

blickpunkt

HYGIENE-, ENERGIE- UND UMWELTTIPPS FÜR PROFIS

NR. 18 | MAI 2011



Ein Jahr Rauchverbot in Gastrobetrieben – eine Bilanz

Seit rund einem Jahr – dem 1. Mai 2010 – ist das Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen in Kraft. Geraucht werden darf seitdem nur noch im Freien oder in speziell dafür vorgesehenen Fumoirs. Was heisst das konkret für die Zürcher Gastrobetriebe, Hotels und Behörden? Ein Gespräch mit Bruno Hohl, Direktor Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich und Karl E. Schroeder, Geschäftsleiter des Gastgewerbeverband Gastro Zürich-City.

Seit rund einem Jahr darf in Innenräumen von Gastrobetrieben nicht mehr geraucht werden. Schmerzt dieses Verbot noch immer?

Karl E. Schroeder: Das Rauchverbot schmerzt viele Gastrobetriebe immer mehr. Gerade in Bars und in Quartierrestau-

rants zeigt das Rauchverbot gravierende Auswirkungen durch finanzielle, täglich wiederkehrende Einbussen. Der grosse Konkurrenzdruck im Gastgewerbe wird durch das Rauchverbot noch erheblich akzentuiert. Betriebe haben schon geschlossen, weitere werden dem leider folgen.

Dennoch: Von den meisten Gästen werden die rauchfreien Lokale sehr gut aufgenommen. Welche Erfahrungen machten die Behörden mit der neuen Situation?

Bruno Hohl: Ziemlich Gegenteilige! Die grosse Mehrheit der Gäste schätzt die rauchfreien Lokale, nicht nur in der Speisegastronomie. Der Gesetzgeber hat – als gesundheitspolitische Richtungsänderung – die Interessen nichtrauchender Menschen klar höher gewichtet als jene, die Herr Schroeder vertritt. Die hier zur Anwendung gelangenden Bestimmungen

editoria

Rauchen Sie? Dann gehören Sie statistisch gesehen in der Schweiz zu einer Minderheit. Das Schweizer Stimmvolk hat sich für den Schutz vor Passivrauchen in Gastrobetrieben entschieden. Die Betriebe sind gefordert, sich anzupassen und eine tragbare Lösung zu finden – vor allem, wenn sie ihre rauchenden Gäste nicht vergraulen wollen. Das Problem: Vor allem für kleinere Lokale und Bars sind die Anpassungen für ein Fumoir sehr aufwändig und teuer. Bis ein Fumoir von den Behörden abgenommen



wird, braucht es eine sorgfältige Planung. Dennoch: Trotz diesen Schwierigkeiten werden die neuen Bestimmungen in Zürich gut

eingehalten – und sie scheinen den Härtesten zu bestehen. Überall dort, wo gute Lösungen gefunden werden konnten, sind nicht nur die Behörden, sondern auch die Betriebe zufrieden. Zum Wohl der – nichtrauchenden, aber auch der rauchenden – Gäste.

Sophie Graf
Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich

von Kantonen und Bund werden in Zürich gut eingehalten. Schwierig war für uns, mit den teilweise wenig präzisen Vorgaben des Kantons und des Bundes eine rechtskonforme und verhältnismässige Praxis zu entwickeln, die Rechtssicherheit gibt und rechtsgleich angewendet werden kann.

Von den über 1500 Restaurants und Bars in Zürich haben erst rund 80 die entsprechende Bewilligung, ein Fumoir zu betreiben, erhalten. Das Bedürfnis nach Fumoirs scheint also relativ klein?

Karl E. Schroeder: Dass man in Speiserestaurants nicht mehr rauchen darf, wird allgemein von rauchenden und nichtrauchenden Gästen geschätzt. Die kleine Zahl der Fumoirs bedeutet nicht, dass auch die Nachfragesituation nicht einem Bedürfnis entspricht. Die Einrichtung eines Fumoirs, wie es von der Stadt Zürich verlangt wird, (Räume mit automatischer Türschliessung, ohne Aussenzugang und permanentem Unterdruck), ist sehr teuer. Es sind noch Initiativen in den Kantonen und beim Bund zur Verschärfung des Rauchverbotes hängig. Solange diese Vorstösse und Initiativen nicht definitiv bereinigt sind, besteht in der Gastronomie mit der Einrichtung von Fumoirs grosse Zurückhaltung.

Bruno Hohl: Es kommt hier keine Lex Zürich zur Anwendung, sondern übergeordnetes Recht. Priorität hat der Nichtraucher-Schutz. Die Raumknappheit in der Stadt und die Dichte der Betriebe erfordern einen fachlich kompetenten Vollzug und bauliche Lösungen nach dem Stand der Technik. Viele Lokale in der Stadt Zürich verfügen zudem nicht über die räumlichen Voraussetzungen, die vom kantonalen Recht an Fumoirs gestellt werden. Wie Herr Schroeder denke auch ich, dass die hängige Initiative der Lungenliga Betriebe eher davon abhält, jetzt in die Einrichtung eines Fumoirs zu investieren, da bei einer Annahme die Bewirtung im Fumoir wegfallen wird.

Ein Jahr Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen. Ihre persönliche Bilanz?

Karl E. Schroeder: Dass man in Speiserestaurants nicht mehr rauchen darf, wird allgemein von rauchenden und nichtrauchenden Gästen geschätzt. Deshalb wäre das Gastgewerbe wäre sehr wohl in der Lage, mit einem pragmatischen Rauchverbot zu leben. Leider werden jedoch die Hürden für Ausnahmen des Rauchverbotes von den Behörden nach unserer Überzeugung ungerechtfertigt viel zu hoch angesetzt.

Bruno Hohl: In fast ganz Europa wird ein Rauchverbot gelebt, welches das Rauchen in Restaurants nicht erlaubt. Zürich wollte Beides: Den vom Gesetzgeber entschiedenen Schutz der Nichtraucher und Fumoirs als Teil von Restaurants, wo geraucht werden darf. Pragmatisch nach meiner Lesart wäre, den Vorrang des Nichtraucherschutzes zur Kenntnis zu nehmen und das Fumoir so auszustatten, dass nichtrauchende Gäste nicht gestört werden können. Die meisten Lokale haben, und das hat mich sehr gefreut, piffige, kreative Lösungen gefunden, die für die jeweiligen Betriebe beste Werbung bedeuten.



Dr. Karl E. Schroeder, Geschäftsleiter Gastgewerbeverband Gastro Zürich-City



Bruno Hohl, Direktor Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich

Neue Regelung für Speisereste

Ab 1. Juli 2011 ist die Verfütterung von Speiseresten an Schweine, die sogenannte Schweinesuppe, verboten. Für die Zukunft wird die Entsorgung via Vergärungsanlage empfohlen.

Heute ist die Verfütterung von Speiseresten an Schweine in der Schweiz noch weit verbreitet. Im Ausland war sie immer wieder Ausgangspunkt von Tierseuchen, wie z.B. der Maul- und Klauenseuche oder Schweinepest, deren Ausbrüche zu enormen Schäden führten. Zudem frassen die Schweine über diese Abfälle auch Reste von Produkten aus Schweinefleisch, was dem aus ethischer Sicht geforderten Kannibalismusverbot widerspricht. 2002 verbot daher die EU die Verfütterung von Speiseresten und ab 1. Juli 2011 wird die Verfütterung auch in der Schweiz verboten sein.

Die rechtlichen Grundlagen für die Entsorgung von Speiseresten finden sich in der Verordnung über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten (VTNP), in der Hygieneverordnung (HyV, Art. 16) und der Abfallgesetzgebung. Betroffenen vom Verfütterungsverbot sind die Speisereste aus Betrieben wie Restaurants, Hotels, Catering-Einrichtungen und Küchen einschliesslich Gross- und Haushalbküchen sowie aus dem grenzüberschreitenden Verkehr (z.B. Flughäfen).

Als neuer Entsorgungsweg für Speisereste empfiehlt sich die Verwertung in einer Vergärungsanlage (Biogasanlage). Diese ermöglicht die energetische Nutzung des Abfalls und die im Abfall vorhandenen Nährstoffe können als Dünger wiederverwendet werden. Nicht empfehlenswert ist die Entsorgung via Kehrlichtverbrennungsanlage (KVA), da dabei die Nährstoffe vernichtet werden. Nicht erlaubt ist die Entsorgung über die Kanalisation (auch wenn sogenannte Kompaktierungsanlagen dazwischen geschaltet werden) oder via Grüngutsammlung.

Was ändert sich nun für Sie konkret? Viele Entsorger haben selbst in Vergärungsanlagen investiert oder sich bereits bestehenden oder geplanten angeschlossen. Klären Sie dennoch frühzeitig, ob dies auch bei Ihrem Entsorger der Fall ist. Sollten Sie sich nach einem neuen Entsorger umsehen müssen, empfehlen wir Ihnen einen zu wählen, der die Speisereste via Vergärungsanlage entsorgt. Zu beachten ist zudem, dass für das Einsammeln und Transportieren von Speiseresten eine entsprechende Bewilligung vom kantonalen Veterinäramt nötig ist.

Weitere Infos finden Sie im Merkblatt «Entsorgung Speisereste» des Kantons, erhältlich unter:

www.veta.zh.ch, Suchbegriff «Speisereste»

Fumoirs – Gesetzliche Grundlagen

Gemäss dem Bundesgesetz und der Passivrauchschutzverordnung (PaRV) gilt:

- Rauchen ist nur in dicht abgetrennten Raucherräumen mit selbsttätig schliessenden Türen gestattet, die nicht als Durchgang in andere Räume dienen dürfen. Die Fläche des Raucherraums (Fumoirs) darf höchstens ein Drittel der Gesamtfläche der Ausschankräume betragen.
- Die Raucherräume dürfen durch Personal bedient werden, sofern das Personal die ausdrückliche Zustimmung dazu gibt.
- Das Fumoir ist ausreichend zu belüften, sodass der Rauch entweichen kann und eine ausreichende Frischluftzufuhr gewährleistet ist.

www.awa.zh.ch/rauchverbot oder
www.stadt-zuerich.ch/ugz-baubewilligungsverfahren

Aschenbecher auf öffentlichem Grund: So handelt die Polizei

Wer draussen raucht, hinterlässt meist auch draussen Abfall. Doch wohin mit dem Zigarettenstummel? Damit der Eingang von herumliegenden Zigarettenstummeln frei bleibt, stellen viele Wirte vor ihrem Betrieb Aschenbecher auf. Diese sind – nach dem Gesetz – bewilligungspflichtig, wenn sie auf öffentlichem Grund stehen. Doch wie streng ist die Zürcher Stadtpolizei? «Beim Thema Aschenbecher gehen wir mit gesundem Menschenverstand und Augenmass vor», so Stapo-Sprecher Marco Bisa gegenüber der Blickpunkt-Redaktion. In der Praxis würden Aschenbecher im Eingangsbereich toleriert, wenn sie Passanten und die Strassenreinigung nicht behindern.

Zelt-Fumoirs: nicht ohne Baugesuch

Im vergangenen Winter haben einige Wirte und Barbetreiber dafür gesorgt, dass ihre Gäste beim Rauchen ein Dach über dem Kopf hatten. Als Alternative zu einem Fumoir stellten sie ein sogenanntes Raucherzelt auf. Obwohl Fumoir-Zelte keine Bauten im klassischen Sinn sind, müssen sie laut dem kantonalen Planungs- und Baugesetz mit einem Baugesuch beantragt werden:

- wenn Sie länger als 30 Tage
- und nicht im Rahmen eines Festanlasses aufgestellt wurden.

«Der gesetzliche Rahmen lässt keine Ausnahmen zu», bestätigt Urs Spinner, Sprecher des Hochbaudepartementes Zürich. Die Diskussion dürfte spätestens dann wieder auftauchen, wenn die Tage kürzer werden.



Weiterbildung in der Lebensmittelhygiene

Daten	Kurzbeschreibung	Organisator / Ort	Weitere Infos
29.09.2011 Anmeldung: Tel. 044 377 55 99 oder Tel. 044 350 04 12	Lebensmittelkontrolle 1:1 Wechseln Sie die «Seite» und erleben Sie den Aspekt der Lebensmittel-Hygiene von der Seite des Lebensmittelinspektorates.	Gastro Zürich-City/ Zürcher Hotelier Verein in Zusammenarbeit mit dem Lebensmittelinspek- torat der Stadt Zürich	14.30 – 17.30h Fr. 170.00 inkl. Unterlagen und Erfrischung
21.06.2011 19.09.2011 19.09.2011 Anmeldung: Tel. 044 377 55 11	Hygieneschulung für Küchen- mitarbeitende und Casserolier Küchenmitarbeitende und Casserolier mit wenig Deutschkenntnissen erhalten eine Einführung in die Grundsätze der Hygiene in der Küche.	GastroZürich	08.30 – 16.30h Fr. 298.00 inkl. Kursunterlagen, Pausen- und Mittagsverpflegung
29.06.2011 29.08.2011 16.11.2011 Anmeldung: Tel. 044 377 55 11	Hygiene- und Selbstkontroll- management in der Praxis Anhand eines aus der Praxis stammenden Hygienekonzeptes lernen Sie, wie Checklisten und Arbeitsanweisungen in Ihrem Betrieb einsetzt und umgesetzt werden	GastroZürich	08.30 – 16.30h Fr. 328.00 inkl. Kursunterlagen, CD-Rom, Checklisten, Pausen- und Mittagsverpflegung
21.09.2011 Anmeldung: Tel. 044 377 55 11	Selbstkontrolle? Selbstkontrolle! Sie lernen, anhand konkreter Beispiele Betrieb angepasstes Selbstkontrollkonzept zu erstellen.	GastroZürich	08.30 – 16.30h Fr. 258.00 inkl. Kursunterlagen, Pausen- und Mittagsverpflegung

Wünschen Sie noch mehr Blickpunkte?
Bestellen Sie weitere Exemplare des Blickpunkt per E-Mail:
ugz-info@zuerich.ch

Eine Gemeinschaftsproduktion von:



Impressum

Umwelt- und Gesundheitsschutz
Stadt Zürich, Wälchestr. 31,
Postfach 3251, 8021 Zürich
Telefon: 044 412 20 20

E-Mail: ugz-info@zuerich.ch
Redaktion: Kommunikation UGZ
Texte: Sophie, Graf, Thomas
Ziltener

Bilder: Corbis, UGZ und Gastro
Zürich-City
Grafik: Liz Ammann, Zürich
Druck: Staffel Druck AG, Zürich

Auflage: 2 250 Exemplare
Der Blickpunkt erscheint zweimal
pro Jahr. Gedruckt auf Recystar,
100% Recyclingpapier.