

Der Schutz von Angestellten in der Gastronomie vor Tabakrauch

Rechtliche Grundlagen und Schutz in der Praxis

VON AO. UNIV.-PROF. DDR. GERHARD REICHMANN UND AO. UNIV.-PROF. DR. MARGIT SOMMERSGUTER-REICHMANN¹

Die Gefährlichkeit von Tabakrauch steht außer Frage. Laut Schätzungen sterben in Österreich jährlich ca. 14.000 Personen an den Folgen des Rauchens, davon 1.000 als Folge des Passivrauchens.² Grund genug, um auch nichtrauchende Arbeitnehmer im Rahmen ihrer Berufstätigkeit vor Tabakrauch zu schützen. Nachdem die einschlägigen Schutzbestimmungen des ASchG für Servicemitarbeiter im Bereich der Gastronomie (KellnerInnen) nur geringe praktische Bedeutung haben, besteht die Hoffnung, dass jene Regelungen des TabakG, die eigentlich den Schutz nichtrauchender Gäste bezwecken, indirekt auch die Situation der Arbeitnehmer verbessert haben. Dieser Überlegung soll im Zuge der vorliegenden Abhandlung nachgegangen werden. Dazu sollen die relevanten Bestimmungen zunächst kurz vorgestellt werden. Anschließend werden Ergebnisse einer empirischen Studie präsentiert, die offen legen, dass nichtrauchende Servicemitarbeiter in Gastronomiebetrieben immer noch in einem sehr unzureichendem Ausmaß vor Tabakrauch geschützt werden. Als Maßnahme zur wesentlichen Verbesserung der derzeitigen Situation wird schließlich die Einführung eines generellen Rauchverbotes für den Bereich der Gastronomie diskutiert.

¹ DDr. Gerhard Reichmann ist ao. Univ.-Prof. am Institut für Informationswissenschaft und Wirtschaftsinformatik der Universität Graz; Dr. Margit Sommersguter-Reichmann ist ao. Univ.-Prof. am Institut für Finanzwirtschaft der Universität Graz.

² Vgl. *Kürsten*, Passivrauchen – Tödliche Gefahr, Österreichische Ärztezeitung vom 25. Mai 2006, 60 und *Forum Prävention*, Soziale Sicherheit 2002 (1), I.

1. Rechtliche Grundlagen

Im Hinblick auf den Schutz von Nichtrauchern hat die Erfahrung gezeigt, dass eine Selbstregulierung nicht funktioniert³ und auch Empfehlungen meist wirkungslos bleiben⁴. Nichtraucher müssen demnach durch Gesetze geschützt werden, insbesondere natürlich am Arbeitsplatz: Während man sich im privaten Bereich in der Regel durch einen Ortswechsel dem Tabakrauch entziehen kann, z.B. durch Verlassen eines Gastronomiebetriebes, in dem geraucht wird, ist dies am Arbeitsplatz nicht möglich. Besonders wichtig ist daher ein funktionierender Schutz für Arbeitsplätze, an denen die Wahrscheinlichkeit, Tabakrauch ausgesetzt zu sein, überdurchschnittlich hoch ist. Erfahrungsgemäß ist dies besonders in Gastronomiebetrieben der Fall, da es hier ja nicht nur rauchende KollegInnen, sondern auch eine noch viel höhere Zahl von rauchenden Gästen geben kann.

In Österreich wurden unterschiedliche Normen zum Schutz von Nichtrauchern erlassen. Die arbeitsplatzbezogenen Schutzbestimmungen finden sich v.a. im ASchG, für den Bereich der Gastronomie sind darüber hinaus noch verschiedene Regelungen des TabakG zu beachten.

1.1. Die Bestimmungen des ASchG

§ 30 Abs. 1 ASchG schreibt einen Schutz von Nichtrauchern vor Tabakrauch am Arbeitsplatz vor und zielt auf eine räumliche Trennung von Rauchern und Nichtrauchern ab. Diese Bestimmung ist insoweit unbefriedigend, als der normierte Schutz von Nichtrauchern nur besteht, „[...] soweit dies nach der Art des Betriebes möglich ist.“ Insbesondere für Gastgewerbebetriebe wird diese Mög-

³ Vgl. *Schofield/Considine/Boyle/Sanson-Fisher*, Smoking Control in Restaurants: The Effectiveness of Self-Regulation in Australia, *American Journal of Public Health* 1993, 1284-1288.

⁴ Der im Jahr 2004 zwischen dem Gesundheitsministerium und dem Fachverband Gastronomie abgeschlossenen Vereinbarung, nach der das Ministerium auf eine gesetzliche Regelung des Nichtraucherschutzes im Gastgewerbe verzichtet hätte, sofern „Speisebetriebe“ ab einer Fläche von 75 m² einen Nichtraucherbereich eingerichtet hätten, der mindestens 40% der Sitzplätze umfasst, war mäßiger Erfolg beschieden.

lichkeit in der Regel verneint. Das hat zur Folge, dass Servicemitarbeiter im Bereich der Gastronomie, die Nichtraucher sind, durch das ASchG de facto nicht geschützt sind.

1.2. Die Bestimmungen des TabakG

Mit 1. 1. 2005 wurde zwar gemäß § 13 TabakG ein prinzipielles Rauchverbot in Räumen öffentlicher Orte eingeführt, allerdings waren Gastronomiebetriebe von dieser Bestimmung ausgenommen, sodass in Gasträumen weiterhin uneingeschränkt geraucht werden durfte. Erst mit 1. Jänner 2009 sind jene Bestimmungen des TabakG in Kraft getreten, die einen Nichtraucherschutz auch für Räume der Gastronomie vorsehen. Geschützt werden sollen jedoch in erster Linie nichtrauchende Gäste. Im Falle von zunehmenden Rauchverboten für Gasträume bzw. ganze Gastronomiebetriebe könnte sich daraus allerdings ebenso eine deutliche Verbesserung hinsichtlich des Schutzes nichtrauchender Servicemitarbeiter an deren Arbeitsplatz ergeben.

Gemäß § 13a Abs. 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. In derartigen Lokalen sind nichtrauchende Arbeitnehmer optimal geschützt. Insofern hätte das TabakG einen wichtigen Beitrag zum Arbeitnehmerschutz geleistet. Jedoch gibt es drei Ausnahmen von diesem Verbot, sodass der Nichtraucherschutz in vielen Fällen nicht oder nur zum Teil greift: So dürfen gemäß § 13a Abs. 2 TabakG Gastronomiebetriebe, die über mehr als einen Gastraum verfügen, Raucheräume einrichten. Gemäß § 13a Abs. 3 TabakG gilt für Lokale, die nur einen Gastraum aufweisen, überhaupt kein Rauchverbot, sofern dieser Gastraum entweder weniger als 50 m² umfasst oder zwischen 50 und 80 m² groß ist und eine Teilung des Raumes aufgrund bau-, feuer- oder denkmalschutzrechtlicher Vorschriften unzulässig ist. Der Gesetzgeber hat zwar im Zusammenhang mit diesen Ausnahmen an den Schutz der in der Gastronomie tätigen Arbeitnehmer gedacht, indem gemäß §13a Abs. 4 TabakG das Rauchen auch bei Vorliegen eines derartigen Ausnahmetatbestandes nur dann gestattet werden darf, wenn für den Betrieb ein Kollektivvertrag vorliegt, der den Arbeitnehmern gewisse

Rechte zusichert, wie etwa die Gewährung der notwendigen Zeit für den Besuch von diagnostischen Maßnahmen oder die Absolvierung von Untersuchungen im Zusammenhang mit Passivrauchen am Arbeitsplatz. Entsprechende Kollektivverträge existieren bereits. Allerdings sind all diese Maßnahmen hinsichtlich ihrer Effektivität stark in Frage zu stellen: Was bringen beispielsweise die besten diagnostischen Maßnahmen, wenn der Arbeitnehmer weiterhin dem Tabakrauch ausgesetzt bleibt.

Im Hinblick auf die in der Praxis eher spärlichen Kontrollen bezüglich Einhaltung der Bestimmungen des TabakG in Gastronomiebetrieben, für die nicht die Arbeitsinspektorate, sondern die Bezirksverwaltungsbehörden zuständig sind, stellt sich zudem die Frage, ob einerseits Gastwirte die verpflichtenden Nichtraucherbereiche überhaupt einrichten und andererseits Gäste die verhängten Rauchverbote in der Praxis tatsächlich beachten. Verschiedene Untersuchungen haben gezeigt, dass es Nichtraucherschutzbestimmungen oftmals an Akzeptanz fehlt.⁵

Hervorgehoben sei an dieser Stelle, dass es insgesamt jedem Gastwirt freisteht, sein gesamtes Lokal als Nichtraucherlokal zu führen. Eine derartige Entscheidung wäre durchaus im Sinne des Gesetzgebers und böte – wie bereits erwähnt – einen perfekten Arbeitnehmerschutz im Hinblick auf Tabakrauch.

2. Der Schutz vor Tabakrauch in der Praxis

Um zu überprüfen, inwieweit die Neuregelung des TabakG tatsächlich zu einer Verbesserung des Schutzes von Servicemitarbeitern in Gastronomiebetrieben vor Tabakrauch geführt hat, wurde im Rahmen einer Beobachtung erhoben, wie hoch der prozentuelle Anteil der Nichtraucherlokale in der Praxis ist. Ergänzend wurden auch Verstöße gegen die entsprechenden Schutzbestimmungen seitens der Gastwirte sowie seitens rauchender Gäste untersucht.

Gegenstand der Beobachtung waren 136 stichprobenartig ausgewählte Gastronomiebetriebe in Graz. Für jedes Lokal wurde ermittelt, ob es sich um ein

⁵ Vgl. dazu etwa *Tarnoki/Tarnoki/Travers/Mechtler/Tamas/Cumming*, Compliance still a problem with no smoking law, Tobacco Control 2010, Published Online First 24. 9. 2010, doi: 10.1136/tc.2010.038158.

reines Nichtraucherlokal (generelles Rauchverbot in allen Gasträumen), ein Nichtraucherlokal mit abgetrenntem/n Raucherraum/Raucherräumen (mindestens 50% der Plätze müssen sich im Nichtraucherbereich befinden) oder ein Raucherlokal (kein räumlich abgetrennter Nichtraucherbereich) handelte. Weiters wurde zwischen Einraum- und Mehrraumlokalen differenziert, im Falle von Einraumlokalen wurde noch zusätzlich abgeschätzt, ob dieser Raum weniger als 50m² umfasste oder größer war.

2.1. Anteil der Nichtraucherlokale

Von den 136 beobachteten Lokalen waren lediglich 13 (10 %) reine Nichtraucherlokale, 72 (53 %) Nichtraucherlokale mit abgetrennten Raucherräumen und die restlichen 51 (37 %) Raucherlokale. Für nichtrauchende Servicemitarbeiter bedeutet dies, dass es nach wie vor kaum Lokale gibt, in denen sie vollständig vor Tabakrauch geschützt sind. Die Situation mag aufgrund der doch zahlreichen Lokale, in denen es zumindest umfangreiche Nichtraucherbereiche gibt, zwar etwas besser sein als vor Einführung der Schutzbestimmungen (konkrete Vergleichszahlen liegen leider nicht vor), ist aber noch immer stark verbesserungswürdig. Immerhin haben Luftgütemessungen in Gastronomiebetrieben ergeben, dass die durchschnittliche Schadstoffkonzentration bereits in Lokalen mit eingeschränkten Rauchverböten deutlich geringer ist als in reinen Raucherlokalen; signifikant geringer ist sie natürlich nochmals in reinen Nichtraucherlokalen.⁶

Insgesamt umfasste die Stichprobe 30 (22 %) Einraumlokale unter 50 m², 35 (26 %) größere Einraumlokale sowie 62 (45 %) Mehrraumlokale. Für weitere 9 (7 %) Einraumlokale konnte die Größe nicht geschätzt werden. Der Anteil der Lokale (Gastwirte), die gegen den gesetzlich vorgeschriebenen Raucherstatus verstießen, konnte nur für die Mehrraumlokale ermittelt werden, da es für Einraumlokale unter 50 m² keine Vorgabe gibt und für größere Einraumlokale zum Zeitpunkt der Untersuchung noch eine Übergangsfrist galt, innerhalb der diese

⁶ Vgl. *Brauer/t'Mannetje*, Restaurant smoking restrictions and environmental tobacco smoke exposure, *American Journal of Public Health* 1998, 1834-1836.

Lokale ebenfalls in jeglicher Form geführt werden konnten.⁷ Immerhin 13 (22 %) der 62 untersuchten Mehrraumlokale wurden entgegen den gesetzlichen Vorschriften als Raucherlokale geführt.

Erfreulich ist dagegen die Tatsache, dass es nur in zwei Lokalen seitens der Gäste zu Verstößen gegen das TabakG kam, indem in ausgewiesenen Nichtraucherbereichen geraucht wurde; d.h. widerrechtlich rauchende Gäste gefährden Servicemitarbeiter kaum. Allerdings ist dieses Ergebnis vor dem Hintergrund zu sehen, dass immerhin 90% der untersuchten Lokale entweder Raucherlokale waren oder über Raucherbereiche verfügten. Demzufolge war diesbezüglich keine allzu große Disziplin seitens der rauchenden Gäste erforderlich. Interessant wäre eine Folgeuntersuchung im Falle eines generellen Rauchverbotes in der Gastronomie.

2.2. Gründe für den geringen Anteil der Nichtraucherlokale

Was den Schutz der Nichtraucher respektive Arbeitnehmer vor Tabakrauch betrifft, so erscheint es bedauerlich, dass nur 10 % der beobachteten Lokale als reine Nichtraucherlokale geführt wurden, zumal die Führung als Nichtraucherlokal jedem Lokalbetreiber offensteht. Gesetzlich vorgeschrieben ist dieser Raucherstatus letztendlich nur für große Einraumlokale, die aber seit dem Auslaufen der Übergangsbestimmung zunehmend verschwinden, indem sie zu Mehrraumlokalen mit Raucherräumen umgebaut werden.

Versucht man zu ergründen, warum sich nur so wenige Gastwirte freiwillig zur Führung ihres Lokals als Nichtraucherlokal entschließen und Betreiber großer Einraumlokale lieber viel Geld in einen Umbau investieren als verpflichtend dem Nichtraucherstatus zu unterliegen, stößt man vor allem auf ein Argument: Die Angst vor massiven Umsatzeinbußen. Viele Gastwirte sind der Überzeugung, dass sie im Falle der Führung ihres Lokals als reines Nichtraucherlokal sehr viele oder gar alle Raucher als Gäste verlieren würden. Dabei gelten Raucher als besonders konsumfreudige Gäste. Diese Angst vor wirtschaftlichen Nachteilen seitens der Gastwirte, verbunden mit einem entsprechendem Lobby-

⁷ Die Übergangsbestimmung trat mit 1. 7. 2010 außer Kraft.

ing seitens ihrer berufsständischen Vertretung, ist vermutlich auch ein wichtiger Grund für die vom Gesetzgeber tolerierte Lückenhaftigkeit des ASchG im Bereich der Gastronomie. Zahlreiche Untersuchungen im Ausland haben allerdings ergeben, dass diese Angst und diese Zugeständnisse auf Kosten des Arbeitnehmerschutzes absolut unnötig sind: Rauchverbote haben tendenziell keinen Einfluss auf den Umsatz von Lokalen.⁸

3. Generelles Rauchverbot als Optimallösung

Die bisherigen Ausführungen haben gezeigt, dass die derzeitige Regelung des Nichtraucherschutzes in der Gastronomie in der Praxis keine ausreichende Schutzwirkung entfaltet: Weder im Hinblick auf den angestrebten direkten Schutz von nichtrauchenden Gästen noch im Hinblick auf den erhofften indirekten Schutz von nichtrauchenden Servicemitarbeitern. Nachdem auch keine wirtschaftlichen Vorteile gegenüber einem generellen Rauchverbot bestehen dürften, bliebe als einzige Rechtfertigung eine überdurchschnittlich hohe Zufriedenheit seitens der Betroffenen. Um dieses Argument zu überprüfen, wurden einerseits mehr als 300 Gäste der beobachteten Lokale beim Verlassen dieser Lokale und andererseits 29 stichprobenartig ausgewählte Gastwirte nach ihrer Zufriedenheit mit den aktuellen Bestimmungen zum Nichtraucherschutz befragt.

3.1. Unzufriedenheit mit der derzeitigen Regelung

Die Zufriedenheit mit der derzeitigen Regelung bewegt sich auf bescheidenem Niveau. Von den befragten Gästen waren 50 % unzufrieden. Unter den Nichtrauchern – 55 % der befragten Gäste waren Nichtraucher – lag dieser Anteil bei 45 %, unter den Rauchern gar bei 57 %. Ebenso mehrheitlich unzufrieden waren die befragten Gastwirte. Diese hohe Unzufriedenheit könnte auch eine mög-

⁸ Vgl. dazu etwa *Lal/Siahpush*, The effect of smoke-free policies on revenue in bars in Tasmania, Australia, *Tobacco Control* 2009, 405-408, *Bartosch/Pope*, Economic effect of restaurant smoking restrictions on restaurant business in Massachusetts, 1992 to 1998, *Tobacco Control* 2002, ii38-ii42 oder auch *Luk/Ferrence/Gmel*, The economic impact of a smoke-free bylaw on restaurant and bar sales in Ottawa, Canada, *Addiction* 2006, 738-745.

liche Ursache für die häufigen Verstöße der Gastwirte sein. Dennoch war es überraschend, dass die Mehrheit der befragten Gastwirte angab, ein generelles Rauchverbot zu befürworten. Somit spricht insgesamt gesehen nichts für das derzeitige partielle Rauchverbot, das umgehend von einem generellen Rauchverbot abgelöst werden sollte.

3.2. Vorteile eines generellen Rauchverbotes

Ein im TabakG normiertes generelles Rauchverbot in der Gastronomie würde den rechtlichen Rahmen für einen optimalen Schutz nichtrauchender Service- mitarbeiter vor Tabakrauch am Arbeitsplatz bieten und wäre auch in der Praxis einfach umzusetzen und zu überwachen.

Die gesundheitlichen Vorteile einer solchen Regelung sind unumstritten und bereits vielfach dokumentiert.⁹ Es wurde sogar explizit nachgewiesen, dass (totale) Rauchverbote in Restaurants und Bars zu einer Verbesserung des allgemeinen Gesundheitszustandes der Angestellten führen.¹⁰ Umgekehrt wurde festgestellt, dass der Gesundheitszustand von Gastronomieangestellten, die in Raucherlokalen (Kaffeehäusern) tätig sind, deutlich schlechter ist als jener von Handelsangestellten.¹¹ Eine Berufsgruppe, die früher einmal ebenfalls überdurchschnittlich stark Tabakrauch am Arbeitsplatz ausgesetzt war, sind die

⁹ Vgl. etwa *Raptou/Mattas/Katrakilidis*, Investigating Smoker's Profile: The Role of Psychosocial Characteristics and the Effectiveness of Tobacco Policy Tools, *American Journal of Economics & Sociology* 2009, 603 oder *Reichmann/Sommersguter-Reichmann*, Zum Rauchverhalten von Studierenden in Österreich. Ein empirischer Befund, *Gesundheits- und Sozialpolitik* 2007, 61-71.

¹⁰ Vgl. *Schoj/Alderete/Ruiz/Hasdeu/Linetzky/Ferrante*, The impact of a 100% smoke-free law on the health of hospitality workers from the city of Neuquén, Argentina, *Tobacco Control* 2010, 134-137 und *Stark/Rohde/Maher/Pizacani/Dent/Bard/Camella/Benoit/Thomson/Hecht*, The impact of clean indoor air exemptions and preemption policies on the prevalence of a tobacco-specific lung carcinogen among nonsmoking bar and restaurant workers, *American Journal of Public Health* 2007, 1457-1463.

¹¹ Vgl. *Fidan/Cimrin/Ergor/Sevinc*, Airway disease risk from environmental tobacco smoke among coffeehouse workers in Turkey, *Tobacco Control* 2004, 161-166.

Flugbegleiter. Durch die weitgehende Einführung genereller Rauchverbote in Flugzeugen wurden diese Angestellten sehr effizient vor Tabakrauch geschützt.¹² Die Gastronomie könnte sich diese Branche – zumindest was den Arbeitnehmerschutz vor Tabakrauch betrifft – durchaus zum Vorbild nehmen.

Neben den gesundheitlichen Vorteilen für Angestellte und Gäste konnten in Ländern, in denen Rauchverbote in der Gastronomie schon länger gelten, anstelle der befürchteten Umsatzeinbußen durchaus auch ökonomische Vorteile für Gastwirte festgestellt werden: Verringerte Krankenstände seitens der Arbeitnehmer, verminderte Reinigungskosten für Gasträume infolge einer geringeren Verschmutzung, überdurchschnittlich hohe Verkaufserlöse für Nichtraucherlokale infolge geringerer Abnutzung sowie Umsatzsteigerungen infolge erhöhten Absatzes von Speisen.¹³

Abschließend sei noch darauf hingewiesen, dass es in Hinkunft durchaus möglich ist, dass nichtrauchende Gastronomieangestellte verstärkt versuchen, ihre Arbeitgeber im Falle von Erkrankungen infolge Passivrauchens zur Rechenschaft zu ziehen. Im Ausland sind derartige Tendenzen bereits deutlich erkennbar.¹⁴ Ein generelles Rauchverbot für den Bereich der Gastronomie würde Gastwirte auch äußerst wirkungsvoll vor dieser Gefahr schützen.

¹² Vgl. *Repace*, Flying the smoky skies: secondhand smoke exposure of flight attendants, *Tobacco Control* 2004, i8-i19.

¹³ Vgl. *Alamar/Glantz*, Effect of Smoke-Free Laws on Bar Value and Profits, *American Journal of Public Health* 2007, 1400-1402.

¹⁴ Vgl. *Zellers/Thomas/Ashe*, Legal risks to employers who allow smoking in the workplace, *American Journal of Public Health* 2007, 1376-1382.