

1) Gibt es in Ihrem Lokal eine Nichtraucherzone?

JA (2 Punkte) NEIN (0 Punkte) → weiter zu Frage 1.1.

1.1. Planen Sie in Ihrem Lokal die Umsetzung eines Nichtraucherbereiches?

NEIN (0 Punkte) JA (1 Punkt)

2) Ist diese von der Raucherzone räumlich abgetrennt?

JA (3 Punkte) NEIN (0 Punkte) → weiter zu Frage 2.1.

2.1. Wurde eine Belüftungsanlage nach den gesetzlich vorgeschriebenen Richtlinien installiert?

NEIN (0 Punkte) JA (1 Punkt)

3) Ist der räumlich getrennte Nichtraucherraum separat belüftet?

JA (2 Punkte) NEIN (0 Punkte)

4) Verhindert eine immer geschlossene bzw. selbst schließende Tür das Eindringen des Rauches in den Nichtraucherbereich?

JA (4 Punkte) NEIN (0 Punkte)

5) Wird den Angestellten freigestellt, ob sie im Raucherbereich servieren?

JA (3 Punkte) NEIN (0 Punkte) → weiter zu Frage 5.1

5.1. Müssen Lehrlinge oder schwangere Mitarbeiterinnen im Raucherbereich arbeiten?

NEIN (1 Punkt) JA (0 Punkte)

6) Ist der Nichtraucherbereich flächenmäßig größer als der Raucherbereich?

JA (2 Punkte) NEIN (0 Punkte)

7) Ist die Nichtraucherzone vom Eingang aus erreichbar, ohne dass die Gäste durch die Raucherzone müssen?

JA (2 Punkte) NEIN (0 Punkte)

8) Darf in Ausnahmefällen (z.B. Feiern) im Nichtraucherraum geraucht werden?

JA (0 Punkte) NEIN (2 Punkte)

Summe: Punkte

Ergebnisse:

0-4 Punkte:

In Ihrem Lokal sind Ihre Mitarbeiter/innen und Ihre Gäste dem Passivrauch stark ausgesetzt. Auch Filtersysteme und räumliche Trennung der Bereiche (sofern Zugänge nicht ständig geschlossen und abgedichtet sind) bieten keinen ausreichenden Schutz. Durch die ständige Schadstoffbelastung ist eine Beeinträchtigung der Gesundheit sehr wahrscheinlich. Überlegen Sie, ob ein separat abgetrennter Nichtraucherbereich nicht ein Gewinn für Ihren Gastronomiebetrieb sein könnte. Entwickeln Sie eine Strategie und einen Umsetzungsplan und informieren Sie vor der Umsetzung Ihre Gäste und Mitarbeiter/innen!

5-10 Punkte:

Sie haben bereits einige Punkte zum Nichtraucherschutz beachtet. Bedenken Sie, dass ein Nichtraucherbereich nur Sinn macht, wenn er räumlich abgetrennt ist und kein Rauch eindringen kann. Auch der Zugang zu den Nichtraucherzonen und Toiletten soll nicht durch Raucherräume führen, um die Passivrauchbelastung so gering wie möglich zu halten. Grenzen Sie Raucherbereiche deutlich ein und beschildern Sie diese ausreichend für Ihre Gäste.

10-15 Punkte:

Sie haben bereits viel für den Nichtraucherschutz in Ihrem Gastronomiebetrieb getan und sind auf einem guten Weg. Überlegen Sie, ob Ihre Gäste und Mitarbeiter/innen dennoch in bestimmten Situationen dem Passivrauch ausgesetzt sind. Vielleicht haben Sie durch den Fragebogen auch Anregungen für weitere Verbesserungen erhalten.

16-20 Punkte:

Gratulation! Die Gesundheit Ihrer Gäste und Mitarbeiter/innen ist Ihnen ein wichtiges Anliegen, denn Sie haben fast alle Kriterien für den Nichtraucherschutz erfüllt. Sie sind bereits jetzt ein Vorbild für andere Gastronomiebetriebe und helfen, den Weg zu völlig rauchfreien Gaststätten zu ebnen.

Zum Zwecke der Gesundheitsförderung wäre es sinnvoll, Informationsmaterialien zur Raucherentwöhnung in Ihrem Lokal aufzulegen. Informationen dazu finden Sie auf www.rauchertelefon.at oder direkt unter der Nummer 0810 810 013 (Montag bis Freitag von 13:00-18:00).