laurin (2002) och Sveriges Hotell och Restaurangföretagare menar att de som arbetar med servering av alkohol ska ha goda kunskaper om de krav och förväntningar som ställs. Det är således, enligt dem, viktigt att personalen känner till den svenska alkoholpolitiken, lagstiftning på området och grunderna till dessa. Ingen av informanterna uppgav att det hade ställts krav på kunskap om alkoholpolitik eller lagstiftning vid anställning. Hälften av informanterna hade inte fått någon information om alkoholpolitik och alkohollagstiftning genom arbetsgivaren, däremot hade tre av informanterna fått ta del av en skriftlig manual som bland annat innehöll lagparagrafer ur alkohollagen. De flesta informanterna påpekade att erfaren personal informerar nyanställd personal om restaurangens policy. Det är, enligt oss, anmärkningsvärt att det inte ställs några krav på kunskap om alkoholpolitik och lagstiftning, samt att det inte erhålls någon information om detta genom arbetsgivaren, då inte bara Laurin (2002) utan även Sveriges Hotel och Restaurangföretagare poängterar vikten av detta.

9.6 Sammanfattning

Vårt syfte med undersökningen var att belysa hur alkoholpolitiken genomförs på restauranger i Lund. Alkohollagstiftningen är den i lag fixerade delen av alkoholpolitiken och vi anser att restaurangerna, i vår undersökningsgrupp, i stort sett följer denna lagstiftning. Det som dock är anmärkningsvärt är att endast få av restaurangerna tillhandahåller gästerna lagad mat då köket är stängt, vilket strider mot lagstiftarens intentioner. Även de restauranger som överlåter ålderskontrollen till dörrvakter strider mot lagstiftarens intentioner eftersom serveringspersonalen i dessa fall oftast förlitar sig på vakterna trots att det är serveringspersonalen som ytterst ansvarar för kontroll av åldersgränsen. Det framkom vidare att det inte ställs några krav på kunskap om alkoholpolitik och lagstiftning på området vid anställning.

10. Slutdiskussion

I detta avsnitt kommer vi att föra en avslutande diskussion kring våra centrala frågeställningar:

- På vilket sätt tar restaurangerna ett alkoholpolitiskt ansvar?
- På vilket sätt bidrar restaurangerna till att förebygga alkoholmissbruk?

Vi anser att kunskapen hos våra informanter angående alkohollagen är tämligen god, trots att de flesta inte har utbildning som berört lagstiftningen. Vi reagerade över att arbetsgivarna, det vill säga restaurangägarna, inte kräver någon kunskap om eller informerar mer om lagstiftningen på området vid nyanställning. Givetvis tar vi hänsyn till att svaren är subjektiva, varför vi inte kan säkerställa att detta är ett genomgående mönster även på andra restauranger. Då serveringspersonalens kunskap angående alkohollagen är relativt god, anser vi, att restaurangerna i vår undersökning delvis tar ett alkoholpolitiskt ansvar. Dock är det svårt att avgöra huruvida serveringspersonalen tar ett ansvar för att gästens alkoholkonsumtion inte ska leda till missbruk. Vi frågar oss därför hur mycket ansvar som kan läggas på serveringspersonalen med tanke på att de är serveringspersonal och inte socialarbetare eller vårdpersonal. Vi kan inte svara på detta men tycker nog att det är mer individens ansvar än restaurangernas att konsumtionen inte leder till missbruk. Det fanns dock en informant som menade att det är ett socialt ansvar att ingripa då en gästs alkoholkonsumtion accelererar. Detta kanske i och för sig säger mer om informanten än om restaurangens ansvarstagande.

Som tidigare nämnts är det svårt att uttala sig om på vilket sätt restaurangerna bidrar till att förebygga alkoholmissbruk. Det står i Alkohollagen att försäljning av alkoholdrycker ska skötas på ett sådant sätt att skador i möjligaste mån förhindras. Detta innebär, enligt lagen, att överkonsumtion ska begränsas. Som tidigare nämnts fick vi intryck av att informanterna ser till att ordning och nykterhet råder på restaurangerna. De gör detta genom att avvisa gäster som uppträder berusat och är stökiga. Däremot kan vi inte se något samband mellan ordning, nykterhet och att skador i möjligaste mån ska förhindras eftersom lagen verkar mena att berusad är det samma som stökig. Vi får intrycket av att en gäst, så länge denne uppträder nyktert, är lugn och betalar för sig, får beställa alkoholhaltiga drycker i stora mängder. Då en gäst efter stora mängder alkohol fortfarande uppträder nyktert kan detta vara en indikation på att dennes alkoholtolerans ökat. Vilken av gästerna har den mest skadliga konsumtionen? Den vars alkoholkonsumtion som stoppas på grund av dåligt uppförande eller den som dricker åtskilliga drinkar och fortfarande uppträder nyktert? Vi frågar oss därför hur serveringspersonalen ska kunna bidra till att förebygga överkonsumtion då det inte verkar som om lagstiftarna själva kan definiera hur detta ska gå till väga.

Under arbetets gång har vi reagerat över de, enligt vår uppfattning, oklara mål som dagens alkoholpolitik grundar sig på. Målen tycks enbart vara retoriska verktyg för politikernas strävan efter att även i framtiden kunna föra en restriktiv alkoholpolitik. Detta är enbart spekulationer från vår sida och eftersom det inte är uppsatsens syfte att undersöka huruvida svensk alkoholpolitik bör förändras, så låter vi det förbli enbart en spekulation.

Källförteckning

Ahlstrand, Hanna (Tillståndsmyndigheten i Lund) Muntliga uppgifter vid besök den 6 november 2002.

Alkoholinspektionen (1999) *Handbok Servering*. Stockholm: Elanders Gotab.

Alkohollag (1994:1738)

SOU 1994:24, *Svensk alkoholpolitik - en strategi för framtiden*. Socialdepartementet: Stockholm.

SOU 1994:26, *Att förebygga alkoholproblem*. Socialdepartementet: Stockholm.

Andersson, Christina (1995) *Marias barn- om ungdomars väg in i missbruk av alkohol och andra droger*. Stockholm: Sober förlag.

Bell, Judith (2000) *Introduktion till Forskningsmetodik*. Lund: Studentlitteratur. Tredje upplagan.

Brandström, Mats, Olsson, Pontus C-uppsats (2000) *Svensk alkoholpolitik i förändring*. Lund: Socialhögskolan.

Alkoholkommitten (2001) http://www.alkoholkommitten.se/bin/faktablad_nr12.pdf (021115)

Johnsson, Eva, Laanemets, Leili och Svensson, Kerstin (2000) *Narkotikamissbruk*. Lund: Studentlitteratur.

Lantz, Annika (1997) *Intervjumetodik*. Lund: Studentlitteratur

Laurin, Urban (2002) *Ansvarsfull alkoholhantering*. Värnamo: Fälth och Hässler. Andra upplagan.

Prop. 1994/95:89 "Förslag till alkohollag"

Prop. 2000/01:97 "Vissa ändringar i alkohollagen"

Socialdepartementet (2001) *Att förebygga alkoholskador*. Ödeshög: Danagårds Grafiska.

Svensson, Bengt (1998) kapitel missbruk i Denvall, Verner och Jacobson, Tord (red) *Vardagsbegrepp i socialt arbete*. Stockholm: Norstedts tryckeri.

Tasker, Yvonne (2000), kapitel 9 i Bell, Judith (red.) *Introduktion till Forskningsmetodik*. Lund: Studentlitteratur. Tredje upplagan.

Intervjuguide

Bilaga 1

Bakgrund

Ålder

Kön

Utbildning (när, hur och var?)

Yrkestitel

Anställningsform (heltid, deltid, timanställd, tillsvidareanställd)

Antal yrkesverksamma år (totalt samt på nuvarande restaurang)

Vilken typ av restaurang arbetar du på?

Vilken kundkrets vänder ni er till?

Ansvar

Vilken åldersgräns har Ni? Varför?

Vem kontrollerar åldersgränsen?

Har Ni någon speciell policy avseende ansvar på din arbetsplats? I så fall vilken?

Vem avgör om en gäst inte bör dricka mer alkohol? Vad avgör detta? Hur hanteras detta?

Vad innefattar ”god service”?

Hur många personal arbetar per pass? (vardag/helg, dag/kväll)

Hur ser sammansättningen av personalstyrkan ut per pass? (erfaren/oerfaren personal)

Alkoholpolitik och alkohollag

Finns det några krav på att personalen ska ha kunskap om alkoholpolitik/lagstiftning vid anställning?

Får personalen information/utbildning avseende alkoholpolitik/lagstiftning?

Vilka priser har Ni på sprit/öl/vin? Vad grundar sig priserna på?

Finns det specialerbjudanden avseende alkohol och mat? Vilka? Hur framgår detta? (happy hour etc)

Finns det alkoholfria alternativ? Vilka? Hur framgår detta?

Görs det någon alkoholreklam på restaurangen? Hur?

Vilka öppettider har ni?

Hur länge serverar ni mat?

Serverar ni alkohol hela tiden som ni har öppet?

Vad är speciellt för den restaurang som du arbetar på?

Har det skett förändringar i dryckesmönstret över tid? (drycker, ålder, mängd)