

Totales Rauchverbot in den Wiener Kaffeehäusern ab 2018

Utl.: Zukünftig werden die Gäste verstärkt und ganzjährig vor den Lokalen rauchen - In Wien fehlt eine gastfreundliche Ersatzlösungen: Die Möglichkeit ganzjähriger Schanigärten =

Wien (TP/OTS) - Dass Rauchen ab Mai 2018 in der Gastronomie und somit auch in den Wiener Kaffeehäusern gesetzlich verboten sein wird, wird ein Ende mit Schrecken für viele Kaffeekocher und Gastronomen sein. "Nichtraucherschutz ist ein gesundheitspolitisches Thema. Gesellschaftspolitisch läuft die Diskussion vom internationalen Trend zum Nichtrauchen in der Gastronomie über Österreich als angeblicher Aschenbecher Europas. Das gefällt mir nicht. Was wird unseren Gästen als nächstes vorgeschrieben? Wir müssen wegkommen von der Bevormundungs- und Verbotskultur. Ich bin für Entscheidungsfreiheit mündiger Bürger und Unternehmer", so Berndt Querfeld, Obmann der Fachgruppe Kaffeehäuser in der Wirtschaftskammer Wien.

Zwtl.: Tod der Stammtischkultur

Denn wirtschaftspolitisch wird ein generelles Nichtrauchen in der Gastronomie für einen Teil der Unternehmer sicherlich Umsatzeinbußen bedeuten, insbesondere für Lokale mit einer ausgeprägten Stammtischkultur und getränklastigen Konzepten. Ob sich der Gesamtumsatz der österreichischen Tourismuswirtschaft und damit die Einnahmen der Mehrwertsteuer für den Finanzminister durch das Rauchverbot in der Gastronomie relevant verändern werden, bleibt abzuwarten.

Zwtl.: Rauchverbot in der Gastronomie wird Anzahl der Raucher nicht unmittelbar senken

Mittelfristig nicht wirklich verändern wird sich jedoch die Anzahl der Raucher unter den Gästen. Denn es sind die Gäste, die sich eine Möglichkeit zum Rauchen wünschen, und nicht primär die Cafetiers und Wirte. "Wo wird man also in Zukunft rauchen können und wie gastfreundlich kann der Cafetier oder Wirt dann noch sein? Hier fordere ich die handelnden Politiker auf, für gesetzliche Lösungen zur sorgen. Und zwar zeitgleich mit etwaigen Rauchverboten!" so Querfeld.

Zwtl.: Angebot für rauchende Gäste muss gelöst werden

Die Gastronomie möchte auch weiterhin rauchende Gäste zufriedenstellen. Da dies Indoor nicht mehr möglich sein wird, brauchen wir ein ganzjähriges Angebot vor der (Gastro-)Tür. Dazu zählen ganzjährige Schanigärten, Schirme als Wetterschutz, Stehtische, Aschenbecher und die gesetzliche Erlaubnis, auf Gehsteigen verweilen zu dürfen. Dazu gehört auch, dass die Gesellschaft zur Kenntnis nehmen muss, dass Raucher auf Wunsch der Gesundheitspolitik zukünftig vermehrt auf der Straße vor den Lokalen stehen werden, mit all den Begleiterscheinungen, die dies mit sich bringen wird. Dazu braucht man kein Prophet sein. Das kann und darf nicht am Rücken der Gastronomen austragen werden", so Querfeld.

Zwtl.: Hohe Belastungen einerseits, gesunkenes Konsumverhalten andererseits

Für die Gastronomiebranche kam in den letzten Monaten eine neue Auflage nach der anderen. Man betrachte die Allergenkennzeichnung mit der Aufzeichnungsbürokratie, das Lohndumpinggesetz, die Registrierkassenpflicht, das Rauchverbot, die Umbauten für die Barrierefreiheit, das Verbot des kleinen Glückspiels und so weiter und so fort.

Dazu kommt eine verhaltene Konsumbereitschaft, welche durch geringeres verfügbares Einkommen oder Arbeitslosigkeit verursacht wird.

Preiserhöhungen und die Unterbringung der steigenden Kosten insbesondere für Dienstleistung sind in diesem Umfeld meist nicht leicht umzusetzen, wodurch die Deckungsbeiträge sinken. Schon jetzt wechseln 70% der Wiener Gastronomiebetriebe den Eigentümer innerhalb von 5 Jahren.

~

Rückfragehinweis:

Wirtschaftskammer Wien - Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser, T. 01/51450-4112, E. kaffeehaeuser@wkw.at, W. wko.at/wien/kaffeehaeuser

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/13581/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0253 2015-07-01/14:52

011452 Jul 15

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20150701_OTS0253