

Rauchfreie Luft kann Ihren Umsatz erhöhen

Viele Schweizer Wirte wehren sich gegen rauchfreie Räume, weil sie sich vor Umsatzeinbussen fürchten.

Die wissenschaftliche Literatur widerlegt diese Angst. Die Praxis erst recht: Jene Wirte, die auf rauchfrei umgestellt haben, berichten von gesteigener Nachfrage und bis zu zehn Prozent höherem Umsatz. Von Mathias Morgenthaler



Wer in der Schweiz in einem rauchfreien Raum essen will, muss das Restaurant sorgfältig auswählen.

Foto: MM

Wer heute in der Schweiz eine Bar oder ein Restaurant betritt, ist mit hoher Wahrscheinlichkeit schädlichem Zigarettenrauch ausgesetzt. Obwohl 71 Prozent der Schweizer Bevölkerung nicht rauchen und sich auch unter den Rauchenden eine Mehrheit vom Rauch anderer belästigt fühlt, bieten bisher nur ganz wenige Gastrobetriebe den Gästen die Möglichkeit, in einem rauchfreien Raum etwas zu essen oder zu trinken. Wie viele es genau sind, weiss niemand: Der Verband Gastrosuisse, dem 80 Prozent der Schweizer Gastrobetriebe angeschlossen sind, weist in seinem Branchenspiegel nur den Anteil jener Lokalitäten aus, die über ein «Nichtraucherabteil bzw. Nichtrauchertische» verfügen. Das waren im vergangenen Jahr 36 Prozent der Betriebe. Diese Zahl ist allerdings wenig aussagekräftig. Wenn auf einem Tisch ein Nichtraucherschild steht, schützt das die dort Essenden nicht im Geringsten vor dem Rauch vom Nebentisch. Laut Tabakmonitoring des Bundesamts für Gesundheit sind neun von zehn Personen in Restaurants, Bars und Cafés dem Tabakrauch anderer ausgesetzt. Das schmälert nicht nur den Genuss (76 Prozent fühlen sich dadurch belästigt), sondern gefährdet auch die Gesundheit: Laut übereinstimmenden Schätzungen des Pneumologen Karl Klingler und des Bundesamts für Gesundheit sterben in der Schweiz jährlich mehrere hundert Nichtraucher an den Folgen des Passivrauchens. Die Gefahr, an Lungenkrebs zu erkranken, einen Schlaganfall zu erleiden oder an Herzkrankheiten zu leiden, steigt durch das Passivrauchen markant. Der Grund liegt auf der Hand: Weil der Nebenstromrauch höher konzentriert ist und nicht gefiltert wird, ist er deutlich schädlicher als jener, den die Rauchenden einatmen.

Wenig Bewegung in der Schweiz

In Italien, Irland und Norwegen sind Restaurants und Bars inzwischen rauchfrei. Die Bilanz in Irland ein Jahr nach der Einführung des Gesetzes fällt positiv aus. Nach Angaben des «Office of Tobacco Control» wird das Gesetz nicht nur sehr gut befolgt, sondern auch von der Bevölkerung geschätzt. 96 Prozent der Befragten (darunter 89 Prozent der Rauchenden) bezeichneten das neue Gesetz ein Jahr nach der Einführung als «Erfolg».

In Italien, Irland und Norwegen sind Restaurants und Bars inzwischen rauchfrei.

In der Schweiz bestehen noch kaum gesetzliche Vorschriften. In einigen Kantonen sind Vorstösse hängig, die ein generelles Rauchverbot in öffentlichen Räumen fordern. Am weitesten ist der Kanton Tessin, wo ein Gesetzesentwurf, an dem sich die Lungenliga und der Gastroverband beteiligt haben, im Sommer in den Kantonsrat kommt. Kommt er durch, könnten Tessinerinnen und Tessiner ab nächstem Jahr in rauchfreien Räumen ihren Espresso trinken. In Zürich dagegen distanziert sich die Lungenliga vom zögerlichen Vorgehen von Gastro Zürich und erwägt eine kantonale Volksinitiative, um ein Rauchverbot durchzusetzen. In St. Gallen sprach sich der Kantonsrat kürzlich für ein generelles Rauchverbot in öffentlichen Gebäuden, aber gegen eine gesetzliche Regelung in Hotels und Restaurants aus. Auch hier schliesst die Lungenliga nicht aus, mit einer Initiative Druck zu machen. In Bern harren mehrere Vorstösse für eine gesetzliche Verankerung des Nichtraucherschutzes einer Antwort.

Gastrosuisse wehrt sich

Gastrosuisse wehrt sich seit Jahren gegen gesetzliche Vorschriften. Sowohl Direktor Florian Hew als auch Hans Peyer, Leiter der Abteilung Wirtschaftspolitik, verweisen gerne auf die Eigenverantwortung der Wirte und die freiwillige Rücksichtnahme der Gäste. An letztere appellierte die von der Tabakindustrie während Jahren mitfinanzierte Gastrosuisse-Kampagne «Toleranz und Lebensfreude». In der Praxis hiess das, dass vor allem jene, die in Restaurants weder aktiv noch passiv rauchen wollten, viel Toleranz aufbringen mussten. Besonders betroffen ist das Personal, das während Stunden täglich Rauch einatmet. Von 821 Beschäftigten, die an einer Umfrage der Hotel & Gastro Union teilnahmen, wünschten sich denn auch 78,5 Prozent ein Rauchverbot in Restaurants und Bars. Sie können sich auf die Wegleitung zur Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz stützen. Dort

heisst es unter Art. 19 (Nichtraucherschutz): «Der Arbeitgeber hat im Rahmen der betrieblichen Möglichkeiten dafür zu sorgen, dass die Gesundheit der Nichtraucher und Nichtraucherinnen keinen Risiken ausgesetzt wird und dass diese nicht durch Rauch belästigt werden.»

«Der Umsatz liegt seit der Umstellung auf rauchfrei konstant zehn Prozent über der Vorjahresperiode.»

Kein Rauch, mehr Trinkgelder

Die einfachste Massnahme, dies zu erreichen, wären rauchfreie Räume. Dennoch wehren sich gemäss jüngster Gastrosuisse-Umfrage 75 Prozent der dem Verband angeschlossenen Wirte gegen ein gesetzlich verfügbares Rauchverbot. Ein solches Gesetz, lautet das Standardargument der Branche, würde die Umsätze verringern. Diese Argumentation entbehrt jeglicher solider Basis: Von 100 seriösen (d. h. nicht von der Tabakindustrie finanzierten) Studien, welche die ökonomischen Auswirkungen von Rauchverboten in der Gastrobranche beleuchten, gibt keine einzige einen Hinweis auf negative Folgen. Eine breit angelegte neue Studie, zeigt am Beispiel von 446 Gemeinden in Ottawa (Kanada), dass die Einführung rauchfreier Zonen keinen Einfluss auf den Umsatz der Restaurants und Bars hatte. Im Bericht der Stadtbehörden New Yorks ist nachzulesen, dass zehn Monate nach der Einführung des Gesetzes für rauchfreie Arbeitsplätze die Steuereinnahmen von Restaurants und Bars um 8,7 Prozent angestiegen waren – der Nichtraucherschutz hatte die Umsätze also deutlich erhöht. Eine weitere Studie belegt, dass in Basel der rauchfreie Teil des Cafés «Fumare Non Fumare» gleich viel Umsatz brachte wie der Raucherteil; die Trinkgelder fielen im Nichtraucherbereich aber um 22 Prozent höher aus.

Umstellung brachte Umsatzsprung

Wer sich nicht in die Forschungsliteratur vertiefen mag, kann auch bei Schweizer Wirten nachfragen, die vor einiger Zeit auf rauchfreien Betrieb umgestellt haben. Andres Gilgen, Chef des beliebten Berner Altstadtrestaurants Metzgerstübli, berichtet von einer «völlig unproblematischen Umstellung». Nach drei Monaten rauchfreiem Betrieb sagt Gilgen: «Es ist ein Witz, dass in der Gastroszene alle Angst haben vor Umsatzeinbussen. Bei uns hat die Nachfrage nochmals deutlich angezogen.» Der Grund liegt für Gilgen auf der Hand: «Auch die Raucher sind froh, wenn sie das Essen und den Wein besser schmecken – zu Hause raucht auch niemand zum Essen.»

Bereits am 1. Dezember 2004 hat das renommierte Gault-Millau-Lokal «Wilden Mann Stube» in Luzern auf rauchfrei umgestellt. Direktor Arno Affolter hat diesen Schritt noch keinen Moment bedauert: «Der Umsatz liegt seit der Umstellung konstant zehn Prozent über der Vorjahresperiode», schwärmt er; vor allem am Mittag habe die Nachfrage deutlich angezogen. Affolter sagt, er wisse nur von zwei Gästen, die wegen der rauchfreien Räume nicht mehr gekommen seien. «Bei 100 Gästen pro Tag und Dutzenden von neuen Kunden, die wegen der guten Luft kommen, fällt das nicht ins Gewicht.» Ein Gast, der vor Jahren wegen der schlechten Luftqualität im Zorn das Lokal



verlassen hatte, erfuhr dank der Internetseite www.rauchfreiessen.ch vom Wechsel und reservierte sofort wieder einen Tisch.

Die Anregung für die Umstellung hatte der Chef de Service gegeben. Affolter diskutierte das Thema mit dem Kader und befragte schliesslich vergangenen Herbst mit einem Fragebogen die Gäste, was sie von der Idee eines rauchfreien Restaurants hielten. 87 Prozent reagierten positiv. «Am Anfang hatte ich dennoch ein wenig Angst», erinnert sich der Direktor, «schliesslich blicken wir auf eine 145-jährige Rauchtradition in unserem Hause zurück und beide Besitzer sind passionierte Raucher». Inzwischen erhält Affolter immer öfter Anfragen von Kollegen, die den gleichen Schritt erwägen. Und allmählich stellt er fest: Vorhänge und Tischtücher müssen seltener gewaschen werden, die Decken und Wände bleiben länger weiss. Das «Fumoir», das er im ersten Stock eingerichtet hat, wird kaum aufgesucht.

Künzli möchte «Verschnaufpause»

Dass rauchfreie Lokalitäten für Gastrobetriebe keine Umsatzeinbussen bringen, ist gut belegt. Solange verrauchte Räume noch der Normalfall sind, ist rauchfreie Luft sogar eine Marktnische, die Mehrerträge verspricht. In Bern, Luzern, Zürich und Genf eröffneten in den letzten Monaten mehrere komplett rauchfreie Bars und Restaurants, andere, wie das Genfer Konzertlokal Chat Noir, stellten auf rauchfreien Betrieb um. Bloss Klaus Künzli, Zentralpräsident von

Solange verrauchte Räume noch der Normalfall sind, ist rauchfreie Luft eine Marktnische, die Mehrerträge verspricht.

Gastrosuisse, deutet die Rauchzeichen anders. «Die Antiraucherlobby macht enormen Druck», beklagte er an der Jahresmedienkonferenz Mitte April und sprach sich erneut gegen eine gesetzliche Regelung aus. Der Druck, den Künzli empfindet, kommt allerdings nicht von einer Lobby, sondern von einer Mehrheit der Schweizer Bevölkerung, die mit dem Status quo unzufrieden ist und sich rauchfreie Restaurants und Bars wünscht. Würde die Gastrobranche, statt sich eine «Verschnaufpause» auszubedingen (Zitat Künzli), diesem Kundenwunsch entsprechen, herrschte tatsächlich bald mehr «Toleranz und Lebensfreude» in ihren Lokalitäten – wenn auch nicht im von der Zigarettenindustrie intendierten Sinne.



Uns stinkt! Passiv rauchen schadet...
Passiv rauchen schadet nicht nur. Passiv rauchen erhöht das Risiko für Herz-Kreislauferkrankungen und Bluthochdruck. 71% der Schweizer Bevölkerung rauchen nicht. Und möchten auch nicht passiv rauchen.

Passiv Rauchen schadet...

Info unter www.rauchenschadet.ch

Eine Mehrheit der Bevölkerung raucht nicht und möchte nicht passiv rauchen – darauf macht die Kampagne des Bundesamts für Gesundheit aufmerksam.

Foto: BAG

