



# Die R-FRAGE

Das Rauchverbot betrifft fast jeden. Zum Positiven die Nichtraucher, darunter die fast militanten „Früher einmal-Raucher“. Zum Negativen: Gäste wie mich, die eine Zigarre nach einem gepflegten Essen unter Gleichgesinnten für ein gastronomisches Kulturgut halten, das es zu pflegen gilt.

**W**enn ich es mir recht überlege, fordert mich das neue Gesetz ganz schön in meiner Gewohnheit. Viele Raucher sprechen von Freiheit, Nichtraucher von der Verletzung ihrer Gesundheit. Das will ich nicht! Ich lasse mich gerne fordern, etwas das Unternehmer als positiv empfinden. Also, liebe Unternehmer-Gastronomen, lassen Sie uns das Rauchverbot als positive Herausforderung sehen, den prophezeiten Gästerrückgang als „Worst Case“ anzunehmen und diesem entgegenzuwirken. Aber wie?

## 1. Der bayerische Ansatz: Raufen!

Keulenschwingend und mit viel Kriegsgeschrei werfen sich die wackeren Streiter, allen voran Oktoberfestwirte und Kleingastronomen, der Politik entgegen. Zugegeben, es ist schwierig das Rauchverbot in den großen Zelten zu kontrollieren, aber die meisten ausländischen

Gäste dürfen es ja in ihrer Heimat auch nicht. Sogar ein Volksentscheid droht. Aber ich wette, der ginge verloren, denn hier hat stets die Volksvernunft gesiegt. Dennoch: Respekt vor den Streitern. Auch das ist eine Art bayerische Brauchtumpflege.

## 2. Der Vernunft-Ansatz:

Wir leben in einer Zeit, in denen die Tourismusbranche, also Gastronomie und Hotels, ohne Wellnessangebote nicht mehr auskommt. Gesundheit und Ökologie sind in der Wirtschaft der Megatrend schlechthin. Je-

der, der auf diesem Trend surft, verdient bestens – bei steigenden Imagewerten.

## Schnelles Handeln zählt

Kein Unternehmer wird sich sinkende Umsätze leisten wollen. Es kann nicht sein, ins eigene „Totenlied“ einzustimmen, wie es viele Kollegen allen Ernstes zu tun scheinen! Und das mit einer Verdrossenheit, die mich erschüttert. Wer seinen Betrieb wegen des Rauchverbots ruiniert, hat seine unternehmerischen Hausaufgaben nicht gemacht, die da lauten: besser zu sein als die Konkurrenz. Allen Gastronomen – nur in Bayern sieht das Ganze nicht so rosig aus – bietet evtl. die Einrichtung einer originellen Outdoor- oder Hinterzimmer-Raucher-Lounge die Gelegenheit ihren Kollegen die Raucher „abzunehmen“. Die Raucher – Genussraucher wie mich eingeschlossen – werden es Ihnen danken.

## TIPPS FÜR DIE PRAXIS

**Meine Erfahrungen zeigen, dass es meist genügt, den Gästen eine gemütliche Fläche für Rauchpausen anzubieten. Wie wäre es, den Außenbereich vor dem Lokal zur „Rauchbar“ umzuwandeln, z. B. mit**

- Bartischen oder Sideboards entlang der Fassade
- kleinen Stehtischen vor dem Fenster, so dass sich alle Gäste – innen und außen – sehen können
- einem Teppich o. Ä. vor der Tür, der den Raucherbereich eingrenzt
- wärmenden Heizstrahlern und/oder Kissen bzw. kuscheligen Decken
- Markisen, die auch zur Außenwerbung genutzt werden können
- einem Getränkeservice, der auch die Aschenbecher leert damit die Kippen nicht auf dem Boden landen

Weitere Infos: [www.kubecka-coaching.de](http://www.kubecka-coaching.de)

Auf der Suche nach Ideen und Trends reise ich durch die Gastronomie unserer europäischen Nachbarn. Dabei interessiert mich auch deren Lösung der „R-Frage“: Die Pubs der freiheitsliebenden Iren und Schotten lassen sich mit unseren Kneipen und Gaststätten gut vergleichen. Ich entdecke eine große Gelassenheit, mit welcher der R-Frage dort von allen Beteiligten begegnet wird. Die Raucher lösen sich dezent von ihren rauchfreien Tischrunden, um sich der von Markisen geschützten und von Heizstrahlern gewärmten Raucherrunde vor dem Lokal auf einen Plausch anzuschließen. Autodächer geparkter Fahrzeuge dienen dabei als Bartheke. So mancher hat hier schon Freundschaften und mehr geschlossen. Ein Jammern hört man nicht. Die meisten finden den Szenenwechsel vor die Tür als Bereicherung des Lokals in seiner wohl wichtigsten Funktion als Bühne und Kommunikationszentrum. Ein anderes Beispiel? Gerne: aus einem großen Hotel im Schwarzwald, in dem ich vor Weihnachten ein Büro zur Raucher-Lounge umfunktionierte – mit Kamin, Weinregalen und einer gemütlichen Tisch- und Sitzlandschaft. Fazit nach drei Wochen: Die meisten Raucher treffen sich dort auf eine Zigarette und gehen dann wieder zu ihrer Tischrunde ins Restaurant zurück.

In den nächsten Ausgaben lesen Sie, wie es gelingt, auch als Nichtraucherbetrieb erfolgreich zu sein. **Arne Kubecka, Dipl.-Betriebswirt (FH), Kempten**