



1 Jahr Rauchverbot

# Kein Umsatzverlust fürs Gastgewerbe

Vorteile für Gast und Personal

Vor einem Jahr, am 1. Mai 2010, trat das Rauchverbot in der Schweiz (das Gesetz «Schutz vor Passivrauchen») in Kraft. Welche Auswirkungen hat das Verbot auf das Gastgewerbe, die Gäste und das Personal?

TEXT VON MICHAEL HOSTMANN \*

Das Kompetenz-Zentrum für das Gastgewerbe und die Hotellerie AG, Kriens, führte in den letzten 2 Monaten, die erste genaue Untersuchung über die Auswirkungen des Rauchverbotes in der Schweiz durch und zwar im Kanton Zug.

Über 100 Gastbetriebe wurden besucht und mit Wirten (Geschäftsführern), Servicepersonal und Gästen gesprochen. Weil das Gesetz vom «Schutz vor Passivrauchen» in Zug schon am 1. März 2010 in Kraft trat und nicht wie in der Schweiz generell am 1. Mai 2010, kann das erste Jahres-Résumé viel aussagen. Noch wichtig ist, dass die «Lungenliga Schweiz» zurzeit keine Untersuchung zum Rauchverbot im Gastgewerbe durchführt. Die erste wichtige Zahl: Heute kann der Gast schon in 102 (64 Raucher-Restaurants und 38 Fumoirs) von total 532 gastgewerblichen Betrieben, die es im Kanton Zug gibt, rauchen. Neue Betriebe, in denen geraucht werden kann wird es in Zukunft wohl kaum mehr geben, höchstens bei einem Mieterwechsel oder Neueröffnung eines Restaurants.

#### In welchem gastgewerblichen Betrieb kann am meisten geraucht werden?

Die Zahlen aus dem Kanton Zug werden viele überraschen:

- in fast der Hälfte der Bars, Pubs und Bistros,
- in 40 Prozent – richtig gelesen: 40 Prozent – der Alpwirtschaften und Besenbeizen,
- bei den Restaurants, Hotels und Cafés sind es erheblich weniger und
- in den Personalrestaurants gar nicht.

Wichtig: In fast 20 Prozent aller gastgewerblichen Betriebe kann der Gast rauchen. Neue Betriebe, in denen geraucht werden kann, wird es in Zukunft wohl kaum noch gebe, höchstens bei einem Mieterwechsel oder einer Neueröffnung eines Restaurants.

#### Die konkreten Auswirkungen des Bundes-Gesetzes «Schutz vor Passivrauchen»:

##### 1. Feststellung: Das rauchfreie Speiserestaurant profitiert vom Rauchverbot!

Beim «Kaiser Franz im Rössli» in Zug animiert die saubere, rauchfreie Luft im Restaurant die Gäste, zum Teil mehr zu konsumieren, und dem Personal ist es wohler, in



Zurück zum Schnupftabak.

der rauchfreien Ambiente zu arbeiten. Der gleichen Auffassung ist auch das Restaurant «Raten» in Oberägeri. Im «Rütli» in Zug hat das Rauchverbot keinen Einfluss auf den Umsatz. Und der Gast geht nicht – wie zu Beginn des Rauchverbots – früher nach Hause, um zu rauchen. Der Gast hat sich daran gewöhnt, auf der Terrasse zu rauchen. Das Ristorante Pizzeria «La Corona» in Unterägeri spürte das Rauchverbot nur zu Beginn. Heute ist das Rauchverbot kein Umsatzhemmnis, auch weil der Gast bequem auf der gedeckten Terrasse rauchen kann. Das «Bocciodromo» in Zug musste zu Beginn des Rauchverbots einen sehr starken Umsatzrückgang von über 30 Prozent hinnehmen. Heute sind die Umsätze wieder im normalen Rahmen. Dass der Gast draussen vor der Tür, auf der Terrasse, oder in einem attraktiven, beheizbaren Raucherzelt wie beim Restaurant «Breitfeld» in Risch rauchen kann, gehört heute zur Selbstverständlichkeit. Noch wichtig: Neue Gäste wegen des Rauchverbots hat aber kein Speiserestaurant bekommen.

##### 2. Feststellung: Richtige Cafés sind und bleiben rauchfrei!

Cafés z.B. in einer Konditorei, sind und bleiben rauchfrei. Auch wenn die Lüftung noch so gut wäre, schadet der Rauch von Zigaretten den Patisserie-Produkten, wie Kuchen und vor allem der Schokolade.

##### 3. Feststellung: Der Schweizer Beiz fehlen immer mehr Gäste!

Das Rauchverbot ist meistens nur eine Ausrede für den Umsatzrückgang. Hauptursache des Umsatzrückgangs finden sich in drei Gründen:

1. Die Schweizer Beiz spricht immer weniger junge Gäste an

2. Das Durchschnittsalter der Gäste wird immer höher, so sterben viele Jasser aus
3. Viele Vereine haben Nachwuchsprobleme, das Bier nach dem Training/Proben fällt aus

Wichtig ist aber, dass einige rauchende Gäste wegen des Rauchverbots weniger oder gar nicht mehr kommen. Aber der Verkauf der Speisen erhöht sich und manche rauchfreien Beizen im Kanton Zug haben jetzt sogar mehr Gäste.

Manche rauchfreie Beizen im Kanton Zug haben jetzt sogar mehr Gäste am Stammtisch. Erstens kommen die Frauen öfters. Sie sind froh, keinen Rauchgestank in den Kleidern zu haben, wie im «Herti-Stübli» in Zug. Im Kanton Uri zum Beispiel gibt es ja viele Beizen und dort haben in den letzten Monaten 20 Wirte ihre Betriebe geschlossen – Begründung ist bei fast allen das Rauchverbot.

##### 4. Feststellung: Bars, Pubs und Bistros profitieren vom Rauchverbot!

Junge Gäste rauchen ja fast doppelt so viel wie ältere, deshalb suchen sie Betriebe, wo geraucht werden kann. Die Bar's und Pub's spüren heute z.T. schon stark die «Social Media» wie Facebook, You Tube, Twitter etc. Diese bewegen oft vor allem jüngere Menschen, gezielter auszugehen. Eine Raucherbar war am Freitagabend fast leer – ohne Facebook – und eine Nichtraucherbar 100 m weiter ganz voll, dank Facebook? Den Einfluss der «Social Media» muss von allen Betrieben in Zukunft genauer erfasst und bearbeitet werden.

##### 5. Feststellung: In Discos sind Fumoirs (oder ein guter Aussen-Rauchplatz) ein «must».

Der «Topas Club» in Zug führt neu ein Reservationsbuch für den Besuch des Fumoirs. Der Gast reserviert vor seinem Besuch telefonisch oder per SMS einen Platz im Fumoir der Disco. In mancher Disco stinkt es nach dem Rauchverbot ein wenig anders, es riecht nach Schweiss und Parfüm. Ob Duftstoffe dagegen helfen, wird sich zeigen.

##### 6. Feststellung: In den Raucherlokalen läuft es dem einen gut – dem anderen schlecht!

Die «Maxim-Bar» in Hünenberg ist eine attraktiv ausgestattete Raucher-Bar mit guter Lüftung. Diese Bar profitiert, dass in den umliegenden Restaurants nicht geraucht werden darf, ebenso wie die Bistro-Bar «Zum Neugässli» in Unterägeri. Die Wirtin



eines Raucherrestaurants stellt aber fest, dass in ihrem Restaurant Gäste Zigarren rauchen, während andere Gäste noch essen. Das stört, obwohl die Lüftung gut ist. Sie überlegt sich, ob sie ihr Restaurant nicht rauchfrei machen sollte.

### 7. Feststellung: Ein Fumoir muss optimal für die Gäste sein!

Nicht jedes Fumoir im Kanton Zug läuft gut. Sie müssen schon zum Betriebskonzept passen und dürfen nicht abseits oder gar im Keller liegen. Speziell attraktiv ist das «Sunshine» in Baar. Nur eine Glaswand trennt die Raucher von den Nichtrauchern. So kann der Gast im Fumoir den Gast im Café genau sehen und auch grüssen. Neue Ideen und Innovationen sind in den Bereichen der Fumoirs sehr gefragt.

### 8. Feststellung: Der Gast raucht gerne vor der Tür!

Bis zu 30 Gäste stehen am Abend vor dem rauchfreien «Mr. Pickwick Pub» in Zug, rauchen und unterhalten sich. Dort findet eine



Raucherzelt.



Die gewohnte Stammtischrunde.

richtige Steh-Party statt! Neben den Stehtischen mit dem Aschenbecher und Lounges im Freien gibt es auch schöne Raucherzelte, die geheizt werden können. Diese findet der Gast beim Restaurant «Zur alten Lorze» in der Schochenmühle, beim «Breitfeld» in Risch, beim Restaurant «Dörfli-Douar» in Allenwinden oder beim Restaurant «Wartstein» in Hünenberg. Im Freien rauchen viele Gäste schneller und sehr oft mehr als früher – hat sich das die Lungenliga so vorgestellt?

### 9. Feststellung: Rauchverbot:

#### Bierverbrauch nur leicht rückgängig!

Die Schweizer Grossbrauereien spüren das Rauchverbot, wie sie meinen, mit einem Rückgang des Bierverbrauchs um ca. 5 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Aber das Wetter war in den letzten 12 Monaten nicht «bierfreundlich». Die «Brauerei Baar» rechnet mittelfristig mit einem Umsatzrückgang von drei Prozent, während die «Brauerei Rosengarten» in Einsiedeln keinen Umsatzrückgang bei den Spezialbieren zu verzeichnen hat. Verschiebt sich nicht auch der



Gemeinsam pafft sich's am besten

Getränkekonsum ein wenig – weg vom Einheitsbier – zum Spezialbier hin zu anderen Getränken wie Longdrinks usw?

**10. Feststellung: Das Personal freut sich über das Rauchverbot!**

Ruth, Servicefachangestellte vom «Brandenberg» in Zug, selbst Raucherin, meint: «Nun stinken meine Kleider abends nicht mehr, das ist schön und mir ist wohler.» Dies meinen alle, die im Service beschäftigt sind und befragt wurden.

**11. Feststellung: Alpwirtschaften und Besenbeizen sind oft ein Paradies für Gäste!**

In fast 40 Prozent der Alpwirtschaften und Besenbeizen kann geraucht werden. Dies ist auf den ersten Blick unverständlich, aber der Gast, vor allem der Stammgast, wünscht dies sehr.

**12. Feststellung: Der Gast lebt mit dem Rauchverbot sehr gut!**

Der Gast muss sich in einem Gastbetrieb wohl fühlen, sonst kommt er nicht. Das Rauchverbot schätzen fast alle Gäste, insbesondere die, welche in ein Speiserestaurant gehen. Frauen gehen heute gerne öfters aus, weil die Kleider nicht mehr stinken. Junge Gäste entdecken neue Möglichkeiten des Kontaktes zu anderen Menschen.



Foto: z/v/g

Rauchverbote wohin man sieht.

**13. Feststellung: Ist die Zukunft der Raucherlokale unsicher?**

Das ist eine Frage und keine Feststellung. Aber 2013 gibt es eine neue Volksabstimmung über die neue Initiative der Lungeliga «Zum Schutz vor Passiv-Rauchen». Diese verlangt, dass es keine Raucher-Lokale mehr geben soll, sondern nur noch unbediente Fumoirs. Wäre es aber nicht sinnvoll, wenn alle Kantone das jetzt gültige Bundesgesetz übernehmen würden? Das wäre für Gast und Gastgewerbe am besten. Es bleibt festzustellen: Das Rauchverbot bringt generell keinen Umsatzverlust für das Gastgewerbe, aber Vorteile für Gast und Personal.

**Rauchen in der Schweiz**

Durchschnittlich rauchen 20 Prozent der Bevölkerung (Anteil Männer: 31 Prozent, Frauen: 23 Prozent). Von den 14- bis 19-Jährigen rauchen 22 Prozent. 20-24 Jahre 39 Prozent, 25-34 Jahre 31 Prozent, 35-44 Jahre 23 Prozent, 45-54 Jahre 27 Prozent, 55-65 Jahre 22 Prozent.

Wieviele Zigaretten werden geraucht? Den Tageskonsum schätzen die Raucher auf durchschnittlich 14,8 Zigaretten. 44 Prozent der rauchenden Männer konsumieren 20 oder mehr Glimmstengel. Die stärkste Rauchergruppe bilden die 55-65-Jährigen.

Wo wird am häufigsten geraucht? Leute die täglich rauchen, tun dies am häufigsten zu Hause. Gelegenheitsraucher teilen sich häufig in die eigenen vier Wände und in Restaurants, Pubs, Bars. Die Jüngeren rauchen am häufigsten am Arbeitsplatz (vor der Türe) und im Ausgang.

Quelle: Bundesamt für Gesundheit – Umfrage zum Tabakkonsum. Bearbeitet von M.H.

\* Michael Hostmann Kompetenz-Zentrum für das Gastgewerbe und die Hotellerie AG, Kriens  
 Telefon +41 349 10 39  
 +41 741 70 02  
 hostmann@kompetenz-zentrum.com  
 www.kompetenz-zentrum.com

**«Schutz vor Passivrauchen» in den Kantonen**

Das Gesetz erlaubt Kantonen strenge Vorschriften zu erlassen. Das Bundesgesetz wird nur in elf Kantonen angewendet:

- Rauchbetriebe bis 80 m<sup>2</sup> und Fumoir bedient:
- AG, AI, GL, JU, NW, OW, SH, SZ, TG und ZG
- Bediente Fumoirs
- AR, BE, GR, SO, TI, UR, ZH
- Raucherräume unbedient
- BL, BS, FR, GE, NE, SG, VD, VS

Bei der Berechnung der 80 m<sup>2</sup> gehen die Kantone unterschiedlich vor, die einen zählen die Quadratmeter hinter der Bar, wo die Barmaid steht mit, andere nicht. Dieser kantonale Gesetzes-Wirrwarr wird in den Gemeinden fortgesetzt, Raucherzelte sind teilweise erlaubt, teilweise nicht. Das Gleiche gilt für die Heizstrahler. Wirte versuchen, die schärferen kantonalen Gesetze aufzuweichen, wie das Raucherbeizenetzwerk «Fumoir» in Basel.

Foto: bilderbox.ch



Nichtraucher haben Vortritt