



SUNDHEDSSTYRELSEN

# Ansvarlig udskænkning



## **Ansvarlig udskænkning**

©Sundhedsstyrelsen 2021

Udgivelsen kan frit refereres med tydelig kildeangivelse.

Udgiver:

Sundhedsstyrelsen

Islands Brygge 67

2300 København S

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

Udarbejdet af:

Sundhedsstyrelsen

Versionsdato: august 2021

Design og layout: BGRAPHIC

Foto: iStock og Johnér

ISBN elektronisk 2. udgave: 978-87-7014-143-7

# Indhold

<b>Om Ansvarlig udskænkning</b>	<b>4</b>
Aktører	6
<b>Bevillingsopgaven</b>	<b>7</b>
<b>Samarbejde mellem involverede aktører</b>	<b>10</b>
Deltagere i samarbejdsforum	11
Rammer for samarbejdsforum	13
Opgaver for samarbejdsforum	13
<b>Udarbejdelse af restaurationsplaner</b>	<b>15</b>
Rusmiddelpolitikker på udskækningssteder	17
<b>Uddannelse af personale</b>	<b>18</b>
<b>Tilsyn og kontrol</b>	<b>20</b>
Opfølgende tilsynssamtaler	21
<b>Kom godt fra start med Ansvarlig udskænkning</b>	<b>22</b>
<b>Oversigt over relevant lovgivning</b>	<b>24</b>
<b>Referencer</b>	<b>25</b>
<b>Øvrigt materiale</b>	<b>26</b>

# Om Ansvarlig udskænkning



Ansvarlig udskænkning er en metode til at fremme fornuftige og trygge rammer for alkoholudskænkning på steder, hvor unge er de hyppigste gæster. Det gælder både i nattelivet og i andre festmiljøer som fx festivaler, fester på uddannelsesinstitutioner og på offentlige steder som parker og byrum. Unge er den primære målgruppe for Ansvarlig udskænkning, og målet er et trygt natteliv og festmiljø med fornuftige rammer for unges færden.

Metoden Ansvarlig udskænkning beskriver opgave- og ansvarsfordelingen mellem de forskellige aktører omkring unge og udskænkning: Kommunen, politiet, bevillingshavere og uddannelsesinstitutioner. Denne pjece er tænkt som inspiration til de aktører, som allerede på forskellig måde arbejder efter Ansvarlig udskænkning eller dele heraf, og til dem, der ønsker at indføre og arbejde med metoden. Organiseringen af opgaverne kan tilpasses lokale forhold.

## ANSVARLIG UDSKÆNKNING

### Det bygger metoden på

Ansvarlig udskænkning bygger på det svenske STAD-projekt og erfaringer fra danske projekter, bl.a. Trygt natteliv<sup>1</sup>. Siden opstart af STAD-projektet er metoden blevet udbredt til forskellige byer i Europa, bl.a. via det europæiske STAD in Europe (SiE)<sup>2</sup>, ligesom også Trygt natteliv siden opstart er udbredt i flere danske kommuner. Metoden Ansvarlig udskænkning er tidligere blevet afprøvet i ni danske kommuner, og der er herefter udarbejdet et inspirationshæfte med gode erfaringer<sup>3</sup>.

Metoden Ansvarlig udskænkning har vist dokumenteret effekt fx i forhold til at reducere vold i nattelivet og alkoholrelaterede skader. Evalueringen af det svenske projekt viste, at udgifterne ved at indføre metoden tjente sig selv hjem 39 gange.

## Aktører

Kommunen og politiet har opgaven med at udstede henholdsvis bevillinger og lejlighedstilladelser 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 foregår i kommunerne.

En vigtig del af metoden er samarbejdet om bevillingsopgaven og opgaven med lejlighedstilladelser, der involverer mange aktører. Relevante aktører er her kommunen, politiet, bevillingshavere og uddannelsesinstitutioner. Men mange andre aktører som foreninger, sportshaller mv. kan være relevante at inddrage, afhængigt af de lokale forhold.

Aktørerne i Ansvarlig udskænkning har forskellig udgangspunkt og interesser:

- **Kommunen** har et sundhedsmæssigt og socialfagligt perspektiv på alkoholforbrug og ansvaret for den forebyggende indsats. Kommunen har samtidig et ønske om at sikre et godt erhvervsliv
- **Politiet** skal sikre, at lovgivning i forbindelse med udskænkning af alkohol bliver overholdt
- **Bevillingshaverne** – typisk restauratører, men også indehavere af lejlighedstilladelser – lever af at sælge alkohol i konkurrence med andre
- **Uddannelsesinstitutionerne** arrangerer fester for unge, og har en interesse i at regulere adgangen til alkohol på institutionerne til fester og studieture, for dermed at sikre at fester og studieture ikke bliver så beruselsesorienterede.

Selv om der er forskellige interesser blandt aktørerne, er der også et fælles udgangspunkt i ønsket om at passe på de unge og kombinere et trygt natteliv med et godt erhvervsliv i lokalområdet. Det er et fælles ansvar at skabe et trygt og ansvarligt natteliv for unge, ligesom der ligger et fælles arbejde i at varetage dette ansvar.

# Bevillingsoppgaven



Ifølge restaurationsloven er det kommunalbestyrelsen der, i samarbejde med politiet, udsteder og fornyer alkoholbevillinger og regulerer vilkårene for dem. Politiet har tilsvarende ansvar for at udstede lejlighedstilladelser<sup>4</sup>.

Kommunalbestyrelsen kan nedsætte et bevillingsnævn til at varetage denne myndighedsopgave. Bevillingsnævnet kan bestå af en repræsentant for politiet, et sagkyndigt medlem med økonomisk indsigt og op til seks øvrige medlemmer<sup>5</sup>.

Metoden Ansvarlig udskænkning lægger op til, at bevillingsopgaven organisatorisk løses i et bredere samarbejdsforum eller i et bevillingsnævn. [Læs mere på side 10](#) om, hvordan et samarbejdsforum kan etableres.

Hvis bevillingsopgaven løses i et bevillingsnævn, er det væsentligt, at formanden for bevillingsnævnet er repræsenteret i det bredere samarbejdsforum, der etableres som del af arbejdet med metoden. Formålet er at sikre, at der tages hensyn til de aftaler der indgås og det arbejde der udføres i samarbejdsforummet. Det er også en fordel, at en kommunalmedarbejder, der arbejder med alkohol- og stofforebyggelse, fx en SSP-kordinator, er repræsenteret i bevillingsnævnet, for at sikre at der tages hensyn til kommunens øvrige arbejde på området.

## LOVGIVNING

### Hvad siger loven?

Ifølge restaurationslovens §10 gives og fornyes alkoholbevillinger af kommunalbestyrelsen efter forhandling med politiet. Ifølge §22 udstedes lejlighedstilladelser af politiet (LBK nr 692 af 05/07/2019).

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

Lejlighedstilladelser kan gives til enkeltstående arrangementer, dvs. fester, møder og lignende særlige lejligheder, som evt. strækker sig over flere dage. Lejlighedstilladelser kan ikke gives til en virksomhed, der er en egentlig restauration. Det vil kunne anses som restaurationsvirksomhed hvis samme personkreds systematisk og ofte – eventuelt i samme lokaler – søger tilladelse til arrangementer, eksempelvis halballer. De pågældende skal i så fald have en bevilling, der eventuelt kan begrænses til de pågældende arrangementer.

Ved afgørelsen om alkoholbevillinger skal bevillingsmyndigheden iagttage samfundsmæssige, ærdeligheds-mæssige, ordensmæssige og dermed sammenhængende hensyn. Det handler bl.a. om koncentrationen af udskækningssteder i området og om vurdering af nærhed til egentlige boligkvarterer, skoler eller andre institutioner der søges af unge, omfang af politiforretninger, støjgener eller affald og lugtgener. Der kan også stilles et særligt vilkår om, at bevillingshaveren holder sig uden for politimæssige problemer. Har der fx tidligere ligget en restauration, der har tiltrukket et kriminelt miljø, kan der stilles krav om, at bevillingshaveren samarbejder med politiet og kommunen i det omfang, politiet og kommunen finder det nødvendigt.

Overtrædelser af restaurationslovens bestemmelser kan straffes med bøde og under skærpende omstændigheder eller i gentagelsestilfælde med fængsel.



## LOVGIVNING

### Unge og udskænkning

Ifølge restaurationslovens §29 er det på udskænkingssteder ikke tilladt at servere eller lade servere alkohol for unge under 18 år eller for personer, der ved yderligere indtagelse af alkohol vil være til fare for sig selv eller fare eller ulempe for andre. (LBK nr 692 af 05/07/2019).

Bevillingshaveren har også pligt til sætte et opslag op på et synligt sted om, at det er forbudt at servere alkohol for unge under 18 år, og at sørge for, at der kan serveres andre drikke end alkohol.

Ifølge bekendtgørelse af lov om forbud mod salg af tobak og alkohol til personer under 18 år §2, må der i butikker ikke sælges alkohol på 16,5 % eller derover til unge under 18 år. Til unge under 16 år må der ikke sælges alkohol på 1,2 % eller derover. (LBK nr 964 af 26/08/2019)

En undersøgelse foretaget af Megafon for Sundhedsstyrelsen blandt gymnasielever og erhvervsskoleelever viser imidlertid, at 44 pct. af eleverne tit oplever at få udskænket alkohol på diskoteker, barer, klubber mv. selv om de er under 18 år.



# Samarbejde mellem involverede aktører



Centralt i Ansvarlig udskænkning er etablering af et samarbejde mellem de involverede aktører. Formålet er at sikre, at bevillingsopgaven og opgaven med lejlighedstilladelser løses i dialog mellem aktørerne, så der sikres et trygt natteliv samtidigt med, at forskellige interesser varetages.

Nogle kommuner vil arbejde ud fra en model, hvor én instans varetager både bevillingsopgaven og det brede samarbejde, mens andre vil foretrække at skille bevillingsopgaven og samarbejdet ad.

Vælger kommunen, at opgaverne med bevilling løses i én instans, etableres et samarbejdsforum med de relevante aktører. Vælger kommunen at skille opgaverne ad, nedsættes et samarbejdsforum sideløbende med kommunens bevillingsnævn.

Erfaringer fra ni kommuners arbejde med Ansvarlig udskænkning viser, at det er vigtigt, at der er personsammenfald mellem samarbejdsforum og kommunens bevillingsnævn. Det er med til at sikre, at arbejdet i samarbejdsforum videreføres til bevillingsnævnet – og det skaber også mulighed for, at kommunens forebyggende indsats bliver inddraget i bevillingspraksis og restaurationsplaner.

## Deltagere i samarbejdsforum

I samarbejdsforummet bør sidde repræsentanter for de mange aktører, der spiller en rolle i unges natteliv. Aktørerne i samarbejdet er typisk:

- **Kommunen**  
Fra kommunen kan repræsentanterne være embedsmænd med arbejdsfelt inden for bevillingsområdet samt inden for det forebyggende arbejde på alkohol- og stofområdet. Det er væsentligt, at SSP-samarbejdet og sundhedsområdet er repræsenteret, men der kan også være repræsentanter fra andre områder, fx børn- og ungeområdet.
- **Politiet**  
Fra politiet kan det være medarbejdere eller ledere, der har ansvar for bevillinger og lejlighedstilladelser og medarbejdere, der udfører tilsyn og kontrol på udskækningssteder. Det kan være forskelligt i de forskellige politikredse, hvor arbejdet med tilsyn og kontrol er placeret.
- **Bevillingshavere**  
Det kan fx være ejere eller forpagtere af restaurationer, diskoteker mv. Hvis der i lokalområdet er etableret et restauratørnetværk, kan det med fordel være repræsentanter herfra.
- **Uddannelsesinstitutioner**  
Fra uddannelsesinstitutioner kan repræsentanterne være rektorer, uddannelsesledere mv.

### EKSEMPEL

## Organisering i Holstebro Kommune

Holstebro Kommune har nedsat en styregruppe med følgende organisering: Bevillingsnævnensformand, politikommissær, formand for Holstebro Restauratørforening, to restauratører, talsmand for dørmændene, SSP-gademedarbejder, SSP-koordinator, kommunal forebyggelseskonsulent, repræsentant fra Midt- og Vestjyllands Politis enhed for Forebyggelse, Nærhed og Tryghed samt formand for Holstebro Taxa.



Øvrige aktører, der eventuelt kan deltage i samarbejdet ad hoc er fx dørmænd, arrangører af byfester, festivaler mv., foreninger, sportshaller, aktører med ansvar for trafik, fx taxa eller busselskaber med natbuskørsel samt ungerepræsentanter. Detailhandlen har også et ansvar for ansvarlig udskænkning i form af salg af alkohol til unge, og kan også inddrages ad hoc.

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

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 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. Bevillingshavere og politi kan bidrage med deres førstehåndskendskab til nattelivet og eventuelle udfordringer konkrete steder i bybilledet. Nogle kommuner vil have statistik, der er relevant at inddrage i arbejdet med Ansvarlig udskænkning, fx data om rusmiddelbrug blandt lokale unge.

Erfaringer fra ni kommuners arbejde med Ansvarlig udskænkning viser, at aktørernes personlige kendskab til hinanden via samarbejdsforummet gør det lettere at tage kontakt, når der er brug for det i nattelivet<sup>3</sup>. Det giver tryghed, og det betyder, at der i højere grad samarbejdes på forkant af eventuelle problematiske episoder i nattelivet, og at eventuelle uheldige samarbejdssituationer løses hurtigt. Erfaringer viser også, at samarbejdet om Ansvarlig udskænkning har medført samarbejde inden for de enkelte brancher, hvor der er etableret restauratørforeninger og dørmandsnetværk. Restauratører og udskænkningsteder er centrale i samarbejdet, og det er en god ide, at der etableres lokale restauratørforeninger. Evalueringen viste også et eksempel på, at uddannelsesinstitutioner i en kommune er gået sammen i en fælles proces om at skærpe holdningerne til alkohol på uddannelsesinstitutionerne.

## Rammer for samarbejdsforum

Der vil typisk være behov for at samarbejdsforummet mødes 2-4 gange årligt. Ofte i starten, og sjældnere når samarbejdet går ind i en driftsfase. Der bør afsættes god tid til, at deltagerne i samarbejdsforum kan udveksle viden, erfaringer og synspunkter, ligesom der bør afsættes ressourcer til at sikre betjening af samarbejdsforum og til at understøtte de initiativer, som samarbejdsforum sætter i værk.

## Opgaver for samarbejdsforum

Arbejdet i samarbejdsforummet kan fokusere på følgende centrale opgaver:

### Udvikling af fælles succeskriterier

En drøftelse af succeskriterierne for indsatsen er en vigtig forventningsafstemning for samarbejdet og væsentlig for, at arbejdet med metoden lykkes. Samarbejdsforummet kan fx overveje: 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 og måder at følge op på disse, 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, fordi alle relevante aktører har mulighed for at være repræsenteret i samarbejdet og dermed bidrage til opstilling af succeskriterier.



## Fælles aftaler

Et vigtigt redskab i arbejdet er, at aktørerne i samarbejdsforum indgår fælles aftaler. Aftalerne kan fx indeholde retningslinjer til personalet for, hvordan de skal undgå problemer i nattelivet og tackle problemerne, hvis de alligevel skulle opstå.

Der kan også med fordel laves aftaler om fælles praksis for markedsføring og udskænkning, der ikke stimulerer til svær beruselse, fx regler om konkurrencer eller hård markedsføring over for unge og udbredelse af alkoholfrie alternativer. Sådanne aftaler kan sende et stærkt, samlet signal om, at kommune, politi, bevillingshavere, uddannelsesinstitutioner og andre aktører i fællesskab ønsker ansvarlig udskænkning og et trygt natteliv. Samtidig kan det være af værdi for udskækningsstederne, herunder også uddannelsesinstitutionerne, at profilere sig på, at de er en del af Ansvarlig udskænkning, fordi det gør forældre og andre voksne omkring unge mere trygge ved unges færden i nattelivet. Ansvarlig markedsføring på uddannelsesinstitutioner handler blandt andet om at sikre sig, at festudvalg ikke markedsfører alkohol i forbindelse med fester. På udskækningssteder handler det om at undgå hård markedsføring, eksempelvis happy hour og fri bar.

## Planer for bevillinger og lejlighedstilladelser

En anden vigtig opgave for samarbejdsforum er at bidrage til udarbejdelsen af lokale restaurationsplaner. [Læs mere om udarbejdelse af restaurationsplaner på side 15.](#)

### LOVGIVNING

## Unge og markedsføring af alkohol

Ifølge markedsføringslovens § 11. stk. 2<sup>7</sup> er det ikke tilladt at omtale, vise billeder eller hentyde til alkohol i markedsføring, der er rettet mod børn og unge under 18 år. Det gælder i alle former for markedsføring – fx reklamer, kampagner og opslag på sociale medier. (LBK 426 af 03/05/2017).

I tilfælde af uetisk markedsføring er der mulighed for at klage til Forbrugerombudsmanden eller Alkoholreklamenævnet. Forbrugerombudsmandens sanktionsmuligheder er en indskærpelse af reglerne eller politianmeldelse, og overtrædelser kan straffes med bøde. Alkoholreklamenævnet har udarbejdet et regelsæt for god skik for markedsføring af alkohol, og ved overtrædelse heraf, kan alkoholreklamenævnet udtale kritik, som i grove tilfælde vil blive offentliggjort gennem en pressemeddelelse.

En undersøgelse foretaget af Megafon for Sundhedsstyrelsen blandt gymnasielever og erhvervsskoleelever viser imidlertid, at 55 pct. af eleverne ofte oplever at diskoteker, barer, klubber mv. laver markedsføring til unge på deres alder, for at få dem til at drikke mere alkohol, eksempelvis happy hour, tilbud ved køb af mange shots og lign.

Samme undersøgelse viser også, at mange af de unge efterspørger en større grad af alkoholfrie alternativer i barerne. 45 pct. af eleverne synes, at der mangler et udbud af alkoholfrie drikkevarer som fx alkoholfrie øl og drinks, når de er til fester, går i byen eller er på festival.

# Udarbejdelse af restaurations- planer



En grundig og gennearbejdet restaurationsplan kan medvirke til at sikre et gennemgående alkohol- og stofforebyggende sigte – og sikre, at der er balance mellem dette sigte og de erhvervmæssige hensyn.

En alkoholbevilling kan ifølge restaurationsloven gives efter en konkret vurdering. Denne vurdering kan bl.a. lægge vægt på antal og geografisk tæthed af udskænkingssteder, fysisk indretning, lukketider, varighed af bevillinger, beliggenhed i forhold til boligkvarterer, skoler og andre institutioner for unge. Der kan til alkoholbevillinger knyttes en række betingelser og vilkår, der har baggrund i de hensyn, som restaurationsloven skal varetage. Det kunne eksempelvis være vilkår om ansvarlig udskænkning og forbud mod hård markedsføring.

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

Ved udformningen af restaurationsplaner og planer for lejlighedstilladelser spiller viden og inputs fra samarbejdsforum en vigtig rolle. Fx kan kommunale fagpersoner bidrage med erfaringer inden for det alkohol- og stofforebyggende område, og restauratører og politi kan bidrage med deres førstehåndskendskab til nattelivets vilkår og problemområder.

Hvis restaurationsplanerne bliver formuleret med et alkohol- og stofforebyggende sigte, er det ikke længere op til den enkelte restauratør at vurdere, hvilke rammer der skal gælde for stedets alkoholudskænkning. Planerne danner dermed et fælles grundlag og regelsæt, der typisk vil støtte restauratørerne i det alkohol- og stofforebyggende arbejde. Samtidigt bliver det med henvisning til aftalte restaurationsplan lettere at gå i dialog med de kolleger, der overskrider reglerne.

### EKSEMPEL

## Restaurationsplan for Midt- og Vestjyllands Politikreds

Midt- og Vestjyllands Politi har, i samarbejde med de lokale bevillingsnævn, udarbejdet en restaurationsplan for kommunerne i politikredsen. Restaurationsplanen orienterer om de regler, der er for lokalområdet restaurationsbranche, og angiver nogle vejledende retningslinjer for, hvordan bevillingsmyndighederne tildeler alkoholbevillinger. Formålet er bl.a. at skabe gode rammer omkring restauranterne til glæde for kommunernes borgere og gæster, herunder også unge. Et vigtigt formål er også at fremme et varieret udbud af restauranter, så der skabes en passende balance mellem spiserestauranter, diskoteker, spillesteder mv.

Restaurationsplanen angiver, at der til alkoholbevillinger kan knyttes betingelser og vilkår, på baggrund af de hensyn restaurationsloven skal varetage. Det kan fx være vilkår om brug af dørmænd, forbud mod at unge under 18 år opholder sig på restaurationen efter kl. 24.00, forbud mod hård udskænkning og aggressiv markedsføring.

Midt- og Vestjyllands Politikreds restaurationsplan kan læses på [www.politi.dk/midt-og-vestjyllands-politi](http://www.politi.dk/midt-og-vestjyllands-politi)<sup>8</sup>



## Rusmiddelpolitikker på udskækningssteder

Det er en god ide, at der udarbejdes en rusmiddelpolitik på det enkelte udskækningssted. Det gælder både for restaurationer med fast bevilling, og for festivaler, uddannelsesinstitutioner, foreninger mv., hvor der gives lejlighedstilladelse.

Rusmiddelpolitikken skal beskrive rammerne og reglerne og anvise konkrete regler for de ansatte, både i forhold til personalets egen omgang med rusmidler i arbejdstiden og udskænkning af alkohol til gæster.

Det er vigtigt, at politikken består i enkle, skriftlige regler. Politikken skal være tydelig og praktisk anvendelig, så alle ansatte kan arbejde efter den. Det er også en god ide, at politikken er tydelig for stedets gæster.

I politikken kan det bl.a. beskrives:

- hvad personalet gør, hvis en kollega bryder reglerne
- hvordan personalet håndterer den praktiske håndhævelse af loven, altså at der ikke serveres alkohol for unge, der ikke er fyldt 18 år
- hvordan personalet under 18 år skal forholde sig, når vedkommende skal spørge en ældre kunde om id
- hvad personalet stiller 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 udskækningsstedet vil servere, afhængigt af kundesammensætningen.

For restaurationer er det ejeren, der har ansvaret for politikken, men det er en god ide, at den udarbejdes og løbende opdateres i samarbejde med personalet

### EKSEMPEL

## Alkoholpolitik på Silkeborg Gymnasium

På Silkeborg Gymnasium har man udarbejdet en alkoholpolitik, der har til formål dels at fremme en positiv fest- og cafékultur, hvor det er de sociale aktiviteter og ikke alkoholindtag, der er i centrum, dels at fastlægge regler og retningslinjer for indtagelse af alkohol i forbindelse med skolens fester og sociale arrangementer<sup>9</sup>.

Silkeborg Gymnasiums alkoholpolitik indeholder også en række forebyggende indsatser i forbindelse med skolens fester, bl.a.:

- Høje alkoholpriser og ingen "happy hour" eller mængderabat
- Der sælges kun alkohol med lav alkoholprocent og ikke spiritus
- Mocktailbar hvor der sælges alkoholfrie drinks til billige priser
- Tidlig feststart ved den første store elevfest, for begrænse muligheden for forfester ved den fest, hvor fest- og alkoholkulturen i mange klasser grundlægges
- Der serveres mad til festerne
- Sluser ved indgangen for bl.a. at udpege og hjælpe de elever der har indtaget for meget alkohol og at konfiskere medbragt alkohol
- Elever, der på et alkometer kan vise en promille på nul, får halv pris på næste billet

Indsatsen har resulteret i et lavere alkoholindtag blandt eleverne.

# Uddannelse af personale



Det er en vigtig forudsætning for arbejdet med Ansvarlig udskænkning, at der er et veluddannet personale til at varetage metodens forskellige opgaver. Mange personalegrupper indgår i opgaverne, fx politiet, bevillingshavere og personale på udskænkingssteder, og det er vigtigt, at alle personalegrupper kender deres opgaver og ansvar i arbejdet med Ansvarlig udskænkning, samt de aftaler der er indgået i samarbejdsforummet.

De forskellige personalegrupper har desuden forskellige behov for viden og færdigheder afhængigt af deres opgaver. Personalet på udskænkingssteder serverer alkohol og skal kende til de risici, der er forbundet med at servere alkohol til mindreårige eller meget fulde personer. Personer, der fører tilsyn på udskænkingssteder, skal kende til lovgivningen og de aftaler der er indgået i samarbejdsforum.

Arbejdet med Ansvarlig udskænkning forudsætter, at aktørerne i samarbejdet løbende vurderer uddannelsesbehovet og tager initiativ til, at der etableres relevante ad hoc kursus- og uddannelses tilbud. I forbindelse med nyansættelser og ved etablering af nye udskænkingssteder vil der være et øget behov for uddannelse. På udskænkingssteder med høj personaleudskiftning eller mange sæsonarbejdere, fx festivaler eller fester på uddannelsessteder, er der behov for løbende kurser og uddannelse til nye medarbejdere.

## Eksempel på undervisningsemner

- Principper for metoden Ansvarlig udskænkning og hvorfor det er vigtigt, at udskænkingssteder bakker op om metoden
- Lovgivning på området
- Fakta om rusmidler
- Tegn og symptomer på brug af stoffer og overforbrug af alkohol
- Konflikt håndtering
- Dørmandskursus
- Aktuel data, der er relevant for indsatsen

I STAD in Europes manual<sup>10</sup> kan du finde en uddybende beskrivelse af rammer og indhold i undervisningen.

# Tilsyn og kontrol



Et væsentligt element i metoden Ansvarlig udskænkning er det løbende tilsyn med restauranter, diskoteker og andre udskænkingssteder.

Tilsyn og kontrol foretages af politiet, men kan organisatorisk være forskelligt placeret i de enkelte politikredse. Der kan foretages tilsyn både uniformeret og i civilt, og tilsynet bør som hovedregel foretages uanmeldt.

Metoden Ansvarlig udskænkning indebærer en videreudvikling af tilsyn og kontrol, hvor fokus også er på at følge op på de fælles aftaler, som aktørerne i samarbejdsforum har indgået. Et tilsyn bør altså ikke kun handle om at udstede bøder, men også om at sikre, at de aftaler der er indgået i samarbejdsforum overholdes. Det kan fx være aftaler om udskænkning og aggressiv markedsføring.

Et fokus på opfølgning fremfor på straf og bøder giver også et godt grundlag for samarbejdet mellem aktørerne. Det er vigtigt, at dem der foretager tilsyn, er i åben dialog med udskænkningspersonalet, så der sikres en god kontakt, som er grundlag for at kunne løse de problemer, der måtte opstå.

Ansvarlig udskænkning lægger op til, at andre myndigheder, fx en kommunal SSP-konsulent, også kan foretage tilsyn og kontrol. Kommunale repræsentanter har ikke samme sanktionsmuligheder som politiet, men har mulighed for at foretage tilsynsbesøg med fokus på opfølgning af aftaler. Bevillingshavere kan ligeledes føre tilsyn med om egne medarbejdere overholder stedets retningslinjer og rusmiddelpolitik.

Der kan anvendes forskellige metoder til at kontrollere om aftaler overholdes, fx Mystery Shoppers, hvor man med hjælp fra unge under 18 år kan teste, om mindreårige kan købe alkohol på restauranter, diskoteker, tankstationer mv. Læs mere om dette i STAD in Europes manual<sup>10</sup>.

## Opfølgende tilsynssamtaler

Tilsynsbesøgene kan intensiveres, hvis der konstateres særlige problemer på et udskænkingssted. Der kan så tages en samtale med bevillingshaveren på stedet.

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

De generelle erfaringer fra tilsynene bør desuden bruges i det etablerede samarbejde om Ansvarlig udskænkning, fx i forbindelse med udarbejdelse eller revidering af restaurationsplaner.

## Eksempel på tjekliste for tilsyn

- Er der nogen på stedet, som er synligt berusede eller påvirket af stoffer?
- Er der mange unge på stedet?
- Bliver der serveret alkohol for personer under 18 år?
- Er der dørmænd?
- Er der hård udskænkning?
- Er der alkoholfrie alternativer?

# Kom godt fra start med Ansvarlig udskænkning

Herunder følger en kort guide til de første skridt, der kan tages i en kommune, der overvejer at indføre Ansvarlig udskænkning.



## 1. Hold et inspirationsmøde for interessenter

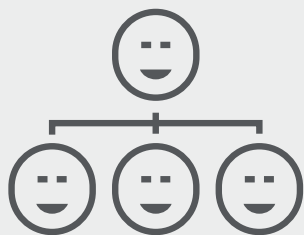
Det er en god ide med et indledende inspirationsmøde for politikere, politi, bevillingshavere, uddannelsesinstitutioner mv., der belyser metoden, og hvad man kan få ud af den. Formålet med mødet er, at de ansvarlige kan få indblik i metoden for at beslutte, om den skal indføres i kommunen, og i givet fald planlægge det videre forløb. Det kan fx være kommunale medarbejdere, der arbejder med alkohol- og stofforebyggelse, typisk i SSP-samarbejdet, der tager initiativ til og afholder et indledende inspirationsmøde.

Et inspirationsmøde kan arrangeres som et offentligt møde med en bred deltagerkreds, fx bevillingshavere, ungdomsuddannelser, lokale foreninger og festivaler mv. – eller som et mindre møde med færre og på forhånd udpegede deltagere. En bred deltagerkreds giver et bredt fokus på alkoholforebyggelse hos alle relevante aktører, mens et inspirationsmøde for udpegede deltagere giver et overskueligt og fleksibelt dialogforum.



## 2. Beslut om metoden skal indføres

Ansvarlig udskænkning lægger op til ændrede arbejdsmetoder hos både myndigheder og øvrige aktører. Politisk og i den administrative ledelse besluttet det, om metoden skal indføres i kommunen. Den politiske og ledelsesmæssige opbakning er vigtig, og skaber gennemslagskraft til indførelse af metoden.



### 3. Beslut organisering og bemanning

Beslut, hvordan opgaverne med bevillinger og samarbejdet skal organiseres – og afklar, hvem der bør sidde i samarbejdet. Kommunen bør i samarbejde med politiet etablere en organisering af opgaverne med bevillinger og samarbejde, så samarbejdet bedst muligt tilpasses de lokale forhold.

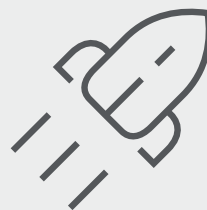
Det er vigtigt, at de repræsentanter der deltager i samarbejdet har beslutningsmandat, fagkundskab og engagement, og er indstillet på at medvirke i et langsigtet arbejde.



### 4. Udpeg en tovholder

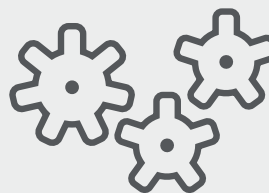
Tovholderen er den, der sikrer den røde tråd i projektet og fungerer som kontaktperson for og koordinator af arbejdet. Ligeledes kan tovholderen eksempelvis have ansvar for mødeafholdelse i samarbejdet, kommunikation om projektet og koordinering med det bestående arbejde på alkohol- og stofområdet.

Måske har kommunen allerede en tovholder på området. Hvis ikke, kunne en tovholder udpeges fra fx SSP-samarbejdet, der har tæt kontakt med aktørerne på området eller blandt kommunens medarbejdere, der arbejder med alkohol- og stofforebyggelse.



### 5. Opstartsmøde for samarbejdsforum

Når organiseringen og bemanningen er besluttet, inviteres til et opstartsmøde. 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, og hvem følger op? Hvilken arbejdsform og proces er hensigtsmæssig i samarbejdsforummet? Erfaringer fra ni kommuners arbejde med Ansvarlig udskænkning viser, at det er afgørende at få nøgleaktørerne med fra starten, så der hurtigt kan etableres grundlag for dialog om, hvordan man kan skabe et trygkere festmiljø i kommunen. Derfor er det en god ide at invitere til et opstartsmøde for samarbejdet.



### 6. Drift

Møder i samarbejdsforum mellem kommune, politi, bevillingshavere, uddannelsesinstitutioner mv afholdes i driftsfasen med ca. 1 års interval.

Udarbejdelse af bevillingsplaner og planer for lejlighedsbevilling vil kræve ekstra møder. Hvis kommunen har organiseret opgaven med bevillinger og lejlighedsstilladelser i samme instans som samarbejdsforum, må der selvfølgelig tages højde herfor i planlægning af antallet af møder.

# Oversigt over relevant lovgivning

Populærnavn	Lov/lovbekendtgørelse	Relevans for festmiljøet
<b>Restaurationsloven</b>	LBK nr 692 af 05/07/2019 Bekendtgørelse af lov om restaurationsvirksomhed og alkoholbevilling 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>Aldersgrænse for salg af alkohol</b>	LBK nr 964 af 26/08/2019 Bekendtgørelse af lov om forbud mod salg af tobak og alkohol til personer under 18 år	<ul style="list-style-type: none"><li>• Forbud mod salg af alkohol i detailhandlen til unge under 16 år</li></ul>
<b>Bekendtgørelse om euforiserende stoffer</b>	BEK nr 577 af 31/05/2011 Bekendtgørelse om euforiserende stoffer	<ul style="list-style-type: none"><li>• Forbudte stoffer</li><li>• Salg</li><li>• Besiddelse</li></ul>
<b>Markedsføringsloven</b>	LOV nr 426 af 03/05/2017 Lov om markedsføring	<ul style="list-style-type: none"><li>• Markedsføring af alkohol rettet mod børn og unge</li></ul>



# Referencer

1. Trygt natteliv, Holstebro, <https://dkr.dk/materialer/trygge-byer/trygt-natteliv>
2. STAD in Europe <http://stadineurope.eu/project/>
3. Inspirationshæfte, Ansvarlig udskænkning – 9 lokalområders samarbejde om en aktiv bevillingspolitik. Sundhedsstyrelsen, 2011.  
<https://www.sst.dk/da/Udgivelser/2011/Ansvarlig-udskaenkning>
4. LBK nr 692 af 05/07/2019, Bekendtgørelse af lov om restaurationsvirksomhed og alkoholbevilling mv.  
<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=209432>
5. Erhvervsstyrelsens vejledning om restaurationsloven, 2018:  
<https://erhvervsstyrelsen.dk/vejledning-om-tildeling-af-alkoholbevilling>
6. BEK nr 1783 af 18/12/2018 Bekendtgørelse af lov om forbud mod salg af tobak og alkohol til personer under 18 år.  
<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=206280>
7. LOV nr 426 af 03/05/2017, Lov om markedsføring  
<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=188880>
8. Midt- og Vestjyllands Politikreds restaurationsplan.  
<https://politi.dk/midt-og-vestjyllands-politi/om-midt-og-vestjyllands-politi/restaurationer/>
9. Alkoholpolitik for Silkeborg Gymnasium.  
<https://www.gymnasiet.dk/elev-paa-sg/er-du-ny-elev/studie-og-ordensregler/>
10. STAD in Europe. A manual for communities preventing alcohol related harm  
[http://stadineurope.eu/wp/wp-content/uploads/2019/04/StadInEurope\\_manual.pdf](http://stadineurope.eu/wp/wp-content/uploads/2019/04/StadInEurope_manual.pdf)

# Øvrigt materiale

## Rapporter

### **Forebyggelsespakke om alkohol.**

Sundhedsstyrelsen, 2018

### **Sikkerhedsproblemer i det danske natteliv.**

#### **En kvalitativ og kvantitativ undersøgelse.**

Center for Rusmiddelforskning, 2014

### **Afrapportering fra pilotprojektet i Holstebro Kommune. Trygt Natteliv.**

#### **Et præventivt Partnerskab.**

Det kriminalpræventive Råd, 2005

### **Unge alkoholkultur, et bidrag til debatten.**

Vidensråd for Forebyggelse, 2019

### **Forebyggelse i nattelivet.**

Center for Rusmiddelforskning, 2014

## Hjemmesider

### **Hjemmeside om alkohol, Sundhedsstyrelsen**

<https://www.sst.dk/da/Viden/Alkohol>

### **STAD**

<http://www.stad.org/>

### **SSP-samrådet**

<http://www.ssp-samraadet.dk/>

### **Alkohol og samfund**

<https://alkohologsamfund.dk/>

### **Sund By Netværkets temagrupper om alkohol**

<https://sund-by-net.dk/temagrupper/alkohol/>



