

*Koninklijk Horeca Nederland*  
***Naar een  
rookvrije horeca***



***Het rookverbod***

*Zonder problemen  
overgaan op rookvrij*

***Faciliteiten voor rokers***

*Maak van niet-roken  
een kans!*

***Wat doet Koninklijk  
Horeca Nederland?***

*Onderstaand een aantal citaten uit een brief van 22 januari 2008  
van de Minister van Volksgezondheid aan Koninklijk Horeca Nederland.*

Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport



...De afgelopen jaren is veel gesproken over de rookvrije horeca; niet alleen in de media maar ook tussen uw organisatie en het ministerie van VWS. Inmiddels is het een politiek feit dat de horeca, kunst/cultuur en sportsector per 1 juli aanstaande rookvrij worden. Net zoals in veel landen om ons heen is onze maatschappij hier eenvoudigweg aan toe. Ik ben mij bewust van het feit dat binnen uw achterban nog niet iedereen positief staat tegenover deze maatregel ter bescherming van de werknemer. Tegelijkertijd merk ik dat ook binnen horecaringen een omslag gaande is. Dat blijkt onder meer uit het feit dat steeds meer horecagelegenheden vooruitlopend op 1 juli rookvrij worden. Verder wordt binnen uw branche druk nagedacht over mogelijkheden om met deze verandering zo goed mogelijk om te gaan. Dat juich ik uiteraard toe en acht ik kenmerkend voor de inventiviteit en creativiteit van de horecabranche.

... er sprake moet zijn van proportionaliteit bij de handhaving. Dat wil allereerst zeggen dat gekeken wordt naar het 'totaalplaatje'. Daarbij moet u denken aan vragen als: wat is het beleid in een horecagelegenheid, voldoet dit aan de wettelijke eisen, houdt het personeel zich hier aan door klanten die willen roken waar dat niet mag aan te spreken, enz. Ten tweede geeft de Voedsel en Waren Autoriteit bij een eerste – niet ernstige – overtreding eerst een waarschuwing, waardoor de horecaondernemer in de gelegenheid is om de situatie in zijn gelegenheid in overeenstemming te brengen met de regelgeving. Ik geef hierbij wel expliciet aan dat het moet gaan om niet ernstige overtredingen. En als een horecaondernemer willens en wetens de regelgeving overtreedt, zal er uiteraard direct worden opgetreden.

...Andersom is het zo dat een horecaondernemer die zich aan de regelgeving houdt en er alles aan doet overtredingen daarvan te voorkomen door klanten aan te spreken als zij (willen) roken waar dat niet mag, niet bevreesd hoeft te zijn voor een harde aanpak als een klant onverhoopt toch ergens een sigaret opsteekt.

De Minister van Volksgezondheid,  
Welzijn en Sport,

dr. A. Klink

## ***Inhoudsopgave***

- 5**    **1.    Inleiding**
- 7**    **2.    Het rookverbod**
  - Wat houdt het rookverbod in?
  - Mogelijke gevolgen van het rookverbod
  - Handhaving door de VWA
  - Wanneer doe je het als horecaondernemer goed?
- 11**   **3.    Zonder problemen overgaan op rookvrij**
  - Tips om de overgang naar rookvrij zo gemakkelijk mogelijk te laten verlopen
- 13**   **4.    Faciliteiten voor rokers**
  - Ideeën en tips hoe u rokers kunt blijven ontvangen
- 17**   **5.    Maak van niet-roken een kans!**
  - Aandacht voor de kansen van niet roken
- 18**   **6.    Wat doet Koninklijk Horeca Nederland?**
  - Wat hebben we gedaan?
  - Wat gaan we nog doen?

Als u gaat verbouwen ten behoeve van bijvoorbeeld een rookkamer zorgt u dan dat u over de allerlaatste informatie beschikt (bijvoorbeeld op [www.horeca.org/rookvrij](http://www.horeca.org/rookvrij)). De informatie in deze brochure is gebaseerd op de informatie die wij medio januari 2008 hadden maar kan sindsdien nog veranderd zijn!



# 1. Inleiding

Nu een rookvrije horeca snel nadert zullen we de feiten onder ogen moeten zien en ons als bedrijfstak gaan voorbereiden op een rookvrije toekomst in onze bedrijven. In deze brochure een aantal aandachtspunten dat in vier groepen uiteenvalt:

1. Wat houdt het rookverbod in?
2. Zonder problemen overgaan op rookvrij
3. Mogelijkheden om rokers te faciliteren
4. Kansen van het rookverbod

Tenslotte laten wij u zien wat wij de afgelopen jaren gedaan hebben in het kader van rookbeleid.

Op het moment van dit schrijven is een aantal details rondom het rookverbod nog onduidelijk of niet definitief. Dat is ook de reden dat wij u niet eerder zo uitgebreid hebben kunnen informeren. Dat betekent dat wij u nog geen volledige informatie kunnen geven hoe het er precies uit komt te zien en wat uw mogelijkheden zijn.

Wij zullen u via ons blad, [www.horeca.org/rookvrij](http://www.horeca.org/rookvrij) en de e-mailnieuwsbrief blijven informeren over de laatste ontwikkelingen.





## 2. Het rookverbod

*per 1 juli 2008 zijn de Nederlandse horeca, sport, kunst en cultuur rookvrij*

### Wat houdt het rookverbod in?

De minister wil 'de horeca' rookvrij maken. Nog niet duidelijk is hoe breed hij het begrip horeca gaat uitleggen. De algemeen aanvaarde definitie van horeca is de verkoop en bereiding van maaltijden en dranken voor gebruik ter plaatse en tegen betaling danwel de verstrekking van logies. De minister heeft alle bij het Bedrijfschap Horeca & Catering inschrijfplichtige bedrijven op het oog; de reikwijdte van het rookverbod is dan zeer ruim. Let op: de minister hanteert de term 'inschrijfplichtig' en niet 'ingeschreven'! Dat betekent dat als u niet ingeschreven staat maar dat wel had moeten doen, ook voor uw bedrijf het rookverbod geldt.

In deze definitie zitten nogal wat twijfelgevallen zoals pure afhaalbedrijven (feitelijk is dit detailhandel en geldt hier nu al een rookverbod), ijssalons en snackbars zonder zitgelegenheid, maar ook de sociëteit. Ook hotels (inclusief de kamers) zullen volledig rookvrij moeten worden. Sociëteiten (besloten clubs) zijn inschrijfplichtig bij het Bedrijfschap en vallen dus ook onder het rookverbod.

Voor de duidelijkheid: het maakt dus na 1 juli helemaal niets meer uit of u wel of geen personeel heeft! Constructies waarbij u uw personeel tot aandeelhouder maakt, hebben dus totaal geen effect op het mogen roken in uw bedrijf.

Roken mag nog wel binnen in rookkamers. In deze volledig afgescheiden ruimtes mogen gasten roken, maar er mag **niet bediend** worden. U bent helemaal vrij hoe groot deze ruimte wordt. U mag bij wijze van spreken dus uw hele café (behalve het buffet) inrichten als afsluitbare rookkamer zo lang uw personeel er maar niet hoeft te bedienen.

Ook op niet geheel afgesloten terrassen mogen uw gasten gewoon roken. (Op terrassen) in overdekte winkelcentra en dergelijke mag men straks niet meer roken. De grens tussen terrassen en binnen ligt bij de voorpui. De vraag of deze geheel open is of kan (zoals bij bijvoorbeeld veel strandbedrijven) doet daarbij niet terzake.

Tenten bij bijvoorbeeld festivals worden beschouwd als horeca-inrichtingen. Zelfs als ze aan vier kanten open zijn gelden daarvoor dezelfde regels als voor uw eigenlijke horecabedrijf. Ook stadions met een gesloten dak (bv. de Arena) moeten rookvrij zijn.

Voor horecabedrijven in door de gemeente gesubsidieerde instellingen en bv. sporthallen betekent dit feitelijk een kleine verlichting van de regels. Zij mochten al een rookkamer hebben maar die moest kleiner zijn dan de niet-rokenruimte. Die laatste eis vervalt nu.

Tabaksverkoop in de horeca blijft gewoon toegestaan onder de nieuwe wet, behalve in (horeca bij/in) sportaccommodaties.

Bij partycatering verricht u horecadiensten bij mensen of bedrijven op locatie. Dat zijn dus geen horecalocaties. In principe moet u daar wel voor een rookvrije werkplek zorgen maar gelden niet dezelfde regels als binnen horecabedrijven.

### Mogelijke gevolgen van het rookverbod

In het buitenland is al veel ervaring opgedaan met rookvrije horeca. De belangrijkste ervaringen tot nu toe:

- Een rookverbod heeft vooral effect op de omzet van de natte horeca, dus cafés en discotheken. In deze brochure zullen we dan ook relatief veel aandacht aan deze sectoren besteden. In restaurants daalt de afzet van desserts en koffie;
- Direct na de invoering kan de omzet gedurende een half tot een heel jaar scherp dalen. Na deze gewinnings-



- tijd stijgt de omzet weer terug naar het oude niveau of iets eronder.
- Een deel van de rokers keert de horeca de rug toe of consumeert daar minder, maar dit wordt na verloop van tijd deels gecompenseerd door niet-rokers die dan meer naar de horeca gaan;
  - Vrijwel overal gingen bedrijven failliet. Vaak gaat het dan om óf toch al marginaal draaiende bedrijven (zoals op het Ierse platteland) óf om starters die de omzetdip niet overleefden omdat ze tot de top gefinancierd waren;
  - Vrijwel overal ontstaat een forse behoefte aan buitenverblijven om te roken. In warmere landen zoals het land Italië of de staat Californië is dat geen probleem maar in koudere en nattere landen zetten ondernemers overal overkappingen en dergelijke op om rokers te kunnen blijven ontvangen. In Ierland leidde dit ertoe dat het caféleven zich soms verplaatste naar bijna geheel overkapte 'beer gardens';
  - Rokers vinden samen voor de deur roken absoluut niet ongezeellig. Integendeel, er ontstaat direct een gevoel van solidariteit en daarmee contact;
  - Niet in alle landen worden rookverboden even goed nageleefd: in België en Spanje wordt er de hand mee gelicht.

Als we naar het binnenland kijken dan is er de afgelopen vijf jaar veel gebeurd op het gebied van roken. Al eerder was roken in overheidsgebouwen zoals scholen, ziekenhuizen en bijvoorbeeld gemeentehuizen verboden, maar de eerste echte grote stap werd gezet met de wijziging van de Tabakswet in



2004. Toen werd roken op de werkplek verboden. Bij deze wetwijziging werd dankzij een sterke lobby en het stappenplan Gewoon Gastvrij onder andere de horeca uitgezonderd van de rookvrije werkplek.

Mét de wetwijziging van 2004 werden het niet-roken en rookvrij steeds meer de norm. Onze verwachting is dat u, uw gasten én uw personeel nog wel degelijk zullen moeten wennen aan het niet-roken in uw bedrijf, maar dat de overgang voor uw gasten veel minder groot is dan dat in 2004 het geval zou zijn geweest.

De ervaringen in het buitenland geven aan dat je als bedrijf op 2 manieren kunt reageren op een rookverbod:

1. Probeer rokers alsnog zoveel mogelijk te faciliteren;
2. Richt je meer op niet-rokers.

Het blijkt ook dat bedrijven die het rookverbod op zich af laten komen, het hardst getroffen worden, bv. door een lagere omzet.

### Handhaving door de VWA

De VWA (Voedsel en Waren Autoriteit) zal de handhaving van het rookverbod controleren, net zoals ze dat nu bij kantoren, fabrieken en andere arbeidsplekken al doet. Als er in uw bedrijf een gast een sigaret of sigaar opsteekt is volgens de Tabakswet niet

de gast maar ú strafbaar. Tenzij u aan kunt tonen dat u er alles aan gedaan heeft om dit te voorkomen. Dat begint bij het aanduiden bij de deur dat uw bedrijf rookvrij is. Vervolgens dient u de gast in kwestie te vragen of hij zijn sigaret wil doven, danwel buiten of in de eventuele rookkamer wil gaan roken. In het uiterste geval, als uw gast zich niets aantrekt van uw verzoeken, is er sprake van lokaalvredebreuk. U kunt dan de politie bellen en tevens kunt u hiervan later aangifte doen. U zult begrijpen dat er dan sprake zal zijn van een flink uit de hand gelopen geschil.

Wij kunnen op dit moment niet precies aangeven hoe de VWA dit soort zaken gaat beoordelen bij haar controles.

Een gevolg van het rookverbod zal zijn dat veel gasten buiten gaan roken. Wij verwachten met name bij cafés in woonbuurten en in de stadscentra problemen met overlast op straat. Deels door de toename van het zwerfafval, maar vooral door geluidsoverlast van pratende mensen, glaswerk, meer incidenten en verkeersonveiligheid. Hoe de gemeentes en politie hierop gaan reageren is nog niet te voorspellen.

### Wanneer doe je het als horecaondernemer goed?

Koninklijk Horeca Nederland was en is er voorstander van dat rokers ook strafbaar zijn als ze ondanks het rookverbod toch een sigaret opsteken. Helaas heeft de minister dit niet in de regelgeving opgenomen. Vooral nu ligt de verantwoordelijkheid dus uitsluitend bij de horecaondernemer.

Er bestaat nog enige onduidelijkheid over wanneer je de regels goed uitvoert. Soms kun je er immers niets aan doen als iemand, ondanks allerlei door u genomen maatregelen, toch een sigaret opsteekt. In ieder geval adviseert Koninklijk Horeca Nederland om de volgende stappen te nemen:

1. Maak d.m.v. aanduidingen (bordjes of stickers) duidelijk dat er niet gerookt mag worden. Als u met een afsluitbare rookkamer gaat werken, geef duidelijk aan waar de rookkamer is en maak ook in die rookkamer duidelijk dat daar gerookt mag worden.
2. Instrueer uw personeel over de regels van het roken. Besteed ook bij nieuw personeel aandacht aan het roken.
3. Het is verstandig om dit te documenteren, bijv. door dit als bijlage bij een arbeidsovereenkomst te stoppen of om dit in een personeelsgids op te nemen. Zorg er ook voor dat u die gids achter de bar of op een andere goede plek in uw bedrijf heeft staan.
4. Voer het rookbeleid ook daadwerkelijk uit. Zorg ervoor dat u op die plekken waar dat redelijkerwijs van u verwacht kan worden, zoals direct aan de bar of aan tafels die u kunt zien of die u bedient, uw gasten aanspreekt als zij toch roken.

Met deze 4 stappen moet het in kleine en middelgrote bedrijven mogelijk zijn om het rookverbod op een correcte manier na te leven. In grote bedrijven, zoals een discotheek met 3000 bezoekers, is vooral stap 4 buitengewoon lastig. Ook op hotelkamers is pas achteraf controleerbaar of iemand gerookt heeft. Juist voor deze groepen



bedrijven zou het strafbaar stellen van de roker zelf een nuttig instrument zijn geweest om de horecaondernemer te helpen. De komende tijd zullen we in ieder geval nauwlettend in de gaten houden of de handhavende instantie (VWA) hier op proportionele wijze mee omgaat.

Ondanks dit adviseert Koninklijk Horeca Nederland om in uw huisregels (voor gasten) een passage op te nemen hoe u omgaat met gasten die ondanks het rookverbod toch een sigaret opsteken. Dit kunt u op verschillende manieren invullen.

1. Door uw gasten zelf een boete op te leggen. Dit gebeurt bijvoorbeeld al in sommige hotels.
2. Door een eventuele boete die u krijgt te verhalen op de rokende gast.
3. Door te verzoeken om de sigaret te doven of buiten of in de rookkamer te op te roken. Als uw gast daar geen gehoor aan geeft, zult u hem of haar moeten sommeren om te vertrekken. Dit laatste kan ook gebeuren in combinatie met een lokaalverbod.

Uiteraard kunt u deze drie benaderingen met elkaar combineren. Zorg ervoor dat uw huisregels duidelijk zijn voor uw gasten.

Het aanspreken van uw gasten op hun rookgedrag komt wellicht niet sympathiek over; ook u zit er niet op te wachten om politieagent te spelen. Koninklijk Horeca Nederland begrijpt dat het niet altijd strookt met uw opvattingen over gastvrijheid.

Aan de andere kant weten al uw gasten dat zij vanaf 1 juli 2008 niet meer overal mogen roken. Doen zij dat toch, dan bezorgen zij u willens en wetens het risico dat u een boete krijgt. Die boete begint bij € 300 en kan uiteindelijk oplopen tot €2.400. Bovendien is het natuurlijk zo dat uw gasten zich aan alle regels van uw bedrijf moeten houden. Als zij dat niet doen, weten zij dat zij sancties kunnen verwachten. Of het nu om hun rookgedrag gaat of om agressie, drugs of andere vormen van overlast.

- bij het Bedrijfschap inschrijfplichtige horecabedrijven moeten per 1 juli rookvrij zijn
- u mag een afsluitbare rookkamer aanwijzen; hier mag u niet bedienen
- op terrassen en buiten mogen uw gasten wel roken
- het maakt niet uit of u wel of geen personeel heeft
- u mag tabak blijven verkopen.
- bereidt u zich in ieder geval voor!



# 3. Zonder problemen overgaan op rookvrij

## Reserveer voor omzetverlies tweede helft 2008!

De kans is groot dat uw omzet de eerste maanden een dip zal laten zien. Afgaande op de ervaringen uit het buitenland zal dit tijdelijk zijn. U zult er echter wel rekening mee moeten houden dat u een aantal maanden met verlies zult moeten werken. Zorg dat uw balans een stootje kan hebben!

## Contact gemeente

Nu de eisen aan rookkamers en overkappingen (waaronder gerookt mag worden) in grote lijnen bekend zijn, adviseren wij u zo snel mogelijk contact op te nemen met de gemeente voor eventuele vergunningen. Gaat u binnen verbouwen dan is het ook aan te raden om met de brandweer contact op te nemen.

## Informeer uw gasten

De eerste dagen van het rookverbod zult u aan uw gasten moeten vertellen dat uw bedrijf rookvrij wordt. Het beste kunt u dat enkele maanden tot weken van tevoren aankondigen. Uiteraard zal niet iedereen daar even blij mee zijn. Leg mensen dan om te beginnen uit dat u dit wettelijk verplicht bent. Wijs ze ook op de voordelen zoals een schonere lucht, beter voor de gezondheid, etc. en op de mogelijkheid om buiten of in de rookkamer te roken (indien aanwezig). Zorg tenslotte dat u per 1 juli bij de voordeur aangeeft dat uw bedrijf rookvrij is. Wij zullen u daartoe eind juni een sticker toezenden. Deze aanduiding is wettelijk verplicht.

Kijk ook eens of u op de avond van 30 juni, de laatste dag voor het rookverbod) iets ludieks kunt doen, bijvoorbeeld een smokingparty met

uiteraard heren in smoking! Het ministerie van VWS zal met een postbus 51-campagne duidelijk maken dat de Nederlandse horeca, sport, kunst en cultuur per 1 juli 2008 rookvrij zullen zijn.

## Bied een alternatief

Zeker in het begin is het van belang om mogelijkheden te bieden om bij of indien mogelijk in uw bedrijf in een rookkamer nog te kunnen roken want anders verliest u gasten aan collega's die deze mogelijkheden wél bieden. Zie voor de mogelijkheden Hoofdstuk 4 (pagina 13).

## Roken en hotelkamers

Ook op hotelkamers en dergelijke mogen gasten per 1 juli niet meer roken. Handhaving hier zult u echter op een andere manier moeten regelen dan in ruimtes waar u altijd personeel heeft zoals in het restaurant of in de lounge.

Sommige hotels die nu al rookvrij zijn werken met boetes voor gasten die

toch roken vanwege extra schoonmaakkosten. Op onze website vindt u daarvoor een modelbrief. Dat zal wat minder gemakkelijk worden omdat rokers nu nog kunnen kiezen tussen rookvrije en 'gewone' kamers en het niet strookt met ieders opvattingen over gastvrijheid. De rookmelders kunnen ook sigarettenrook signaleren, waarna u uw gast kunt informeren dat roken niet toegestaan is. Wij hebben echter ook al berichten gekregen dat rookmelders op kamers gesaboteerd worden door gasten om rustig te kunnen roken. Het beste alternatief is dat u een mooi balkon heeft waar men kan roken of in uw hotel een rookkamer inricht.

## Rokend personeel

Een rookvrije werkplek is natuurlijk heel mooi, maar vooral in cafés rookt een zeer grote meerderheid van de medewerkers. En veel horecaondernemers steken graag zelf een sigaret op. Ook dat is na 1 juli 2008 niet meer mogelijk, ook niet na sluitingstijd.





U zult met uw personeel dus afspraken moeten maken over roken want in veruit de meeste bedrijven is rokend personeel voor de deur ook geen gezicht en in kleinere bedrijven móet er iemand achter de bar staan.

Nog los van de vraag of u roken nú nog toestaat voor en achter de schermen zult u uw huisregels voor het personeel aan moeten passen. Dat kan heel simpel: roken onder werktijd is verboden of u wijst een plek aan waar dat kan, mits uiteraard de bar of receptie niet onbemand en uit het zicht achterblijft. In een groot bedrijf kunt u wellicht een rookkamer binnen inrichten voor uw personeel. Of kijk eens of u achter op de patio iets kunt regelen. Bedenk wel dat dit een extra risico inhoudt, bijvoorbeeld als het gaat om overvallen. Het aantal overvallers dat binnenkomt via de achterdeur is aanzienlijk.

De huisregels legt u vast in een Arbeids- of Huishoudelijk Reglement; een model hiervan vindt u op onze website, [www.horeca.org](http://www.horeca.org).

### Zelf stoppen met roken

Een andere insteek is dat u uw personeel een stopcursus aanbiedt, gezamenlijk te volgen. En als u rookt doet u natuurlijk zelf ook mee! Misschien kunt u uw vaste gasten hier ook voor uitnodigen.

### Een nieuw luchtje in uw bedrijf?

Het lijkt ons wat ver gezocht, maar een Britse exploitant van ongeveer tweeduizend cafés wil zijn horecagelegenheden voorzien van een lekker geurtje. De pubs kampen namelijk met een nieuw probleem sinds het Engelse rookverbod van vorig jaar (2007). Tot die dag verdoezelde de sigarettenrook de onsmakelijke geur van verschaald bier, zweet en andere stank. Mocht dit ook in uw bedrijf gebeuren dan kunt u dit met een lekker geurtje bestrijden. Maak rond 1 juli uw bedrijf eens grondig schoon, zodat de rooklucht er meteen uit is.

### Tijdelijk omzetverlies: reserveren en personeelskosten

Op basis van de ervaringen uit het buitenland verwachten wij een (tijdelijke) omzetsdip. Indien mogelijk en noodzakelijk adviseren wij u om een tijdelijke reserve aan te houden mocht het (tijdelijk) heel erg tegenvallen met de omzet. Werkt u in de zomerperiode met tijdelijke en meer flexibele krachten, houdt u dan scherp de verhouding gewerkte uren versus omzet in de gaten. Stuur uw personeelsinzet desnoods bij.

### Geluidsoverlast buiten

Op grond van ervaringen uit het buitenland verwachten wij dat er veel gasten buiten voor horecabedrijven

zullen gaan roken. De kans is groot dat dit geluidsoverlast oplevert. Probeer de plek waar uw gasten staan, zo te sturen dat de overlast voor de buurt minimaal is.

### Peuken op de grond

Met het buiten roken zal de hoeveelheid zwerfafval in de vorm van peuken toenemen. Zorg dat u een of meer stevige asbakken buiten heeft staan en veeg de omgeving van uw bedrijf, zeker de rookplek, na sluiting even aan. Zo zorgt u ervoor dat uw bedrijf er goed uit blijft zien.

### Glaswerk mee naar buiten

In veel gemeenten is drinken buiten aangewezen terrassen niet toegestaan. Als u geen terras heeft mogen gasten die buiten gaan roken, hun glas dus niet meenemen. Dit staat nog even los van de vraag of u dat zelf wel wilt. Bij bedrijven met een portier of in kleine bedrijven zal dit niet zo'n probleem zijn, maar bij bijvoorbeeld wat grotere cafés en in discotheken – ook met portier – wel. Probeer hier in ieder geval een duidelijke koers in te varen en maak dit kenbaar aan uw gasten en personeel.

- reserveer voor eventueel omzetverlies in de tweede helft van dit jaar
- communiceer vooraf al over het rookverbod
- bied een alternatief: binnen of buiten
- let op geluidsoverlast en zwerfvuil van peuken buiten
- ook uw personeel mag niet meer binnen roken

# 4. Faciliteiten voor rokers

## De rookkamer in uw bedrijf

Zoals gezegd is er de mogelijkheid om een afsluitbaar deel van uw bedrijf tot rookkamer te maken, echter zonder bediening. Bij de ingang naar deze ruimte dient u aan te geven dat dit een ruimte voor rokers is. Er zijn al ideeën geopperd om een lopende band van de bar naar de rookkamer te maken zoals in een sushibar!

Als u een rookkamer in uw bedrijf gaat inrichten, houdt u dan rekening met de inrichtingseisen uit de Drank- en Horecawet en de brandveiligheid (vluchtroutes!). Het is verder niet de bedoeling dat toiletten of zelfs de ingang alleen via de rookkamer bereikbaar zijn. Neem voor de zekerheid ook contact op met de brandweer, zeker als nooduitgangen alleen bereikbaar zijn via de rookkamer. In principe zult u geen bouwvergunning nodig hebben voor een eenvoudige afscheiding.

In het geval u een rookkamer in een café of discotheek gaat inrichten dan verdient het veruit de voorkeur om de afscheiding doorzichtig te maken. Het grootste voordeel is dat u en uw personeel zicht houden op wat er gebeurt en ten tweede blijven de rookkamer en de gasten binnen deel uitmaken van het totale gebeuren in uw bedrijf.

Voor de goede orde: er mag niet bediend worden in een rookkamer! U en uw personeel mogen er wel komen om tussenbeide te komen als er een probleem dreigt te ontstaan.

In het geval dat u zalen heeft, kunt u naar willekeur zalen aanwijzen als zijnde niet roken of wel roken. Bedenk wel dat u in rookzalen niet mag bedie-

nen. In geval van vergaderzalen zal dat niet zo'n probleem zijn, maar als u er een bruiloft heeft dan wordt het lastig! Bij dit soort partijen kunt u één zaal aanwijzen als rookkamer waar uw personeel niet bedient.

Restaurants en hotels kunnen een speciale rooksuite inrichten waar mensen zich na de maaltijd of vanuit hun kamer terug kunnen trekken met een mooie sigaar.

Als u een pand huurt zullen eventuele verbouwingskosten voor uw rekening komen. Overleg met verhuurder is aan te raden, zeker als u niet zomaar van alles mag veranderen aan het bedrijf. Bovendien is verhuurder wellicht bereid om mee te denken. Dit geldt ook voor overkappingen en dergelijke.

## Rookfaciliteiten buiten

Er mag dan binnen niet meer gerookt

worden (met uitzondering van rookkamers), buiten mogen uw gasten nog wel roken. Wat er precies toegestaan is, verschilt per gemeente. In sommige gemeenten is het staand nuttigen van drank óp uw terras niet toegestaan, bij andere gemeenten alleen buiten uw terras niet. In weer andere gemeenten zijn er helemaal geen regels voor het nuttigen van drank rondom horecabedrijven. De verwachting is wel dat als rokers op grote schaal buiten gaan roken en dit mogelijk overlast veroorzaakt, gemeenten de regels voor het nuttigen van drank zullen aanscherpen. Kijk bij uw gemeente wat er mag en niet mag. Alleen roken (dus geen drank) buiten zal niet direct problemen opleveren maar ook dan kunt u (op termijn) klachten krijgen over overlast.

De nieuwe Tabakswet staat buiten roken onder overkappingen toe. Voor-





waarde is dat de overkapping aan minimaal één zijde open is. Uw personeel mag hier gewoon bedienen.

Afhankelijk van wat er in uw gemeente mag én de mogelijkheden vóór en achter uw pand kunt u buiten voorzieningen treffen voor rokers. Daar horen bijvoorbeeld bij een luifel, zo mogelijk verwarming, een statafel met eventueel krukken en asbakken op die tafel of hangend aan de muur. Probeer de buitenruimte, als dat kan zoveel mogelijk dezelfde uitstraling te geven als binnen.

De ervaringen in het buitenland zijn dat rokers het samen buiten roken erg gezellig vinden; in Engeland bestaat hier een term voor: smirten, een samentrekking van smoke en flirten. U zult wel extra uw best moeten doen om de omzet onder deze groepjes op peil te houden! In Ierland hebben cafés op grote schaal achter hun bedrijf 'beer gardens' gebouwd die eigenlijk vooral bedoeld zijn om roken te kunnen blijven faciliteren. Feitelijk hebben zij hun café naar buiten verplaatst!

Als u de mogelijkheid heeft maak dan buiten bij voorkeur de rookkamer aan de achterkant van uw bedrijf. Wij hebben ook al ondernemers gesproken die een wenteltrap naar het dak willen maken! Wij verwachten aan de voorkant problemen in gemeenten met een eenrichtingverkeerbeleid voor sluitingstijden, bij bedrijven waar in het weekeinde een wachtrij voor de deur staat en met glazen, overlast en vervuiling op straat. Dan hebben we het nog niet over de veiligheid in straten met druk verkeer.

Wilt u aan de slag met luifels en terrasverwarming informeer dan zo snel mogelijk bij uw gemeente naar de voorwaarden en vergunningeisen. Het realiseren van overkappingen en dergelijke kan door vergunningperikelen langer duren dan u zou verwachten!

### Pui

Een aantal bedrijven, bijvoorbeeld op echte uitgaanspleinen en het strand, heeft een pui die zij deels of geheel open hebben staan. Dit betekent niet dat er dan binnen gerookt mag

worden. De grens is de pui; erbuiten mag gerookt worden, erbinnen niet. Ongetwijfeld zal dit op gezette tijden een discussie ontlokken bij mensen die op het eerste tafeltje binnen zitten en zien dat er één tafel verder (buiten) wel gerookt wordt.

Zorg ervoor dat er binnen ook daadwerkelijk niet gerookt wordt. Als u bijvoorbeeld permanent de hele pui heeft verwijderd, kan er een ingewikkelde discussie ontstaan of uw bedrijf wel voldoet aan de inrichtingseisen Drank- en Horecawet. Die stelt immers dat een horecalokaliteit bestaat uit een afgesloten ruimte. Dus mocht u – wat al onwaarschijnlijk is – deze discussie 'winnen' op basis van de Tabakswet, dan verliest u het op de Drank- en Horecawet.

### Een bar in het raam

Aangezien buiten op het terras roken gewoon nog is toegestaan zou het een mogelijkheid zijn om de bar als het ware in het raam te plaatsen waarbij uw personeel binnen staat en uw gasten buiten zitten. Dit kan

natuurlijk alleen als u een terras heeft met een luifel en liefst verwarming.

Op grond van de Drank- en Horecawet is dit toegestaan. Wel geldt in een aantal gemeenten een verbod of beperking op de loketverkoop van drank. Als u dit wilt doen, vraag dan ook bij uw gemeente na of dit toegestaan is.

### Zelfbediening

Een ander idee is om meer elementen van zelfbediening toe te staan in de rookkamer. Denkt u bijvoorbeeld aan een tapje waar een groepje gasten een vaatje van 5 liter kan kopen en vervolgens zelf kan tappen. Denkt u ook aan buffetrestaurants waarbij de tafels in de rookruimte staan.

### De sociëteit

Ook sociëteiten vallen onder het aanstaande rookverbod. Het heeft voor het rookbeleid dus geen zin om uw bedrijf om te vormen tot een besloten club met lidmaatschappen. Het maakt ook niet uit of u met of zonder personeel (bijvoorbeeld alleen met vrijwilligers) werkt.

### Roken en hotelkamers

Eigenlijk is de enige redelijke mogelijkheid om hotelgasten te laten roken, op het balkon bij hun hotelkamer. Als u een balkon heeft, geef dat dan ook op de kamer aan. Daarmee biedt u een alternatief. Misschien wordt dit wel een ‘unique selling point’ waarmee u gasten naar uw bedrijf kunt halen.



### Supersmoker en andere sigarettenvervangers

De Supersmoker is een apparaatje dat lijkt op een sigaret, maar van plastic is gemaakt. Door middel van een vulling kan de gebruiker ervan nicotine tot zich nemen zonder dat tabaksrook wordt afgescheiden. Voor een aantal rokers is de Supersmoker daarom een goed alternatief voor het traditionele roken, omdat het qua beleving – in tegenstelling tot het plakken van nicotinepleisters – veel op de handelingen van het roken lijkt. Omdat de Supersmoker geen product is zoals beschreven in de Tabakswet, mag iemand in uw bedrijf gewoon roken met de Supersmoker.

Bij het ter perse gaan van deze special, was nog niet bekend of minister Klink de verkoop van de Supersmoker eventueel gaat verbieden. Nicotine valt in principe namelijk onder de categorie van medicijnen en er zou daarom een vergunning nodig zijn voor de fabrikant.

Een roker met een Supersmoker ziet er, zeker van enige afstand, niet anders

uit dan een roker met een traditionele sigaret. Er wordt bijv. ook een soort van damp uitgeblazen door de roker na het inhaleren en de punt van de Supersmoker gloeit net als een gewone sigaret. Voor u en uw personeel is het dus goed om in de gaten te houden om, wanneer u ziet dat er gerookt wordt, even te checken of dat een Supersmoker is.

Met een waterpijp kan men ook tabak roken maar daar komt wel tabaksrook bij vrij. Om die reden zijn ook waterpijpen straks niet toegestaan.

- voor een rookkamer binnen zult u in principe geen bouwvergunning nodig hebben. Overleg wel met de brandweer
- voor een overkapping of iets dergelijks buiten zult u wel een vergunning nodig hebben
- Supersmokers en andere sigarettenvervangers die geen tabak bevatten en geen tabaksrook afscheiden mogen uw gasten gewoon gebruiken



# 5. Maak van niet-roken een kans!

## Een stopweekarrangement: je meest rendabele vakantie ooit!

Er zijn tal van bureaus die stoppen met rokencursussen aanbieden. Zeker als u een wat meer afgelegen hotel heeft, kan het een goed idee zijn om in uw hotel samen met een dergelijk bedrijf cursisten gedurende een weekarrangement te laten stoppen met roken.

Het idee erachter is dat er geen verleidingen zijn (tabak, sigaretten) en dat het bureau de deelnemers ondersteunt bij het stoppen.

## Samen met uw gasten een stoppen met rokencursus doen

Het idee is dat u van de nood een deugd maakt en uw gasten uitnodigt om samen te stoppen met roken. Als u een zaaltje boven heeft, kunt u de cursus daar laten geven en zo ook omzettechnisch wellicht nog wat toevoegen.

## Haal nieuwe gasten binnen

Heel veel potentiële horecabezoekers mijden nu de horeca vanwege de rooklucht. Denk ook aan de verhalen van vooral niet-rokers die een avondje uit geweest zijn en vooral vinden dat hun kleren stinken. Hoe we daar ook over mogen denken, voor deze groep mensen zal de horeca weer veel interessanter worden en dat biedt u weer kansen. Denkt u daarbij bijvoorbeeld ook eens aan gezinnen met jonge kinderen. Misschien dat het wel de moeite loont om het totale concept van uw bedrijf aan te passen aan deze nieuwe doelgroepen. Of meer op eten te richten in plaats van drinken.



## De connaisseursclub

Als er nergens meer gerookt mag worden, kan een vrijplaats voor rokers natuurlijk ook de moeite zijn. In de stad New York geldt al enkele jaren een rookverbod. Het overgrote deel van de horeca is daar inderdaad rookvrij maar enkele clubs hebben een vergunning als connaisseursclub: de leden proberen daar de mooiste sigaren. Voor restaurants met een rookkamer in Nederland zou dit een mooie aanvulling zijn voor stille tijden, juist als sigaren verder zo ongeveer nergens meer toegestaan zijn. Houdt u er wel rekening mee dat hier

niet bediend mag worden, dus de 'connaisseurs' moeten zelf de bijbehorende wijn en cognac halen.

- het rookverbod biedt ook heel veel kansen
- kijk wat u met stoppen voor uw personeel en gasten kunt doen
- nieuwe groepen gasten zullen nu de horeca wel gaan bezoeken
- een heel mooie rookkamer kan juist ook weer nieuwe gasten aantrekken

# 6. Wat doet Koninklijk Horeca Nederland?

18

## Wat hebben we gedaan?

De discussie over roken, ook in de horeca, is niet van vandaag of gisteren. Toen in de negentiger jaren in de eerste Amerikaanse staten rookverboden werden ingesteld in pubs en restaurants kon menigeen zich niet voorstellen dat het hier ooit zo ver zou komen, maar de werkelijkheid heeft deze gedachte dus inmiddels ingehaald.

In diezelfde tijd zijn wij begonnen met twee rokenprogramma's Gewoon Gastvrij en Courtesy of Choice, een internationaal programma voor het hogere en zakensegment. Doel was enerzijds om vooral horeca die zich op de internationale gast oriënteerde te faciliteren, omdat hun gasten (met name Amerikanen), destijds al vroegen om rookvrije voorzieningen. Anderzijds wilden wij ook toen al zo veel mogelijk proberen om binnen de horeca keuzemogelijkheden te realiseren om op die manier zo lang mogelijk te voorkomen dat er plotsklaps een algeheel rookverbod ingesteld zou worden.

Het eerste land in Europa dat een rookverbod binnen de horeca invoerde was Ierland, voorjaar 2004. In de eerste maanden van deze 'smoking ban' kende de omzet een behoorlijke dip (tot 15%) en gingen vooral op het platteland veel cafés failliet. Na een half jaar herstelde de omzet zich echter weer, onder andere doordat pubs fors investeerden in overkappingen, beer gardens, etc. waar wel gerookt mocht worden.

Overigens scheelde het bijzonder weinig of de Nederlandse horeca was als eerste van Europa rookvrij geworden. Door een zeer intensieve

lobby van Koninklijk Horeca Nederland is voorkomen dat het rookverbod al in januari 2004 van kracht is geworden. Dit rookverbod kwam er wel voor de reguliere werkplek, maar de horeca werd uitgezonderd.

Wij hebben hierbij steeds vastgehouden aan het uitgangspunt dat de horecaondernemer binnen de maatschappelijke context zo veel mogelijk vrijheid moet behouden om zijn eigen zaak te runnen.

Toch was het tegen de stroom in zwemmen. Door allerlei maatschappelijke ontwikkelingen, zoals een arrest waarin een werkneemster van een postsorteercentrum recht had op een rookvrije werkplek, maar ook politieke ontwikkelingen, namelijk een ingediende motie met dezelfde strekking, werd de druk steeds groter om de maatschappij steeds meer rookvrij te maken. Koninklijk Horeca Nederland moest met een afdoende vorm van zelfregulering komen om uitgezonderd te worden.



Dit resulteerde in het nieuwe programma 'Gewoon Gastvrij' waarbij wij zoveel mogelijk gestimuleerd hebben dat er keuzemogelijkheden kwamen tussen roken en rookvrij. En dat het ook zo veel mogelijk duidelijk moest zijn waar je wel en niet mocht roken. Met minister Hoogervorst hebben we daarom streefcijfers afgesproken over percentages bedrijven met een rookvrije zone, die geheel rookvrij waren, die een aanduiding hadden, etc.

Bij de eerste evaluaties met het ministerie bleven we achter maar voorjaar 2007 bleek uit onderzoek dat de meeste streefpercentages gehaald waren. Desalniettemin besloot in juli 2007 de nieuwe minister van VWS, minister Klink, dat per 1 juli 2008 de gehele horeca rookvrij moest worden. Wij hebben op een aantal punten aanpassingen bepleit die deels zijn overgenomen. Zoals de mogelijkheid om toch nog een rookkamer te creëren en roken op terrassen toe te staan.

Na instemming van de Tweede Kamer ontstond daarmee een nieuwe situatie: rookvrij per 1 juli 2008 is een gegeven en de nieuwe opdracht werd: hoe gaan wij dat als Nederlandse horeca zo goed mogelijk implementeren. Daarbij moet gezegd worden dat de afgelopen jaren steeds meer ondernemers ook voorstander werden van een rookverbod. Vooral bij de hotels en restaurants zijn veel voorstanders van invoering van een rookvrij beleid, terwijl bij cafés en discotheken een rookverbod nog steeds veel tegenstand oproept.

## Wat gaan we nog doen?

De komende tijd zullen wij verschillende activiteiten ondernemen om de invoering van het rookverbod zo positief mogelijk voor onze branche uit te laten pakken. Verder zullen wij u helpen met materialen, modellen en tips hoe u zo soepel mogelijk overgaat naar een rookvrij bedrijf.

- wij houden bij de behandeling in de Tweede Kamer in de gaten of er geen onwerkbaar wijzigingsvoorstellen gedaan worden
- de VWA zal vooraf aangeven hoe zij de controle zal aanpakken. Wij zullen vooraf maar ook achteraf in de gaten houden of de wijze van beoordelen, controleren en eventueel straffen (waarschuwingen, boetes) redelijk is
- op onze website [www.horeca.org/rookvrij](http://www.horeca.org/rookvrij) vindt u aangepaste modellen voor het huishoudelijk reglement voor uw personeel en huisregels voor uw gasten
- wij zullen alle leden eind juni een Gewoon Gastvrij-rookvrijsticker toezenden; door deze op te hangen voldoet u straks aan uw verplichting om aan te geven dat uw bedrijf rookvrij is
- als u een rookruimte gaat inrichten kunt u bij ons daar aparte stickers voor bestellen. Hiermee geeft u buiten aan dat u een rookruimte heeft en u krijgt een sticker om de rookruimte zelf mee aan te duiden. Dat laatste moet namelijk ook van de nieuwe wet

- naarmate er meer details bekend worden over bijvoorbeeld rookruimtes, terrassen of bijzondere gevallen zullen we dat via de e-mailnieuwsbrief en [www.horeca.org/rookvrij](http://www.horeca.org/rookvrij) publiceren; we blijven u dus informeren
- waar mogelijk zullen wij tips en ideeën van collega's publiceren om de gevolgen van het rookverbod op te vangen of er juist een kans van te maken
- waar nodig zullen we op gemeentelijk niveau stimuleren dat vergunningen voor terrasoverkappingen en dergelijke versneld worden behandeld
- uiteraard zullen wij de maanden na invoering van het rookverbod blijven monitoren hoe dit uitpakt voor onze branche en zo nodig aandacht vragen voor struikelblokken of juist kansen

- de afgelopen jaren hebben wij ons vooral gericht op uw vrijheid om roken al dan niet toe te staan
- wij hebben met Gewoon Gastvrij rookvrije mogelijkheden in de horeca gestimuleerd
- nu er een rookverbod eraan komt zullen wij daar zo goed mogelijk op in moeten springen
- wij blijven u informeren
- waar nodig zullen we bij proberen te sturen in de regelgeving en handhaving



**Koninklijk Horeca Nederland**

Postbus 566 3440 AN Woerden

Pelmolenlaan 10 3447 GW Woerden Tel. 0348 489 489 Fax 0348 489 400  
info@horeca.org www.horeca.org KvK nr. V 40482082