

ANSVARLIG  
UDSKÆNKNING

2009

## **Ansvarlig udskænkning**

© Sundhedsstyrelsen, Center for Forebyggelse, 2009  
1. udgave, 1. oplag, 2009

ISBN (trykt version): 978-87-7676-972-7

ISBN (elektronisk version): 978-87-7676-973-4

Manuskript:

Mette Svejgaard

Redaktion:

Mia Fischerman, Maria Koch Aabel,

Anne-Marie Sindballe, Sundhedsstyrelsen

Ekstern arbejdsgruppe:

Svend Ebbesen, Holstebro Kommune

Steen Møller Bach, Esbjerg Kommune

Kaj Frost, Odense Kommune

Maria Bislev, Det Kriminalpræventive Råd

Jan Andersen, Østjylland Politi

Martin Jørgensen, Dansk Erhverv

Gry Asnæs, Asnæs & Vangstrup Advice

Ronnie Hansen, Musikpillestedet Vega.

Grafisk tilrettelæggelse:

Peter Dyrvig Grafisk Design

Illustrationer:

© Patrick Sheándell O´carroll/PhotoAlto (side 2, 4, 12, 18, 23 og 29)

Europa/Image Library (side 7, 14, 25 og 26)

Food and drinks (omslag, side 17)

Get fit (side 20)

Trykkeri:

Datagraf

Printed in Denmark 2009

Kan rekvireres hos:

Komiteen for Sundhedsoplysning

Classensgade 71, 5. sal

2100 København Ø

Tlf.: 35 26 54 00

Fax: 35 43 02 13

E-mail: [kfs@sundkom.dk](mailto:kfs@sundkom.dk)

[www.sundhedsoplysning.dk](http://www.sundhedsoplysning.dk)

# Forord

Det primære myndighedsansvar for forebyggelse af alkoholrelaterede skader ligger hos kommunerne. Et af de væsentlige værktøjer, kommunerne har til rådighed for arbejdet, er udstedelsen af bevillinger og samarbejdet med politiet om lejlighedstilladelser til udskænkning af alkohol.

Dette hæfte beskriver metoden 'Ansvarlig udskænkning', der sikrer, at alkoholbevillinger og lejlighedstilladelser administreres med et alkoholforebyggende sigte, og sådan at både ønsker om et godt erhvervmiljø og forventninger om et trygt nattelev i lokalområdet tilgodeses. Metoden bygger på samarbejde mellem alle aktører på området og er udviklet og anvendt i en række kommuner, såvel i Danmark som i Sverige. Særligt bygger denne rapport på de danske erfaringer fra projekterne 'Trygt nattelev' og 'Narkoen ud af byen', og på det svenske projekt 'STAD-projektet', der har vist tydelig effekt af en systematisk og sammenhængende indsats i forhold til ansvarlig udskænkning af alkohol.

Dette hæfte er tænkt som inspiration til kommuner, som allerede på forskellig måde arbejder efter metoden eller dele af den og kommuner, der ønsker at indføre og arbejde med ansvarlig udskænkning.

Sundhedsstyrelsen ønsker at takke den eksterne arbejdsgruppe tilknyttet projektet for god og vigtig sparring i forbindelse med udarbejdelse af hæftet: Svend Ebbesen, forebyggelseskonsulent, Holstebro Kommune, Steen Bach, leder af SSP & Forebyggelse, Esbjerg Kommune, Kaj Frost, misbrugs- og forebyggelseskonsulent, Odense Kommune, Maria Bislev, sociolog, Det Kriminalpræventive Råd, Jan Andersen, politiinspektør, Østjylland Politi, Martin Jørgensen, advokatfuldmægtig, Dansk Erhverv, Gry Asnæs, advokat, Asnæs & Vangstrup Advice, Ronnie Hansen, afdelingsleder, Musikpillestedet Vega.

***Else Smith, centerchef***

Center for Forebyggelse

Sundhedsstyrelsen

September 2009

# Indhold

**Forord** • 1

**Indledning** • 3

**Arbejdsmetoden ‘Ansvarlig udskænkning’** • 4

**Varetagelsen af bevillinger og lejlighedstilladelser** • 7

Planer for bevillinger og lejlighedstilladelser • 8

Udstedelsen af bevillinger og lejlighedstilladelser • 9

Tilsyn og kontrol med udskænkingssteder • 10

**Samarbejdet mellem de involverede aktører** • 12

Deltagere i samarbejdet • 15

Opgaver for samarbejdet • 16

**Proces for forberedelse og drift af ‘Ansvarlig udskænkning’** • 27

Forberedelse • 27

Opstart • 28

Drift • 29

**Referencer** • 31



# Indledning

Kommuner og politi har opgaven med at udstede bevillinger og tilladelser til udskænkning af alkohol i lokalområdet. 'Ansvarlig udskænkning' er en metode til at varetage denne opgave med et stof- og alkoholforebyggende sigte. Det vil sige, at udskænkning af alkohol foregår på ansvarlig vis og i tråd med det øvrige forebyggende arbejde på alkohol- og stofområdet, der pågår i kommunerne.

'Ansvarlig udskænkning' er en metode til at skabe fornuftige rammer for alkoholudskænkning, ikke mindst i nattelivet, hvor de unge er de hyppigste gæster. Unge er dermed den primære målgruppe for 'Ansvarlig udskænkning'.

- **Målet er et trygt natteliv med fornuftige rammer for de unges færden. Midlerne er samarbejde, dialog, fælles mål og aftaler, uddannelse samt kontrol.**

En vigtig del af metoden er, at kommunen etablerer et samarbejde om bevillings-/lejlighedstilladelsesopgaven, der involverer de mange aktører og forskellige interesser på området. Selv om der er forskellige interesser blandt aktørerne, er der også et fælles udgangspunkt i ønsket om at kombinere et trygt natteliv med et godt erhvervsliv i lokalområdet.

'Ansvarlig udskænkning' er udviklet i forbindelse med Sundhedsstyrelsens modelprojekt 'Alkoholforebyggelse i kommunen', som 20 kommuner er med i. Metoden bygger blandt andet på danske erfaringer fra 'Trygt natteliv', 'Narkoen ud af byen' samt det svenske 'STAD-projekt'.

I den grundige evaluering af det svenske projekt indgik omkostningsanalyser, der viste, at metoden havde effekt ved at nedsætte vold og andre skader ved fuldskab, og at udgifterne ved at indføre 'Ansvarsfull alkoholservering i krogmiljö' tjente sig selv hjem 39 gange. Det er rimeligt at antage, at man vil kunne få de samme effekter af en tilsvarende indsats i Danmark.

# Arbejdsmetoden 'Ansvarlig udskænkning'

## Idégrundlag

Kommuner og politi har opgaven med at udstede bevillinger og tilladelser til udskænkning af alkohol i lokalområdet. Hermed følger også opgaven med opfølgning og kontrol.

Med metoden 'Ansvarlig udskænkning' forvaltes disse myndighedsopgaver med et alkohol- og stofforebyggende sigte og i et samarbejde med lokale aktører.

Målet er at skabe et trygt natteliv med fornuftige rammer for de unges færden og dermed at opnå en reduktion i antallet af voldssager og overdreven fuldskab, i brugen af stoffer i nattelivet, i antallet af ulykker og skader samt at sikre, at der ikke serveres for mindreårige.

Metoden bygger på:

- Lokal mobilisering
- Samarbejde
- Udarbejdelse af restaurationsplan og plan for lejlighedstilladelser
- Uddannelse af relevant personale
- Effektivt tilsyn og opfølgning.

En tovholder understøtter, at metoden implementeres som en driftsopgave.



## ‘Ansvarlig udskænkning’ består af to opgaver

1. **Varetagelsen** af bevillinger og lejlighedstilladelser, se side 7
2. **Samarbejdet** mellem de involverede aktører, se side 12.

### **Lille indsats – stort udbytte**

Det svenske STAD-projekt viser tydeligt en positiv effekt af en systematisk og sammenhængende indsats i forhold til ansvarlig udskænkning af alkohol. Én af effekterne er et fald i andelen af alkoholbetinget vold. Voldsagerne er dyre for samfundet, fordi de blandt andet er forbundet med udgifter til såvel rets- som sundhedsvæsen. I forbindelse med projektet i Stockholm faldt antallet af alkoholrelaterede voldssager, og besparelsen for samfundet var iøjnefaldende: Omkostningerne, der var forbundet med projektet, tjente sig selv hjem 39 gange.

I starten af processen med at udvikle og implementere ‘Ansvarlig udskænkning’ må der ud fra de svenske erfaringer påregnes at skulle ydes en ekstra indsats. Dels er der behov for ressourcer til samarbejdet, og dels vil det kræve ekstra ressourcer at justere arbejdsgange. Men herefter forventes der ikke at blive behov for ekstra indsats. Erfaringerne fra Sverige var, at der skete en rationalisering af arbejdet (Nordisk Rusmiddelkonference 2008).

### **Inspirationshæftets opbygning**

Indledningsvis beskrives den lovbestemte opgave med bevillinger og lejlighedstilladelser.

Herefter beskrives, hvorledes opgaven kan forvaltes efter metoden ‘Ansvarlig udskænkning’. Først beskrives indholdet i metoden, og herefter følger en procesbeskrivelse for det praktiske arbejde i forbindelse med opstart og gennemførelse af metoden.

Der gøres opmærksom på, at begrebet ‘udskækningssteder’ anvendes som samlet benævnelse for de steder, der udskænker alkohol, hvad enten udskænkning sker ud fra en opnået bevilling eller en lejlighedstilladelse.

## Hvad siger loven?

### **Udstedelse af bevillinger og lejlighedstilladelser**

I henhold til restaurationsloven er myndighedsopgaven med at udstede bevillinger og lejlighedstilladelser placeret hos henholdsvis kommune og politi.

Det kræver en alkoholbevilling at kunne servere alkohol på restaurationer, mens lejlighedstilladelser gives i forbindelse med servering af alkohol ved arrangementer som for eksempel byfester, fester på uddannelsesinstitutioner, halballer, i sportsklubber o.l.

Lejlighedstilladelser kan gives til ét enkeltstående arrangement i en særlig anledning. Det udelukker ikke, at et arrangement kan strække sig over en periode, såsom stævner eller festivaler.

Lejlighedstilladelser kan ikke gives til samme personkreds, der systematisk – eventuelt i samme lokaler – søger tilladelse til arrangementer, for eksempel halballer. De pågældende driver i så fald almindelig restaurationsvirksomhed og skal i stedet have en bevilling. Bevillingen kan eventuelt begrænses til de pågældende arrangementer.

Lovgivningen regulerer bevillingsopgaven og fastslår, at det er kommunen, der – i samarbejde med politiet – giver alkoholbevillinger og regulerer vilkårene for disse.

Lejlighedstilladelser har politiet alene myndighed til at udstede og fastsætte vilkår for.

Loven tilsiger, at bevillinger kan gives under hensyntagen til eksempelvis samfundsmæssige, ærdeligheds-mæssige og byplanmæssige hensyn.

Politiet fører løbende tilsyn med restauranter, diskoteker og andre udskænkingssteder, herunder arrangementer med lejlighedstilladelser. Tilsynene rummer en kontrol af de overordnede forhold på udskænkingsstedet, herunder en opfølgning på vilkår. Denne del af opgaven er ikke lovbestemt, men gældende praksis.



# Varetagelsen af bevillinger og lejlighedstilladelser

Når opgaven skal varetages, kan de alkohol- og stofforebyggende perspektiver sikres ved:

- ▶ **Planer for bevillinger og lejlighedstilladelser – se side 8**
- ▶ **Udstedelsen af bevillinger og lejlighedstilladelser – se side 9**
- ▶ **Tilsyn og kontrol med udskænkingssteder – se side 10**

## INSPIRATION

Hvis der er behov for inspiration til udvikling af restaurationsplan, har flere kommuner og politikredse udarbejdet planer.

Søg for eksempel:

- På Hjørring Kommunes hjemmeside  
[www.hjoerring.dk](http://www.hjoerring.dk)
- Hos politiet i kreds Midt- og Vestjylland  
[www.politi.dk/Midvestjylland](http://www.politi.dk/Midvestjylland)
- Hos politiet i kreds Syd- og Sønderjylland  
[www.politi.dk/Sydsønderjylland](http://www.politi.dk/Sydsønderjylland)



## ► Planer for bevillinger og lejlighedstilladelser

### **En restaurationsplan med et alkohol- og stofforebyggende sigte**

Det alkohol- og stofforebyggende sigte kan sikres ved, at kommunen udarbejder en restaurationsplan. Planen kan blandt andet tage stilling til antal og geografisk tæthed af udskænkingssteder, fysisk indretning, lukketider, vilkår for og varighed af bevillinger, beliggenhed i forhold til boligkvarterer, skoler og andre institutioner for unge. En grundig og gennearbejdet plan kan sikre, at der er balance mellem de alkohol- og stofforebyggende og de erhvervsmæssige hensyn.

### **En plan for lejlighedstilladelser**

Tilsvarende er det en god ide, at politiet udarbejder en plan for lejlighedstilladelser med et klart alkohol- og stofforebyggende sigte, og at der således skabes en sammenhæng med den overordnede bevillingsplan.

En grundig og gennearbejdet plan kan sikre, at der er balance mellem de alkohol- og stofforebyggende og de erhvervsmæssige hensyn.

Der er således mange muligheder for at påvirke de rammer, der dermed skabes om ovennævnte arrangementer.

### **Udgivelse af planerne**

Der er gode erfaringer med at udgive restaurationsplanen og planen for lejlighedstilladelser som én samlet udgivelse og udforme den samlede plan således, at både eksisterende og fremtidige bevillingsindehavere samt ansøgere om lejlighedstilladelser kan bruge den som håndbog for regler, planer og bestemmelser.



## ► Udstedelsen af bevillinger og lejlighedstilladelser

### Afstemmes med planerne

Den enkelte bevilling/lejlighedstilladelse gives i overensstemmelse med de generelle planer for de to områder, herunder i overensstemmelse med de samfundsmæssige, ædruelighedsmæssige, byplanmæssige og forebyggelsesmæssige perspektiver, som planerne indeholder.

Et vigtigt element er at klargøre vilkårene for bevillingen/tilladelsen og heri indgår blandt andet spørgsmålet om varighed.

### EKSEMPEL på vilkår for lejlighedstilladelser fra Syd- og Sønderjyllands Politi

Tilladelse meddeles på betingelse af, at arrangøren sikrer:

- at de ansvarlige for arrangementet under hele arrangementet er til stede, ædru og tydeligt afmærkede som ansvarlige for arrangementet
- at der betales fuld entré, hver gang gæster ankommer til arrangementet, selv om der tidligere på aftenen er betalt entré, og gæsten efterfølgende har forladt arrangementet
- at der i hele åbningstiden anvendes autoriserede dørmænd
- at der foretages en tydelig adskillelse af gæster under og over 18 år
- at synligt berusede personer ikke lukkes ind
- at unge under 18 år ikke indtager alkohol
- at der tydeligt skiltes med, at narkotika ikke tolereres, og at enhver besiddelse af narkotika anmeldes til politiet
- at området uden for hallen er tilstrækkeligt oplyst og holdes ryddeligt for flasker og glas
- at der ikke foretages aggressiv markedsføring, hård udskænkning eller særlige arrangementer med det formål at få gæsterne, herunder særlige grupper som unge, til at forøge indtagelsen af alkohol.

## ► Tilsyn og kontrol med udskænkingssteder

### Løbende tilsyn

Politiets løbende tilsyn med restauranter, diskoteker og andre udskænkingssteder indgår som et væsentligt element i modellen 'Ansvarlig udskænkning'.

Modellen indebærer en videreudvikling af tilsyn og opfølgning, herunder at der også følges op på de fælles aftaler, som aktørerne har indgået.

Der kan foretages tilsyn både uniformeret og i civil. I flere politikredse ligger opgaven hos specialpatruljerne (uropatrolje/civilpatrolje), i andre kommuner er det patruljer både fra beredskabet og lokalpolitiet, der foretager tilsyn.

Tilsynene foretages som hovedregel uanmeldt. Under tilsynene bliver der taget kontakt til personalet, og herunder er det naturligt, at der spørges "hvordan går det i aften?".

Det er vigtigt, at politiet er i åben dialog med personalet, så man har en god kontakt, som er grundlag for at kunne løse de problemer, der måtte opstå. Erfaringerne er, at bevillingsindehaverne er glade for, at politiet kigger forbi.

### Opfølgende samtale

Tilsynsbesøgene kan intensiveres, hvis der konstateres særlige problemer hos en restauratør. Der kan så tages en samtale med bevillingsindehaveren på stedet.

POLITI

Nogle politikredse benytter sig også af at indkalde restauratører til en samtale på politigården, hvis der gentagne gange er problemer på en restaurant. Samtalen betragtes som en form for kriminalpræventiv og støttende foranstaltning, hvor restauratøren bliver gjort bekendt med de problematiske forhold, så der fremadrettet kan følges op på dem. Der er i den forbindelse mulighed for at udfærdige et notat, som vedlægges bevillingssagen, så det indgår som en del af vurderingsgrundlaget ved ansøgning om fornyelse af bevilling.

De generelle erfaringer fra tilsynene anvendes i opfølgningen i det etablerede samarbejde om 'Ansvarlig udskænkning', for eksempel i forbindelse med revidering af restaurationsplan og opfølgning på fælles aftaler, se side 33.

Overtrædelser af restaurationslovens bestemmelser kan medføre bødeforlæg.

## **EKSEMPEL** på tjekliste for tilsyn

Tilladelse meddeles på betingelse af, at arrangøren sikrer:

- Er der mange gæster?
- Hvad er det for et klientel?
- Er der mange unge?
- Er nogen synligt berusede?
- Er nogen påvirkede af stoffer?
- Bliver der serveret for personer under 18 år?
- Er der det nødvendige personale?
- Er der dørmænd?
- Hvilken alder har personalet?
- Er der kun ansatte bag baren?
- Hvordan ser afrydningen ud?
- Er brandvejene farbare?

## Samarbejdet mellem de involverede aktører

Centralt i 'Ansvarlig udskænkning' er at etablere et samarbejde mellem de involverede aktører. Formålet er at sikre, at bevillingsopgaven og opgaven med lejlighedstilladelser løses i dialog imellem aktørerne, således at der sikres et trygt nattelev samtidig med, at de mange interesser varetages.

Aktørerne består af *restauratører*, der driver forretning ved at stille rammer til rådighed, *uddannelsesinstitutioner og foreninger*, der danner rammen om unges sammenkomster, *kommunen* der har ansvar for bevillinger og forebyggelse, *politiet* der har ansvar for lejlighedstilladelser, kontrol og opfølgning samt de *transportfirmaer*, som lever af at befordre gæsterne.



De mange aktører repræsenterer mange forskellige interesser, men samtidig har aktørerne også en række fælles interesser, for eksempel interessen for at skabe og vedligeholde et trygt natteliv samt et godt erhvervsliv.

De fælles ønsker er det bærende for samarbejdet, og værktøjerne i samarbejdet til at nå målene er dialog, fælles aftaler, fælles viden, uddannelse, opfølgning på planer samt deling af viden og erfaringer.

### **Etablér et forum for samarbejde**

Hvordan opgaverne med henholdsvis bevillinger/lejlighedstilladelser og samarbejdet bedst organiseres afhænger af de lokale forhold.

Nogle kommuner vil finde det hensigtsmæssigt med en model, hvor én instans varetager både bevillings-/lejlighedstilladelsesopgaven og det brede samarbejde, mens andre vil foretrække at skille bevillings-/lejlighedstilladelsesopgaven og samarbejdet ad.

Vælger en kommune at skille opgaverne ad, nedsættes en selvstændig bevillingsinstans og en gruppe for samarbejdet.

Alle kommuner har etableret et lokalråd med repræsentation på højt niveau af politi og kommune. Kommunen kan også vælge at inddrage dette råd i organiseringen af opgavevaretagelsen.

### **EKSEMPEL på organisering**

Holstebro Kommune har organiseret sig med et *bevillingsnævn* bestående af politidirektøren og seks politisk valgte repræsentanter samt en *styregruppe* for 'Trygt natteliv' med deltagelse af formanden for bevillingsnævnet, to restauratører, politiinspektøren, en SSP-repræsentant, kommunens forebyggelsesteam samt en repræsentant for SSP-fællessekretariatet.





## ► Deltagere i samarbejdet

I samarbejdsgruppen bør sidde repræsentanter for de mange aktører, der spiller en rolle i festmiljøet. Ved valg af repræsentanter for de enkelte områder, er det vigtigt at vælge personer med beslutningsmandat, fagkundskab og engagement, og som er indstillede på at medvirke i et langsigtet arbejde.

Aktørerne i samarbejdet er typisk repræsentanter for:

- **Kommunen**  
Fra kommunen kan repræsentanterne være en politiker og embedsmænd med arbejdsfelt inden for bevillingsområdet samt inden for det forebyggende arbejde på alkohol- og stofområdet. Det er væsentligt, at sundhedsområdet og SSP er repræsenteret.
- **Politiet**
- **Bevillingsindehaverne**
- **Uddannelsesinstitutionerne**
- **Eventuelt ad hoc-aktører**  
Ad hoc-aktører kan for eksempel være arrangører af halballer og byfester, skadestuer samt aktører med ansvar for trafik, for eksempel taxa eller busselskaber med natbuskørsel.

## ► Opgaver for samarbejdet

### Dannelse af en fælles platform

Fælles faglig viden og viden om de lokale forhold er vigtige forudsætninger for opgavevaretagelsen i samarbejdet.

De forskellige aktører sidder med hver deres faglige viden om og erfaringer fra området, og samlet set vil det give gruppen et godt udgangspunkt for planlægningen af de fælles initiativer. Relevante fagpersoner i kommunen vil kunne bidrage med den faglige viden om alkohol- og stofområdet samt om perspektiver for forebyggelse. Såvel kommune som politi fører statistikker, som ligeledes er relevante for arbejdet. Ved at udvælge indsatsområder ud fra statistisk materiale bliver det nemmere at målrette den specifikke indsats og efterfølgende opgøre resultaterne af indsatsen.

## EKSEMPEL på anvendelse af statistik på området

Bornholms Politi indledte i slutningen af 2007 en markant indsats mod spirituskørsel. Anledningen var, at statistikkerne viste et øget antal alvorlige færdselsuheld, hvor der hver gang var spiritus indblandet hos én af førerne. Et færdselsuheld var med dødelig udgang.

En målrettet indsats blev sat i værk. Resultatet af indsatsen er indtil videre, at der er sket et fald i antallet af spiritusbetingede færdselsuheld fra 33 uheld i 2006 til 20 i 2008, hvilket svarer til et fald på 39 %.

Spiritusbetingede færdselsuheld *med unge* op til 25 år faldt fra 10 uheld i 2006 til 5 uheld i 2008, altså en halvering.

*Kilde: Jan Egelund Nielsen. Politikommissær, Leder af Beredskabet, Bornholms Politi*

### **Klage til Alkoholreklamenævnet**

I tilfælde af uetisk markedsføring er der mulighed for at klage til Alkoholreklamenævnet, som blandt andet slår fast at:

*“Markedsføringen af alkoholholdige drikkevarer må, uanset hvilken form den antager, ikke rette sig mod børn og unge”.*

### **Fælles aftaler**

Et af udgangspunkterne for samarbejdet er aktørernes sammenfaldende ønsker om at skabe et godt og trygt natteliv for de unges færden i nattelivet samt et godt erhvervsliv.

Et vigtigt redskab i dette arbejde er, at aktørerne indgår fælles aftaler, eksempelvis om en praksis for markedsføring og udskænkning, der ikke stimulerer til svær beruselse. Tilsvarende vil udvikling af fælles succes-kriterier for modellen ‘Ansvarlig udskænkning’ udgøre en vigtig ramme for samarbejdet.

Visse restauratører, foreninger og uddannelsesinstitutioner kan være kreative i deres markedsføring: Slagtilbud på hele flasker spiritus, tilbud om gratis transport og indgangsbillet.

Via dialog i samarbejdsorganet kan der arbejdes hen imod fælles, ansvarlige retningslinjer for annoncering, således at der sendes et stærkt, samlet signal om, at kommune, politi, restauratører og andre aktører i fællesskab ønsker ansvarlig udskænkning og et trygt natteliv. Samtidig kan det være af værdi for udskænkingsstederne at profilere sig på, at de er en del af ‘Ansvarlig udskænkning’, fordi det gør forældre og andre voksne omkring de unge mere trygge ved deres færden i nattelivet.



Fælles aftaler om grænser for udskænkning har til formål at dæmme op for hård udskænkning. Samtidig giver samarbejdet mulighed for, at restauratørerne kan udveksle erfaringer om de regler for udskænkning, der er på de enkelte udskænkingssteder.

### **Succeskriterier**

Udvikling af succeskriterier for arbejdet med 'Ansvarlig udskænkning' er endnu et eksempel på fælles aftaler. Skal antallet af unge under 18 år i nattelivet bringes ned? Skal der være færre berusere i bybilledet om natten? Mindre vold? Færre færdselsuheld med alkohol indblandet?

Ved at drøfte og nå til enighed om fælles succeskriterier engagerer alle parter sig i, at succeskriterierne nås. Samtidig er der større mulighed for, at de aftaler, der indgås, er i overensstemmelse med de lokale politikker og regler på området, idet alle relevante aktører har mulighed for at være repræsenteret i samarbejdet.

## **Alkohol- og stofpolitikker på udskænkingssteder**

Det er en god ide, at der udarbejdes en politik på det enkelte udskænkingssted.

Politikken skal beskrive rammerne, reglerne og endvidere angive handleanvisninger for de ansatte og omfatte to dele: personalets egen omgang med alkohol i arbejdstiden samt udskænkning af alkohol til gæster. Hvor det er relevant bør politikken også omfatte forholdsregler mod stoffer på stedet.

Politikken skal anføre de grænser og normer, som den enkelte ejer ønsker for sin virksomhed.

Det er vigtigt, at politikken består i enkle, skriftlige regler. Politikken skal være tydelig og praktisk anvendelig, så alle ansatte kan arbejde efter den.

Hvad gør man for eksempel, hvis en kollega bryder reglerne? Hvordan håndterer man den praktiske håndhævelse af loven, altså at man ikke serverer alkohol for personer, der:

**“ikke er fyldt 18 år, eller om hvem der er grund til at antage, at de ved yderligere indtagelse af stærke drikke vil give anledning til fare for sig selv eller fare eller ulempe for andre.”**

(Restaurationslovens §29, stk. 1)

Hvad stiller de ansatte op i situationer, hvor 18-årige køber i baren og derefter videregiver alkohol til personer, som man kan være i tvivl om er fyldt 18 år? Hvilke drikkevarer vil man servere, afhængigt af kundesammensætningen?

Ejeren har ansvaret for politikken, men det er en god ide, at den udarbejdes og drøftes i samarbejde med personalet.

Der kan vise sig behov for at udbyde kursus om udarbejdelse af og opfølgning på personalepolitik.

## **Alkohol- og stofpolitikker på steder med lejlighedsstilladelser**

Også på de steder, som opnår lejlighedsstilladelser, er det hensigtsmæssigt, at der findes en politik for indtagelse og udskænkning af alkohol: uddannelsesinstitutioner, foreninger og klubber anbefales at udarbejde en alkoholpolitik for fester og lignende situationer, hvor alkohol indgår. Materiale til udarbejdelse af sådanne politikker kan findes på Sundhedsstyrelsens hjemmeside [www.sst.dk](http://www.sst.dk)

Flere steder er der gode erfaringer med, at kommuner understøtter udarbejdelse og ajourføring af disse politikker.

Endelig anbefales det, at også sportsforeninger og -klubber gør deres nuværende og kommende trænere opmærksomme på deres betydning som rollemodeller for de unge. En aktiv stillingtagen til både egen og andres indtagelse af alkohol i forbindelse med træning og klubaktivitet, bør være et vigtigt element i de leder- og trænerkurser, som foreninger og klubber udbyder. Ofte vil den lokale SSP-organisation kunne tilbyde undervisning heri.



### **Alkoholpolitik i sportsklubben**

Et eksempel på en alkoholpolitik for en sportsklub kan ses på Københavns Boldklubs hjemmeside: [www.kb-boldklub.dk](http://www.kb-boldklub.dk)

## Kurser og uddannelse

Et veluddannet personale til at varetage opgaverne i forbindelse med 'Ansvarlig udskænkning' er en vigtig forudsætning for en vellykket drift på området. Mange personalegrupper indgår i opgaverne, eksempelvis politiet, bevillingshavere, personale på udskænkingssteder og på uddannelsesinstitutioner.

Projektet forudsætter, at aktørerne i samarbejdet løbende vurderer uddannelsesbehovet og tager initiativ til, at der etableres relevante ad hoc kursus- og uddannelsesstilbud. Politiet afholder ved behov uddannelsesstilbud til eget personale.

Mange af parterne har allerede uddannet hele personalet, mens andre måske ikke har uddannet alt personalet. For alle parter forventes der at blive et uddannelsesbehov i forbindelse med nyansættelser og ved etablering af nye udskænkingssteder.

## EKSEMPLER på emner for undervisning

- Uddannelse af nyt udskækningspersonale
- Uddannelse af nye ejere af udskækningssteder
- Udarbejdelse af alkoholpolitik på uddannelsesinstitutioner
- Udarbejdelse af alkoholpolitik i foreninger og klubber
- Ungekulturer
- Fakta om rusmidler i relation til restaurationslivet og de unges færden i det
- Konflikt håndtering
- Førstehjælp
- Udskæknings- og personalepolitik.

## Praktiske TIPS

Ved planlægning af uddannelse og kurser bør man være opmærksom på restaurationsbranchens særlige vilkår, hvad angår personale og åbningstider: Der er mange time- og sæsonarbejdere, og arbejdet ligger hovedsagligt i aften- og nattetimerne samt i weekender. Mange ansatte har måske andre jobs ved siden af. Disse forhold skal der tages hensyn til:

- Læg uddannelsen sidst på dagen eller først på aftenen.
- Læg ikke uddannelse og kurser på mandage. Personalet i restaurationsbranchen har ofte fri efter weekendens arbejde, og ønsker derfor ikke at deltage om mandagen.
- Lav et par opsamlingshold til dem, der kommer for sent med tilmeldingerne.
- Branchen er præget af mange sæsonarbejdere og stor udskiftning. Overvej, om uddannelsen skal udbydes løbende til nye medarbejdere.
- Afhold kurserne med passende interval.

### **Planer for bevillinger og lejlighedstilladelser**

Som en del af samarbejdet om 'Ansvarlig udskænkning' gives der mulighed for, at de involverede aktører kan få indflydelse på udformningen af restaurationsplanen og planen for lejlighedstilladelser.

Der kan være forhold, som en eller flere aktører ikke er opmærksomme på, men som har stor betydning for andre aktører. Samtidig kan der hen ad vejen gøres erfaringer, som kan være vigtige at inddrage i arbejdet med evaluering af restaurationsplan og plan for lejlighedstilladelser.



## **Opfølgning på initiativerne**

I samarbejdet er det oplagt at følge op på de igangsatte initiativer. Virker de igangsatte initiativer? Opnås de mål, der var sat? Er der behov for justeringer? Overholdes de aftaler, der er indgået?

Typisk vil opfølgning kunne ske gennem inddragelse af statistikker, erfaringer med restaurationsplanen, erfaringer og viden fra de enkelte restauratører, fra politiets tilsyn og kendskab til nattelivet samt fra kommunens forebyggelsesansatte.

Festmiljøerne er dynamiske og udvikler sig – at følge med og udveksle erfaringer og vurderinger er vigtigt for at forebygge uheldige udviklinger. Der kan være behov for at revurdere og foretage justeringer eksempelvis af fælles aftaler eller restaurationsplanen, ligesom der kan blive behov for at indgå nye aftaler.

## **Samarbejdet med de unge**

Det er væsentligt, at de unge løbende inddrages i arbejdet med at skabe og bevare et trygt natteliv.

SSP-organisationen, som har opgaver på det alkohol- og stofforebyggende område, og som i forvejen er i dialog med de unge, kunne eksempelvis varetage denne opgave. Gennem SSP's repræsentation i det etablerede samarbejde om bevillingsopgaverne, kunne dette aspekt bringes ind i arbejdet.



### **Udstedelse af ID-kort**

Som et led i 'Ansvarlig udskænkning' kan brug af og samarbejde om ID-kort til unge over 16 år overvejes. Kommunerne har pligt til at udstede kortene på anmodning fra den unge. ID-kortene blev oprindeligt til i forbindelse med indførelsen af 16-års-aldersgrænsen for køb af alkohol i detailhandlen.

Kortene kan som en del af 'Ansvarlig udskænkning' overvejes i en lokal kampagne. De er især relevante for unge over 18 år, som ikke har anden gyldig billedlegitimation, for eksempel pas eller kørekort.

Kortene koster typisk omkring 150 kroner, og udgiften afholdes af den unge. En del af kampagnen kunne være udstedelse af gratis kort.

### **Samarbejde med pressen**


Medierne har meget fokus på de unge, og det bør overvejes, hvordan samarbejdet med pressen håndteres i forhold til 'Ansvarlig udskænkning'.

Et godt samarbejde med lokale journalister kan profilere projektet positivt og samtidig være med til at nuancere billedet af byens unge- og natteliv.

Der behøver ikke være en decideret pressestrategi for projektet, men tovholderen og øvrige nøglepersoner i projektet bør overveje følgende:

- Hvordan får vi gjort opmærksom på projektet (events, pressemeddelelser, annoncer, radiospots m.v.)?
- Hvordan skaber vi interesse for, hvordan arbejdet skrider frem?
- Hvordan sørger vi for løbende at informere om vigtige resultater af arbejdet?

Har kommunen ansat en kommunikationsmedarbejder, vil det være oplagt at inddrage vedkommende i dette arbejde.



Det er en god ide, at kommune og politi afholder et tilbagevendende møde med alle aktørerne på området.

### **Dialogmøder mellem aktørerne**

Det er en god ide, at kommune og politi afholder et tilbagevendende møde med alle aktørerne på området. Uddannelsesinstitutioner, foreninger og klubber, som er initiativtagere til fester for unge er naturlige parter, ligesom restauratører og repræsentanter for taxafirmaer.

Møderne kan eksempelvis finde sted mindst én gang årligt. Formålet er dialog og drøftelse af fælles problemstillinger, herunder vidensdeling om alkohol- og stofforebyggelse og drøftelse af fælles mål og aftaler.

Det kan være en politiker - for eksempel borgmesteren – eller en embedsmand på højt niveau, der er vært for møderne. Men det kan ligeledes aftales, at det er politiet, der tager initiativ til møderne.

Flere kommuner har allerede gode erfaringer med sådanne møder. I Østjyllands politikreds er det politimesteren, der hvert halve år indkalder til dialogmøde. I Hjørring Kommune afholdes møde efter behov, og det er borgmesteren, der indkalder.

Flere steder er der etableret en brancheforening i lokalområdet for at sikre samarbejdet mellem udskænkingsstederne. En sådan brancheforening er en vigtig samarbejdspart. Hvis en forening ikke er oprettet, kan det være en god ide, at branchen tager initiativ til at danne en sådan.



# Proces for forberedelse og drift af 'Ansvarlig udskænkning'

I det følgende redegøres for den nødvendige proces ved udvikling og drift af 'Ansvarlig udskænkning'. En praktisk oversigt, som kan anvendes i planlægningen og gennemførelsen - fra forberedelse over opstart til varig drift.

## ► **Forberedelse**

### **Afhold et inspirationsmøde for kommunen og politiet**

Det er en god ide med et indledende inspirationsmøde, der belyser metoden, og hvad man kan få ud af den. Politikere, politi og relevante embedsmænd kan være deltagere i et sådant indledende inspirationsmøde. Formålet med mødet er, at de ansvarlige kan få indblik i metoden med henblik på at kunne træffe beslutning om en gennemførelse i kommunen og for at kunne planlægge et eventuelt videre forløb.

### **Beslut om metoden skal indføres**

'Ansvarlig udskænkning' lægger op til ændrede arbejdsmetoder hos såvel myndigheder som øvrige aktører. Politisk og i den administrative ledelse besluttet det, om metoden skal indføres i kommunen. Denne forankring skal samtidig skabe gennemslagskraft til indførelse af metoden.

### **Udpeg en tovholder**

Tovholderen er den, der sikrer den røde tråd i projektet og fungerer som kontaktperson for og koordinator af arbejdet. Ligeledes kan tovholderen eksempelvis have ansvar for mødeafholdelse i samarbejdet, kommunikation om projektet og koordinering med det bestående arbejde på alkohol- og stofområdet.

Måske har kommunen allerede en tovholder på området. Hvis ikke, kunne en interesseret tovholder udpeges fra for eksempel SSP-organisationen, sundhedsafdelingen eller borgmesterstaben.

### **Styrk rammen for arbejdet**

Det er en god ide, at der er klare rammer for arbejdet. En overordnet alkohol- og stofpolitik vil være en hensigtsmæssigt ramme. Måske vil det være aktuelt at efterse og justere en eksisterende alkohol- og stofpolitik. Har kommunen ingen alkohol- og stofpolitik, bør en sådan udarbejdes. Eksempler på kommunale alkoholpolitikker kan findes på Sundhedsstyrelsens hjemmeside [www.sst.dk](http://www.sst.dk)

Ved udarbejdelse eller justering af alkohol- og stofpolitik er det naturligt, at den afstemmes i forhold til kommunens allerede eksisterende, relevante politikker, for eksempel børne- og ungepolitik og bypolitik samt kommunens planstrategi, som udgør rammerne for arbejdet.

### **Beslut organisering og bemanning**

Beslut, hvorledes opgaverne med bevillinger og samarbejdet skal organiseres – og afklar, hvem der bør sidde i samarbejdet.

Kommunen finder i samarbejde med politiet frem til organiseringen af opgaverne med bevillinger og samarbejdet, så det er mest hensigtsmæssigt, de lokale forhold taget i betragtning.

## **► Opstart**

### **Inviter deltagerne til opstartsmøde for samarbejdet**

Når organiseringen er besluttet, og repræsentanterne i samarbejdet er fundet og kontaktet, inviteres til opstartsmøde i samarbejdet.

På mødet orienteres om formålet med 'Ansvarlig udskænkning', og perspektiverne drøftes. Opgave- og ansvarsfordeling samt rammer for det fremtidige samarbejde afklares: Hvem gør hvad, hvorfor, hvem følger op? Hvilken arbejdsform og proces er hensigtsmæssig i arbejdsgruppen?

## ► Drift

### **Møder om fælles aftaler og samarbejde**

For at kunne varetage opgaverne for samarbejdet afholdes møder med passende mellemrum. I den indledende fase, hvor samarbejdet skal udvikles og opgaverne skal afklares, kunne der være behov for 4 årlige møder. Herefter vil opgaverne formentlig kunne varetages med 1 til 2 årlige møder.

### **Møder for opgaven med bevillinger og lejlighedstilladelser**

Kommune og politi har erfaring med behovet for møder til disse opgaver. Udarbejdelse af plan for bevillinger og plan for lejlighedsbevilling vil nok kræve et ekstra møde. Hvis kommunen har organiseret opgaven med bevillinger og lejlighedstilladelser i samme instans som samarbejdsopgaven, må der selvfølgelig tages højde herfor i planlægning af antallet af møder.

### **Dialogmøder mellem aktørerne**

Dialogmøder mellem kommune, politi, alle i branchen og samtlige uddannelsesinstitutioner afholdes i driftsfasen med ca. 1 års interval.



## Skematisk oversigt over relevant lovgivning på området

Populærnavn	Lov/lovbekendtgørelse	Relevans for festmiljøet
<b>Næringsbrevsloven</b>	LOV nr. 391 af 25/05/2009 lov om ændring af lov om næringsbreve til visse fødevarevirksomheder, lov om restaurations- og hotelvirksomhed m.v., lov om sommerhuse og camping m.v. og lov om detailsalg fra butikker m.v.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Næringsbreve</li> </ul>
<b>Restaurationsloven</b>	LBK nr. 786 af 09/08/2005. Bekendtgørelse af lov om restaurations- og hotelvirksomhed m.v.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alkoholbevilling</li> <li>■ Lejlighedstilladelse</li> <li>■ Vilkår for restaurationsdrift</li> <li>■ Udsækning</li> <li>■ Adgangskrav for publikum</li> <li>■ Forbud mod lukkede fester på diskoteker</li> </ul>
<b>Politolven</b>	LOV nr. 444 af 09/06/2004	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bestemmelser om sikring af den offentlige orden</li> </ul>
<b>Straffeloven</b>	LBK nr. 1068 af 06/11/2008	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voldssager</li> <li>■ Nødværge</li> <li>■ Store narkosager</li> </ul>
<b>Retsplejeloven</b>	LBK nr. 1069 af 06/11/2008	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Regler om civil anholdelse, vidnepligt m.v.</li> </ul>
<b>Bekendtgørelse om euforiserende stoffer</b>	Bekendtgørelse om euforiserende stoffer BEK nr. 749 af 01/07/2008	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Forbudte stoffer</li> <li>■ Salg</li> <li>■ Besiddelse</li> </ul>
<b>Færdselsloven</b>	LBK nr. 1058 af 04/11/2008	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hindring af spirituskørsel</li> </ul>
<b>Aldersgrænse for salg af alkohol</b>	LBK nr. 1020 af 31/10/2008	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Forbud mod salg af alkohol til unge under 16 år</li> </ul>



# Referencer

## **Sundhedsstyrelsen**

*Forebyggelse i festmiljøer – om alkohol og stoffer*, Sundhedsstyrelsen 2005

*Vejledning for modelkommunerne i Narkoen ud af byen*,  
Sundhedsstyrelsen 2005

*Rusmiddelforebyggelse i praksis. Eksempler fra 14 kommuners arbejde med Narkoen ud af byen*. Sundhedsstyrelsen 2007

[www.sst.dk/forebyggelse](http://www.sst.dk/forebyggelse)

[www.sst.dk/Sundhed%20og%20forebyggelse/Alkohol/Projekter.aspx](http://www.sst.dk/Sundhed%20og%20forebyggelse/Alkohol/Projekter.aspx)

## **Trygt natteliv, Holstebro**

[http://www.dkr.dk/ftp\\_files/WEBDOX/PDF/dkr\\_mat\\_088.pdf](http://www.dkr.dk/ftp_files/WEBDOX/PDF/dkr_mat_088.pdf)

[http://www.dkr.dk/ftp\\_files/WEBDOX/PDF/dkr\\_mat\\_089.pdf](http://www.dkr.dk/ftp_files/WEBDOX/PDF/dkr_mat_089.pdf)

## **Justisministeriet**

### *Offerundersøgelsen*

[www.justitsministeriet.dk/fileadmin/downloads/](http://www.justitsministeriet.dk/fileadmin/downloads/)

[Forskning\\_og\\_dokumentation/Offerrapport\\_2008.pdf](http://www.justitsministeriet.dk/fileadmin/downloads/Forskning_og_dokumentation/Offerrapport_2008.pdf)

## **Det Kriminalpræventive Råd**

### *Unge, vold og utryghed i nattelivet*

[www.dkr.dk/ftp\\_files/WEBDOX/PDF/dkr\\_mat\\_155.pdf](http://www.dkr.dk/ftp_files/WEBDOX/PDF/dkr_mat_155.pdf)

### *Bliv tryk i nattelivet*

[www.dkr.dk/ftp\\_files/WEBDOX/PDF/dkr\\_mat\\_110.pdf](http://www.dkr.dk/ftp_files/WEBDOX/PDF/dkr_mat_110.pdf)

### *Unge i byen – tryggere udskænkingssteder for unge*

[www.dkr.dk/ftp\\_files/WEBDOX/PDF/dkr\\_mat\\_059.pdf](http://www.dkr.dk/ftp_files/WEBDOX/PDF/dkr_mat_059.pdf)

## **Sund By Netværket**

### *15 skridt til forebyggelse af alkoholproblemer*

[www.sund-by-net.dk/PDF/Alkohol/15%20skridt%20til%20forebyggelse%20af%20alkoholproblemer.pdf](http://www.sund-by-net.dk/PDF/Alkohol/15%20skridt%20til%20forebyggelse%20af%20alkoholproblemer.pdf)

## **Andre**

*Ansvarsfull alkoholserving – en metode*, FHI 2006

*Den kommenterede restaurationslov*, Gry Asnæs, Djøfs forlag

*Kickstart din restaurant*, Gry Asnæs og Annette Vangstrup  
[www.restaurantejer.dk](http://www.restaurantejer.dk)

*Værd at vide om alkoholbevillinger og næringsbreve*,  
Gry Asnæs og Annette Vangstrup , Erhvervsskolernes forlag

Hjørring Kommune (restaurationsplan)  
[www.hjoerring.dk](http://www.hjoerring.dk)

Politiet i Midt- og Vestjylland (vilkår for lejlighedstilladelser)  
[www.politi.dk/Midtvestjylland](http://www.politi.dk/Midtvestjylland)

Syd- og Sønderjyllands Politi (vilkår for lejlighedstilladelser)  
[www.politi.dk/Sydsoenderjylland](http://www.politi.dk/Sydsoenderjylland)



## Ansvarlig udskænkning

Kommuner og politi har opgaven med henholdsvis at udstede bevillinger og lejlighedstilladelser til udskænkning af alkohol i lokalområdet.

'Ansvarlig udskænkning' er en metode til at varetage denne opgave med et alkohol- og stofforebyggende sigte. Metoden bygger på de danske erfaringer fra projekterne 'Trygt natteliv' og 'Narkoen ud af byen', og på det svenske projekt 'STAD-projektet'. I evalueringen af det svenske projekt har metoden vist sig meget virksom ved at nedsætte vold og andre skader ved fuldskab. Udgifterne ved at indføre 'Ansvarsfull alkoholserving i krogmiljö' tjente sig selv hjem 39 gange, fordi en række kostbare skader blev undgået.

I dette hæfte gives inspiration til at arbejde med denne metode.

Metoden bygger på lokal mobilisering, samarbejde, udarbejdelse af restaurationsplan og plan for lejlighedstilladelser, uddannelse af relevant personale samt effektivt tilsyn og opfølgning.

[www.sst.dk](http://www.sst.dk)

Kan rekvireres hos:  
Komiteen for Sundhedsoplysning  
Classensgade 71, 5. sal  
2100 København Ø  
Telefon 35 26 54 00  
Telefax 35 43 02 13  
E-mail: [kfs@sundkom.dk](mailto:kfs@sundkom.dk)  
Hjemmeside: [www.sundhedsoplysning.dk](http://www.sundhedsoplysning.dk)

