

Inventarislijst correspondentie VWS / Koninklijk Horeca Nederland, ivm stappenplan horeca

Datum	Afzender	Geadresseerde	Aard/inhoud
24-6-2003	Vz VNO + Vz KHN	Minister-president	Brief. Pleidooi voor zelfregulering roken, alcohol en voedselhygiëne in horeca
15-8-2003	Minister VWS	Vz KHN	Brief. Verzoek om voorstellen te doen tot bescherming van de niet-roker in de horeca
1-10-2003	Dir KHN	Minister VWS	Brief. N.a.v. voorgehangen ontwerp-besluit uitzonderingen rookvrije werkplek
3-10-2003	Minister VWS	Bestuur KHN	Afspraken uit overleg 8-9-2003
9-10-2003	Dir-gen volksgezh	Minister	Nota (gedeeltelijk) Rookvrije horeca
14-10-2003	Dir-gen volksgezh	Minister	Nota (gedeeltelijk) Stappenplan rookvrije horeca
22-10-2003	Minister VWS	Bestuur KHN	Brief. Ventilatie is geen optie Horeca in sportinstellingen
1-12-2003	Dir KHN	Minister VWS	Brief. Aanbieden stappenplan Bijlage: 'Gewoon gastvrij'
18-12-2003	Dir-gen volksgezh	Minister	Nota (gedeeltelijk) Brief aan kamer over tabaksmoties
23-12-2003	Minister VWS	Bestuur KHN	Brief. VWS-oordeel over stappenplan komt na ontvangst ventilatie-onderzoek.
13-1-2004	Dir KHN	Minister VWS	Brief. Betreuen vertraging door wachten op ventilatie-onderzoek. Ontvangen graag afschrift opdracht aan TNO/RIVM. Stappenplan is qua tabaksverkoop conform toezegging. Pleidooi voor belangen horeca in sport.
1-3-2004	Minister VWS	Bestuur KHN	Brief. Zorgvuldigheid vergt tijd. Onderzoeksopdracht en literatuurlijst al in uw bezit.
10-3-2004	Minister VWS	Vz TK	Brief. Toezenden brief 1-3-2004
14-4-2004	Dir-gen volksgezh	Minister	Nota (gedeeltelijk) Rookvrije horeca
5-5-2004	Dir KHN	Ministerie VWS	Brief. Bijlage: Verslag gesprek dd. 3-5-2004
6-5-2004	Dir-gen volksgezh	Minister	Nota (gedeeltelijk) Overleg met KHN over rookvrije horeca
7-6-2004	Dir VGP	Dir KHN	Tekstvoorstellen verslag gesprek dd. 3-5-2004
17-8-2004	KHN		Verslag overleg 17-8-2004

lt cas 0/7



Nr.: 03my58133					
Min. v. Alg. Zaken KMP					
26 JUN 2003					
3e Be Hug			P. 2		
W			VNO NCW		

VNO NCW

Zijne Excellentie de Minister President
de heer mr. dr. J.P. Balkenende
Postbus 20001
2500 EA DEN HAAG

Onze ref.
2003\03050.mc.balkenende

Woerden,
24 juni 2003

Doorkiesnummer
0348-489424

Excellentie,

De Vereniging VNO-NCW, de grootste centrale ondernemingsorganisatie, en Koninklijk Horeca Nederland, de ondernemersorganisatie in de horecasector met meer dan 19.500 leden-ondernemers, waarvan het overgrote gedeelte in het kleinbedrijf, vragen graag uw dringende aandacht voor het volgende.

De inzet van het nieuwe Kabinet voor een sterke economie, een slagvaardige overheid – zonder op Europa te willen vooruitlopen - en een veilige samenleving biedt perspectief voor ondernemers in het algemeen en horecaondernemers in het bijzonder.

De beleidsvoornemens in het Regeerakkoord tot herstel van de concurrentiekracht van Nederland en vooral de vermindering van regelzucht en bureaucratie spreken aan. Wij onderschrijven vooral de gedachte dat burgers, ondernemers veel zelf kunnen doen als zij daarvoor maar de ruimte krijgen.

Geheel eens zijn wij het met de uitspraak van het Kabinet dat Nederland er met steeds meer regels niet beter voor komt te staan. In tegendeel, meer regels leidt tot minder handhaafbaarheid, tot minder naleving en tot achteroverleunen van diegenen die eigenlijk van dag tot dag alert zouden moeten zijn. Met als gevolg dat het beoogde resultaat van regels niet wordt gehaald, het draagvlak voor elke nieuwe regel bij voorbaat twijfelachtig is en de politiek langzamerhand ongelooftwaardig wordt.

De horecabedrijfstak wordt de laatste jaren als geen ander geconfronteerd met een regelstroom die zijn weerga niet kent. Waardoor tegenstrijdigheid van regels ontstaat, naleving vrijwel onmogelijk wordt en handhaving door velerlei inspecties alleen maar leidt tot hoge administratieve lasten, en een sterk verminderd draagvlak onder ondernemend Nederland zonder dat het oorspronkelijk beoogde resultaat wordt bereikt.

Bijzonder actueel is de poging van het Ministerie van VWS om via het recht op een rookvrije werkplek het roken in horecagelegenheden uit te bannen. Overigens met instandhouding van de legaliteit van de invoer, verwerking en verkoop van tabaksproducten in Nederland. Een voorbeeld van symboolwetgeving, die in de praktijk niet kan worden nageleefd, laat staan gehandhaafd anders dan door de horecaondernemer verantwoordelijk te stellen voor rokende gasten. Dat stelt

ondernemers voor een onmogelijke taak, brengt hen ten onrechte in diskrediet en tast de geloofwaardigheid van de overheid in ernstige mate aan.

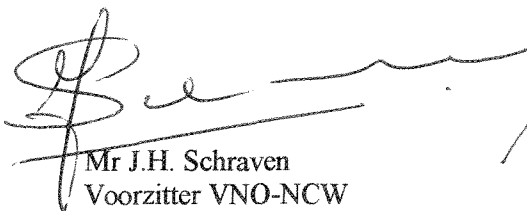
Een ander voorbeeld betreft de pogingen van hetzelfde ministerie om door opname van zogenaamde microbiologische richtwaarden in de hygiëncode van de horeca de voedselveiligheid in de horeca te vergroten. Oftewel om het percentage van 0,0000457 in totaal geregistreerde gevallen van voedselvergiftiging in 2001 (1600 op 3.5 miljard maaltijden) omlaag te brengen. Terwijl ten hoogste 30% van die maaltijden in de horeca wordt genuttigd. Met daaraan gekoppeld een enorme (administratieve) lastenverzwaring voor vooral kleine ondernemers en een rigide handhaving door bestuurlijke -absurd hoge- boetes. Met name gericht op financiële instandhouding van het in dienst genomen corps inspecteurs.

VNO-NCW en Koninklijk Horeca Nederland zijn ervan overtuigd dat de horeca, als daarvoor maar ruimte zou zijn, veel zelf zou kunnen doen. Nog meer dan nu reeds overigens het geval is en zoals op de beleidsterreinen onderwijs en veiligheid buitengewoon succesvol is gebleken.

Ter wille van de geloofwaardigheid van de politiek bij (horeca-)ondernemers, draagvlak voor resultaatgerichte wetgeving en tegen symboolpolitiek onderschrijven wij uw plannen van harte en verzoeken wij u te bewerkstelligen dat de bedrijfstak horeca de nodige ruimte krijgt om, natuurlijk ook tegen financieel-economische en werkgelegenheidsachtergrond, zelf meer te doen. Om te beginnen met dossiers als roken, voedselhygiëne en alcohol.

Uiteraard zijn wij graag bereid tot een nadere toelichting, mocht daartoe bij u de behoefte bestaan.

Hoogachtend,



Mr J.H. Schraven
Voorzitter VNO-NCW



S.J. Geenemans
voorzitter Koninklijk Horeca Nederland

Archief

VWS

Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport

Koninklijk Horeca Nederland
T.a.v. dhr. S.J. Geenemans, voorzitter
Postbus 566
3440 AN WOERDEN

Ons kenmerk
POG/GB 2.399.344
Onderwerp
Rookvrije horeca en voedselveiligheid

Inlichtingen bij
drs. R. Kuiten

Doorkiesnummer
070-3406296

Bijlage(n)

Den Haag

15 AUG 2003

Uw brief

d.d. 24 juni 2003

Geachte heer Geenemans,

Uw brief van 24 juni is door de Minister-President overgedragen aan mijn ministerie. U bent hiervan door het ministerie van Algemene Zaken in kennis gesteld. Hieronder ga ik in op de hoofdpunten uit uw brief.

Rookvrije horeca

In uw brief gaat u in op het recht op een rookvrije werkplek en de gevolgen die dit kan hebben voor de horeca. U verwacht dat een rookvrije horeca in de praktijk niet nageleefd en gehandhaafd zal worden.

Ik deel uw mening niet. Niet-roken is immers steeds meer de sociale norm. Met ingang van 1 januari 2004 zijn werkgevers verplicht zodanige maatregelen te nemen dat werknemers in staat worden gesteld om hun werkzaamheden te verrichten zonder hinder of overlast door roken. Voor het merendeel van de bedrijven in Nederland hoeft dit geen probleem te zijn. Daarbij gaat het immers vaak alleen om de eigen werknemers en eventuele bezoekers. Roken op de werkplek is dan dus niet meer toegestaan. Elk bedrijf kan beslissen of er voor rokers aparte rookruimten worden ingericht. De Tabakswet verplicht hier echter niet toe.

Voor de horeca ligt de situatie moeilijker. De horeca heeft in ieder geval de verplichting om werknemers, daar waar geen publiek komt, een rookvrije werkomgeving te bieden. Tot op heden is roken toegestaan in de voor het publiek toegankelijke delen van horecagelegenheden. Het per 1 januari 2004 volledig rookvrij maken van alle horeca acht ik niet haalbaar. Daarom worden de voor publiek bestemde delen van horecagelegenheden uitgezonderd van de verplichting rookvrij te zijn. Deze uitzondering voor de horeca geldt in ieder geval voor het jaar 2004. Verlenging van deze uitzondering is mogelijk als met de horeca goede afspraken gemaakt kunnen worden over bescherming van de niet-roker. Een volgend ambtelijk overleg hierover tussen Koninklijk Horeca Nederland en VWS staat gepland voor 18 augustus aanstaande. Ik wil u vriendelijk verzoeken in dit overleg duidelijk te maken welke mogelijkheden voor bescherming van de niet-roker u ziet.

Postbus 20350
2500 EJ DEN HAAG
Telefoon (070) 340 79 11
Fax (070) 340 78 34

Bezoekadres:
Parnassusplein 5
2511 VX DEN HAAG

Correspondentie uitsluitend
richten aan het postadres
met vermelding van de
datum en het kenmerk van
deze brief.

Internetadres:
www.minvws.nl

VVFU

Voedselveiligheid

Uw opmerkingen over microbiologische richtwaarden in de hygiëncode voor de horeca deel ik niet. Microbiologische richtwaarden zijn een uiterst nuttig instrument om snel, objectief en relatief goedkoop vast te stellen of de voor de veiligheid kritische punten in bereidingsprocessen van levensmiddelen onder controle zijn (procesbeheersing). Met name grote(re) ondernemingen kunnen daarmee nagaan of hun medewerkers zich houden aan de belangrijkste punten uit de hygiëncode. Daarom is in het Regulier Overleg Warenwet¹ afgesproken dat een goede hygiëncode, waar mogelijk en zinvol, wordt voorzien van microbiologische richtwaarden. Tot op heden houden alle codehouders zich aan deze afspraak en zijn inmiddels ruim twintig nieuwe of herziene hygiëncodes voorzien van dergelijke richtwaarden. Het Bedrijfschap Horeca en Catering is vooralsnog de enige codehouder die deze afspraak weigert uit te voeren, terwijl de hygiëne in de horeca zeker niet beter is dan in andere levensmiddelenbedrijven.

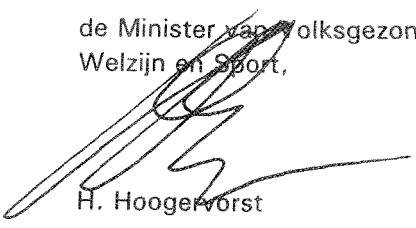
Ondernemers zijn overigens niet verplicht gebruik te maken van deze richtwaarden. Doen zij dat wél, dan is dat eenvoudig te realiseren tegen geringe kosten. Uw suggestie dat het opnemen van richtwaarden in de hygiëncode zou leiden tot een enorme (administratieve) lastenverzwaring is dus onjuist. Een ondernemer die geen richtwaarden wenst te gebruiken, kan daar zonder meer van afzien.

Tenslotte merk ik op dat het gebruik van microbiologische richtwaarden leidt tot doelmatig toezicht door de Voedsel en Waren Autoriteit. Indien daarmee wordt vastgesteld dat een ondernemer het bereidingsproces niet beheerst, dan krijgt die ondernemer eerst de gelegenheid zijn procesvoering te verbeteren. Pas als dat wordt nagelaten kan een boete worden opgelegd. Van rigide handhaving is dus geen sprake.

Ik vertrouw er op u hiermee voldoende te hebben geïnformeerd.

Hoogachtend,

de Minister van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport,


H. Hoogervorst

¹ Aan het Regulier Overleg Warenwet nemen vertegenwoordigers deel van zowel industrie, handel en consumenten als de overheid.

MOG
cc DGV
SPORT in m.
POG-overleg heden.

HORECA
NEDERLAND

Koninklijk Verbond van Ondernemers
in het Horeca- en Aanverwante bedrijf

Postbus 566, 3440 AN WOERDEN

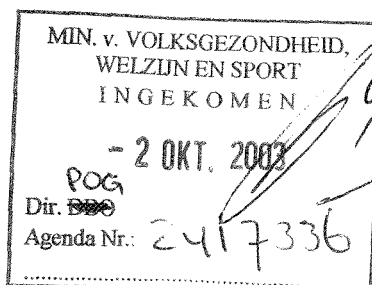
Pelmolenlaan 10, Woerden

Telefoon 0348 - 489489

Telefax 0348 - 489400

Internet: www.horeca.org

Aan de minister van VWS
de heer drs. J.F. Hoogervorst
Postbus 20350
2500 EJ DEN HAAG



Uw ref.

Onze ref.

Woerden,

|rb\csp\021.vws

|1 oktober 2003

Doorkiesnummer

|473

Betreft: **Besluit uitzonderingen rookvrije werkplek**

Excellentie,

Met deze brief reageert Koninklijk Horeca Nederland op het ontwerp Besluit uitzonderingen rookvrije werkplek. In het gesprek op 8 september jl. zijn met u afspraken gemaakt over de uitzonderingspositie van de horeca en het te realiseren stappenplan. Het ontwerp Besluit uitzonderingen rookvrije werkplek wijkt op een aantal cruciale punten af van de gemaakte afspraken.

1. Ventilatie, luchtzuiveringsapparatuur en scheiding

In het ontwerpbesluit staat dat ventilatie- en luchtzuiveringsapparatuur uitgesloten worden als mogelijke maatregel binnen het stappenplan. Daarnaast sluit het ontwerp ook het scheiden van horeca-inrichtingen in gedeelten voor rokers en niet-rokers uit als mogelijke maatregel. Eerstens zijn deze criteria niet afgesproken tijdens ons bestuurlijk overleg van 8 september, maar bovendien maken zij een stappenplan met uiteenlopende en pragmatische oplossingen voor de verschillende bedrijfsoorten bij voorbaat al onmogelijk.

2. Uitzonderingspositie horecabedrijven in gesubsidieerde sportinrichtingen.

Zowel in het Algemeen Overleg van 18 juni 2003 als in het bestuurlijk overleg van 8 september heeft u bevestigd dat horecabedrijven in een sportinrichting op dezelfde manier moeten worden behandeld als andere horecasectoren. Afgesproken is derhalve dat horeca in sportinstellingen een apart onderdeel van het stappenplan zou vormen. Deze afspraak hebben wij uiteraard direct gecommuniceerd naar de relevante achterban. Tot onze verrassing lezen wij in het ontwerp Uitzonderingenbesluit dat commerciële horecabedrijven in gesubsidieerde sportinrichtingen toch niet worden uitgezonderd.

Wij verzoeken u dringend het ontwerp Besluit uitzonderingen rookvrije werkplek op bovenstaande punten te wijzigen conform gemaakte afspraken, opdat wij gezamenlijk tot een haalbaar en effectief stappenplan kunnen komen.

Hoogachtend,

M.H.J. Claes
directeur

c.c. Vaste Kamercommissie VWS



Aan het Bestuur van Koninklijk Horeca Nederland
T.a.v. de heer S.J. Geenemans, voorzitter
Postbus 566
3440 AN WOERDEN

Ons kenmerk	Inlichtingen bij	Doorkiesnummer	Den Haag
POG/GB 2.411.992	drs. R. Kuiten	070-3406296	3 OKT 2003
Onderwerp		Bijlage(n)	Uw brief
Afspraken bestuurlijk overleg			
8 september 2003			

Geachte heer Geenemans,

Op maandag 8 september 2003 heb ik met u overleg gevoerd over drie onderwerpen: het tabaksbeleid, het alcoholbeleid en de hygiëncode voor de horeca. Ik hecht er aan te constateren dat het overleg in goede en constructieve sfeer is verlopen. Wij kwamen dan ook tot een aantal afspraken die ik graag in deze brief aan u wil bevestigen.

Tabaksbeleid

Wij kwamen gezamenlijk tot de conclusie dat een rookvrije horeca op termijn onvermijdelijk is. Tevens gaf u aan dat het draagvlak bij uw achterban nu nog niet voldoende is om dit met ingang van 1 januari 2005 te realiseren. Vervolgens bood ik u aan om deze ingangsdatum uit de AMvB te halen op de uitdrukkelijke voorwaarde dat Koninklijk Horeca Nederland (KHN) een stappenplan ontwikkelt met als einddoel een rookvrije horeca. Dit stappenplan dient voor 1 december 2003 gereed te zijn en een duidelijk tijdpad te bevatten voor het geleidelijk rookvrij worden van de horeca. Gezien de gezondheidsrisico's bij blootstelling aan tabaksrook zal het stappenplan maatregelen moeten bevatten die daadwerkelijk bijdragen aan het beschermen van de gezondheid van werknemers en gasten in de horeca. Ventilatiesystemen kunnen daarbij niet als een afdoende oplossing worden beschouwd.

Alcoholbeleid

Tijdens ons overleg zijn ook enige aspecten van het alcoholbeleid besproken. Zo gaf u aan het wenselijk te vinden dat jonge kopers van alcoholhoudende dranken, net als in de Verenigde Staten, strafbaar worden gesteld. Ik heb u toegezegd dit met de minister van Justitie te zullen bespreken. Ook kwam aan de orde het initiatief van de alcoholbranche om een Platform Alcohol en Jeugd op te gaan richten. Omdat u daarmee aangeeft zich bewust te zijn van uw maatschappelijke verantwoordelijkheid voor de alcoholproblematiek, sta ik hier in beginsel positief tegenover en zie ik uw concrete voorstellen graag tegemoet. Wel gaf ik aan dat er mijns inziens geen behoefte is aan een nieuw overlegorgaan.

VWFS

Het Regulier Overleg Alcoholbeleid fungeert immers al als een platform voor overleg tussen vele betrokken partijen over het alcoholbeleid. Wat onze mogelijke bijdrage aan het Platform betreft: op basis van voormeld plan zal ik besluiten of er op projectbasis samengewerkt kan worden.

Wij spraken ook over het fenomeen van clandestiene schuurfeesten en de rol van de Vereniging van Nederlandse Gemeenten in het tegengaan hiervan. De afgelopen periode heeft u bij de Voedsel en Waren Autoriteit, onderdeel Keuringsdienst van Waren (VWA/KvW), hierover klachten ingediend. Wat dit punt betreft, spraken wij af dat ik de VWA/KvW zal vragen mij te informeren over dit soort illegale horeca-activiteiten. Ik zal u daarover nader berichten.

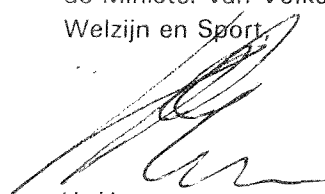
Tot slot kwam aan de orde de drankwettelijke eis dat er altijd een leidinggevende in de horeca-inrichting hoort te zijn, de zogenaamde aanwezigheidseis. U zei dat horecaondernemers problemen ervaren omdat het verloop van bedrijfsleiders tegenwoordig vaak sneller is dan veel gemeenten in staat zijn een vergunning te verlenen. U vroeg mij of leidinggevendenden niet zouden kunnen beschikken over een speciaal pasje, waaruit blijkt dat zij beschikken over het diploma Sociale Hygiëne. Ik zal dat na laten gaan.

Hygiënecode

Met betrekking tot de microbiologische richtwaarden bij de nieuwe hygiënecode voor de horeca heb ik toegezegd via een brief van de VWA nog eens te willen bevestigen dat er van rigide handhaving geen sprake zal zijn. Een ondernemer die zijn proces niet onder controle heeft, krijgt altijd eerst de gelegenheid zijn procesvoering aan te passen alvorens de controleur overgaat tot het opleggen van een boete.

Hoogachtend,

de Minister van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport,



H. Hoogervorst

- Een afschrift van deze brief is verzonden aan:
 - de Eerste en Tweede Kamer;
 - de Minister van Justitie.

Bg/10 c/s 9/10

VVF's

Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport

Directie Preventie en Openbare Gezondheidszorg

Nota

Aan
Minister

± 12/10

Ontworpen door
Rob Kuiten

9/10
R 9/10

Toestelnummer
6296

Voor akkoord

Voor akkoord

Datum

Van

directeur POG

Kenmerk

Datum

de Directeur-Generaal van de
Volksgezondheid

POG/GB 2.418.969

9 oktober 2003

ir. J.I.M. de Goeij

10/10
22nd

Onderwerp

Rookvrije horeca

1. Aanleiding voor deze nota

Deze nota heeft tot doel u tussentijds te informeren over het zelfreguleringstraject naar een rookvrije horeca en uw mening te vragen over de hierbij te volgen strategie. Verder treft u een conceptantwoord aan op de brief van Koninklijk Horeca Nederland (KHN) over het ontwerpbesluit uitzonderingen rookvrije werkplek (bijlage 1).

2. Samenvatting

Rookvrije werkplek/horeca

Op 26 september 2003 heeft de ministerraad ingestemd met het ontwerpbesluit uitzonderingen rookvrije werkplek. Daarin is een uitzondering opgenomen voor de voor het publiek toegankelijke ruimten in horeca-inrichtingen.

In bestuurlijk overleg met KHN op 8 september 2003 is afgesproken dat in het ontwerpbesluit geen datum zal worden opgenomen waarop de uitzondering van de horeca eindigt, mits de horeca voor kerst met een stappenplan komt waaruit blijkt dat concrete stappen gezet worden naar een rookvrije horeca. Daarbij gaat het primair om bescherming van de werknemer in de horeca.

B17110

dep. A 2/10

VVFJ

Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport

Directie Preventie en Openbare Gezondheidszorg

Nota

Aan

Ontworpen door

Minister

Rob Kuiten

Toestelnummer

070-3406296

cc: Stans van Sport + Jeugd

20/10

Voor akkoord

Voor akkoord

Datum

Van

directeur POG

Kenmerk

Datum

de Directeur-Generaal van de Volksgezondheid

POG/GB 2.420.383

14 oktober 2003

ir. J.T.M. de Goeij

17110
B10
u

Onderwerp

Stappenplan rookvrije horeca

1. Aanleiding voor deze nota

Op de nota POG/GB 2.418.969 van 9 oktober (zie bijlage 2) heeft u aangegeven geïnformeerd te willen worden over de stappen die de horeca zou moeten zetten in de richting van een rookvrije horeca. U treft deze informatie aan onder punt 3 van de nota.

2. Beslispunten en advies

Ik adviseer u:

1. kennis te nemen van de informatie onder punt 3;
2. uw voorkeur uit te spreken over een aanpak (zie achterliggende nota; bijlage 2).
3. bijgevoegd conceptantwoord aan KHN te tekenen (bijlage 3).

Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport

VWS

Aan het bestuur van Koninklijk Horeca Nederland
T.a.v. de heer M.H.J. Claes, directeur
Postbus 566
3440 AN WOERDEN

Ons kenmerk
POG/GB 2.419.182
Onderwerp
Besluit uitzonderingen rookvrije werkplek

Inlichtingen bij
drs. R. Kuiten

Doorkiesnummer
070-3406296
Bijlage(n)

Den Haag
22 OKT 2003
Uw brief
d.d. 1 oktober 2003

Geachte heer Claes,

In uw brief van 1 oktober 2003 reageert u op het ontwerpbesluit uitzonderingen rookvrije werkplek dat op 26 september 2003 in het kader van de parlementaire voorhang aan de Kamer is gezonden. In uw ogen wijkt het ontwerpbesluit op onderdelen af van de afspraken die ik met u in het bestuurlijk overleg van 8 september 2003 heb gemaakt.

Uw kritiek richt zich op twee punten: ventilatie en horeca in sportinstellingen. Hieronder ga ik op beide onderwerpen in.

Ventilatie

In het bestuurlijk overleg ben ik volstrekt helder geweest over dit onderwerp. Het gaat om de bescherming van de gezondheid van werknemers. Ventilatie- en luchtzuiveringsapparatuur bieden onvoldoende gezondheidsbescherming. Daarom acht ik een dergelijke maatregel geen afdoende oplossing. In mijn brief van 3 oktober 2003, waarin ik de afspraken van 8 september 2003 naar u heb bevestigd, staat daarover: 'Gezien de gezondheidsrisico's bij blootstelling aan tabaksrook zal het stappenplan maatregelen moeten bevatten die daadwerkelijk bijdragen aan het beschermen van de gezondheid van werknemers en gasten in de horeca. Ventilatiesystemen kunnen daarbij niet als een afdoende oplossing worden beschouwd.'

In de toelichting bij het ontwerpbesluit is dat eveneens duidelijk verwoord: '...het installeren en in werking stellen van ventilatie- en luchtzuiveringsapparatuur biedt geen duurzaam alternatief, omdat dergelijke apparatuur nauwelijks bescherming biedt tegen schadelijke tabaksrook...' Wellicht ten overvloede wijs ik u er op dat ook de ministerraad met deze tekst heeft ingestemd.

Bovenstaande geeft aan dat ik over dit onderwerp een heldere en consistente lijn heb gevolgd, waar ik aan vast blijf houden.

Postbus 20350
2500 EJ DEN HAAG
Telefoon (070) 340 79 11
Fax (070) 340 78 34

Bezoekadres:
Parnassusplein 5
2511 VX DEN HAAG

Correspondentie uitsluitend
richten aan het postadres
met vermelding van de
datum en het kenmerk van
deze brief.

Internetadres:
www.minvws.nl

Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport

Blad

2

Kenmerk

POG/GB 2.419.182


VVF

Horeca in sportinstellingen

Tijdens het Algemeen Overleg van 18 juni 2003 heb ik aangegeven dat het onderscheid tussen gesubsidieerde en niet gesubsidieerde sportkantines uiteindelijk zal verdwijnen en dat daarover met de sportkantines overleg werd gevoerd. Op basis van de gezondheidsschade door tabaksrook en de gedachte dat roken en sport niet samengaan streef ik naar het rookvrij maken van de gehele sportsector. Daarbij wordt echter eerst ruimte geboden aan de sportsector zelf voordat ik een besluit neem over eventuele aanpassing van de regelgeving. In mijn brief van 3 september 2003 aan de Kamer heb ik duidelijk neergezet hoe ik het traject van zelfregulering richting een rookvrije sport voor me zie. Waar u om vraagt, is het terugdraaien van de regelgeving die sinds 1990 van kracht is. Het mag duidelijk zijn dat ik vanwege bovengenoemd traject geenszins van plan ben om reeds bestaande regelgeving in te trekken. In het bestuurlijk overleg van 8 september 2003 heb ik u dit ook niet toegezegd.

Hoogachtend,

de Minister van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport,



H. Hoogervorst

1/2 Minister

cc: POC



Koninklijk Verbond van Ondernemers
in het Horeca- en Aanverwante bedrijf

Postbus 566, 3440 AN WOERDEN

Pelmolenlaan 10, Woerden

Telefoon 0348 - 489489

Telefax 0348 - 489008

Internet: www.horeca.org

WELZIJN EN SPORT

dep
12-01-04

- 4 DEC 2003	
Directie: Pug	2438786
Registratie:	

Aan de minister van VWS
De heer Drs J.F. Hoogervorst
Parnassusplein 5
2511 VX Den Haag

Uw ref.

Onze ref.

Woerden,

Doorkiesnummer

| directie\uc\3151

| 1 december 2003

| 0348-489430

Betreft: **Onder Embargo tot 2 december 13.45 uur stappenplan rookbeleid horeca**

Excellentie,

Conform onze afspraken gemaakt op 8 september jongstleden in het kader van de rookvrije werplek vragen wij uw aandacht voor het volgende.

Koninklijk Horeca Nederland biedt u bij deze het toegezegde stappenplan aan dat door ons in acht weken werd ontwikkeld.

Tijdens het wordingsproces van het plan is vrijwel voortdurend contact geweest met uw ministerie, zodat de grote lijnen al wel reeds bekend zullen zijn.

Wij hopen en verwachten dat u het plan zult onderschrijven als een goede stap om uw Ministerie te helpen haar doelstellingen ten aanzien van het rookgedrag van Nederland te bereiken.

Hoogachtend,

M.H.J. Claes
directeur



KvK nr. V40482082

Op alle gedane offertes en aangegane verplichtingen, zowel mondeling als schriftelijk zijn de algemene Voorwaarden van Koninklijk Horeca Nederland van toepassing, gedeponereerd bij de Kamer van Koophandel onder nummer 3368. Op uw eerste verzoek zenden wij u kosteloos een exemplaar toe.

Gewoon Gastvrij

Stappenplan rookbeleid in de horeca

Koninklijk Horeca Nederland
Woerden, 1 december 2003

Aan de minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport
de heer drs. J.F. Hoogervorst
Postbus 20350
2500 EJ DEN HAAG

aanbiedingsbrief

1 december 2003

0348-489432

Betreft: **Stappenplan rookbeleid in de horeca**

Excellentie,

Zoals afgesproken bieden wij u, mede namens RECRON, bijgaand het stappenplan aan.

Koninklijk Horeca Nederland en RECRON bevelen het plan van harte bij u aan. Wij hopen dat u de inhoud kunt onderschrijven als een uitstekende methode naast andere manieren om de doelstellingen van uw ministerie ten aanzien van het verminderen van het aantal rokers van 28% in 2004 naar 25% in 2007 in Nederland te helpen waarmaken.

Het plan is in een recordtijd ontwikkeld, waardoor wij niet in staat waren de hele achterban extensief te raadplegen. Wel hebben wij de doelstellingen kunnen toetsen op het niveau van onze besturen. Wij hebben het vertrouwen dat onze achterbannen het plan en de doelstellingen onderschrijven.


Koninklijk Horeca Nederland en RECRON staan in de startblokken om, indien U de strekking van het plan onderschrijft, aan te vangen met de uitvoering ervan. Alsdan zullen wij uiteraard de samenwerking zoeken met alle mogelijke relevante organisaties.

Koninklijk Horeca Nederland begrijpt het ontmoedigingsbeleid van het ministerie van VWS, maar wil als gastvrije sector rekening houden met zowel niet-rokende als rokende gasten. Een rookverbod in de horeca kan in deze tijd nog niet op voldoende draagvlak rekenen en zou leiden tot groot banenverlies in onze bedrijfstak.

Wij nemen aan dat het ministerie zijn ontmoedigingsbeleid krachtig doorzet. De doelstellingen uit dit stappenplan zijn dan ook gebaseerd op de doelstelling van het ministerie van VWS om het aantal rokers per jaar met 1% te laten afnemen. Indien het ministerie eerder dan beoogd het percentage rokers in Nederland terugbrengt, zal de horeca sneller rookvrij kunnen worden.

Het stappenplan is een integraal, coherent programma en elke stap kan in onze visie slechts in samenhang met alle andere stappen worden uitgevoerd.

Hoogachtend,



M.H.J. Claes
directeur

Inhoudsopgave

Samenvatting (schematisch)

- I. Inleiding
- II. Opzet zelfregulering
 - 2.1 Inleiding
 - 2.2 Wat verstaan we onder zelfregulering
 - 2.3 Totstandkoming Stappenplan
 - 2.4 Monitoring
 - 2.5 Doorkijk naar rookvrije horeca
- III. Algemene maatregelen
 - 3.1 Inleiding
 - 3.2 Zelfregulering analoog aan Brits systeem
 - 3.2.1 keuze voor Brits systeem
 - 3.2.2. Hoe werkt het handvest?
 - 3.2.3. Ontwikkeling soortgelijk systeem in Nederland
 - 3.3 Rookbeleid horecaonderwijs
 - 3.3.1 Inleiding
 - 3.3.2 Opnemen rookbeleid in examen sociale hygiëne
 - 3.3.3 Rookbeleid in horecaberoepsonderwijs
 - 3.3.4 Doelstellingen
 - 3.4 Luchtbehandelingsystemen
 - 3.4.1 Nut en noodzaak van luchtbehandelingsystemen
 - 3.4.2 Taskforce
 - 3.4.3 Concrete taken werkgroep
 - 3.4.4 Doelstellingen & activiteiten
- IV. Specifiek sectorale maatregelen
 - 4.1 Inleiding
 - 4.2 Hotels
 - 4.3 Restaurants
 - 4.4 Café-barbedrijven
 - 4.5 Sport- en recreatiebedrijven
 - 4.6 Fastfood- en ijsbedrijven
 - 4.7 Discotheken
- V. De werkplek in de horeca
 - 5.1 Recht op een rookvrije werkplek
 - 5.2 Rokende en niet-rokende werknemers
 - 5.3 Deeltijd werken in de horeca
 - 5.4 Rookvrije backoffice
 - 5.5 Ventilatie en personeelsroolatiesystemen
 - 5.6 Communicatie naar gasten en andere oplossingen
 - 5.7 Doelstellingen en activiteiten
- VI. Communicatie, voorlichting en promotie
 - 6.1 Cultuuromslag
 - 6.2 Communicatie & voorlichting over rookbeleid horeca
 - 6.3 Inzetten lokale afdelingen Koninklijk Horeca Nederland
 - 6.4 Doelstellingen en activiteiten

Samenvatting

Samenvatting doelstellingen

	Eind 2004	Eind 2005	Eind 2006	Eind 2007
<i>Aantal rokers in Nederland¹</i>	28%	27%	26%	25%
<i>Doelstellingen Hotels (hoofdstuk 4.2)</i>				
Mogelijkheid tot rookvrij ontbijt	20%	40%	75%	95%
Hotels met aanbod rookvrije kamers	40%	55%	75%	90%
<i>Doelstellingen Restaurants met meer dan 20 tafels (hoofdstuk 4.3)</i>				
Rookvrij ruimte of rookvrije zone	10%	25%	40%	60%
Ventilatie volgens vast te stellen norm	n.v.t.	5%	20%	40%
<i>Doelstellingen Restaurants met 20 tafels en minder (hoofdstuk 4.3)</i>				
Geheel rookvrij	5%	7,5%	12,5%	20%
Rookvrije ruimte of rookvrije zone	10%	15%	25%	40%
Ventilatie volgens vast te stellen norm	n.v.t.	5%	15%	30%
<i>Doelstellingen zelfregulering café-barbedrijven (hoofdstuk 4.4)</i>				
Bekendheid met het zelfreguleringssysteem	25%	50%	90%	95%
Deelname aan zelfreguleringssysteem + externe herkenbaarheid (gevelschildjes)	n.v.t.	35%	50%	75%
Interne herkenbaarheid + rookbeleid op papier	n.v.t.	35%	50%	75%
“good practise” Aanvullende maatregelen (ventilatie volgens strenge norm, rookvrij, rookvrij deel)	n.v.t.	20%	30%	55%
<i>Doelstellingen horeca in sport- en recreatiebedrijven (hoofdstuk 4.5)</i>				
Stoppen met tabaksverkoop	50%	75%	90%	100%
Rookvrij of rookvrije zone	25%	40%	55%	70%
Ventilatie volgens norm	n.v.t.	15%	30%	50%
<i>Doelstellingen horeca in sportinstellingen waar veel kinderen komen(Hoofdstuk 4.5):</i>				
Rookvrij op woensdagmiddag en zaterdag tot 18.00 uur	25%	50%	75%	100%

¹ Doelstelling van het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport

	Eind 2004	Eind 2005	Eind 2006	Eind 2007
<i>Doelstellingen zelfregulering ijsbedrijven (hoofdstuk 4.6)</i>				
Geen verkoop tabak	60%	80%	95%	100%
Rookvrij in ijsbedrijven zonder zitgedeelte	25%	95%	100%	100%
Rookvrij in ijsbedrijven met zitgedeelte	20%	40%	70%	95%
<i>Doelstellingen zelfregulering fastfood- en cafetariabedrijven < 50m2 (hoofdstuk 4.6)</i>				
Geheel rookvrij in bedrijven zonder zitgedeelte	10%	40%	70%	95%
Rookvrije zone in bedrijven met zitgedeelte	10%	25%	50%	80%
<i>Doelstellingen zelfregulering fastfood- en cafetariabedrijven > 50m2 (hoofdstuk 4.6)</i>				
Geheel rookvrij	0%	5%	15%	20%
Rookvrije zone	10%	25%	50%	80%
<i>Doelstellingen zelfregulering discotheken (hoofdstuk 4.7)</i>				
Rookvrije snackcorner (indien van toepassing)	10%	30%	50%	100%
Rookvrije ruimte ²	10%	20%	30%	50%
Ventilatie volgens vast te stellen norm	n.v.t.	15%	25%	50%

² Deze doelstelling geldt voor die discotheken die over meerdere ruimten beschikken.

Samenvatting activiteiten

<i>Ontwikkelen zelfreguleringsstelsel analoog aan Brits stelsel (hoofdstuk 3.2)</i>	
Jaar 2004	Ontwikkelen zelfreguleringsstelsel in Nederland
Juli 2004	Ontwikkelen handvatten voor het kiezen van een rookbeleid
juli 2004	Ontwikkelen handvatten voor het uitdragen van dit rookbeleid
september 2004	Ontwikkelen gevelschildjes (extern)
september 2004	Ontwikkelen interne schildjes/ materiaal waarmee rookbeleid kenbaar wordt gemaakt
november 2004	Toetsen Britse ventilatienorm, en wellicht zelf een norm ontwikkelen
november 2004	Ontwikkelen website t.b.v. zelfreguleringsstelsel
1 januari 2005	Invoering van het stelsel
<i>Activiteiten horeca-onderwijs (hoofdstuk 3.3)</i>	
Medio 2004	Extra exameneis rookbeleid wordt van kracht
Medio 2004	Nieuwe standaard leermiddel komt beschikbaar
1 januari 2005	90% van de ondernemers en leidinggevende is bekend met het rookbeleid
m.i.v. 2006	Leerlingen beroepsonderwijs worden geëxamineerd over het rookbeleid
Voorjaar 2006	Docenten en trainers Sociale Hygiëne zijn volledig toegerust in het onderwijzen van het rookbeleid t.b.v. examen Sociale Hygiëne
<i>Activiteiten luchtbehandelingssystemen (hoofdstuk 3.4)</i>	
Februari 2004	Aanvraag subsidie i.v.m. kennispositie en haalbaarheid
Februari 2004	Oprichten van de werkgroep van Koninklijk Horeca Nederland en aansluiting realiseren bij taskforce TVVL/ISSO/REVHA werkzaamheden
Najaar 2004	Richtlijnen voor ventilatiesystemen en bouwkundige voorzieningen gereed
Najaar 2004	Start haalbaarheidsonderzoek/praktijkexperiment
Maart 2005	Concepten voor horeca gereed
April 2005	Uitrol ventilatie- en luchtzuiveringsconcepten via communicatiekanalen
<i>Activiteiten kinderrijke horeca algemeen (hoofdstuk 4.1)</i>	
September 2004	Voorlichtingsmateriaal ontwikkeld voor horecabedrijven gericht op kinderen.
<i>Activiteiten sector hotels (hoofdstuk 4.2)</i>	
1 januari 2004	Aanpassen hotelclassificatie door als extra eis te stellen aan hotels met minimaal 3 sterren, dat zij rookvrije kamers moeten aanbieden.
1 april 2004	Communicatieplan "rookbeleid in hotels" schrijven → doelstellingen stappenplan communiceren
1 Juli 2004	Informatiepakket voor ondernemers "rookbeleid in hotels" gereed
Medio 2004	Starten met pilot rookvrij hotel
<i>Activiteiten sector restaurants (hoofdstuk 4.3)</i>	
1 april 2004	Communicatieplan "rookbeleid in restaurants" schrijven → doelstellingen stappenplan communiceren
1 mei 2004	Starten met pilot rookvrij pannenkoekenrestaurant
1 Juli 2004	Informatiepakket voor ondernemers "rookbeleid in kleine restaurants" gereed
1 juli 2004	Informatiepakket voor ondernemers "rookbeleid in grote restaurants" gereed
1 oktober 2004	Informatiepakket voor Chinese restaurants, in het Chinees geschreven.
<i>Activiteiten sector café-barbedrijven (hoofdstuk 4.4)</i>	
1 januari 2004 –	Ontwikkelen zelfreguleringsstelsel analoog aan Brits stelsel

1 januari 2005	
1 april 2004	Communicatieplan "rookbeleid in café-barbedrijven" schrijven → doelstellingen stappenplan communiceren
1 november 2004	Informatiepakket voor ondernemers "rookbeleid in café-barbedrijven" gereed
<i>Activiteiten horeca in sport- en recreatiebedrijven (hoofdstuk 4.5)</i>	
1 april 2004	Communicatieplan "rookbeleid in horeca in sport- en recreatiebedrijven" schrijven → doelstellingen stappenplan communiceren
1 september 2004	Informatiepakket voor ondernemers "rookbeleid in horeca in sport- en recreatiebedrijven" gereed
<i>Activiteiten sector ijsbedrijven (hoofdstuk 4.6)</i>	
1 april 2004	Communicatieplan "rookbeleid in ijsbedrijven" schrijven → doelstellingen stappenplan communiceren
1 mei 2004	Informatiepakket voor ondernemers "rookbeleid in ijsbedrijven" gereed
<i>Activiteiten sector fastfood en cafetaria's (hoofdstuk 4.6)</i>	
1 april 2004	Communicatieplan "rookbeleid in fastfoodbedrijven" schrijven → doelstellingen stappenplan communiceren
1 juli 2004	Informatiepakket voor ondernemers "rookbeleid in cafetaria's < 50m ² " gereed
1 juli 2004	Informatiepakket voor ondernemers "rookbeleid in cafetaria's > 50m ² " gereed
1 oktober 2004	Toolkit voor ondernemers gereed om rookbeleid aan consument uit te leggen
Januari 2005	Starten met pilot rookvrije cafetaria < 50 m ²
<i>Activiteiten sector discotheken (hoofdstuk 4.7)</i>	
1 april 2004	Communicatieplan "rookbeleid in discotheken" schrijven → doelstellingen stappenplan communiceren
1 juli 2004	Informatiepakket voor ondernemers "rookbeleid in discotheken" gereed
<i>Activiteiten gericht op de werkplek (hoofdstuk 5)</i>	
December 2003	Voorlichting geven over rookvrije werkplekken in niet-publieke delen
Maart 2005	Ontwikkelen van ventilatieconcepten om rookoverlast op de werkplek met 90% te reduceren
Voorjaar 2005	Ontwikkelen van personeelsrotatiesysteem
Oktober 2004	Ontwikkelen communicatiemiddelen om rookgedrag gasten te ontmoedigen.
Eind 2004	Onderzoeken mogelijkheid winterterras in combinatie met rookvrij café
<i>Activiteiten communicatie, promotie en voorlichting (hoofdstuk 6)</i>	
Voorjaar 2004	Communicatiestrategie stappenplan gereed
Mei 2004	Oprichten van een communicatiewerkgroep die als doel heeft een cultuuromslag te realiseren, en waarin meerdere partijen deelnemen.
Juni 2004	Mogelijkheid onderzoeken van prijs voor afdeling met beste rookbeleid
Juli 2004	Toolkit 'rookbeleid in de afdeling gereed'

Hoofdstuk 1 Aanleiding & inleiding

Koninklijk Horeca Nederland heeft op 8 september jl. met minister Hoogervorst afgesproken dat er een gedifferentieerd stappenplan voor de horeca ontwikkeld wordt met concrete doelstellingen om rookoverlast te beperken, in lijn met de ontwikkeling van het maatschappelijk draagvlak voor een rookvrije horeca. Koninklijk Horeca Nederland en minister Hoogervorst waren eensluidend van mening dat de horeca ooit rookvrij wordt. Maar terecht merkte de minister op “*dat hij zich niet kan voorstellen dat een bruine kroeg over 10 jaar rookvrij zal zijn*”. Deze afspraken vormen het kader voor dit stappenplan.

Het stappenplan is zeer uitgebreid en bevat uiteenlopende maatregelen en doelstellingen om rookoverlast in de horeca te beperken en de werkplek gezonder te maken. De uitvoering van deze maatregelen vergt een enorme investering in tijd en geld, voor zowel Koninklijk Horeca Nederland als ondernemers. Kostbare onderzoeken naar en investeringen in ventilatie- en luchtzuiveringssystemen, alsmede het creëren van rookvrije zones en rookvrije ruimtes zijn niet realistisch c.q. rendabel als de horeca binnen bijvoorbeeld 5 jaar helemaal rookvrij moet zijn. Zeker niet gezien het feit dat de horecabranche een huurdersmarkt is.

Daarnaast moet er in Nederland nog een behoorlijke cultuuromslag plaatsvinden om niet-roken in de horeca tot norm te verheffen. Om die reden verwacht Koninklijk Horeca Nederland dat de minister van VWS de horeca twee garanties geeft:

- 1. Bij het behalen van de doelstellingen uit het stappenplan blijft de commerciële horeca tenminste 10 jaar van een rookverbod gevrijwaard, zodat ondernemers (en hun rechtsopvolgers) achteraf niet geconfronteerd worden met kapitaalvernietiging.*
- 2. Horecabedrijven die ventilatie- en luchtzuiveringsapparatuur hebben geïnstalleerd waarvan is vastgesteld dat zij het binnenklimaat zodanig verbeteren dat er geen of slechts zeer beperkt overlast ontstaat voor de werknemer, voldoen aan de verplichting van artikel 11a, lid 1 van de Tabakswet.*

De sector horeca is uitgezonderd van het recht op een rookvrije werkplek voor wat betreft de publieke ruimten. Logisch, want een rookvrije werkplek in de publieke ruimte van de horeca, betekent een rookvrije horeca en daar bestaat geen draagvlak voor bij werknemers en gasten. Juist omdat de uitzondering voor de publieke ruimten geldt, heeft Koninklijk Horeca Nederland zich in het stappenplan niet beperkt tot de werkplek, maar duidelijk ook gasten als doelgroep genomen. Het streven is met dit stappenplan een gezonder binnenklimaat in de horeca te realiseren waar zowel werknemers als gasten baat bij hebben.

Een belangrijk onderdeel van dit stappenplan vormt het Britse zelfreguleringsysteem “Public Places Charter on smoking”. In samenwerking met het Britse ministerie van Volksgezondheid heeft de horeca in Engeland een systeem ontwikkeld dat de marktwerking voor rookbeleid in de horeca aanjaagt. De resultaten van dit systeem overtroffen alle verwachtingen, wat Koninklijk Horeca Nederland er toe heeft doen besluiten een soortgelijk systeem voor de Nederlandse horeca te ontwikkelen. Met het verschil dat dit stappenplan veel verder gaat.

In dit stappenplan wordt allereerst in hoofdstuk 2 uitgelegd wat wij verstaan onder zelfregulering, voor wie dit is plan geschreven, hoe het stappenplan totstandgekomen is, hoe een monitoringssysteem wordt opgezet en tenslotte een doorkijk naar de toekomst. Achtereenvolgens worden in hoofdstuk 3 het Britse zelfreguleringsysteem, aanpassingen in het horecaonderwijs en de mogelijkheden van luchtbehandelingssystemen behandeld. In

hoofdstuk 4 komen specifieke sectorale doelstellingen aan de orde. Gezien het ontbreken van een rookbeleid in veruit de meeste horecabedrijven, zijn deze doelstellingen zeer verstrekkend. Hoofdstuk 5 richt zich specifiek op de werkplek in de horeca. Afgesloten wordt met hoofdstuk 6 communicatie, promotie en voorlichting, waar onder meer wordt ingegaan op het realiseren van een cultuuromslag bij ondernemers, werknemers en gasten in de horeca.

Hoofdstuk 2 Opzet zelfregulering

2.1 Inleiding

Op 8 september 2003 heeft Koninklijk Horeca Nederland met de minister van Volksgezondheid, de heer Hoogervorst, het volgende afgesproken:

- De horeca wordt uitgezonderd van de verplichting van artikel 11a, lid 1 van de Tabakswet, mits Koninklijk Horeca Nederland voor de kerst een stappenplan aanlevert met concrete doelstellingen.
- Deze doelstellingen zijn in overeenstemming met het maatschappelijk draagvlak voor niet-roken in de horeca.
- Het stappenplan is gedifferentieerd naar en binnen de verschillende sectoren in de horeca.
- Koninklijk Horeca Nederland zal in het stappenplan extra aandacht besteden aan horecabedrijven waar veel kinderen komen en horecabedrijven gevestigd in een sportinrichting.
- Als de minister het stappenplan onderschrijft, wordt er géén termijn aan de uitzondering van de horeca gehangen.

In dit hoofdstuk zetten we uiteen wat we onder zelfregulering verstaan en wat het ministerie hieronder verstaat. Daarnaast beschrijven we hoe het stappenplan tot stand is gekomen en op welke wijze en wanneer het bereiken van de doelstellingen uit dit plan gemonitord kan worden .

2.2 Wat verstaan we onder zelfregulering

Het begrip zelfregulering

Koninklijk Horeca Nederland verstaat onder zelfregulering:

Het ter bereiking van concrete, maatschappelijke doelstellingen zelfstandig vrijwillig door een bedrijfstak oppakken en faciliteren van activiteiten, om daarmee (rigide en weinig effectieve) regulering door overheden te vermijden en ter verkrijging van maatschappelijk draagvlak voor de te bereiken doeleinden.

Uit diverse documenten van VWS blijkt dat het ministerie onder zelfregulering iets heel anders verstaat:

Zelfregulering komt in de visie van het ministerie van VWS niet in plaats van wetgeving, maar dient slechts als korte overbrugging naar wetgeving, waarin de wet door de branche zelf gefaseerd wordt ingevoerd.

Illustratief van deze visie op zelfregulering is het kader voor het stappenplan dat het ministerie van VWS Koninklijk Horeca Nederland verschaftte (zie bijlage 1). Dat kader was dermate rigide en stringent, dat wij slechts binnen dit kader konden blijven als in het stappenplan zou staan: in 2004 is% van de horeca rookvrij, in 2005 is% van de horeca rookvrij, in 2006 is% van de horeca rookvrij en in 2007 is 100% van de horeca rookvrij. Alleen als wij een stappenplan zouden aanleveren met deze inhoud, hangt de minister geen termijn aan de uitzonderingspositie van de horeca.

Koninklijk Horeca Nederland besloot reeds in oktober om de afspraken met minister Hoogervorst en de eigen definitie van zelfregulering als leidraad te nemen voor het schrijven van het stappenplan. Trachten om binnen de aangegeven kaders van VWS te blijven, zou zinloos geweest zijn omdat alleen een geheel rookvrije horeca binnen dit kader viel.

Voordelen zelfregulering

De belangrijkste argumenten vóór zelfregulering in plaats van overheidsregulering die in de *public interest* literatuur gevonden kunnen worden:

1. De specifieke kennis die vereist is voor het opstellen van regulering is bij de branche of beroepsgroep zelf vaak groter dan bij de overheid. Anderzijds kunnen zij die kennis tenminste tegen lagere kosten verkrijgen.
2. Ten tweede zijn zelfregulerende lichamen flexibeler en minder bureaucratisch dan de overheid. Deze flexibiliteit is nodig in dynamische markten waar innovatie belangrijk is of waar consumentenvoorkeuren regelmatig veranderen.
3. De kosten voor het opstellen van zelfregulering zijn lager indien de regulering door insiders opgesteld wordt en de kosten bovendien door de branche zelf gedragen worden. Immers, omdat regulering uitgevaardigd door publieke autoriteiten van o.a. belastinginkomen afhankelijk is, bespaart zelfregulering de consument aan kosten. Daarnaast zijn de kosten van *monitoring* en *handhaving* lager omdat de bedrijfstak zichzelf reguleert.

Naast deze argumenten vóór zelfregulering, geldt voor het beperken van rookoverlast in de horeca door zelfregulering ook dat hierdoor een cultuuromslag effectiever gerealiseerd wordt. Het botweg invoeren van een rookverbod in de horeca zou slechts tot veel onbegrip en burgerlijke ongehoorzaamheid leiden. Door de branche zelf maatregelen te laten nemen, in overeenstemming met het maatschappelijk draagvlak, wordt een cultuuromslag in de horeca sneller bereikt.

2.3 Voor wie is het plan geschreven

Koninklijk Horeca Nederland is de ondernemersorganisatie van de horeca in Nederland. Inmiddels zijn ruim 20.000 kwaliteitsbewuste leden vrijwillig aangesloten, hiermee bereikt Koninklijk Horeca Nederland 50% van de horecabedrijven. Zij vertegenwoordigen circa 72 % van de loonsom in de bedrijfstak.

Omdat wij geen invloed hebben op (horeca)ondernemers die niet bij onze verenigingen zijn aangesloten is dit plan geschreven voor de achterban van zowel Koninklijk Horeca Nederland, als die van RECRON. Dat (horeca)ondernemers niet verplicht aangesloten zijn bij Koninklijk Horeca Nederland of RECRON en dat wij als verenigingen alleen voor onze eigen leden afspraken kunnen maken, is uiteraard bekend bij het ministerie van VWS. Vanzelfsprekend hopen wij dat niet-leden, de leden van Koninklijk Horeca Nederland en RECRON zullen volgen.

Koninklijk Horeca Nederland zal wel de mogelijkheden onderzoeken om een overheid of publiekrechtelijke bedrijfsorganisatie te betrekken bij de uitvoering van (onderdelen van) het stappenplan. Denk hierbij aan de uitvoering van het “Britse systeem” (hoofdstuk 3.2) zodat ondersteunend materiaal ten behoeve van het invoeren van een rookbeleid voor de hele gastvrijheidsector beschikbaar komt.

Eenmansbedrijven

De bedrijfstak horeca omvat 11.000 eenmansbedrijven. Het ontwerpbesluit uitzondering rookvrije werkplek geeft enkele uitzonderingen op de wettelijke werkgeversverplichting om werknemers een rookvrije werkomgeving te garanderen. De doelstellingen in dit stappenplan gelden derhalve niet voor eenmansbedrijven. Vanzelfsprekend worden zij, indien gewenst,

wel door Koninklijk Horeca Nederland gefaciliteerd in het uitvoeren van een rookbeleid ten behoeve van gasten.

2.4 Totstandkoming stappenplan

Medio september is Koninklijk Horeca Nederland gestart met het ontwikkelen van het stappenplan. Allereerst hebben we een opzet voor het plan gemaakt. We waren echter toen nog in de verkeerde veronderstelling dat we het stappenplan in samenwerking met het ministerie van VWS zouden ontwikkelen. Als commentaar op onze opzet schreef het ministerie:

"KHN benadrukt in de eerste (vetgedrukte) regels dat KHN "in gezamenlijke inspanning met VWS" iets gaat doen. Dit komt later in het stuk nog een keer terug: zie het kopje "Samenwerking met het ministerie van VWS".

Het moet volstrekt duidelijk zijn dat het hier niet gaat om een samenwerkingsproject van KHN en VWS. Het betreft hier zelfregulering, waarbij de overheid (VWS) de contouren aangeeft. Daartoe zal een bijeenkomst tussen VWS en KHN worden georganiseerd om het einddoel en de criteria waaraan getoetst zal worden duidelijk te maken. Dit betekent dat VWS zich niet met de totstandkoming (inclusief tussenstappen) bemoeit. VWS heeft derhalve één beoordelingsmoment, en dat is wanneer KHN zijn definitieve plan voorlegt."

Koninklijk Horeca Nederland heeft ondanks deze boodschap het ministerie van VWS wekelijks mondeling (telefonisch) op de hoogte gesteld van de voortgang. Van een hechte samenwerking zoals in het Verenigd Koninkrijk tussen de horeca en het ministerie van Volksgezondheid plaats had, was echter geen sprake.

Vervolgens kreeg Koninklijk Horeca Nederland van het ministerie van VWS een onhaalbaar kader met voorwaarden waaraan het stappenplan moest voldoen (zie bijlage 1). Koninklijk Horeca Nederland besloot de inhoud van dit kader te negeren en met enthousiasme het schrijven van dit stappenplan te vervolgen.

De volgende externe organisaties zijn schriftelijk verzocht suggesties aan te leveren voor het stappenplan:

- FNV horecabond, CNV dienstenbond en MHP de Unie
- Stivoro
- Nederlandse Hartstichting
- Astmafonds
- Consumentenbond
- ANWB
- Stichting Sigarettenindustrie
- NOC-NSF

Van de horecavakbonden, de ANWB en de Stichting Sigarettenindustrie hebben wij geen reactie ontvangen. De Consumentbond achtte zich niet deskundig om inhoudelijk te reageren. De Nederlandse Hartstichting en het Astmafonds willen een geheel rookvrije horeca. Deze suggestie wordt niet overgenomen. Met Stivoro en de NIGZ hebben we nader overleg gevoerd over de inhoud van het stappenplan. Zij hebben beide hun hulp en deskundigheid aangeboden bij het realiseren van een culturomslag. Dit stellen wij zeer op prijs.

Naast het raadplegen van externe stakeholders, zijn de bestuurders van Koninklijk Horeca Nederland geraadpleegd, met name over de specifieke sectordoelstellingen. Een extensieve ledenraadpleging was in de korte tijd waarin het plan geschreven moest worden niet mogelijk.

Op 27 november 2003 was het stappenplan klaar voor de drukker.

2.5 Monitoring

Tijdens het gesprek met minister Hoogervorst d.d. 8 september 2003 is afgesproken dat het ministerie van VWS samen met Koninklijk Horeca Nederland een monitoringsysteem op zal zetten.

2.6 Doorkijk naar rookvrije horeca

Het ministerie van VWS heeft zich ten doel gesteld het aantal rokers in vijf jaar tijd met 5% te verminderen, doorgetrokken naar 2018 geeft dit het volgende beeld:

jaar	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18
% rokers	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20	19	18	17	16	15

Bij 15% rokers in Nederland, rookt naar schatting nog 30% in de drankverstrekkende horeca, gezien de huidige verhouding van het aantal rokers in Nederland ten opzichte van het aantal rokers in de horeca. In de Verenigde Staten rookt 20% van de bevolking. Het rookverbod dat in Californie is ingevoerd heeft tot dramatische omzetzalingen en dus faillissementen in de horeca geleid. Cijfers uit Canada bevestigen dit beeld. Koninklijk Horeca Nederland schat in dat bij 15% rokers in Nederland (30% in de horeca), een algeheel rookverbod in de horeca niet tot onaanvaardbaar banenverlies zal leiden. ***Dit betekent dat als het ministerie van VWS er in slaagt het percentage rokers eerder dan beoogd terug te brengen tot 15%, de horeca sneller helemaal rookvrij zal worden.***

Hoofdstuk 3 Algemene maatregelen

3.1 Inleiding

In hoofdstuk 3 worden de algemene doelstellingen en maatregelen van dit stappenplan geformuleerd. Waar hoofdstuk 4 in gaat op de doelstelling per sector, zullen hier doelstellingen geformuleerd worden die voor de hele bedrijfstak gelden of voor meerdere sectoren tegelijkertijd.

In dit hoofdstuk wordt allereerst in paragraaf 2 uitgelegd waarom Koninklijk Horeca Nederland er voor kiest het Britse 'Public Places Charter on smoking' te adopteren. Dit Britse initiatief van de horeca, dat is toegejuicht door het Britse ministerie van Volksgezondheid, is een buitengewoon succesvolle zelfreguleringsmethode gebleken om rookoverlast binnen de horeca te beperken.

Paragraaf 3 is aangeleverd door SVH Onderwijscentrum (Stichting Vakopleiding Horeca). De horecabranche beoogt dat alle leidinggevenden in de horeca die te maken hebben met gastvrijheidsverlening expliciet worden voorbereid op het gastvrij ontvangen van zowel rokers als niet-rokers door middel van examineren van het rookbeleid binnen het examen Sociale Hygiëne.

In paragraaf 4 worden nut en noodzaak van ventilatie- en luchtzuiveringssystemen uiteengezet. Er bestaat brede consensus binnen de wereld van technisch specialisten over de ongekende mogelijkheden van deze systemen om binnen de horeca een comfortabel binnenklimaat te creëren.

3.2 Zelfreguleringsstelsel analoog aan Brits stelsel

3.2.1 Keuze voor Brits stelsel "Public Places Charter on smoking"

Koninklijk Horeca Nederland heeft om twee redenen gekozen het Britse zelfreguleringsstelsel te adopteren voor in het bijzonder de sectoren café-barbedrijven en restaurants:

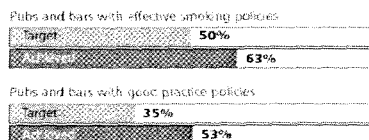
1. Het stelsel is gebaseerd op marktwerking en dus op maatschappelijk draagvlak
2. De resultaten van de zelfregulering in het Verenigd Koninkrijk overtroffen de verwachtingen

Ad 1. Marktwerking

Koninklijk Horeca Nederland heeft met minister Hoogervorst afgesproken dat dit stappenplan concrete doelstellingen zou bevatten *die in overeenstemming zijn met het maatschappelijk draagvlak voor niet-roken in de horeca*. Maatschappelijk draagvlak kan bij uitstek gemeten worden via marktwerking. Maar om deze marktwerking goed op gang te laten komen, is het noodzakelijk dat consumenten wel een duidelijke keuze hebben tussen horecagelegenheden met en zonder rookbeleid. Het Britse stelsel is hiervoor uitermate geschikt. Het rookbeleid van een horecabedrijf of het ontbreken ervan wordt in het Verenigd Koninkrijk namelijk door middel van een gevelschildje naast de entree zichtbaar gemaakt. Hierdoor wordt de marktwerking gestimuleerd en daarmee het maatschappelijk draagvlak voor de mate van rookbeleid in de horeca duidelijk.

Ad 2. Uitstekende resultaten zelfregulering Engeland

Zoals blijkt uit paragraaf 2.2.2. zijn de vooraf geformuleerde doelstellingen ruimschoots gehaald met het 'Public Places Charter on smoking' (handvest roken in publieke gelegenheden). Gezien de onderstaande resultaten en ook het enthousiasme waarmee het Britse ministerie van Volksgezondheid dit handvest heeft ondersteund, heeft Koninklijk Horeca Nederland besloten niet zelf opnieuw het wiel uit te vinden maar deze succesvolle formule van onze Britse collega's te adopteren.



Zelfregulering beter nageleefd dan wetgeving

Opvallend is dat naast bovenstaande resultaten de zelfregulering in het Verenigd Koninkrijk tot veel betere naleving heeft geleid dan wetgeving in België en Frankrijk.

België

In België zijn alle cafés en restaurants waar wordt gerookt, verplicht een rookafzuiginstallatie te plaatsen. Verder moeten horecabedrijven met een oppervlakte van meer dan 50 m² de ruimtes voor rokers en voor niet-rokers van elkaar scheiden. Deze eisen worden weinig nageleefd en als het al wordt nageleefd houdt dat vaak niet meer in dan het aanwijzen van één of twee tafeltjes waar niet gerookt mag worden.

Frankrijk

In Frankrijk zijn restaurants en cafés verplicht om een rokers- en niet-rokersgedeelte in te stellen. Het gedeeltelijke rookverbod kende weinig publieke steun waardoor de maatregelen zeer matig worden nageleefd. Zo zijn de Fransen moeilijk te bewegen hun sigaret te doven in niet-rokengebieden.

3.2.2 Public Places Charter on smoking (handvest roken in publieke gelegenheden)

Het handvest roken in publieke gelegenheden werd afgekondigd in de 1998 'Smoking Kills' White paper, en was het resultaat van een hechte samenwerking tussen de Britse brancheorganisaties voor de gastvrijheidindustrie en het ministerie van Volksgezondheid (zie bijlage 2). Toen de inhoud van het handvest gereed was, werd het gelanceerd binnen de horeca door de toenmalige minister van Volksgezondheid, Tessa Jowell.

Het handvest is gebaseerd op het idee van gebruik maken van marktwerking, een keuze voor consumenten en de wil om een verandering door te voeren. Café-barbedrijven (pubs) kregen de keuze tussen verschillende vormen van rookbeleid en zijn gevraagd om via een gevelschildje naast de hoofdingang aan gasten kenbaar te maken voor welke vorm zij gekozen hebben en dit ook op papier te zetten. Potentiële gasten konden daardoor "vote with their feet" en de markt zou zich hieraan kunnen aanpassen door hen het rookbeleid te geven die zij wensten.

Om de gastvrijheidindustrie aan te moedigen, zijn doelstellingen afgesproken. Tenminste de helft van alle café-barbedrijven zouden zich committeren aan het handvest en tenminste 35% van hen zou een vorm van rookbeleid hebben die rookoverlast reduceert ("good practise"), zoals helemaal of gedeeltelijk rookvrij zijn en/of beschikken over een ventilatiesysteem dat

voldeed aan de in het handvest vastgelegde normen voor ventilatie. Het bereiken van deze doelstellingen zou in 2003 beoordeeld worden.

Het handvest is ondertekend door de volgende organisaties:

- Business in Sport and Leisure
- The Association of Licensed Multiple Retailers
- The British Beer en Pub Association
- The British Casino Association
- The Bar Entertainment and Dance Association
- The British Hospitality Association
- The British Institute of Innkeeping
- The Club Institute Union
- The Federation of Licensed Victuallers' Association
- The Federation of the Retail Licensed Trade
- The Guild of Master Victuallers
- The Licended Vituallers' Association Wales
- The Restaurant Association
- The British Holiday and Home Parks Association

3.2.2.1 *Hoe werkt het handvest?*

Wat is het handvest?

Het handvest is een zelfreguleringscode over roken in publieke gelegenheden afgesloten tussen het ministerie van Volksgezondheid en de Britse gastvrijheidsector, zoals hotels, restaurants, pubs en andere recreatiebedrijven.

Wat is de doelstelling van het handvest?

Het idee is het verbeteren van de keuze zodat gasten beter en sneller kunnen nagaan of zij kunnen roken in een horecagelegenheid en of er rookvrije en goed geventileerde zones zijn. Het systeem is ontwikkeld om het aanbod in rookvrije zones en hoge luchtkwaliteit te stimuleren.

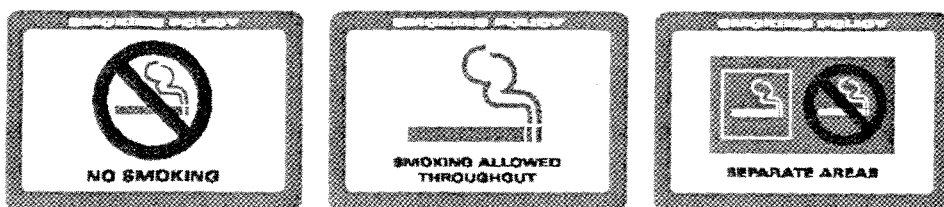
Hoe kan een ondernemer voldoen aan de richtlijnen van het handvest?

Ondernemers moeten hun rookbeleid communiceren naar consumenten en werknemers door middel van het passende gevelschildje. Ondernemers kunnen kiezen uit volledig rookvrij, rookvrije zones of helemaal niet rookvrij. Het gevelschildje naast de entree toont gasten voor welk rookbeleid de ondernemer gekozen heeft.

Wat betekent het voor de bedrijfsvoering?

Het handvest vereist dat de ondernemer zijn rookbeleid formuleert en op verzoek beschikbaar stelt aan gasten en personeel. Daarnaast moet de ondernemer het voor zijn bedrijf relevante gevelschildje naast de entree ophangen zodat zichtbaar wordt wat zijn rookbeleid is. Personeel moet op de hoogte zijn van het beleid en getraind worden om het beleid effectief uit te voeren.

Er zijn drie mogelijke vormen van rookbeleid:



POLICY:
Smoking not allowed
in public areas

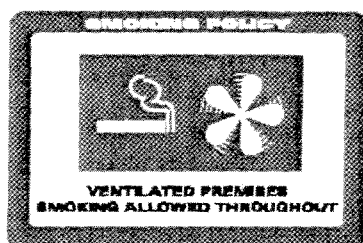
POLICY:
Smoking allowed
in public areas

POLICY:
Smoking allowed only
in designated
smoking area(s)

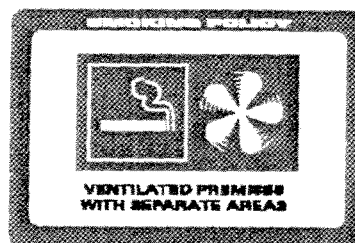
1. beleid: roken is nergens toegestaan
2. beleid: roken is overal toegestaan
3. beleid: roken is alleen toegestaan in de daartoe aangewezen zones

Er is een gevelschildje voor elk van deze beleidsopties, om naast de entree aan de buitenkant op te hangen. Deze opties dekken alle gelegenheden af, ongeacht hun mate van ventilatie.

Overige categorieën:



POLICY:
Ventilation meets standard,
smoking allowed



POLICY:
Ventilation meets standard,
smoking allowed only in
designated smoking area(s)

In tegenstelling tot de eerste drie opties van rookbeleid, vereisen bovenstaande twee vormen van rookbeleid een minimum toevoer van buitenlucht, met additioneel mechanische luchtbehandelingssystemen/technieken aangepast aan de specifieke vereisten van de betreffende ruimte.

		SMOKING POLICY		
		allowed in public areas	only allowed in designated smoking area(s)	not allowed in public areas
VENTILATION	Ventilated	Ventilated premises - smoking allowed throughout	Ventilated premises with separate areas	No smoking
	Other	Smoking allowed throughout	Separate areas	No smoking

De “geventileerde ruimten” vereist dat de omgeving de hele tijd comfortabel is. Dit betekent dat het luchtbehandelingssysteem continu in werking moet zijn en goed moet worden onderhouden.

Hoe voldoet het rookbeleid van een ondernemer aan het handvest?

Zodra de ondernemer weet welke vorm van rookbeleid hij in zijn gelegenheid hanteert, moet hij er voor zorgen dat:

- A. *Er een geschreven rookbeleid aanwezig is dat op verzoek beschikbaar gesteld wordt aan personeel en gasten. Dit document moet de volgende elementen bevatten:*
- Het bedrijfsbeleid met betrekking tot omgaan met tabaksrook
 - Elke beperking met betrekking tot roken en de ruimtes waarin roken aan banden is gelegd
 - Het luchtbehandelingssysteem dat gebruikt wordt in de gelegenheid
- B. *Het beleid is bekend bij de werknemers en zij zijn getraind om het beleid uit te voeren en om te gaan met het luchtbehandelingssysteem.*
- C. *Beperkingen aan roken in bepaalde ruimtes zijn:*
- Permanent (hoewel de omvang van de ruimte kan variëren, afhankelijk van de vraag)
 - Duidelijk zichtbaar aangegeven in de betreffende ruimte
 - Bekend en worden gehandhaafd door het personeel

Het van toepassing zijnde gevelschildje wordt gehangen naast de hoofdingang. Het gevelschildje moet tenminste 150 mm x 105mm (A6) groot zijn.

3.2.2.2 Resultaten in 2003 in pubs

Het laatste overheidsonderzoek uit 1995 wees uit dat 14% van de pubs een effectief rookbeleid had.

<i>De doelstellingen van het handvest voor pubs waren:</i>	
▪ Bekendheid met het handvest	100% vd bedrijven / 90% vd gasten
▪ Rookbeleid + externe herkenbaarheid (gevelschildje)	50%
▪ Interne herkenbaarheid	50%
▪ Aangewezen rookvrije ruimten en/of ventilatie volgens de norm	35%

Resultaten in 2003:

Pubs and bars with effective smoking policies

Target	50%
Achieved	63%

Pubs and bars with good practice policies

Target	35%
Achieved	53%

Wat betekenen deze resultaten?

Voor consumenten

In bijna tweederde van de pubs kunnen gasten bij de entree zien welk rookbeleid gevoerd wordt, en meer dan de helft van deze pubs voorzien in een schonere lucht. Dit betekent een veel betere keuze dan voorheen.

Voor werknemers

In de "good practise" pubs -en veel andere die hun ventilatie hebben verbeterd maar nog niet de norm van het handvest halen- is de kwaliteit van het binnenklimaat sterk verbeterd. Dit betekent betere arbeidsomstandigheden dan voorheen.

Wat vinden consumenten van het handvest?

Een onafhankelijk bureau heeft consumentenonderzoek gedaan naar de resultaten van het handvest. Er is een representatieve steekproef gehouden, waarbij 408 volwassenen zijn ondervraagd.

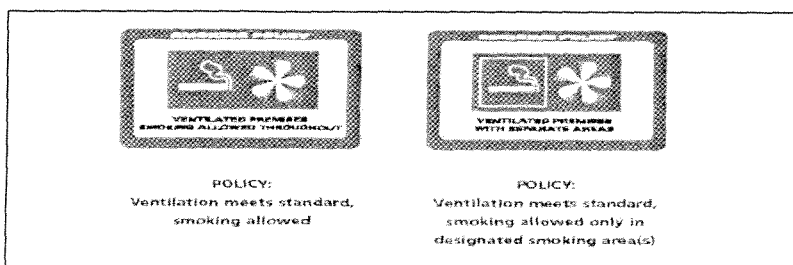
De resultaten:

63%	was bekend met de rookbeleid-gevelschildjes
93%	vindt het extern uitdragen van het rookbeleid een goed idee of erg goed idee
81%	vindt dat de doelstellingen voor 2003 een redelijke keuzemogelijkheid voor consumenten behelsden
91%	vindt dat de doelstellingen progressief verhoogd moeten worden
75%	vindt de zelfregulering via het handvest beter dan een wettelijk rookverbod
14%	vindt een wettelijk rookverbod meer geschikt dan zelfregulering via het handvest

De rol van ventilatie

Ventilatie en overige luchtbehandelingssystemen spelen een cruciale rol in het verwijderen van een rokerige lucht en het voorzien van een comfortabel binnenklimaat aan werknemers en gasten, met name waar het realiseren van rookvrije ruimten of zones praktisch moeilijk haalbaar is.

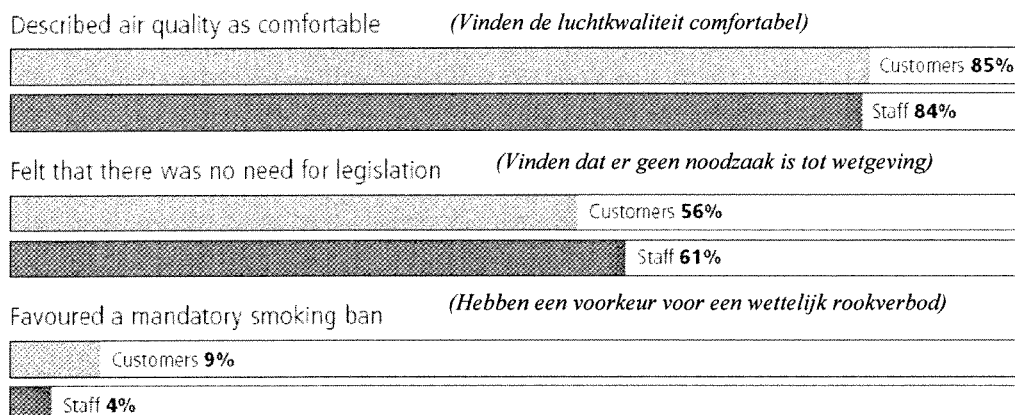
Een gebalanceerde luchtstroming waarbij verse buitenlucht ingeblazen wordt naar de werkplek, plaatsen waar etenswaren liggen en rookvrije zones en waarbij vervuilde lucht wordt afgezogen, wordt gezien als "good practice". Inrichtingen die de norm halen -ventilatie-eis 30 m³/h per persoon- kunnen de onderstaande gevelschildjes gebruiken.



Voor "eating places" gaat men uit van een bezetting van 1 persoon op 2 vierkante meter, en dit betekent een luchtverversing van 15 m³/h per m² vloeroppervlak. Bij een hoogte van 3 meter komt dit neer op een 5-voudige luchtverversing.

Voor "standing places" wordt uitgegaan van een bezetting van 1 persoon op 1 vierkante meter, en dit betekent een luchtverversing van 30 m³/h per m² vloerooppervlak. Bij een hoogte van 3 meter komt dit neer op een 10-voudige luchtverversing.

Wat vinden consumenten en werknemers van dit ventilatiebeleid



Uitgebreide informatie over dit systeem is te vinden op www.airinitiative.com

3.2.3 Ontwikkeling van een soortgelijk systeem in Nederland

Koninklijk Horeca Nederland denkt ongeveer een jaar nodig te hebben voor de ontwikkeling van een soortgelijk zelfreguleringsstelsel in Nederland. Er komt nogal wat kijken bij het opzetten ervan, onder meer:

- Ontwikkelen handvatten voor het kiezen van een rookbeleid
- Ontwikkelen handvatten voor het uitdragen van dit rookbeleid
- Ontwikkelen gevelschildjes (extern)
- Ontwikkelen interne schildjes / materiaal waarmee rookbeleid kenbaar wordt gemaakt
- Toetsen Britse ventilatienorm, en wellicht zelf een norm ontwikkelen
- Controle
- Communicatie en promotie (richting ondernemers, werknemers en consumenten)

Het Britse handvest is met name geschikt voor de horecasectoren cafés en restaurants, omdat daar de marktwerking daadwerkelijk gestimuleerd kan worden via dit systeem. Koninklijk Horeca Nederland verwacht niet dat een extern zichtbaar rookbeleid de keuze van de consument voor een discotheek of cafetaria duidelijk beïnvloedt. Bij het formuleren van de doelstellingen voor de sectoren cafébedrijven en restaurants (zie hoofdstuk 4) is rekening gehouden met deelname aan het handvest.

In principe is dit stappenplan geschreven voor de achterban van Koninklijk Horeca Nederland en RECRON. Maar het is natuurlijk zinvol dat niet alleen leden van Koninklijk Horeca Nederland en RECRON meedoen aan dit systeem, maar alle cafés, restaurants en recreatiebedrijven in Nederland. Koninklijk Horeca Nederland zal daarom in overleg met de overheid en publiekrechtelijke bedrijfsorganisaties de mogelijkheden hiervan onderzoeken.

3.3 Rookbeleid horecaonderwijs

3.3.1 Inleiding

Jaarlijks behalen circa 35.000 ondernemers en werknemers een officieel branchediploma of -certificaat. Als brancheorgaan voor de horeca levert SVH een breed aanbod van producten en diensten met betrekking tot examens, leermiddelen en het laten uitvoeren van opleidingen door geaccrediteerde opleiders. Ondernemers en medewerkers kunnen - al dan niet na een initiële beroepsopleiding - hun kennis en vaardigheden (verder) vergroten, door het verwerven van landelijke branche-kwalificaties. Een van de examens is Sociale Hygiëne, dat in opdracht van het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport wordt uitgevoerd. Om zich te kunnen vestigen, dienen alle beheerders en bedrijfsleiders van horecabedrijven waar alcoholische dranken worden geschonken te voldoen aan de *wettelijke eis van Sociale Hygiëne*. Zij moeten dit kunnen aantonen met de SVH Verklaring Sociale Hygiëne, te verwerven via het succesvol afleggen van het SVH Examen of door het succesvol afronden van een horecaberoepsopleiding die recht geeft op vrijstelling. Dit examen test de kennis en het inzicht van leidinggevenden met betrekking tot de invloed van alcohol- en drugsgebruik; het gebruik van speelautomaten; de Drank-en Horecawet en andere regelgeving die verband houdt met alcohol; de technische, bouwkundige en ruimtelijke voorzieningen van de inrichting en verschillende bedrijfsformules en gedragskenmerken van de verschillende doelgroepen. Een examen dat bij uitstek geschikt is om ook het rookbeleid te examineren.

3.3.2 Voorstel SVH voor het implementeren van het rookbeleid in het examen Sociale Hygiëne

Doelstelling:

De horecabranche wil dat alle leidinggevenden in de horeca die te maken hebben met gastvrijheidverlening via opleidingen expliciet worden voorbereid op het gastvrij ontvangen van zowel rokers als niet-rokers binnen de kaders die de overheid heeft geformuleerd.

Sociale partners willen deze doelstelling realiseren door het nemen van een aantal samenhangende maatregelen die ertoe leiden dat de professionaliteit op de werkplek op dit punt op structurele wijze gestalte wordt gegeven.

a. Examen Sociale Hygiëne

Maatregel:

Branche-orgaan SVH, bestuurd door sociale partners Horeca heeft bij Koninklijk Besluit de licentie voor het examineren en verstrekken van de Verklaring Sociale Hygiëne, binnen het kader van de door het Ministerie van VWS vastgestelde eindtermen. De horeca stelt voor binnen het kader van de eindterm die betrekking heeft op het kunnen opzetten en realiseren van een gastvrijheidsconcept de volgende exameneis toe te voegen:

De kandidaat kan aangeven welke eisen gesteld dienen te worden aan een bedrijfsformule met betrekking tot het gastvrij kunnen ontvangen van rokers en niet-rokers, mede gelet op de arbeidsomstandigheden van de medewerker.

Deze aanpassing past in de afspraken tussen het ministerie van VWS en SVH om inspeliend op actuele ontwikkelingen in het najaar 2003 binnen de branche een inventarisatie af te ronden naar actualisering van de eindtermen, met name op het terrein van alcohol en gezondheid. Binnen de zogeheten sectorplatforms, bestaande uit ondernemers en werknemers, is de wens geuit om rookbeleid in de eindtermen Sociale Hygiëne op te nemen. De directie Preventie en Openbare Gezondheidszorg heeft in een schrijven van 3 oktober 2003 het bestuur van SVH verzocht de resultaten van de inventarisatie bekend te maken.

Beoogd resultaat:

Medio 2004 wordt deze eis van kracht, waardoor voortaan jaarlijks 16.000 leidinggevenden in de horeca en verwante sectoren worden opgeleid en kunnen worden getoetst op en het beheersen van competenties die samenhangen met het rookbeleid van de branche.

Randvoorwaarde:

Deze maatregel en de hierna opgesomde afgeleide maatregelen kunnen alleen worden doorgevoerd indien de minister van VWS tijdig, bij voorkeur voor 1 januari 2004, het bestuur SVH te Zoetermeer formeel laat weten geen bezwaar te hebben tegen het opnemen van deze aanvullende exameneis bij Sociale Hygiëne. Immers, examenbank en leerstof moet worden aangepast en de opleiders moeten tijdig worden geïnformeerd.

b. Leerstof

Maatregel

De bedrijfstak beschikt over een eigen branche-uitgeverij die alle kwalificaties vertaalt in operationele eindtermen binnen de horecapraktijk. Deze leerstof en bijbehorende hulpmiddelen worden zowel in papieren versie als digitaal beschikbaar gesteld, zodat belangstellenden zowel in opleidingen als op de werkplek en via thuisstudie kunnen beschikken over actuele leerstof, gericht op de vastgestelde eindtermen. In het voorjaar komt een geactualiseerd leermiddel Sociale Hygiëne op de markt dat inmiddels in ontwikkeling is. Indien de minister van VWS tijdig een besluit neemt over dit voorstel kan het leermiddel nog worden uitgebreid met een paragraaf rookbeleid.

Beoogd resultaat

Medio 2004 is het nieuwe standaardleermiddel beschikbaar. Vrijwel alle examenkandidaten maken gebruik van dit leermiddel. Ook de examentrainingsboekjes zullen op dit punt worden aangepast.

c. Competentie-onderhoud zittende leidinggevenden

Maatregel:

Voorname maatregel zijn gericht op instromers. Om te waarborgen dat ook de zittende leidinggevenden op het terrein van rookbeleid competent zijn, zal de nieuwe leerstof kosteloos beschikbaar worden gesteld aan de branche via de site www.horeca.nl die jaarlijks 1 miljoen keer bezocht wordt. De brancheorganisaties zullen deze service publicitair ondersteunen in hun eigen media. Daarnaast mag worden verwacht dat deze maatregel zal leiden tot aandacht voor rookbeleid in regionale bijeenkomsten van ondernemers. Commerciële aanbieders zullen ongetwijfeld themabijeenkomsten rond dit onderwerp gaan organiseren.

Deze maatregel past volledig in het bij het ministerie van VWS ingediende advies d.d. 21 augustus 2003 van het bestuur SVH om voor reeds opgeleide personen in de branche voorlichtingsmateriaal op het terrein van Sociale Hygiëne te ontwikkelen over nieuwe wet- en regelgeving. VWS juicht dit initiatief blijkens haar officiële reactie, van harte toe.

Beoogd resultaat:

Doelstelling is dat 90% van de ondernemers en leidinggevenden in de ca. 40.000 horecabedrijven op 1 januari 2005 bekend zullen zijn met het rookbeleid.

c. Bijscholing docenten

Maatregel

Om te waarborgen dat in opleidingen en trainingen het rookbeleid op de juiste wijze aan de orde wordt gesteld ligt het in het voornemen van SVH om in samenhang met de geactualiseerde leerstof voor Sociale Hygiëne, tijdens de Horecava van 2006 themadagen te organiseren rond dit thema.

Beoogd resultaat

Alle docenten en trainers in het reguliere en particuliere onderwijs die Sociale Hygiëne doceren zullen in het voorjaar van 2006 in voldoende mate zijn toegerust met actuele kennis op het terrein van rookbeleid binnen de horeca om leerlingen, studenten en cursisten adequaat voor te bereiden op de aangepaste exameneisen.

3.3.3 Rookbeleid in horecaberoepsonderwijs

Zowel op middelbare als hogere hotelscholen wordt het vak Sociale Hygiëne gedoceerd. Aanpassing van het landelijk examen Sociale Hygiëne met een extra exameneis over het rookbeleid, betekent dat ook het vak Sociale Hygiëne op de hotelscholen hierop aangepast moet worden. Niet alleen leidinggevenden maar ook horecamedewerkers- en ondernemers in spé worden dus in een vroeg stadium geschoold in het uitvoeren van een rookbeleid. Een positief neveneffect is dat hiermee sneller een cultuuromslag bij deze doelgroep bereikt wordt. Doordat de eis wordt toegevoegd aan Sociale Hygiëne worden de eindtermen van kwalificaties in het middelbaar en hoger horecaonderwijs, die het recht op vrijstelling geven van Sociale Hygiëne met ingang van 2006 aangepast. Dat gebeurt door het Landelijk Orgaan Horeca Toerisme en Voeding (LOB HTV), medebestuurd door sociale partners Horeca. Als deze nieuwe kwalificatiestructuur van kracht is, ziet met name voor het middelbaar beroepsonderwijs het door de overheid ingestelde Kwaliteitscentrum Examens (KCE) erop toe, dat de eindtermen ook daadwerkelijk wordt getoetst. SVH stelt vast welke opleidingen recht op vrijstelling hebben op grond van het afdekken van de vastgestelde eindtermen. Deze gediplomeerden hebben recht op de SVH Verklaring Sociale Hygiëne.

Beoogd resultaat:

Met ingang van 2006 zal een begin worden gemaakt om de jaarlijks 4.500 tot 5000 studenten van het mbo (ca. 30 ROC's met een afdeling Horeca) en hbo (5 Hoge Hotelscholen), alsmede aangewezen niet-bekostigde onderwijsinstellingen met een opleidingslicentie van het Ministerie van OC&W, te examineren met betrekking tot het concipiëren van en uitvoering geven aan het rookbeleid in de Horeca.

3.3.4 Doelstellingen

Onder de voorwaarde dat de minister van VWS tijdig, bij voorkeur voor 1 januari 2004, het bestuur SVH te Zoetermeer formeel laat weten geen bezwaar te hebben tegen het opnemen van deze aanvullende exameneis bij Sociale Hygiëne, zal SVH zich inspannen de onderstaande doelstellingen te realiseren.

<i>Tijd</i>	<i>Maatregel</i>
Medio 2004	Extra exameneis rookbeleid wordt van kracht
Medio 2004	Nieuwe standaard leermiddel komt beschikbaar
1 januari 2005	90% van de ondernemers en leidinggevende is bekend met het rookbeleid
M.i.v. 2006	Leerlingen beroepsonderwijs worden geëxamineerd over het rookbeleid
Voorjaar 2006	Docenten en trainers Sociale Hygiëne zijn volledig toegerust in het onderwijzen van het rookbeleid t.b.v. examen Sociale Hygiëne.

3.4 Luchtbehandelingssystemen

3.4.1 Nut en noodzaak van luchtbehandelingssystemen in de horeca

In deze paragraaf worden nut en noodzaak van ventilatie- en luchtzuiveringssystemen uiteengezet. Er bestaat brede consensus binnen de wereld van technisch specialisten over de grote mogelijkheden van luchtbehandelingssystemen om binnen de horeca een gezond en behaaglijk binnenklimaat te creëren. Toonaangevende en gezaghebbende personen, instellingen, organisaties en fabrikanten die met dit onderwerp bekend zijn en in Europees verband onderzoek doen, zijn van oordeel dat ventilatiesystemen bij uitstek effectief zijn om de hinder en risico's van blootstelling aan tabaksrook sterk te verminderen.

Het demotiverende beleid van VWS op het gebied van ventilatie- en luchtzuiveringssystemen zou kunnen leiden tot een aanzienlijk slechtere luchtkwaliteit en derhalve een verhoogd gezondheidsrisico voor werknemers, werkgevers en gasten in de horeca.

Het ministerie van VWS heeft luchtbehandelingssystemen steeds afgewezen met als argument dat deze systemen het uiteindelijke doel, namelijk een rookvrije horeca, belemmeren. Tijdens het Voortgezet Algemeen Overleg van de minister met de vaste Kamercommissie van VWS d.d. 25 november 2003 heeft de minister naar aanleiding van diverse moties de volgende toezegging gedaan:

“Ik wil gelijk oversteken. Als studie uitwijst dat er ventilatiesystemen bestaan waarmee 90% van de rook is af te zuigen zonder dat instrument op orkaankracht te zetten, hebben wij in mijn ogen een reuzengoede oplossing voor het overgangsregime in de horeca. Dan kunnen wij zaken doen. Ik ben niet dogmatisch; het gaat mij om het eindresultaat, dus ik zal des te meer vaart zetten achter het onderzoek naar de effectiviteit van ventilatie.”

Koninklijk Horeca Nederland is door experts overtuigd dat het mogelijk is om 90% van de rook af te zuigen. Dergelijke systemen maken een overgangsregime overbodig en bovendien levert zo'n regime te veel onduidelijkheid op in verband met het plegen van investeringen.

3.4.2 Taskforce

In Noorwegen heeft de brancheorganisatie voor de horeca (RBL) SYNTEF de opdracht gegeven om onderzoek te doen naar roken en ventilatie in verschillende horeca-etablisementen. Het onderzoek vond plaats in de periode 1998-2001. Uit het onderzoek werd geconcludeerd dat niet-rokende gasten en personeel tegen tabaksrook in de omgeving kunnen worden beschermd als de ventilatie correct is ontworpen en uitgevoerd. RBL heeft erin toegestemd dat Koninklijk Horeca Nederland het onderzoek ter beschikking gesteld krijgt. SYNTEF heeft dit project vroegtijdig beëindigd, omdat per 1 juli 2004 een algeheel rookverbod in de Noorse Horeca van kracht zal worden. Optimalisering van de bescherming van niet-rokers en personeel door verdergaand onderzoek naar ventilatiesystemen in combinatie met fysieke scheidingen kan naar oordeel van de voorzitter van REHVA³ Taskforce 12 “Ventilation and Smoking – Solutions to minimize exposure to environmental tobacco smoke”, nog aanzienlijk betere resultaten opleveren.

³ Federation of European heating and Air-conditioning Associations REHVA

Voorjaar 2003 heeft een werkgroep van TVVL⁴-leden daarom besloten deel te nemen aan de internationale taskforce van REHVA met het doel het Noorse onderzoek voort te zetten en voor Nederland richtlijnen op te stellen voor de berekening, het ontwerp en de uitvoering van ventilatiesystemen die de risico's van secundaire rook voor een substantieel deel kunnen wegnemen. De taakomschrijving van deze werkgroep is bijgevoegd. (Bijlage 2)

Koninklijk Horeca Nederland wil bij deze activiteiten aansluiten door een werkgroep op te richten aangevuld met leveranciers en horecaondernemers. Doel is de technische mogelijkheden vaststellen die in Nederland kunnen worden gebruikt ter realisering van een gezond en behaaglijk binnenklimaat in de horeca.

3.4.3. Concrete taken werkgroep

Invulling geven aan de resultaten die voorzetting van het Noorse onderzoek voor de horeca opleveren.

Dit houdt onder meer in: hoe kunnen de werkplek en vooraf aangewezen zones geïsoleerd en gezuiverd worden middels ventilatie en luchtzuivering?

Tenslotte zal middels een praktijkexperiment/pilot in horecabedrijven de haalbaarheid voor de sector worden getoetst. Hier zal moeten worden gekeken naar de technische inpasbaarheid, de mate waarin systemen rendabel te exploiteren zijn en zeker niet in de laatste plaats of de systemen niet botsen met het gastvrijheidsconcept. Bij dit praktijkexperiment zal onder meer rekening worden gehouden met de mogelijkheid om "statische" werkplekken (de bar) te isoleren en vervolgens rookvrij te maken door een afzuigstelsel boven de bar te plaatsen. Hier is in het Noorse onderzoek ook expliciet op ingegaan.

3.4.4 Doelstellingen/ activiteiten Koninklijk Horeca Nederland

Indien blijkt dat het mogelijk is om met doelgerichte ventilatieconcepten het binnenklimaat van horecabedrijven, dan wel uitsluitend de werkplek, zodanig te verbeteren dat er geen last of hinder van rook bestaat voor werknemers, wordt voldaan aan de verplichting uit artikel 11a, lid 1 van de tabakswet. Kostbare investeringen in ventilatie- en luchtzuiveringssystemen, alsmede het creëren van rookvrije zones en rookvrije ruimtes zijn overigens niet realistisch c.q. rendabel als de horeca binnen bijvoorbeeld 5 jaar rookvrij moet zijn.

De horecaconcepten die worden ontwikkeld zullen in de branche moeten worden uitgezet door uitgebreide communicatie over de mogelijkheden en toepassingen. Een en ander moet uitmonden in onder meer een handzame brochure voor ondernemers met informatie over het effectief rookvrij maken van de werkplek. Hierbij wordt tevens aandacht besteed aan een personeelsrotatiesysteem, waarmee wordt bereikt dat medewerkers zich steeds slechts korte periodes in eventueel niet volledig rookvrije delen begeven.

Door de fijnmazige structuur van Koninklijk Horeca Nederland zal het uitrollen kunnen geschieden via de volgende kanalen:

- Presentaties bij lokale afdelingen (215) en 16 regio's
- Presentaties bij de 7 sectoren (café, restaurants etc)
- Internet

⁴ Nederlandse technische vereniging voor installaties in gebouwen TVVL

- Artikel maandblad magazine “Horeca Nederland” (oplage 22.000) en eventueel vakbladen
- Special (brochure “roken in de horeca”) luchtzuivering

Doelstellingen & Activiteiten

Februari 2004	Aanvraag subsidie i.v.m kennispositie en haalbaarheid
Februari 2004	Oprichten van de werkgroep van Koninklijk Horeca Nederland en aansluiting realiseren bij taskforce TVVL/ISSO/ REVHA werkzaamheden
Najaar 2004	Richtlijnen voor ventilatiesytemen en bouwkundige voorzieningen gereed
Najaar 2004	Start haalbaarheidsonderzoek/praktijkexperiment
Maart 2005	Concepten voor horeca gereed
April 2005	Uitrol ventilatie-en luchtzuiveringsconcepten via communicatiekanalen

Hoofdstuk 4 Specifieke sectorale doelstellingen

4.1 Inleiding

In dit hoofdstuk staan de specifieke sectorale doelstellingen geformuleerd. Deze doelstellingen zijn behoorlijk verstrekkend, zeker als men zich bedenkt dat er nog weinig maatregelen getroffen zijn tegen overlast van roken in de horeca.

Bij het beoordelen van de haalbaarheid van deze doelstellingen is rekening gehouden met het aantal rokende gasten en werknemers in de horeca. De verhouding 30% rokers versus 70% niet-rokers gaat niet op in de horeca. Sterker nog in sommige sectoren van horeca zijn de rokers in de meerderheid, zowel onder de gasten als personeel.⁵

<i>Werknemers in de horeca</i>	
% rookt wel	55,8%
% rookt niet	44,2%
<i>Gasten in horeca algemeen</i>	
% rookt wel	57%
% rookt niet	43%
<i>Werknemers in café-barbedrijven</i>	
% rookt wel	65,5%
% rookt niet	34,5 %
<i>Gasten in café-barbedrijven</i>	
% rookt wel	60%
% rookt niet	40%
<i>Werknemers in restaurants</i>	
% rookt wel	47,2%
% rookt niet	52,8%
<i>Gasten in restaurants</i>	
% rookt wel	43,9%
% rookt niet	56,1%

Met minister Hoogervorst is afgesproken dat Koninklijk Horeca Nederland in zijn stappenplan nadrukkelijk aandacht zal besteden aan horecagelegenheden waar veel kinderen komen. Ijsbedrijven, pannenkoekenrestaurants en horecagelegenheden in sport- en recreatiebedrijven voldoen aan dit criterium. Gestimuleerd moet worden dat kinderen in deze gelegenheden kunnen verblijven zonder overlast van rook te ervaren. De doelstellingen voor dit soort horecabedrijven zijn dan ook zeer scherp geformuleerd. Koninklijk Horeca Nederland zal specifiek voorlichtingsmateriaal ontwikkelen voor horecabedrijven met als belangrijke doelgroep kinderen.

Voor restaurants, eetcafés en cafés moeten de voor deze sectoren geformuleerde doelstellingen in relatie gezien worden met deelname aan het zelfreguleringsysteem analoog aan het 'Public Places Charter on smoking' dat Koninklijk Horeca Nederland in 2004 zal ontwikkelen. Met name in deze sectoren zal wel of geen rookbeleid en de vorm van het rookbeleid van doorslaggevende betekenis kunnen zijn voor de keuze van consumenten voor een bepaald café of restaurant.

⁵ Onderzoek 'roken in de horeca' SCS-Statistical Consultancy & Support, 18 augustus 2003

De doelstelling “*ventilatie volgens vast te stellen norm*” moet in relatie gezien worden met de resultaten van het onderzoek dat de werkgroep ventilatie- en luchtzuiveringssystemen zal verrichten. Aangezien dit onderzoek pas in april 2005 volledig is afgerond, zijn er voor 2004 geen doelstellingen geformuleerd op dit gebied.

4.2 Zelfregulering sector hotels

De sector hotels van Koninklijk Horeca Nederland telt bijna 1850 leden en vertegenwoordigt bijna 90% van de loonsom van de logiesverstrekkers in Nederland. De sector bestaat zowel uit grote hotelketens als (familie)hotels met slechts een paar kamers.

Cultuuromslag

Hoewel een aantal hotels al rookvrije kamers aanbiedt of een rookvrije zone in hun restaurant hebben, moet ook in deze sector nog een cultuuromslag plaatsvinden. Zo is de receptie nog nergens rookvrij en is een rookvrij ontbijt nog geen gemeengoed in de sector. Desalniettemin zijn de doelstellingen ambitieus. Om in de sector hotels snel een cultuuromslag te realiseren, zullen we in communicatiemiddelen nadruk leggen op het actief vragen of een gast een rook- of rookvrije kamer wenst. Op deze manier worden zowel gasten als werknemers bewust gemaakt van deze keuze en verkrijgt het management inzicht in de behoefte aan rookvrije kamers.

Aanpassing hotelclassificatie

Per 1 juli 2003 geldt er een nieuwe hotelclassificatie. Daar wordt per 1 januari 2004 een nieuwe norm aan toegevoegd. Om voor de classificatie 3-, 4- of 5-sterrenhotel in aanmerking te komen, moet een hotel rookvrije kamers aanbieden. Hiermee slaat de hotelsector een grote slag in het beperken van rookoverlast voor niet-rokende gasten en het bieden van meer keuzemogelijkheden. Daarnaast zal deze aanpassing in de hotelclassificatie sneller een cultuuromslag binnen de sector realiseren.

Activiteiten Koninklijk Horeca Nederland

<i>Tijd</i>	<i>Maatregel</i>
1 januari 2004	Aanpassen hotelclassificatie door als extra eis te stellen aan hotels met minimaal 3 sterren, dat zij rookvrije kamers moeten aanbieden.
1 april 2004	Communicatieplan "rookbeleid in hotels" schrijven → doelstellingen stappenplan communiceren
1 Juli 2004	Informatiepakket voor ondernemers "rookbeleid in hotels" gereed
Medio 2004	Starten met pilot rookvrij hotel

Doelstellingen hotels

	Eind 2004	Eind 2005	Eind 2006	Eind 2007
<i>Aantal rokers in Nederland⁶</i>	28%	-	-	25%
Mogelijkheid tot rookvrij ontbijt	20%	40%	75%	95%
Hotels met aanbod rookvrije kamers	40%	55%	75%	90%

⁶ Doelstelling van het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport

4.3 Zelfregulering sector restaurants

De sector restaurants is de grootste sector van Koninklijk Horeca Nederland, met meer dan 7000 leden. De sector is zeer divers, zowel in soort restaurant als omvang. Lunchrooms, pannenkoekenrestaurants, wegrestaurants, eetcafés en sterrenrestaurants zijn allen lid van de sector restaurants. Daarnaast heeft Koninklijk Horeca Nederland een sector Chinees- Indische restaurants met circa 1000 leden.

Maatschappelijk draagvlak rookbeleid in restaurants

De maatschappelijke behoefte om rookvrij te dineren lijkt stijgende, maar de exacte omvang van deze behoefte is nog niet duidelijk. Consumenten kunnen al op een aantal websites als www.astmafonds.nl en www.dinnersite.nl terecht om na te gaan waar zij rookvrij kunnen dineren. Deze sites zijn echter niet voldoende om de marktwerking te stimuleren en de vraag naar rookvrij dineren meer zichtbaar te maken. Het Britse zelfreguleringsstelsel, dat Koninklijk Horeca Nederland zal aanpassen aan de Nederlandse situatie, is hier echter uitermate voor geschikt.

Wanneer restaurants door middel van gevelschildjes aangeven of en zo ja, welk rookbeleid ze hebben, kunnen consumenten bewust en eenvoudig kiezen voor bijvoorbeeld rookvrij dineren. Hiermee zal de marktwerking aangejaagd worden en het aanbod restaurants met een rookbeleid afgestemd worden op de vraag hiernaar. Dit voldoet dan perfect aan de afspraak met de minister van Volksgezondheid, namelijk dat de horeca maatregelen neemt in overeenstemming met het maatschappelijk draagvlak.

Cultuuromslag

Naast de invoering van een zelfreguleringsstelsel analoog aan het Britse stelsel kan de sector nog een aantal andere maatregelen nemen om een cultuuromslag te realiseren. Koninklijk Horeca Nederland denkt hierbij aan het niet bij voorbaat plaatsen van asbakken, alsmede het actief vragen of de gast in een rookvrij of rookgedeelte wil eten. Als de gast vaker geconfronteerd wordt met de vraag of hij in een rook- of rookvrije zone wil eten, zal hij zelf deze vraag ook sneller gaan stellen. In het te ontwikkelen informatiepakket voor restaurants zullen deze maatregelen in ieder geval worden opgenomen.

Onderscheid grote en kleine restaurants

Het is bekend dat het creëren van een rookvrije zone in een groot restaurant makkelijker te realiseren is dan in een klein restaurant. Minder bekend is dat het, in ieder geval nu nog, buitengewoon moeilijk is in een klein restaurant op rendabele wijze een rookvrije zone te creëren. Het komt te vaak voor dat er geen of onvoldoende gasten zijn die in het rookvrije deel willen dineren, bovendien varieert dit aantal sterk. De winstmarges in restaurants zijn laag; met name in kleine restaurants komen ondernemers in financiële moeilijkheden bij een onvolledige bezetting. Daarnaast zijn de investeringsmogelijkheden van deze “kleine ondernemers” geringer. Om deze redenen is besloten een onderscheid te maken tussen restaurants met meer dan 20 tafels en met gelijk of minder dan 20 tafels. Waarbij de doelstellingen voor de eerste categorie ambitieuzer zijn dan voor de laatste.

Kinderrijke restaurants

Tijdens het bestuurlijk overleg met minister Hoogervorst d.d. 8 september jl. is afgesproken dat Koninklijk Horeca Nederland in haar stappenplan extra aandacht zal besteden aan horecagelegenheden waar veel kinderen komen zoals pannenkoeken- en poffertjesrestaurants,

bepaalde fastfoodrestaurants en restaurants in recreatiebedrijven (zie voor deze laatste categorie paragraaf 4.6).

Het ontmoedigingsbeleid van Koninklijk Horeca Nederland gericht op restaurants waar veel kinderen komen, heeft als doel dat tabaksverkoop in deze bedrijven gestaakt wordt en dat zij de komende jaren zo veel mogelijk rookvrij worden. Door middel van een pilot “rookvrij pannenkoekenrestaurant” zal in beeld gebracht hoe een pannenkoekenrestaurant rookvrij gemaakt kan worden, welke valkuilen hieraan verbonden zijn en wat het voor de ondernemer en zijn gasten betekent.

Activiteiten Koninklijk Horeca Nederland

<i>Tijd</i>	<i>Maatregel</i>
1 april 2004	Communicatieplan “rookbeleid in restaurants” schrijven → doelstellingen stappenplan communiceren
1 mei 2004	Starten met pilot rookvrij pannenkoekenrestaurant
1 Juli 2004	Informatiepakket voor ondernemers “rookbeleid in kleine restaurants” gereed
1 juli 2004	Informatiepakket voor ondernemers “rookbeleid in grote restaurants” gereed
1 oktober 2004	Informatiepakket voor Chinese restaurants, in het Chinees geschreven.

Doelstellingen restaurants met meer dan 20 tafels

	Eind 2004	Eind 2005	Eind 2006	Eind 2007
<i>Aantal rokers in Nederland (doel VWS)</i>	28%	-	-	25%
Rookvrij ruimte of rookvrije zone	10%	25%	40%	60%
Ventilatie volgens vast te stellen norm	n.v.t.	5%	20%	40%

Doelstellingen restaurants met 20 tafels en minder

	Eind 2004	Eind 2005	Eind 2006	Eind 2007
<i>Aantal rokers in Nederland (Doel VWS)</i>	28%	-	-	25%
Geheel rookvrij	5%	7,5%	12,5%	20%
Rookvrije ruimte of rookvrije zone	10%	15%	25%	40%
Ventilatie volgens vast te stellen norm	n.v.t.	5%	15%	30%

4.4 Zelfregulering sector café-barbedrijven

De sector café-barbedrijven telt ruim 5.750 leden. De sector bestaat uit een groot aantal individueel ingestelde ondernemers met grote verschillen in bedrijven en bedrijfsvoering.

Zelfregulering volgens Brits systeem

In Engeland heeft de gastvrijheidindustrie in hechte samenwerking met het Britse ministerie van Volksgezondheid een handvest opgesteld en ondertekend, waarin een aantal doelstellingen zijn afgesproken om de overlast van rook te beperken. Het handvest is gebaseerd op het idee van gebruik maken van marktwerking, een keuze voor consumenten en de wil om een verandering door te voeren. Café-barbedrijven (pubs) kunnen kiezen tussen verschillende vormen van rookbeleid en zijn gevraagd om via een gevelschildje naast de entree aan gasten kenbaar te maken voor welke vorm zij gekozen hebben en dit ook op papier te zetten.

Ondernemers kunnen kiezen uit 5 soorten gevelschildjes, met de grofweg volgende betekenis:

- Er mag hier overal gerookt worden
- Er mag hier niet overal gerookt worden
- Er mag hier nergens gerookt worden
- Er mag hier overal gerookt worden en de ventilatie- en luchtzuivering voldoet aan de door Koninklijk Horeca Nederland ontwikkelde strenge norm dat een comfortabel binnenklimaat garandeert
- Er mag hier niet overal gerookt worden en de ventilatie- en luchtzuivering voldoet aan de door Koninklijk Horeca Nederland ontwikkelde strenge norm dat een comfortabel binnenklimaat garandeert

Voor Nederlandse café-barbedrijven is dit systeem uitermate geschikt. Duidelijk wordt wat het maatschappelijk draagvlak is voor cafébedrijven met een bepaald rookbeleid. Bovendien doet dit systeem recht aan de grote diversiteit binnen deze sector. In een klein bruin café gevestigd in een historisch pand zijn de mogelijkheden immers een stuk geringer dan in een relatief nieuw omvangrijker etablissement. Dit systeem sluit perfect aan bij de afspraak met minister Hoogervorst dat de mate van rookbeleid in overeenstemming moet zijn met het maatschappelijk draagvlak.

Café-barbedrijven kleiner dan 100m²

In café-barbedrijven kleiner dan 100m² is het niet mogelijk om een rookvrije ruimte of zone te creëren. Er is op dit moment ook nog geen markt voor een geheel rookvrij café, dat wil zeggen een rookvrij café is niet levensvatbaar. Doelstellingen t.a.v. rookvrije cafés kunnen om die reden nu niet geformuleerd worden, we kunnen ondernemers immers niet tot faillissementen dwingen. Wel is het voor deze groep horecabedrijven mogelijk middels ventilatie- en luchtzuiveringsapparatuur het binnenklimaat voor zowel werknemers als gasten comfortabel en gezonder te maken. Dit vergt een grote investering voor deze groep ondernemers. Koninklijk Horeca Nederland kan hen alleen motiveren deze forse investeringen te doen, als ze van de minister de garantie krijgen dat ze de komende 10 jaar niet geheel rookvrij moeten worden.

Middels het “ventilatie-schildje”, zoals ook in het Engelse systeem wordt gebruikt, kunnen deze cafés aan hun gasten duidelijk maken dat het binnenklimaat er prettig en comfortabel is.

Café-barbedrijven groter dan 100m²

In café-barbedrijven groter dan 100m² kunnen naast het realiseren van een comfortabel binnenklimaat middels ventilatie- en luchtzuiveringsapparatuur, ook rookvrije- en rookzones en ruimten gecreëerd worden. Ook voor deze groep bedrijven geldt, dat zij voorafgaand aan deze forse investeringen de garantie van de minister moeten krijgen dat zij de komende 10 jaar van een wettelijk rookverbod gevrijwaard zijn.

De hieronder geformuleerde doelstellingen zijn afgeleid van de doelstellingen uit het Britse Public Places Charter on smoking.

Activiteiten Koninklijk Horeca Nederland

<i>Tijd</i>	<i>Maatregel</i>
1-1-2004 – 1-1-2005	Ontwikkelen zelfreguleringsstelsel analoog aan Brits stelsel
1 april 2004	Communicatieplan “rookbeleid in café-barbedrijven” schrijven → doelstellingen stappenplan communiceren
1 november 2004	Informatiepakket voor ondernemers “rookbeleid in café-barbedrijven” gereed

Doelstellingen zelfregulering café-barbedrijven

	Eind 2004	Eind 2005	Eind 2006	Eind 2007
<i>Aantal rokers in Nederland (doel VWS)</i>	28%	-	-	25%
Bekendheid met het zelfreguleringsstelsel	25% ⁷	50%	90%	95%
Deelname aan zelfreguleringsstelsel + externe herkenbaarheid (gevelschildjes)	n.v.t.	35%	50%	75%
Interne herkenbaarheid + rookbeleid op papier	n.v.t.	35%	50%	75%
“good practise” Aanvullende maatregelen (ventilatie volgens strenge norm, rookvrij, rookvrij deel)	n.v.t.	20%	30%	55%

⁷ Zelfregulering wordt ontwikkeld in 2004 en is pas eind 2004 gereed.

4.5 Zelfregulering horeca in sport- en recreatiebedrijven

Een deel van de achterban van Koninklijk Horeca Nederland bestaat uit horeca in sport- en recreatiebedrijven. In Nederland zijn 2256 reguliere horecabedrijven gevestigd in een commerciële of gesubsidieerde sportinstelling. Deze horecabedrijven verschaffen werk aan 15.566 werknemers. Tijdens het bestuurlijk overleg met minister Hoogervorst d.d. 8 september 2003 is afgesproken dat horecabedrijven in sportinrichtingen extra aandacht zouden krijgen in dit stappenplan. De gedachte hierachter is dat in veel sportinrichtingen regelmatig kinderen komen. Ook recreatiebedrijven worden veel bezocht door jeugdige gasten. Voorbeelden van recreatiebedrijven zijn pretparken, dolfinarium, bowlingcentra etc. Vanwege de jeugdige doelgroep van sport- en recreatiebedrijven is er in het stappenplan voor gekozen aparte doelstellingen te formuleren voor horecabedrijven in dit soort inrichtingen.

De horecabedrijven in sport- en recreatiebedrijven doen in ieder geval mee aan het zelfreguleringsysteem dat Koninklijk Horeca Nederland voor cafés en restaurants zal ontwikkelen, analoog aan het Britse systeem. Zij zijn daarnaast meer dan bereid extra inspanningen te leveren om rekening te houden met hun jeugdige doelgroep, zoals blijkt uit de onderstaande ambitieuze doelstellingen.

Activiteiten Koninklijk Horeca Nederland

<i>Tijd</i>	<i>Maatregel</i>
1 april 2004	Communicatieplan "rookbeleid in horeca in sport- en recreatiebedrijven" schrijven → doelstellingen stappenplan communiceren
1 september 2004	Informatiepakket voor ondernemers "rookbeleid in horeca in sport- en recreatiebedrijven" gereed

Doelstellingen horeca in sport- en recreatiebedrijven:

	Eind 2004	Eind 2005	Eind 2006	Eind 2007
<i>Aantal rokers in Nederland (doel VWS)</i>	28%	-	-	25%
Stoppen met tabaksverkoop	50%	75%	90%	100%
Rookvrij of rookvrije zone	25%	40%	55%	70%
Ventilatie volgens norm	n.v.t	15%	30%	50%

Extra doelstelling horeca in sportinstellingen waar veel kinderen komen op woensdagmiddag en zaterdag:

	Eind 2004	Eind 2005	Eind 2006	Eind 2007
Rookvrij op woensdagmiddag en zaterdag tot 18.00 uur	25%	50%	75%	100%

4.6 Zelfregulering sector fastfood- en ijsbedrijven

De sector fastfood- en ijsbedrijven heeft ruim 2450 leden. Het sectorledenbestand is zeer divers; van ijssalon tot cafetaria en van eenvoudig tot luxe.

Ijsbedrijven

Ijsbedrijven zijn laagdrempelige horecabedrijven waar veel kinderen komen. Dit betekent enerzijds dat de tabaksverkoop uit deze sector gebannen zal worden en anderzijds dat de ijsbedrijven geleidelijk naar een rookvrije sector zullen toewerken. Aangezien men ook in de samenleving moet wennen aan het feit dat niet meer overal in de horeca gerookt mag worden, wil de sector wel de tijd krijgen om haar doelstellingen te realiseren.

Activiteiten Koninklijk Horeca Nederland

Tijd	Maatregel
1 april 2004	Communicatieplan "rookbeleid in ijsbedrijven" schrijven → doelstellingen stappenplan communiceren
1 mei 2004	Informatiepakket voor ondernemers "rookbeleid ijsbedrijven" gereed

doelstellingen zelfregulering ijsbedrijven

	Eind 2004	Eind 2005	Eind 2006	Eind 2007
Aantal rokers in Nederland (doel VWS)	28%	-	-	25%
Geen verkoop tabak	60%	80%	100%	100%
Rookvrij in ijsbedrijven zonder zitgedeelte	25% ⁸	95%	100%	100%
Rookvrij in ijsbedrijven met zitgedeelte	20%	40%	70%	95%

Fastfood en cafetaria's

Koninklijk Horeca Nederland ziet veel kansen in de sector fastfoodrestaurants en cafetariabedrijven om meer tegemoet te komen aan de wensen van niet-rokers. Met name omdat gasten maar een korte tijd binnen zijn in fastfoodbedrijven. Voor het invoeren van een rookbeleid is echter juist in deze sector een cultuuromslag nodig. Waar cafetariaondernemers enthousiast aan de slag zijn gegaan met maatschappelijk verantwoordelijke thema's als gezonder frituren, leeft het thema rookbeleid in de horeca nog nauwelijks in deze sector. Een effectieve communicatiestrategie is dan ook noodzakelijk.

De doelstellingen zijn progressief vanwege de cultuuromslag die eerst gemaakt moet worden. We beginnen bescheiden en worden steeds ambitieuzer. Door middel van een pilot rookvrije cafetaria en via voorbeeldbedrijven wordt de cultuuromslag nagestreefd. Ervaring leert dat één van de middelen die goed werken in deze sector een *toolkit* is, die ondernemers handvatten geeft om gasten te informeren over hun wijze van *maatschappelijk verantwoord ondernemen*.

⁸ Het rookbeleid moet eerst voldoende gecommuniceerd worden naar deze sector, alvorens de doelstelling van 100% gehaald kan worden.

Voordeel in deze sector is dat de afzuiging op de werkplek al zeer krachtig is.

Besloten is dat een onderscheid gemaakt wordt tussen fastfoodrestaurants en cafetaria's groter dan 50 m² en kleiner dan 50m².

Activiteiten Koninklijk Horeca Nederland

<i>Tijd</i>	<i>Maatregel</i>
1 april 2004	Communicatieplan "rookbeleid in fastfoodbedrijven" schrijven → doelstellingen stappenplan communiceren
1 Juli 2004	Informatiepakket voor ondernemers "rookbeleid in cafetaria's < 50m ² " gereed
1 juli 2004	Informatiepakket voor ondernemers "rookbeleid in cafetaria's > 50m ² " gereed
1 oktober 2004	Toolkit voor ondernemers gereed om rookbeleid aan consument uit te leggen
Januari 2005	Starten met pilot rookvrije cafetaria < 50 m ²

Doelstellingen zelfregulering fastfood- en cafetariabedrijven < 50 m²

	Eind 2004	Eind 2005	Eind 2006	Eind 2007
<i>Aantal rokers in Nederland (doel VWS)</i>	28%	-	-	25%
Geheel rookvrij in bedrijven zonder zitgedeelte	10%	40%	70%	95%
Rookvrije zone in bedrijven met zitgedeelte	10%	25%	50%	80%

Doelstellingen zelfregulering fastfood- en cafetariabedrijven > 50 m²

	Eind 2004	Eind 2005	Eind 2006	Eind 2007
<i>Aantal rokers in Nederland (doel VWS)</i>	28%	-	-	25%
Geheel rookvrij	0%	5%	15%	20%
Rookvrije zone	10%	25%	50%	80%

4.7 Zelfregulering sector discotheken

De sector discotheken heeft ruim 1000 leden. Het aantal bezoekers in deze bedrijven is ruim 1 miljoen per week. Ruim 80% van de discotheken hanteert een minimumleeftijd. Deze varieert van 16 tot 21 jaar en soms zelfs 23 jaar.

Kenmerken discotheken:

- Gemiddelde leeftijd tussen 16 en 25 jaar
- Koninklijk Horeca Nederland heeft de indruk dat er geen maatschappelijk draagvlak bestaat voor rookvrije discotheken
- Ondernemers in deze sector hechten veel waarde aan sterke ventilatie- / luchtbehandelingssystemen

Rookbeleid in discotheken

Het grootste deel van de bezoekers van discotheken hebben een leeftijd tussen de 16 en 25 jaar. In die leeftijdscategorie wordt veel gerookt, zo ook in discotheken. Het rookvrij maken van discotheken is financieel niet haalbaar. Om die reden heeft de sector gekeken naar ruimtes binnen een discotheek die eventueel wel rookvrij gemaakt kunnen worden. Uit een inventarisatie blijkt dat de werkplekken achter de bar en in de snackcorner in de toekomst in veel discotheken rookvrij kunnen worden.

Rookvrije snackcorner

Een deel van de discotheken heeft een aparte snackcorner. Beoogd wordt de snackcorners die in een aparte ruimte zijn gevestigd de komende 5 jaar rookvrij te maken.

Activiteiten Koninklijk Horeca Nederland

<i>Tijd</i>	<i>Maatregel</i>
1 april 2004	Communicatieplan "rookbeleid in discotheken" schrijven → doelstellingen stappenplan communiceren
1 Juli 2004	Informatiepakket voor ondernemers "rookbeleid in discotheken" gereed

Doelstellingen zelfregulering discotheken

	Eind 2004	Eind 2005	Eind 2006	Eind 2007
<i>Aantal rokers in Nederland (doel VWS)</i>	28%	-	-	25%
Rookvrije snackcorner (indien van toepassing)	10%	30%	50%	100%
Rookvrije ruimte ⁹	10%	20%	30%	50%
Ventilatie volgens vast te stellen norm	n.v.t.	15%	25%	50%

⁹ Deze doelstelling geldt voor die discotheken die over meerdere ruimten beschikken.

Hoofdstuk 5 De werkplek in de horeca

5.1 Recht op een rookvrije werkplek

Artikel 11a

1. Werkgevers zijn verplicht zodanige maatregelen te treffen dat werknemers in staat worden gesteld hun werkzaamheden te verrichten zonder daarbij hinder of overlast van roken door anderen te ondervinden.

Werknemers hebben met de gewijzigde tabakswet het recht op een rookvrije werkplek gekregen. Werknemers in de horeca zijn voor wat betreft de publieke ruimten uitgezonderd van dit recht, omdat dit niet te realiseren is zonder de horeca helemaal rookvrij te maken. Door middel van het stappenplan wordt echter beoogd daar waar mogelijk rookoverlast op de werkplek in de horeca zo veel mogelijk te reduceren.

5.2 Rokende en niet-rokende werknemers

<i>Werknemers in de horeca</i>	
% rookt wel	55,8%
% rookt niet	44,2%

Een meerderheid van de werknemers in de horeca rookt. Zij zullen allicht minder of helemaal geen hinder en overlast ervaren van roken door anderen.

Uit een enquête onder 585 werknemers in de horeca kwamen de volgende resultaten:

89,8 % van de werknemers vindt dat je het al dan niet roken onderling moet regelen.
86,2% van de werknemers vindt dat een rookverbod opgelegd door de overheid niet werkt.
88,6% van de werknemers vindt dat de gezondheid van personeel onderling tussen de werkgever en de werknemer moet worden geregeld en niet door een boven opgelegd rookverbod.
81,9% van de niet rokende werknemers vindt dat de gezondheid van personeel onderling tussen de werkgever en de werknemer moet worden geregeld.

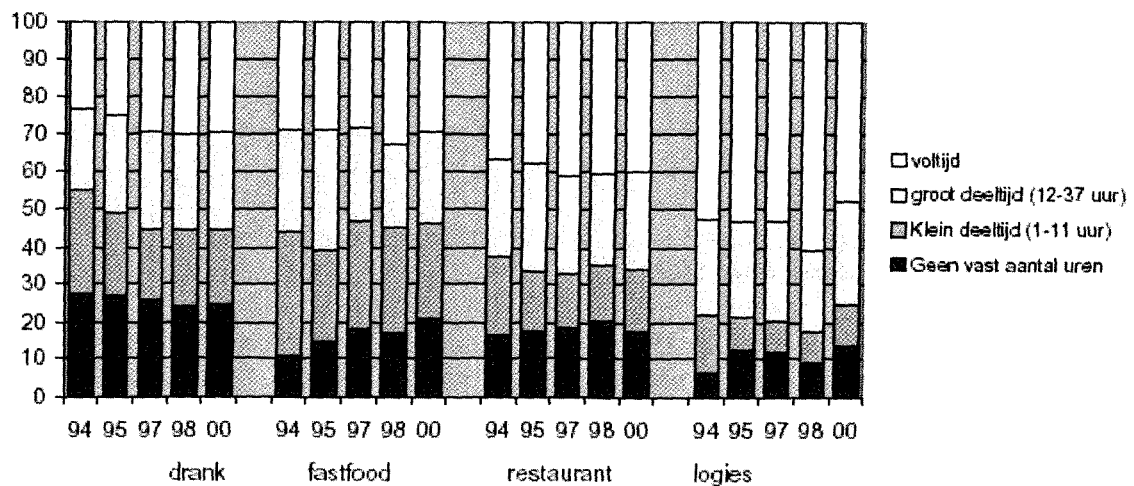
De vraag die in het kader van bovenstaand wetsartikel ons inziens niet onrelevant is, is hoe blij horecawerknemers zijn met het recht op een rookvrije werkplek c.q. rookvrije horeca, als dit net als in Canada inhoudt dat zij hun werkplek verliezen. Bovenstaande enquête-uitslagen wijzen er ook niet op dat werknemers in de horeca staan te springen om een rookvrije werkplek. Koninklijk Horeca Nederland heeft echter begrepen dat in de politieke afweging zowel economische argumenten als de wensen van werknemers ondergeschikt worden geacht aan volksgezondheidsargumenten.

5.3 Deeltijd werken in de horeca

In de horeca werken ruim 300.000 werknemers. Bijna 1/3 van de werknemers werkt in de sector drankverstrekkers, 1/3 in de restaurantsector, precies 1/5 in de logiessector en bijna 1/5 in de fastfoodsector. Zoals blijkt uit onderstaande grafiek werkt een groot deel van de werknemers in de horeca deeltijd¹⁰.

¹⁰ Trendrapport Werkgelegenheidsstructuur Bedrijfstak Horeca

Figuur 2.8: Aantal werknemers in voltijd en deeltijd dienstverband per sector, 1994-2000



Zoals blijkt uit bovenstaand schema werkt in bijvoorbeeld de sector drankverstrekkers 45% van de werknemers 11 uur of minder per week. In de visie van Koninklijk Horeca Nederland is het geheel rookvrij maken van een café of discotheek met uitsluitend medewerkers die 11 uur of minder werken in de publieke ruimte overdreven en dus niet noodzakelijk. Zo'n horecabedrijf moet bijvoorbeeld kunnen kiezen voor de (Britse) optie "rokerscafé".

5.4 Rookvrije backoffice

Koninklijk Horeca Nederland zal zich inspanssen om via intensieve voorlichting te realiseren dat de werkplekken in de niet-publieke delen van een horecabedrijf zoals de backoffice per 1 januari 2004 daadwerkelijk rookvrij zullen zijn.

5.5 Ventilatie en personeelsroolatiesystemen

Zoals omschreven in hoofdstuk 3.4 richt Koninklijk Horeca Nederland een werkgroep op die ventilatie- en luchtzuiveringsoplossingen gaat ontwikkelen ten behoeve van de werkplek en rookvrije zones. Dit houdt onder meer in: hoe kunnen de werkplek en vooraf aangewezen zones geïsoleerd en gezuiverd worden middels ventilatie en luchtzuivering?

Tevens zal middels een praktijkexperiment/pilot in horecabedrijven de haalbaarheid voor de sector worden getoetst. Hier zal moeten worden gekeken naar mogelijk te behalen resultaten, de technische inpasbaarheid, de mate waarin systemen rendabel te exploiteren zijn en zeker niet in de laatste plaats of de systemen niet botsen met het gastvrijheidsconcept. Bij dit praktijkexperiment zal onder meer rekening worden gehouden met de mogelijkheid om "statische" werkplekken (de bar) te isoleren en vervolgens rookvrij te maken door een afzuigstelsel boven de bar te plaatsen. Hier is in het Noorse onderzoek ook expliciet op ingegaan.

De ontwikkelde horecaconcepten zullen in de sector worden uitgezet door uitgebreide communicatie over de mogelijkheden en toepassingen. Een en ander moet uitmonden in onder meer een handzame brochure voor ondernemers met informatie over het effectief rookvrij maken van de werkplek. Hierbij wordt tevens aandacht besteed aan een te ontwikkelen personeelsroolatiesysteem, waarmee wordt bereikt dat medewerkers zich steeds slechts korte periodes in niet volledig rookvrije delen bevinden.

5.6 Communicatie naar gasten en andere oplossingen

Koninklijk Horeca Nederland zal in 2004, naast bijvoorbeeld de gevelschildjes behorende bij het zelfreguleringsstelsel, ook communicatiemiddelen ontwikkelen gericht op het rookgedrag van gasten. Zo zal invulling worden gegeven aan het idee om op de menukaart de volgende tekst op te nemen: “rook met mate, houd rekening met onze medewerkers”. Ook zal gestimuleerd worden dat horecabedrijven geen asbakken meer op tafel zetten, om aan te geven dat roken niet meer vanzelfsprekend is.

De mogelijkheid van binnen niet-roken in combinatie met een winterterras (naast zomerterras) zal als oplossing worden onderzocht.

Het komende jaar zal Koninklijk Horeca Nederland via haar leden en derden nog meer creatieve oplossingen bedenken om de hinder en overlast van rook op de werkplek zo snel mogelijk en zo veel mogelijk te verminderen.

5.7 Doelstellingen & activiteiten

December 2003	Voorlichting geven over rookvrije werkplekken in niet-publieke delen
Maart 2005	Ontwikkelen van ventilatieconcepten om rookoverlast op de werkplek met 90% te reduceren
Voorjaar 2005	Ontwikkelen van personeelsroolatiesysteem
Oktober 2004	Ontwikkelen communicatiemiddelen om rookgedrag gasten te ontmoedigen.
Eind 2004	Onderzoeken mogelijkheid winterterras in combinatie met rookvrij café

Hoofdstuk 6. Communicatie, promotie en voorlichting

6.1 Cultuuromslag

Een succesvoorwaarde voor dit stappenplan is het realiseren van een cultuuromslag binnen de horeca. Gemeengoed moet worden dat niet vanzelfsprekend overal meer gerookt mag worden binnen de horeca.

Aan het realiseren van een cultuuromslag dragen bijvoorbeeld bij:

- De *norm* dat niet meer vanzelfsprekend een asbak op tafel geplaatst wordt, maar dat gasten hier specifiek om moeten vragen als ze willen roken.
- De *norm* dat restaurants actief gaan vragen of de gast in een rook- of rookvrije zone of ruimte wil eten.
- De *norm* dat hotels actief gaan vragen aan hun gasten of ze een rookvrije kamer wensen.
- Een versterkte marktwerking als gevolg van het te ontwikkelen “handvest rookbeleid in de horeca” analoog aan het Britse zelfreguleringsstelsel.
- Door middel van het examineren van het rookbeleid bij het diploma Sociale Hygiëne wordt bij horecamedewerkers en leidinggevenden een cultuuromslag gerealiseerd.
- Rokers zelf strafbaar stellen bij overtredingen van rookverboden en het niet bereikt hebben van de leeftijdsgrens (16 jaar) bij de aanschaf van sigaretten.

Een cultuuromslag kan het best gerealiseerd worden via een effectieve instrumentenmix van zelfregulering, communicatie en wetgeving. Zo zou het erg helpen als de politie de bevoegdheid krijgt om rokers die een rookverbod overtreden (ongeacht waar) te beboeten. Ook zouden kinderen jonger dan 16 jaar strafbaar gesteld moeten worden als zij sigaretten kopen. Dergelijke overtredingen kunnen niet automatisch op het bordje van de ondernemer geschoven worden. Er moet sprake zijn van een gedeelde verantwoordelijkheid.

Om een cultuuromslag te bereiken, is het noodzakelijk dat alle betrokken partijen goed begrijpen waarom niet overal meer gerookt mag worden in de horeca. En dat dit ook belangrijk is.

Organisaties als NIGZ en Stivoro hebben veel ervaring met het realiseren van cultuuromslagen, denk aan de campagne ‘*roken, niet waar de kleine bij is*’. Beide organisaties hebben aangeboden hun kennis en ervaring beschikbaar te stellen ten behoeve van het realiseren van een cultuuromslag binnen de horeca met betrekking tot roken, zowel bij ondernemers, werknemers als gasten. Koninklijk Horeca Nederland stelt dit aanbod zeer op prijs en is zeker voornemens hier gebruik van te maken.

Oprichten werkgroep communicatie/cultuuromslag

Koninklijk Horeca Nederland zal in 2004 een werkgroep oprichten die er op gericht is een cultuuromslag binnen de horeca te bewerkstelligen. Bovengenoemde partijen zullen vanzelfsprekend worden uitgenodigd deel te nemen aan deze werkgroep.

6.2 Communicatie & voorlichting over rookbeleid horeca

Koninklijk Horeca Nederland zal zijn achterban moeten mobiliseren en enthousiasmeren om met het stappenplan aan de slag te gaan. Daarnaast zal ook aan werknemers en gasten gecommuniceerd moeten worden wat het stappenplan rookbeleid inhoudt en waarom het zo belangrijk is dat iedereen daar een steentje aan bijdraagt.

Voor het slagen van dit stappenplan is communicatie het sleutelwoord. Om zowel de essentie van het stappenplan te communiceren naar relevante sectoren, als ook een cultuuromslag binnen de horeca te realiseren, worden in 2004 de volgende communicatieproducten ontwikkeld:

- Communicatiestrategie stappenplan
- Communicatieplannen per sector maken, omdat doelstellingen en maatregelen per sector verschillen
- Informatiepakketten / toolkits t.b.v sectoren

Koninklijk Horeca Nederland beschikt over de onderstaande communicatiekanalen:

- maandblad 'Horeca Nederland' magazine
- website www.horeca.org
- ledenspecials (informatiebrochures over specifieke thema's die meegestuurd worden met het magazine naar al onze leden)
- 7 sectoren met sectorbesturen: hotels, restaurants, cafébarbedrijven, Chinees-Indisch restaurants, fastfood- en ijsbedrijven, discotheken en zaalbedrijven, toerisme en recreatie. Elke sector wordt ondersteund door een sectormanager.
- 16 regiobesturen en 215 lokale afdelingen met afdelingsbestuurders
- een telefonische helpdesk
- 26 regioconsulenten

6.3 Inzetten lokale afdelingen Koninklijk Horeca Nederland

Koninklijk Horeca Nederland is een gerespecteerde gesprekspartner voor overheden en andere organisaties, mede omdat zij als landelijke organisatie in praktisch alle gemeenten bestuurlijk vertegenwoordigd is. Alle leden van Koninklijk Horeca Nederland zijn ingedeeld bij afdelingen. Deze afdelingen zijn geregistreerd als verenigingen met rechtspersoonlijkheid en worden vertegenwoordigd door het afdelingsbestuur.

De vereniging telt 215 afdelingen, die worden gevormd door leden uit één of meer gemeenten. De afdelingen hebben tot doel de belangen van de plaatselijke horeca te behartigen. Door dit collectieve optreden worden resultaten geboekt, die voor ondernemers op individueel niveau niet haalbaar zijn. Afdelingen organiseren regelmatig een afdelingsoverleg. Dit overleg heeft een functie als sociaal ontmoetingspunt en als vaktechnisch platform.

Voordelen

- Koninklijk Horeca Nederland wil dit afdelingsoverleg gaan gebruiken als communicatiemiddel voor het rookbeleid. De afdelingen hebben als voordeel dat ze wijd vertakt zijn over heel Nederland en er een zeer direct contact is met de individuele ondernemer. Hierdoor worden bijna alle leden van Koninklijk Horeca Nederland bereikt. Het geeft ons een extra mogelijkheid om het rookbeleid onder de aandacht te brengen en ondernemers hierover aan het denken te zetten.
- Het geeft anderzijds de afdeling de mogelijkheid om zich hiermee te profileren bij het publiek en de lokale overheid. Dit is zowel positief voor het imago van zowel de afdeling als de deelnemende bedrijven.
- Door op deze manier aandacht te vragen voor het rookbeleid, ontstaan er misschien nieuwe creatieve ideeën en oplossingen, welke we ook weer landelijk kunnen gebruiken. Om dit extra te stimuleren, is het de bedoeling een prijs te verbinden aan de afdeling met het beste rookbeleid.

Uitvoering

Koninklijk Horeca Nederland maakt een presentatie voor afdelingsbestuurders over het stappenplan, ten behoeve van hun leden tijdens de algemene ledenvergaderingen. Daarnaast maakt Koninklijk Horeca Nederland een toolkit “rookbeleid in de afdeling”. Het pakket bevat tips, mogelijke maatregelen en hulpmiddelen: hoe kun je als leden van een afdeling gezamenlijk iets aan een rookbeleid doen en vervolgens hiermee in de publiciteit treden en de gemeenteraad hiervan op de hoogte stellen. Het pakket zal een aantal instrumenten en hulpmiddelen bevatten die de afdeling voor het genereren van publiciteit kan gebruiken. Denk aan standaard persberichten, brieven gemeenteraad etc. Ook zullen wij een aantal maatregelen aangeven welke men bijvoorbeeld kan gebruiken.

Voorbeeld van mogelijke maatregelen:

1. stoppen verkoop tabak
2. ik zet geen asbakken op tafel
3. eens in de maand een rookvrije avond
4. rookvrije tijden en/of dagen
5. posteractie
6. invoeren Handvest roken in publieke gelegenheden
7. zelf in te vullen

Prijs voor afdeling met beste rookbeleid

Daarnaast zal Koninklijk Horeca Nederland de mogelijkheid onderzoeken om een jaarprijs te ontwikkelen voor de afdeling met het beste rookbeleid en deze prijs elk jaar uitreiken op jaarcongres van Koninklijk Horeca Nederland.

6.4 Communicatie-activiteiten

Voorjaar 2004	Communicatiestrategie stappenplan gereed
Mei 2004	Oprichten van een communicatiewerkgroep die als doel heeft een cultuuromslag te realiseren, en waarin meerdere partijen deelnemen.
Juni 2004	Mogelijkheid onderzoeken van prijs voor afdeling met beste rookbeleid
Juli 2004	Toolkit ‘rookbeleid in de afdeling gereed’
September 2004	Voorlichtingsmateriaal gereed voor horecabedrijven gericht op kinderen.
1 april 2004	Communicatieplan “rookbeleid in hotels” schrijven → doelstellingen stappenplan communiceren
1 Juli 2004	Informatiepakket voor ondernemers “rookbeleid in hotels” gereed
1 april 2004	Communicatieplan “rookbeleid in restaurants” schrijven → doelstellingen stappenplan communiceren
1 Juli 2004	Informatiepakket voor ondernemers “rookbeleid in kleine restaurants” gereed
1 juli 2004	Informatiepakket voor ondernemers “rookbeleid in grote restaurants” gereed
1 oktober 2004	Informatiepakket voor Chinese restaurants, in het Chinees geschreven.
1 april 2004	Communicatieplan “rookbeleid in café-barbedrijven” schrijven → doelstellingen stappenplan communiceren
1 november 2004	Informatiepakket voor ondernemers “rookbeleid in café-barbedrijven” gereed
1 april 2004	Communicatieplan “rookbeleid in horeca in sport- en recreatiebedrijven” schrijven → doelstellingen stappenplan communiceren

1 september 2004	Informatiepakket voor ondernemers “rookbeleid in horeca in sport- en recreatiebedrijven” gereed
1 april 2004	Communicatieplan “rookbeleid in ijsbedrijven” schrijven → doelstellingen stappenplan communiceren
1 mei 2004	Informatiepakket voor ondernemers “rookbeleid in ijsbedrijven” gereed
1 april 2004	Communicatieplan “rookbeleid in fastfoodbedrijven” schrijven → doelstellingen stappenplan communiceren
1 Juli 2004	Informatiepakket voor ondernemers “rookbeleid in cafetaria’s < 50m2” gereed
1 juli 2004	Informatiepakket voor ondernemers “rookbeleid in cafetaria’s > 50m2” gereed
1 oktober 2004	Toolkit voor ondernemers gereed om rookbeleid aan consument uit te leggen
1 april 2004	Communicatieplan “rookbeleid in discotheken” schrijven → doelstellingen stappenplan communiceren
1 november 2004	Brochure “rookvrije bar in discotheken”
1 Juli 2004	Informatiepakket voor ondernemers “rookbeleid in discotheken” gereed