

WK Wien: Gastronomen fordern faire Rahmenbedingungen

Utl.: Wirtschaftliches Handeln muss möglich sein. =

Wien (OTS) - „Die Wiener Gastronomen sind mit Leib und Seele Gastgeber und tragen wesentlich zur Lebensqualität der Bevölkerung und zum weltberühmten Flair Wiens bei. Allerdings soll und muss sich dieser Einsatz auch lohnen. Wir fordern kalkulierbare, faire Rahmenbedingungen, die uns den wirtschaftlichen Erfolg ermöglichen“, sind Wolfgang Binder, Obmann der Wiener Kaffeehäuser und Peter Dobcak, Obmann der Wiener Gastronomie in der Wirtschaftskammer Wien, überzeugt.

Bürokratie macht das Leben schwer

Aktuell und in den letzten Jahren wurde es der Branche allerdings nicht leicht gemacht. Von Bürokratieabbau war in der Praxis nichts zu merken. Ganz im Gegenteil, es kamen laufend Auflagen und Belastungen dazu.

Allgemeines Rauchverbot gefährdet Existenzen

Ab 1. Mai 2018 gilt österreichweit das Rauchverbot. Dieses wird vor allem kleinere Lokale, die aktuell noch die Wahl hatten, ein Raucher- oder Nichtraucherlokal zu sein, in wirtschaftliche Bedrängnis bringen. Besonders den rund 250 Shisha-Bars in Wien, für die das Rauchen der Shisha-Pfeifen ja die Grundlage darstellt, entzieht das Rauchverbot völlig die Existenzgrundlage. „Die Gastronomie hat investiert, diese Investitionen sollen nicht umsonst gewesen sein“, hält Peter Dobcak fest. „Die rauchende Bevölkerung wird sich also vor den Lokalen einfinden müssen. Hier sind weitere Probleme vorprogrammiert. Natürlich wird vor den Betrieben gelacht und gesprochen werden. Natürlich steigt der Rauch auf und zieht vielleicht in angrenzende Wohnungen. Das führt unweigerlich zu Anrainerbeschwerden und Konfrontationen“, gibt Wolfgang Binder zu bedenken. Auch wenn der § 113 Abs. 5 entschärft wurde, bleibt trotzdem die Gefahr einer Vorverlegung der Sperrstunde für den Gastronomen bestehen.

Winterschanigärten attraktiver machen

Die Winterschanigärten bieten da nur eine geringe Entlastung. Zwar kann der Gast dann grundsätzlich vor dem Lokal seine Zigarette rauchen und Getränke oder Speisen konsumieren. Allerdings ist eine Einreichung nur gemeinsam mit dem Sommerschanigarten - d.h. einmal im Jahr - möglich und außerdem muss der Schanigarten in den Wintermonaten jeden Abend (spätestens um 23 Uhr) weggeräumt werden. „Das stellt unsere Unternehmer - oft noch bei vollem Betrieb im Lokal - vor die Schwierigkeit: Wohin mit den Tischen und Sesseln?“, sind sich Binder und Dobcak einig.

Die Fachgruppe der Kaffeehäuser und die Fachgruppe der Gastronomie fordern:

~

* Beraten statt Strafen - weg von überbordender Bürokratie und zahllosen Auflagen.

* Lösung für Härtefälle bei der Raucherregelung - insbesondere für Shisha-Bars.* Attraktivierung der Winterschanigärten - Einreichung unabhängig vom Sommerschanigarten und der Winterschanigarten soll - ev. sogar in größerem Umfang als aktuell möglich - auch in der Nacht stehen bleiben dürfen (außer bei Schneefall).

* Evaluierung und Korrektur der Wiener Zoneneinteilung für Schanigärten - Schanigärten müssen wieder günstiger werden - z.B. in der Tabor- oder Praterstraße.

~

„Wir wollen uns an Gesetze und Auflagen halten. Aber diese sollen klar, einfach und unkompliziert zu durchschauen und einzuhalten sein. Und sie sollen die tatsächliche Umsetzung in der Praxis möglich machen und nicht hart arbeitenden Unternehmern Steine in den Weg legen“, fordern Dobcak und Binder.

~

Rückfragehinweis:

Wirtschaftskammer Wien

Referat PR Sparten und Fachorganisationen

Erich Plessberger

T 01 514 50-1472

E erich.plessberger@wkw.at

W news.wko.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/242/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0170 2017-11-09/12:59

091259 Nov 17

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20171109_OTS0170