

Der Nichtraucherschutz im Bereich der Gastronomie in Theorie und Praxis

Gerhard Reichmann/Margit Sommersguter-Reichmann¹

Die Autoren:

DDr. Gerhard Reichmann ist als ao. Univ.-Prof. am Institut für Informationswissenschaft und Wirtschaftsinformatik der Universität Graz tätig (Email: gerhard.reichmann@uni-graz.at).

Dr. Margit Sommersguter-Reichmann ist als ao. Univ.-Prof. am Institut für Finanzwirtschaft der Universität Graz tätig (Email: margit.sommersguter@uni-graz.at).

Zusammenfassung

Der vorliegende Beitrag hat die im Tabakgesetz normierten Bestimmungen zum Nichtraucherschutz in Räumen der Gastronomie zum Gegenstand. Zunächst werden diese Bestimmungen im Detail erläutert, anschließend wird deren Einhaltung in der Praxis anhand einer Beobachtung von 136 stichprobenartig ausgewählten Gastronomiebetrieben untersucht. Dabei zeigt sich, dass es in mehr als 80% der Betriebe zu Verstößen gegen das Tabakgesetz kommt. Besonders häufig wird gegen die verschiedenen Kennzeichnungspflichten verstoßen. Ergänzend werden die Ergebnisse von Befragungen von Betroffenen, also einerseits der Gäste und andererseits der Gastwirte, bezüglich dieser Schutzbestimmungen präsentiert. Diese legen offen, dass beide Seiten mit der geltenden Regelung eher unzufrieden sind. Zahlreiche Argumente würden für ein generelles Rauchverbot in der Gastronomie sprechen.

Stichwörter

Gastronomie, Nichtraucherschutz, Praxis, Tabakgesetz

¹ An dieser Studie haben folgende Studierende der Karl-Franzens-Universität Graz mitgewirkt, denen an dieser Stelle recht herzlich gedankt sei: Frau Marina Ebner, Herr Michael Harnisch, Frau Christina Roth, Frau Sandra Stieber, Frau Deniz Uranüs sowie Herr Fritz Wolfbauer.

1 Einleitung

Die Gefährlichkeit des Rauchens steht außer Frage, und zwar nicht nur jene des Aktiv-, sondern auch die des Passivrauchens. Schätzungsweise gibt es in Österreich jährlich mehr als 1.000 Todesfälle als Folge des Passivrauchens (vgl. etwa Kürsten 2006). Obwohl von mancher Seite argumentiert wird, gesetzliche Rauchverbote seien ein massiver Eingriff in die individuelle Entscheidungsfreiheit (vgl. Lambert 2006), hat die Erfahrung gezeigt, dass eine Selbstregulierung nicht funktioniert (vgl. z.B. Schofield et al. 1993). Nichtraucher müssen demnach durch Gesetze geschützt werden. So wurden mittlerweile auch in Österreich unterschiedliche Normen zum Schutz von Nichtrauchern erlassen. Diese Schutzbestimmungen finden sich vor allem im ArbeitnehmerInnenschutzgesetz, das einen Schutz von Nichtrauchern vor Tabakrauch am Arbeitsplatz vorschreibt², und im Tabakgesetz (TabakG), das einen Nichtraucherschutz in Räumen für Unterrichts- und Fortbildungszwecke, in öffentlichen Gebäuden und in Räumen der Gastronomie vorsieht.³ Dieser im TabakG festgelegte Nichtraucherschutz in Räumen der Gastronomie inklusive der damit verbundenen Kennzeichnungspflichten ist Gegenstand der nachfolgenden Ausführungen.

Zunächst werden die einschlägigen Bestimmungen des TabakG vorgestellt. In diesem Zusammenhang wird auch kurz auf die möglichen wirtschaftlichen Folgen der Vorschriften eingegangen. Schenkt man den Ausführungen zahlreicher Gastronomen in den Medien Glauben, so könnte man meinen, dass Rauchverbote notwendigerweise zu dramatischen Umsatzverlusten führen (vgl. beispielsweise Hyland/Cummings 1999).

² Vgl. § 30 AschG (Bundesgesetz über Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit – ArbeitnehmerInnenschutzgesetz, BGBl. Nr. 450/1994, zuletzt geändert durch BGBl. II Nr. 221/2010): Diese Bestimmung ist insoweit unbefriedigend, als der normierte Schutz von Nichtrauchern nur besteht, „[...] soweit dies nach der Art des Betriebes möglich ist.“ Das hat zur Folge, dass Servicemitarbeiter, die Nichtraucher sind, im Bereich der Gastronomie durch das ArbeitnehmerInnenschutzgesetz de facto nicht geschützt sind.

³ Vgl. §§ 12ff. TabakG (Bundesgesetz über das Herstellen und das Inverkehrbringen von Tabakerzeugnissen sowie die Werbung für Tabakerzeugnisse und den Nichtraucherschutz, BGBl. Nr. 431/1995, zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 120/2008).

Nichtraucherschutz in der Gastronomie

Den Schwerpunkt des Beitrages bilden die Ausführungen zur Umsetzung des Nichtraucherschutzes in der Gastronomie. Anhand von Beobachtungen in Gastronomiebetrieben wird überprüft, inwieweit die einzelnen Bestimmungen zum Nichtraucherschutz überhaupt eingehalten werden. Dabei wird zwischen Verstößen gegen den Nichtraucherschutz im engeren Sinn, d.h. nicht gesetzeskonforme Ausgestaltung des Lokals als Raucher-, Nichtraucherlokal mit Raucherbereichen oder reines Nichtraucherlokal, und im weiteren Sinn, d.h. Verletzung sämtlicher Kennzeichnungspflichten, unterschieden. Da Untersuchungen gezeigt haben, dass es Nichtraucherschutzbestimmungen noch immer an Akzeptanz fehlt⁴ (vgl. dazu etwa Tarnoki et al. 2010), werden ergänzend Befragungsergebnisse von Gästen und Gastwirten zur Zufriedenheit mit den gesetzlichen Vorschriften und deren Einhaltung präsentiert. Den Abschluss des Beitrages bildet ein Resümee, in dem auf Basis der Resultate der vorgestellten Untersuchungen für ein generelles Rauchverbot im Bereich der Gastronomie plädiert wird.

2 Nichtraucherschutz gemäß Tabakgesetz

Mit 1. Jänner 2009 sind jene Bestimmungen des TabakG in Kraft getreten, die den Nichtraucherschutz in Räumen der Gastronomie regeln. Bis dahin stand es Gastwirten frei, ihre Lokale als Raucherlokale, Nichtraucherlokale mit Raucherplätzen bzw. –bereichen oder reine Nichtraucherlokale zu führen. Es gab lediglich den Versuch, einen gewissen Nichtraucherschutz durch freiwillige Maßnahmen zu erreichen. Zu diesem Zweck wurde im Jahr 2004 zwischen dem Gesundheitsministerium und dem Fachverband Gastronomie eine Vereinbarung abgeschlossen, nach der das Ministerium auf eine gesetzliche Regelung des Nichtraucherschutzes im Gastgewerbe verzichtet, sofern auf freiwilliger Basis „Speisebetriebe“ ab einer Fläche⁵ von 75 m² einen Nichtraucherbereich einrichten, der mindestens

⁴ Mangelnde Akzeptanz muss sich nicht unmittelbar in Verstößen widerspiegeln. Bei entsprechender Strafdrohung werden auch wenig akzeptierte Vorschriften weitgehend eingehalten.

⁵ Bezogen auf die Fläche des Gästebereiches.

40% der Sitzplätze umfasst. Der geringe Erfolg dieses Versuches⁶ unterstrich die Notwendigkeit einer gesetzlichen Regelung.

Gemäß § 13a (1) TabakG gilt in allen Räumen der Gastronomie, in denen Speisen und Getränke verabreicht werden, ein Rauchverbot. Somit sind Gastronomiebetriebe prinzipiell als Nichtraucherlokale zu führen. Allerdings gibt es drei Ausnahmen zu diesem Verbot, von denen zwei von großer praktischer Bedeutung sind, sodass der Nichtraucherschutz in vielen Fällen nicht oder nur zum Teil greift: Gemäß § 13a (2) TabakG dürfen Gastronomiebetriebe, die über mehr als einen Gastraum verfügen, Räume kennzeichnen, in denen das Rauchen gestattet ist. Es muss dabei sichergestellt sein, dass kein Tabakrauch in den (die) Nichtraucherraum(-räume) dringt. Zudem ist festgelegt, dass jedenfalls der „Hauptraum“ des Lokals ein Nichtraucherraum sein muss und zumindest die Hälfte der Plätze, an denen Speisen und Getränke konsumiert werden, im Nichtraucherbereich liegen muss. Unglücklich erscheint das Unterbleiben einer näheren Definition des Begriffes „Hauptraum“. Theoretisch könnte man darunter sowohl den größten als auch den zentralen (Schank) oder den „schönsten“ (modernsten bzw. komfortabelsten) Raum eines Lokals verstehen. Unbefriedigend erscheint als Definition für den Umfang des Nichtraucherbereiches die Anzahl der (Sitz)plätze. Theoretisch könnte man den Nichtraucherbereich auf einen flächenmäßig sehr kleinen Anteil des gesamten Gästebereiches beschränken, sofern man dort genügend, also mindestens 50% der Plätze „einrichtet“.

Die beiden anderen Ausnahmen vom generellen Rauchverbot sind in § 13a (3) TabakG geregelt. Demnach gilt für Lokale, die nur über einen Gastraum verfügen, überhaupt kein Rauchverbot, sofern dieser Gastraum weniger als 50 m² umfasst. Somit können die Betreiber dieser Lokale frei entscheiden, in welcher Form sie ihr Lokal im Hinblick auf das Rauchen führen wollen. Für Einraumlokale mit einer Fläche zwischen 50 und 80 m² besteht ebenso kein Rauchverbot, sofern eine Teilung des Raumes aufgrund bau-, feuer- oder denkmalschutzrechtlicher Vorschriften

⁶ Der freiwillige Nichtraucherschutz war nicht nur in Österreich, sondern auch in Deutschland ein Misserfolg, wie der einschlägigen Berichterstattung in den Medien zu entnehmen war. Bayern hat mit Wirksamkeit vom 1. August 2010 als Reaktion ein generelles Rauchverbot in Gastronomieräumen eingeführt.

Nichtraucherschutz in der Gastronomie

unzulässig ist. Wie Gespräche mit Betroffenen gezeigt haben, ist diese Ausnahmebestimmung von eher geringer praktischer Bedeutung. Einraumlokale ab 50 m² sind also – sofern nicht die letztgenannte Ausnahme zutrifft – grundsätzlich als Nichtraucherlokale zu führen. Für diese Lokale galten gemäß der „Übergangsbestimmung“ des § 18 (6 und 7) TabakG die einschlägigen Bestimmungen des TabakG allerdings erst ab 1. Juli 2010, sofern die Betreiber ihre Lokale zu Nichtraucherlokalen mit (räumlich getrennten) Raucherbereichen umbauen wollten und die Umbauten bereits „in die Wege geleitet“ worden waren.⁷

Neben den bisher vorgestellten Bestimmungen zum Nichtraucherschutz im engeren Sinn schreibt das TabakG im § 13b (4) Kennzeichnungspflichten betreffend den Nichtraucherschutz in Räumen der Gastronomie vor. Ergänzend dazu trat mit 1. Jänner 2009 die Nichtraucher-Kennzeichnungsverordnung⁸ in Kraft, welche die Kennzeichnung von Lokalen und Gasträumen näher regelt. Insgesamt ergeben sich für Gastwirte folgende Kennzeichnungspflichten: Eine Kennzeichnung unmittelbar an jedem Eingang des Lokals, aus der hervorgeht, ob es sich um ein Raucherlokal (Kennzeichnung: rauchende Zigarette auf grünem Hintergrund), ein Nichtraucherlokal mit Raucherbereich (Kennzeichnung: durchgestrichene rauchende Zigarette auf rotem Hintergrund und rauchende Zigarette auf grünem Hintergrund sowie schriftlicher Hinweis „Abgetrennter Raucherraum im Lokal“) oder ein reines Nichtraucherlokal (Kennzeichnung: durchgestrichene rauchende Zigarette auf rotem Hintergrund) handelt. Nicht optimal erscheint die vorgeschriebene „doppelte“ Kennzeichnung durch Symbole (nicht durchgestrichene bzw. durchgestrichene rauchende Zigarette) und Farben (grün bzw. rot), da diese im Extremfall sogar zu Fehlinterpretationen führen kann: Während eine durchgestrichene (rauchende) Zigarette (auf „neutralem“ Hintergrund) eindeutig als Kennzeichnung für ein Rauchverbot erkannt werden dürfte, könnte ein damit verbundener roter Hintergrund im Sinne einer doppelten Verneinung als Kennzeichnung für einen Rau-

⁷ Die Übergangsbestimmung ist für die vorliegende Untersuchung insofern relevant, als die Erhebungen vor dem 1. Juli 2010 stattgefunden haben.

⁸ Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit, Familie und Jugend über die Kennzeichnungspflicht betreffend den Nichtraucherschutz in der Gastronomie, BGBl. II Nr. 424/2008.

Reichmann/Sommersguter-Reichmann

cherbereich verstanden werden. Weiters sind in allen Gasträumen, in denen geraucht werden darf, Warnhinweise (schriftliche Hinweise mit dem Text: „Rauchen gefährdet Ihre Gesundheit und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen“) in ausreichender Zahl und Größe so anzubringen, dass sie überall im Raum gut wahrgenommen werden können. Am Eingang jedes Gastraumes sowie in jedem Gastrraum muss darüber hinaus durch geeignete Symbole (vgl. oben) eindeutig erkennbar sein, ob in diesem Raum geraucht werden darf oder nicht.

Laut § 13c TabakG haben die Gastwirte für die Einhaltung der Nichtraucher-schutzbestimmungen sowie der Kennzeichnungspflichten Sorge zu tragen, insbesondere auch dafür, dass in Nichtraucherbereichen nicht geraucht wird. Gastwirte, die gegen diese Obliegenheiten verstoßen, können laut § 14 (4) TabakG mit Geldstrafen bis zu 2.000,- Euro bestraft werden. Im Wiederholungsfall liegt die Straf-obergrenze bereits bei 10.000,- Euro. Die in § 14 (5) TabakG festgelegte Strafdrohung für Gäste, die Rauchverbote ignorieren, ist mit maximal 100,- bzw. 1.000,- Euro im Wiederholungsfall wesentlich geringer. Dies verdeutlicht, dass Gastwirte als Schlüsselpersonen für die Umsetzung bzw. Einhaltung des Nichtraucherschutzes im Bereich der Gastronomie anzusehen sind.

Von erheblicher Bedeutung für die Gastwirte können die wirtschaftlichen Folgen sein, die sich aus der Umsetzung der Nichtraucherschutzbestimmungen ergeben. Diese sind zwar nicht Gegenstand des vorliegenden Beitrages, sollen hier aber dennoch kurz angesprochen werden, da sie einen großen Einfluss auf die Zufriedenheit der Gastwirte mit den gesetzlichen Bestimmungen zum Nichtraucherschutz im Bereich der Gastronomie haben könnten. Aus wirtschaftlicher Sicht sind die Gastwirte von den vorgestellten Schutzbestimmungen für Nichtraucher in zweifacher Hinsicht betroffen. Zum einen haben sie entsprechende Maßnahmen zu setzen, um ihre Lokale den gesetzlichen Vorgaben anzupassen. Diese reichen von in der Regel relativ kostengünstigen Kennzeichnungsmaßnahmen bis zu oftmals extrem teuren Umbaumaßnahmen, die jedenfalls dann notwendig sind, wenn Einraumlokale ab 50 m² nicht generell als Nichtraucherlokale deklariert werden sollen. Zum anderen besteht – zumindest aus Sicht vieler Gastwirte – die Gefahr massiver Umsatzrückgänge. Zahlreiche Studien belegen zwar, dass Rauchverbote praktisch keinen Einfluss auf den Umsatz von Lokalen haben, allerdings bezie-

Nichtraucherschutz in der Gastronomie

hen sich diese Untersuchungen alle auf generelle Rauchverbote (vgl. z.B. Lal/Siahpush 2009, Alamar/Glantz 2007 oder Bartosch/Pope 2002). Rauchverbote in der Gastronomie können aber durchaus auch ökonomische Vorteile für Gastwirte haben, wie etwa verkürzte Krankenstände von Angestellten, vermehrter Absatz von Speisen, reduzierte Reinigungskosten durch geringere Verschmutzung oder höherer Wert des Lokals infolge geringerer Abnutzung (vgl. Alamar/Glantz 2004). Unumstritten positive Effekte von Nichtraucherschutzbestimmungen sind aber jedenfalls jene gesundheitlicher Natur. Diese Verbote schützen die Gesundheit von Nichtrauchern und bewegen Untersuchungen zufolge Raucher verstärkt dazu, mit dem Rauchen aufzuhören (vgl. Hackshaw et al. 2010 und Schaap 2008).

3 Nichtraucherschutz in der Praxis

3.1 Überprüfung der Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen

Die Einhaltung der vorgestellten Bestimmungen des TabakG in der Praxis wurde anhand einer Beobachtung stichprobenartig ausgewählter Gastronomiebetriebe überprüft. Zu diesem Zweck wurde ein Beobachtungsbogen entwickelt, dessen zentraler Inhalt in Tabelle 1 dargestellt ist.

Im ersten Themenkomplex werden mehrere Merkmale der beobachteten Lokale erhoben. So werden die Anzahl der Räume sowie – im Falle von Einraumlokalen – die Größe des Gästebereiches ermittelt⁹, um festzustellen, welche Bestimmungen des TabakG überhaupt relevant sind. Dabei wird hinsichtlich der Anzahl der Räume lediglich zwischen Einraum- und Mehrraumlokalen und hinsichtlich der Größe von Einraumlokalen lediglich zwischen Lokalen mit einem Gästebereich von weniger als 50 m² (kleine Einraumlokale), mindestens 50 m² (große Einraumlokale) und unklarer Größe unterschieden. Die Ermittlung der Anzahl der Besucher¹⁰ dient der Überprüfung der oftmals von Gastwirten aufgestellten Behauptung, dass sich – bei vergleichbarer Größe – in Raucherlokalen durchschnittlich mehr Gäste

⁹ Die „Ermittlung“ der Größe (Fläche) des Gästebereiches erfolgte in Form einer Schätzung. Sollte eine Schätzung nicht möglich sein, konnte als Option „unklare Größe“ angegeben werden.

¹⁰ Es wurde dabei lediglich ermittelt, ob sich im Lokal weniger als 10 oder zumindest 10 Gäste befanden.

Reichmann/Sommersguter-Reichmann

aufhalten als in Nichtraucherlokalen. Hinsichtlich der Art des Lokals wird entsprechend der gesetzlich vorgegebenen Ausgestaltungsmöglichkeiten zwischen Raucherlokalen, Nichtraucherlokalen mit (räumlich abgetrennten) Raucherbereichen und reinen Nichtraucherlokalen differenziert.

Themenkomplex	Beobachtetes Merkmal	Messniveau
Lokal-Merkmale	Anzahl der Räume (Größe des Lokals)	nominal
	Anzahl der Besucher	ordinal
	Art des Lokals	nominal
Verstöße	Art des Lokals	nominal
	Umfang der Nichtraucherzone	nominal
	Kennzeichnung-außen	nominal
	Kennzeichnung-Nichtraucherzone	nominal
	Warnhinweise-Raucherzone	nominal
	Sonstige	nominal

Tabelle 1: Inhalt des Beobachtungsbogens

Kern der Beobachtung ist der zweite Themenkomplex, welcher der Erhebung möglicher Verstöße gegen die Bestimmungen des TabakG sowie der Nichtraucherschutz-Kennzeichnungsverordnung dient.

Gemäß TabakG können, wie bereits erwähnt, kleine Einraumlokale als Raucher- oder Nichtraucherlokale geführt werden, große Einraumlokale hingegen ausschließlich als reine Nichtraucherlokale. Durch die bereits erörterte Übergangsregelung war es allerdings möglich, die Wirksamkeit der Schutzbestimmungen für große Einraumlokale bis zum 1. Juli 2010 hinauszuschieben, wodurch bis zu diesem Datum große Einraumlokale in jeglicher Art geführt werden konnten. Für Einraumlokale, deren Größe aufgrund der Beobachtung nicht seriös geschätzt werden konnte, ließ sich auch die erforderliche Art des Lokals nicht bestimmen. Mehrraumlokale können als reine Nichtraucherlokale oder als Nichtraucherlokale mit einem räumlich abgetrennten Raucherbereich geführt werden.

Ein Verstoß gegen die Art des Lokals liegt vor, wenn ein Lokal nicht auf eine der eben vorgestellten Arten geführt wird. Ein Verstoß gegen die Einhaltung des Umfangs des Nichtraucherbereichs ist nur bei Mehrraumlokalen, die als Nichtraucherlokale mit Raucherbereich geführt werden, möglich. Ein solcher Verstoß liegt vor, sofern nicht mindestens 50% der Plätze im Nichtraucherbereich liegen.

Nichtraucherschutz in der Gastronomie

Gegen die „Kennzeichnung-außen“ wird verstoßen, wenn in den Eingangsbereichen nicht klar deklariert wird, um welche Art des Lokals es sich handelt. Ein derartiger Verstoß kann bei allen Arten von Lokalen vorkommen. Einen Verstoß gegen die Kennzeichnung von Nichtraucherzonen („Kennzeichnung-Nichtraucherzone“) kann es dagegen nur in Lokalen mit Nichtraucherbereichen geben. Einen Verstoß gegen die erforderlichen Warnhinweise in den Raucherbereichen („Warnhinweise-Raucherzone“) kann es nur in Nichtraucherlokalen mit Raucherbereich sowie in Raucherlokalen geben. Sonstige Verstöße gegen das TabakG („Sonstige“) können wiederum immer vorliegen. Unter diese Sammelkategorie fallen etwa Verstöße von Gästen gegen vorhandene Rauchverbote.

Im Rahmen der Datenerhebung sollte eine repräsentative Anzahl von Lokalen beobachtet werden. Infolge begrenzter Ressourcen wurde die Beobachtung auf Graz beschränkt. Aus einem Branchenverzeichnis, das sämtliche Gastronomiebetriebe in Graz umfasst, wurden 150 Lokale nach dem Zufallsprinzip ausgewählt, die Gegenstand der Beobachtung sein sollten.

Die Erhebungsphase erstreckte sich von Mitte Mai bis Mitte Juni 2009. Die Beobachtungen wurden von Studierenden, die an Projektlehrveranstaltungen des Instituts für Informationswissenschaft und Wirtschaftsinformatik teilnahmen, vorgenommen.¹¹ Jedes der 150 ausgewählten Lokale wurde aufgesucht und außen sowie vor allem innen ca. 10 bis 15 Minuten lang verdeckt beobachtet. Aufgrund mangelnder Öffnung¹² sowie explizit ausgesprochener Beobachtungsverbote lagen am Ende der Erhebungsphase 136 vollständig ausgefüllte Beobachtungsbögen vor.

Die Zusammensetzung der Stichprobe ist Tabelle 2 zu entnehmen. Demnach wurden 30 kleine Einraumlokale, 35 große Einraumlokale, 9 Einraumlokale von unklarer Größe sowie 62 Mehrraumlokale beobachtet. In den meisten Lokalen befanden sich zum Zeitpunkt der Beobachtung weniger als 10 Besucher; Zusammenhänge zwischen Besucherzahl und Art des Lokals konnten nicht festgestellt werden. Was die Art des Lokals betrifft, so erscheint bedenklich, dass lediglich

¹¹ Am Projekt „Der Nichtraucherschutz in Räumen der Gastronomie in der Praxis“ waren sechs Studierende beteiligt (vgl. FN 1).

¹² Z.B. aufgrund von urlaubs- oder renovierungsbedingten Sperren.

Reichmann/Sommersguter-Reichmann

10% der beobachteten Lokale als reine Nichtraucherlokale geführt wurden, zumal die Führung als Nichtraucherlokal jedem Lokal – unabhängig von der Anzahl der Räume und der Größe (Größenkategorie) – offensteht.

Merkmal	Ausprägung			
Anzahl der Räume (Größe des Lokals)	1 (bis 50 m ²) 22% (30)	1 (ab 50 m ²) 26% (35)	1 (unklar) 7% (9)	> 1 45% (62)
Anzahl der Besucher	< 10 66% (90)	≥ 10 34% (46)		
Art des Lokals	Raucher- lokal 37% (51)	Raucher- bereich 53% (72)	Nichtraucher- lokal 10% (13)	

Tabelle 2: Zusammensetzung der Stichprobe

Verstoß	Gesamt	Verteilung nach Größenkategorien			
		1 (bis 50 m ²)	1 (ab 50 m ²)	1 (unklar)	> 1
Art des Lokals	34%	/	(89%)	/	21%
Umfang der Nichtraucherzone	33%	/	/	/	33%
Kennzeichnung-außen	32%	37%	(34%)	33%	27%
Kennzeichnung-Nichtraucherzone	31%	/	(30%)	/	32%
Warnhinweise-Raucherzone	86%	83%	(97%)	57%	86%
Sonstige	2%	7%	(0%)	0%	0%

Tabelle 3: Relative Häufigkeit von Verstößen gegen den Nichtraucherschutz¹³

Wie aus Tabelle 3 hervorgeht, wurde am häufigsten – und zwar in beinahe allen Fällen – gegen die Verpflichtung zur Anbringung von Warnhinweisen in Raucherbereichen verstoßen. Am anderen Ende der Häufigkeitsskala lagen sonstige Verstöße, die nur in zwei Lokalen zu beobachten waren. Hier wurde jeweils in ausgewiesenen Nichtraucherbereichen geraucht. Dieses Ergebnis ist äußerst erfreulich, zeigt es doch, dass sich die Gäste fast immer an verordnete Rauchverbote in Gastronomiebetrieben halten. Die übrigen Verstöße traten alle bei ungefähr einem Drittel der geprüften Fälle auf. Bei Betrachtung der Verteilung auf die vier möglichen Größenkategorien fällt auf, dass bei knapp 90% der großen Einraumlokale

¹³ Ein Schrägstrich (/) zeigt an, dass der jeweilige Verstoß in der entsprechenden Größenkategorie nicht vorkommen kann bzw. nicht erhoben wurde. Beispielsweise kann bei kleinen Einraumlokalen nicht gegen die Art des Lokals verstoßen werden, da es diesbezüglich keinerlei gesetzliche Vorgaben gibt.

Nichtraucherschutz in der Gastronomie

auf den ersten Blick gegen die vorgeschriebene Art des Lokals verstoßen wurde. Dieser Wert ist jedoch nur eingeschränkt aussagekräftig und daher auch in Klammer gesetzt, da nicht bekannt war, für wie viele dieser Lokale die einschlägigen Bestimmungen zum Zeitpunkt der Überprüfung aufgrund der Übergangsregelung¹⁴ noch gar nicht gültig waren, da sie bereits Umbaumaßnahmen im Sinne von Raumteilungen in die Wege geleitet hatten. Im Fall der Inanspruchnahme der Übergangsregelung wären auch die übrigen Verstöße nicht relevant, weshalb sie ebenfalls in Klammer gesetzt sind.

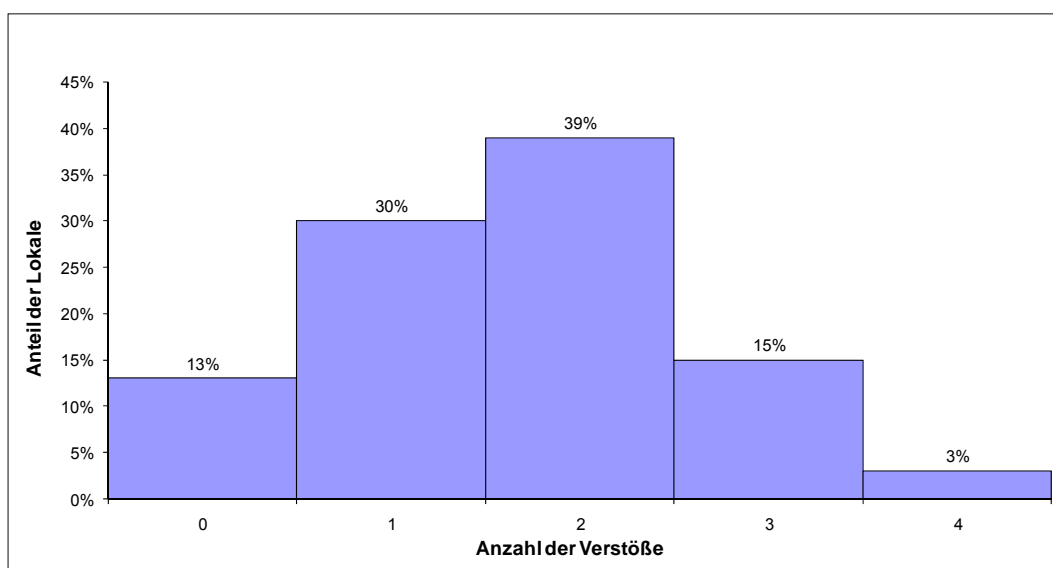


Abbildung 1: Verstöße pro Lokal

Abbildung 1 legt offen, wie häufig in den einzelnen Lokalen Verstöße zu beobachten waren. Dabei ist allerdings zu beachten, dass die höchstmögliche Anzahl von Verstößen pro Lokal zwar theoretisch sechs betrug, einzelne dieser Verstöße bei vielen Lokalen jedoch in Abhängigkeit von der Größenkategorie gar nicht vorkommen konnten. Unter diesem Aspekt erscheint die Anzahl der festgestellten Verstöße pro Lokal besonders hoch. Immerhin wurden bei 57% der untersuchten Lokale zwei oder mehr Verstöße gegen die Nichtraucherschutzbestimmungen des TabakG festgestellt. Auf der anderen Seite wiesen lediglich 13% der beobachteten Lokale keinen Verstoß auf. Abbildung 2 zeigt, wie viele Lokale ohne Verstöße es

¹⁴ Vgl. Abschnitt 2.

innerhalb der einzelnen Größenkategorien gab: Demnach wiesen von den 35 großen Einraumlokalen lediglich 3 (9%) keinen Verstoß gegen die Nichtraucherschutzbestimmungen auf. Besser schnitten dagegen Einraumlokale mit weniger als 50 m² bzw. unklarer Größe ab. Allerdings wurden bei diesen beiden Kategorien auch nur drei mögliche Verstöße überprüft.¹⁵ Sehr wenige Lokale ohne Verstöße gab es wiederum bei den Mehrraumlokalen, wobei jedoch zu berücksichtigen ist, dass bei diesen – wie auch bei den großen Einraumlokalen – wesentlich mehr mögliche Verstöße überprüft wurden.¹⁶

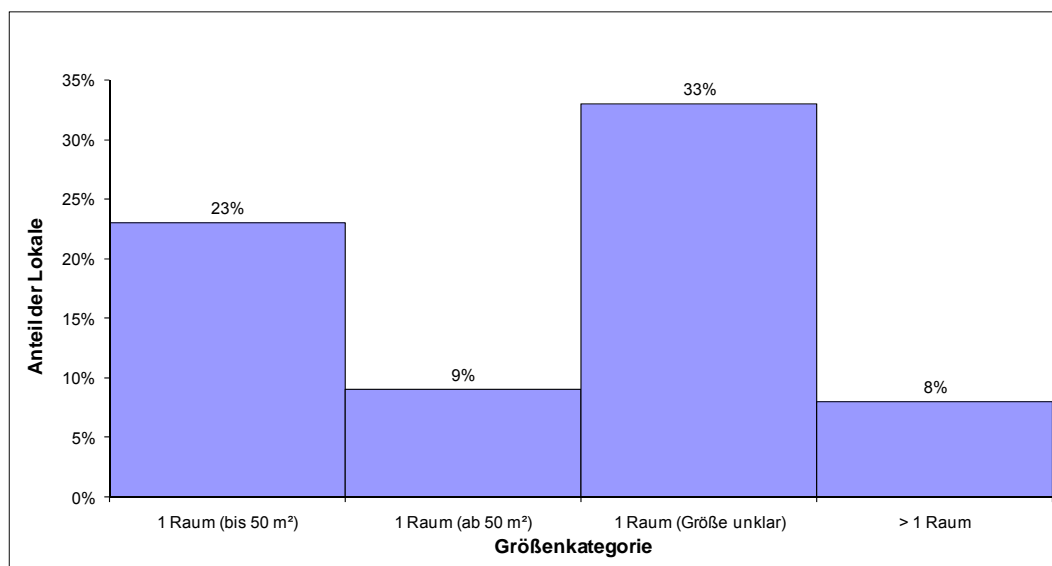


Abbildung 2: Lokale ohne Verstöße

3.2 Sichtweise der Betroffenen

Um die Sichtweise jener Personen zu ermitteln, die von den Bestimmungen zum Nichtraucherschutz in Räumen der Gastronomie in erster Linie betroffen sind, wurden stichprobenartig Gäste und Gastwirte von Gastronomiebetrieben unter Einsatz standardisierter Fragebögen befragt. Die Befragung der Gäste erfolgte

¹⁵ Bei diesen beiden Größenkategorien wurden jeweils drei mögliche Verstöße („Kennzeichnung-außen“, „Warnhinweise-Raucher“ und „Sonstige“) geprüft (vgl. Tabelle 3).

¹⁶ Bei den großen Einraumlokalen wurden fünf mögliche Verstöße (alle bis auf jenen gegen den Umfang der Nichtraucherschutzzone) geprüft, bei den Mehrraumlokalen sogar alle sechs (vgl. Tabelle 3).

Nichtraucherschutz in der Gastronomie

ebenfalls von Mitte Mai bis Mitte Juni 2009 im Anschluss an die beschriebenen Beobachtungen. Nach Beobachtung eines Lokals postierten sich die Beobachter, die nun als Interviewer fungierten, für jeweils 30 Minuten vor dem Lokal und baten alle Gäste, die während dieses Zeitraumes das Lokal verließen, um Beantwortung ausgewählter Fragen. Auf diese Weise konnten insgesamt 342 Gäste befragt werden. Die Befragung der Gastwirte erfolgte im September und Oktober 2009 im Rahmen einer Diplomarbeit, die am Institut für Informationswissenschaft und Wirtschaftsinformatik verfasst wurde (vgl. Singer 2010). Dabei wurden 29 Gastwirte interviewt.

Die wesentlichen Inhalte der eingesetzten Fragebögen für Gastwirte und Gäste, die in vielen Bereichen ähnlich gestaltet sind, sind Tabelle 4 zu entnehmen. Als zentraler Einflussfaktor für die Sichtweise wird das Rauchverhalten der Befragten angesehen, wobei hier lediglich zwischen Rauchern und Nichtrauchern unterschieden wird. Alter, Geschlecht und höchste abgeschlossene Ausbildung – diesbezüglich wird nur zwischen den drei Ausprägungen „Pflichtschule“, „Lehre/Matura“ und „Hochschule“ unterschieden – könnten wiederum das Rauchverhalten beeinflussen.

Themenkomplex	Frage	Messniveau	Gäste	Gastwirte
Einflussfaktoren	Alter	ordinal	x	
	Geschlecht	nominal	x	x
	Höchste abgeschlossene Ausbildung	ordinal	x	
Rauchverhalten	Aktuelles Rauchverhalten	nominal	x	x
Schutzbestimmungen	Kenntnis	nominal	x	
	Zufriedenheit mit Regelung (Theorie)	ordinal	x	x
	Zufriedenheit mit Einhaltung (Praxis)	ordinal	x	
	Akzeptanz von Strafen bei Verstößen	ordinal		x
	Wirtschaftliche Folgen	ordinal		x
	Befürwortung eines generellen Rauchverbotes	ordinal		x

Tabelle 4: Inhalt der Fragebögen

Kern der Erhebung sind die Ermittlung der Kenntnis der einschlägigen Schutzbestimmungen und die Ermittlung der Zufriedenheit mit den gesetzlichen Bestimmungen sowie mit deren Einhaltung in der Praxis. Die Kenntnis der einschlägigen Schutzbestimmungen wurde bei den Gastwirten vorausgesetzt und daher ausschließlich bei den Gästen abgefragt. Im Falle der Verneinung wurden den Gästen

Reichmann/Sommersguter-Reichmann

umgehend die wesentlichen Inhalte der Schutzbestimmungen erläutert, damit sie die übrigen Fragen sinnvoll beantworten konnten. Die Zufriedenheit war jeweils anhand einer vierstufigen Skala, die von „sehr zufrieden“ über „zufrieden“ und „unzufrieden“ bis zu „sehr unzufrieden“ reicht, zu beurteilen, wobei wiederum ausschließlich die Gäste nach ihrer Zufriedenheit mit der Einhaltung der Vorschriften befragt wurden. Dafür wurden die Gastwirte ergänzend danach gefragt, inwieweit sie die vorgesehenen Strafen bei Verstößen gegen die einschlägigen Bestimmungen für gerechtfertigt halten, inwieweit sie negative wirtschaftliche Folgen befürchten und inwieweit sie ein generelles Rauchverbot in Räumen der Gastronomie befürworten würden.

Einflussfaktor	Ausprägung	Gesamt	Verteilung		Einfluss
			Raucher	Nichtraucher	
(Gesamt)		(342)	(45%)	(55%)	
Altersklasse	unter 20 Jahre	6%	50%	50%	Ja
	20 bis 35 Jahre	46%	50%	50%	
	36 bis 50 Jahre	21%	43%	57%	
	über 50 Jahre	27%	36%	64%	
Geschlecht	Weiblich	41%	40%	60%	Nein
	Männlich	59%	49%	51%	
Ausbildung	Pflichtschule	8%	48%	52%	Nein
	Matura/Lehre	72%	46%	54%	
	Studium	20%	38%	62%	

Tabelle 5: Zusammensetzung der Stichprobe (Gäste)

Die Zusammensetzung der Stichprobe der befragten Gäste ist in Tabelle 5 dargestellt. Spalte drei ist zu entnehmen, wie sich die Befragten auf die einzelnen Ausprägungen der drei möglichen Einflussfaktoren „Altersklasse“, „Geschlecht“ und „Ausbildung“ verteilten. Aus den Spalten vier und fünf geht hervor, wie sich die in Spalte drei aufgelisteten Werte auf die Kategorien „Raucher“ und „Nichtraucher“ verteilten. So sieht man etwa, dass 46% der Befragten 20 bis 35 Jahre alt waren, und von diesen 46% jeweils 50% Raucher bzw. Nichtraucher waren. Überdurchschnittlich viele Befragte (59%) waren männlich, 51% davon Nichtraucher. Weiters hatten 20% der Befragten ein Studium absolviert, von denen immerhin 62% Nichtraucher waren. Insgesamt musste jedoch festgestellt werden, dass weder die höchste abgeschlossene Ausbildung noch das Geschlecht einen signifi-

Nichtraucherschutz in der Gastronomie

kanten Einfluss auf das Rauchverhalten ausübten. Lediglich das Alter konnte im Gegensatz zu den Ergebnissen anderer Untersuchungen (vgl. Reichmann/Sommersguter-Reichmann 2007) als (schwacher) Einflussfaktor identifiziert werden: Mit zunehmendem Alter nimmt der Anteil der Raucher ab.¹⁷

Schutzbestimmungen	Ausprägung	Gesamt	Verteilung		Einfluss
			Raucher	Nichtraucher	
Kenntnis	Ja	86%	85%	87%	Nein
	Nein	14%	15%	13%	
Zufriedenheit mit Regelung (Theorie)	Sehr zufrieden	8%	5%	10%	Ja
	Zufrieden	42%	38%	45%	
	Unzufrieden	33%	32%	34%	
	Sehr unzufrieden	17%	25%	11%	
Zufriedenheit mit Einhaltung (Praxis)	Sehr zufrieden	8%	8%	8%	Ja
	Zufrieden	50%	59%	42%	
	Unzufrieden	27%	20%	33%	
	Sehr unzufrieden	15%	13%	17%	

Tabelle 6: Einstellung zu den Schutzbestimmungen (Gäste)

Tabelle 6 lässt erkennen, dass immerhin 86% der befragten Gäste mit den relevanten Schutzbestimmungen vertraut waren. Die diesbezüglichen Unterschiede zwischen Rauchern und Nichtrauchern (85% zu 87%) sind marginal. Anders verhält es sich hinsichtlich der Zufriedenheit mit den Bestimmungen. Mit der gesetzlichen Regelung waren Nichtraucher signifikant zufriedener als Raucher. Allerdings bewegte sich die Zufriedenheit auch bei Nichtrauchern auf bescheidenem Niveau: Immerhin 45% der Nichtraucher waren mehr oder weniger unzufrieden; unter den Rauchern betrug dieser Anteil sogar 57%. Genau umgekehrt verhielt es sich mit der Zufriedenheit im Hinblick auf die Einhaltung der relevanten Bestimmungen. Mit dieser waren Raucher signifikant zufriedener als Nichtraucher, was infolge der mangelhaften Umsetzung der Nichtraucherschutzmaßnahmen seitens der Gastwirte nicht verwunderlich ist. Der Anteil der Unzufriedenen betrug hier innerhalb der Raucher 33%, innerhalb der Nichtraucher aber 50%. Insgesamt lässt sich sagen, dass die Zufriedenheit sowohl mit den Bestimmungen als auch mit deren

¹⁷ Die Überprüfung des Einflusses erfolgte anhand geeigneter Korrelationsmaße. Das relevante Signifikanzniveau betrug jeweils 95%.

Umsetzung wesentlich höher sein sollte, um von breiter Akzeptanz sprechen zu können.

Betrachtet man die Sichtweise der Gastwirte (vgl. Tabelle 7) – von den 29 befragten Gastwirten waren 72% männlich und 55% Raucher –, so waren diese mit den gesetzlichen Regelungen mehrheitlich unzufrieden, obwohl tendenziell keine Umsatzrückgänge befürchtet wurden. Wenig Akzeptanz fanden naturgemäß auch die vorgesehenen Strafen bei Verstößen gegen das TabakG. Äußerst interessant erscheint der Umstand, dass die Mehrheit der befragten Gastwirte ein generelles Rauchverbot in der Gastronomie befürworten würde.¹⁸

Schutzbestimmungen	Zentrale Tendenz
Zufriedenheit mit Regelung (Theorie)	Unzufrieden
Akzeptanz von Strafen bei Verstößen	Eher nicht
Wirtschaftliche Folgen	Eher nicht
Befürwortung eines generellen Rauchverbotes	Zustimmung

Tabelle 7: Einstellung zu den Schutzbestimmungen (Gastwirte)

4 Resümee

Insgesamt lässt sich sagen, dass die Bestimmungen zum Nichtraucherschutz in Räumen der Gastronomie nur unzureichend Beachtung finden. Gäste halten sich zwar weitgehend an verordnete Rauchverbote, sind mit der geltenden Regelung sowie deren Umsetzung aber nicht wirklich zufrieden. Auf Seiten der Gastwirte stellt sich die Situation noch wesentlich schlechter dar: Gastwirte sind mit den Bestimmungen nicht nur überwiegend unzufrieden, sondern halten sich auch in vielen Punkten nicht daran. Um die Situation aus Sicht der schützenswerten nicht-rauchenden Gäste zu verbessern, müsste vor allem der Anteil der Nichtraucherbereiche erhöht und auch besser gekennzeichnet werden. Überhaupt sollten die Kennzeichnungsvorschriften im Sinne einer besseren Verständlichkeit grundlegend überarbeitet werden. Zudem wäre die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften strenger zu kontrollieren und im Falle von Verstößen rigoros zu sanktionieren. All diese Maßnahmen sind natürlich mit erheblichen Kosten verbunden und würden die Akzeptanz seitens der Gastwirte nochmals drastisch verringern. Um die

¹⁸ Vgl. Singer 2010.

Nichtraucherschutz in der Gastronomie

Situation für (fast) alle Beteiligten nachhaltig zu verbessern, gäbe es eine wesentlich einfachere und kostengünstigere Lösung: Ein generelles Rauchverbot in allen Räumen der Gastronomie, das – wie die Befragung der Gastwirte gezeigt hat – von diesen sogar befürwortet würde. Die gesundheitlichen Vorteile einer solchen Regelung sind ohnedies unumstritten und bereits vielfach dokumentiert (vgl. etwa Raptou et al. 2009, Reichmann/Sommersguter-Reichmann 2007 oder Brauer/t'Mannetje 1998). Zudem verstößt die derzeitige Regelung des österreichischen TabakG eindeutig gegen die Vorgaben der WHO, die einen umfassenden Schutz vor Passivrauch in allen geschlossenen Räumen vorsehen (vgl. Muggli et al. 2010) und die durch ein generelles Rauchverbot auf optimale Weise erfüllt würden.

Literatur

- Alamar, B./Glantz, S.*: Effect of Smoke-Free Laws on Bar Value and Profits, in: *American Journal of Public Health*, Volume 97 (2007), Issue 8, 1400-1402.
- Alamar, B./Glantz, S.*: Smoke-Free Ordinances increase Restaurant Profit and Value, in: *Contemporary Economic Policy*, Volume 22 (2004), Issue 4, 520-525.
- Bartosch, W./Pope, G.*: Economic effect of restaurant smoking restrictions on restaurant business in Massachusetts, 1992 to 1998, in: *Tobacco Control*, Volume 11 (2002), Issue suppl 2, ii38-ii42.
- Brauer, M./t'Mannetje, A.*: Restaurant Smoking Restrictions and Environmental Tobacco Smoke Exposure, In: *American Journal of Public Health*, Volume 88 (1998), Issue 12, 1834-1836.
- Hackshaw, L./McEwen, A./West, R./Bauld, L.*: Quit attempts in response to smoke-free legislation in England, in: *Tobacco Control*, Volume 19 (2010), Issue 2, 160-164.
- Hyland, A./Cummings, K.*: Restaurateur Reports of the Economic Impact of the New York City Smoke-Free Air Act, in: *Journal of Public Health Management and Practice*, Volume 5 (1999), Issue 1, 37-42.
- Kürsten, R.*: Passivrauchen – Tödliche Gefahr, in: *Österreichische Ärztezeitung* vom 25. Mai 2006, 60-69.
- Lal, A./Siahpush, M.*: The effect of smoke-free policies on revenue in bars in Tasmania, Australia, in: *Tobacco Control*, Volume 18 (2009), Issue 5, 405-408.
- Lambert, T.*: The Case Against Smoking Bans, in: *Regulation*, Volume 29 (2006), Issue 4, 34-40.

Reichmann/Sommersguter-Reichmann

- Muggli, M./Lockhart, N./Ebbert, J./Jiménez-Ruiz, C./ Miranda, J./Hurt, R.*: Legislating tolerance: Spain's national public smoking law, in: *Tobacco Control*, Volume 19 (2010), Issue 1, 24-30.
- Raptou, E./Mattas, K./Katrakilidis, C.*: Investigating Smoker's Profile: The Role of Psychosocial Characteristics and the Effectiveness of Tobacco Policy Tools, in: *American Journal of Economics & Sociology*, Volume 68 (2009), Issue 2, 603-638.
- Reichmann, G./Sommersguter-Reichmann, M.*: Zum Rauchverhalten von Studierenden in Österreich. Ein empirischer Befund, in: *Gesundheits- und Sozialpolitik*, 61. Jg. (2007), Heft 11/12, 61-71.
- Reichmann, G./Sommersguter-Reichmann, M.*: Das Verhalten und die Einstellung angehender Ärzte in Bezug auf das Rauchen – eine deskriptive empirische Studie, in: *Soziale Sicherheit* 10/2007, 483-492.
- Schaap, M./Kunst, A./Leinsalu, M./Regidor, E./Ekholm, O./Dzurova, D./Helmert, U./Klumbiene, J./Santana, P./Mackenbach, J.*: Effect of nationwide tobacco control policies on smoking cessation in high and low educated groups in 18 European countries, in: *Tobacco Control*, Volume 17 (2008), Issue 4, 248-255.
- Schofield, M./Considine, R./Boyle, C./Sanson-Fisher, R.*: Smoking Control in Restaurants: The Effectiveness of Self-Regulation in Australia, in: *American Journal of Public Health*, Volume 83 (1993), Issue 9, 1284-1288.
- Singer, A.*: Eine empirische Studie zum Nichtraucherschutz in Gastronomiebetrieben, basierend auf den Bestimmungen des Tabakgesetzes, Diplomarbeit, Graz 2010.
- Tarnoki, D./Tarnoki, A./Travers, M./Mechtler, L./Tamas, L./Cummings, K.*: Compliance still a problem with no smoking law, in: *Tobacco Control*, Published Online First 24 September 2010, doi: 10.1136/tc.2010.038158.