

Schutz vor Passivrauchen in Gaststätten

Warum braucht es rauchfreie Gaststätten?

- **Passivrauchen macht krank und tötet.** Passivrauchen kann bei exponierten Personen Lungenkrebs, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Asthma und Infektionen der Atemwege verursachen. Jährlich sterben in der Schweiz über 400 Personen an den Folgen des Passivrauchens
- **Die Mehrheit der Schweizer Bevölkerung (70 %) raucht nicht.** Doch täglich rauchen viele von Ihnen unfreiwillig passiv mit. Studien zeigen, dass bei Nichtraucherinnen und Nichtrauchern eine einmalige, halbstündige Exposition im Passivrauch ausreicht, um das Herz zu schwächen.
- **88,9 Prozent der Schweizer Bevölkerung** wollen mit Hilfe einer **gesetzlichen Vorschrift** vor den Folgen des Passivrauchens geschützt werden¹.
- Angestellte von Restaurants und Bars sind am Arbeitsplatz besonders gefährdet. Sie arbeiten oft während acht Stunden oder länger in Räumen, die häufig stark verqualmt sind. Eine Umfrage der Berufsorganisation Hotel & Gastro Union zeigt: **3 von 4 Servicemitarbeitenden wollen zum Schutz ihrer Gesundheit rauchfreie Bars und Restaurants.**
- Vor allem **Säuglinge und Kleinkinder** vertragen den Zigarettenrauch in ihren noch nicht voll entwickelten Atemwegen und Lungen sehr schlecht.
- **Entlüftungs- und Klimaanlage nützen nichts.** Die Teerpartikel im Zigarettenrauch sind so fein, dass sie mit den Gasen zusammen durch Lüftungen eher gleichmässig verteilt statt abgesaugt werden. Eine gute Entlüftung in der Rauchzone hilft nur, den Geruch von abgestandenem Rauch zu verringern.
- Rauchfreie Gastronomiebetriebe tragen zu einer **Reduktion des Tabakkonsums** bei. Dies wiederum führt zu einem Rückgang der krankheitsbedingten Arbeitsausfälle, was zu einer gesteigerten Produktivität führt und gesamtwirtschaftlich positiv zu beurteilen ist.

Warum braucht es eine gesetzliche Grundlage für rauchfreie Gaststätten?

- **Freiwillige Massnahmen bringen nichts.** Trotz einer intensiven Kampagne von Gastro Suisse haben bisher nur wenige Gaststätten freiwillige wirksame Vorkehrungen getroffen, um das Problem des Passivrauchens in ihren Unternehmen zu regeln. Eine rauchfreie Umgebung in Gaststätten stellt daher die Ausnahme dar und nicht die Regel.
- **Gesetzliche Rauchverbote gelten für alle und schaffen Klarheit.** Im Ausland werden die Rauchverbote von der Bevölkerung eingehalten und gut akzeptiert.

Welche Folgen hat eine gesetzliche Regelung für die Gastronomie?

- Erfahrungen aus dem Ausland belegen, dass die Einführung eines Rauchverbots in Restaurants, Bars und Hotels **keine negativen Auswirkungen auf die Einnahmen oder Arbeitsplätze** hat. Die Umsätze in rauchfreien Lokalen sind gleich geblieben oder gestiegen. Studien, welche negative finanzielle Folgen verzeichnen, wurden überwiegend von der Tabakindustrie oder Organisationen, welche mit ihr liiert sind, finanziert.
- **Einsparungen** können beim Einsatz von kostspieligen Entlüftungsanlagen, Reinigungs- und Unterhaltskosten sowie aufgrund eines Rückgangs der krankheitsbedingten Abwesenheiten des Personals erzielt werden.
- Die **Kosten** für die Aufklärung der Belegschaft und der Kundschaft, die Signalisierung der Räume und den allfälligen Aufwand für die Kontrolle bei Verstössen **sind gering.**

¹ Repräsentative Erhebung von Konso, Institut für Konsumenten- und Sozialanalysen AG, Basel, im Auftrag der schweizerischen Stiftung pro aere, 2006.

