

Danmarks Restauranter  
& Caf er - DRC

Indenrigs- og Sundhedsministeriet  
Slotsholmsgade 10-12  
1216 København K

København, den 2. februar 2007  
Deres ref. J. nr. 2006-1433-269

### **Høringssvar - forslag til lov om røgfri miljøer**

Danmarks Restauranter & Caf er - DRC - har modtaget det med ministeriets brev af 12. januar 2007 udsendte udkast til forslag til lov om røgfri miljøer.

DRC har haft lejlighed til at gennemgå udkastet, ligesom forslaget har været gjort til genstand for flere sp rgerunder blandt berørte virksomheder indenfor hotel- og restaurantbranchen.

Nedenfor anføres vore kommentarer og ændringsforslag til de enkelte bestemmelser i udkastet. Desuden henvises til vore bemærkninger i skrivelser af 20. december 2005, 10. februar og 4. juli 2006 til ministeren samt den 11. december 2006 til ministeriet. Vi skal dog indledningsvist anføre følgende:

#### **Generelle bemærkninger til udkastet**

Det er indlysende, at man i brede dele af restaurationsbranchen ser med stor bekymring og alvor på det fremsatte forslag, der som hovedregel dikterer rygeforbud på alle indendørs serveringssteder.

Der har været fremført mange myter og rygter om de hensyn, der ønskes varetaget, og om konsekvenserne af lignende tiltag i andre lande.

#### ***Hensynet til medarbejderne***

Det har således været et hovedargument, at forbuddet indføres for at beskytte restaurationsmedarbejdere mod skadevirkningerne ved passiv rygning. Vi tillader os at vedlægge resultatet af den seneste undersøgelse, der har været foretaget i månedsbladet "Restaurant & Café". 126 virksomheder, svarende til omkring 1% af samtlige bevillingsvirksomheder i Danmark, har svaret, og tallene er entydige og svarer i øvrigt til, hvad alle tidligere undersøgelser har kunnet påvise.

Omkring beskyttelsen af medarbejderne mod passiv rygning viser undersøgelsen, at langt over halvdelen af restaurationsmedarbejdere selv ryger og derfor ikke kan beskyttes mod passiv rygning.  nsker man at motivere medarbejderne i restaurationsbranchen som i den almindelige befolkning i øvrigt til at indstille rygning, er det jo helt andre initiativer af lovgivningsmæssig art, der er påkrævet, og det forekommer ikke rimeligt at bruge en enkelt branche som løftestang for sådanne almene indgreb.

### *Sammenligning med andre lande*

Sammenligninger med indførelse af rygeforbud på restauranter i andre lande lider dels af, at de samlede virkninger ofte ikke er belyst i offentligheden, dels at restaurationsbranchen i Danmark på væsentlige punkter adskiller sig fra flere af de lande, der har været sammenlignet med. Det har således været fremført, at forbuddet i Irland ikke har haft væsentlige konsekvenser for hverken omsætning eller arbejdspladser.

Men de virkelige tal, der blandt andet har været gengivet i Berlingske Tidende med reference til Center for Economic & Business Research, viser imidlertid, at branchen i de første syv måneder med rygeforbud mistede en omsætning på hen ved 800 mill. kr., der ifølge forskningsenheden svarer til 32.000 arbejdspladser. Salget af Guinness faldt med 6 %. Og som Berlingske Tidende tørt bemærker: "Det irske befolkningstal er 4/5 af det danske, men vi er begge rige nationer, så vi har vel råd til det".

Alene i New York har rygeforbuddet kostet ca. 2.000 arbejdspladser direkte i branchen, og her er således ikke medregnet tab af arbejdspladser i berørte erhverv blandt underleverandører, producenter mv.

En aktuel sag fra Drammen illustrerer, at det er for tidligt endeligt at konkludere på de turist-og omsætningsmæssige konsekvenser i Norge. På et centralt torv har restauranterne og caféerne anmodet byrådet om tilladelse til kun at benytte bevillingen torsdag-lørdag efter rygeforbuddet indførelse. Der er simpelthen ikke længere kundeunderlag nok. Der er i øvrigt en række andre ildevarslende eksempler fra Norge, viser en nylig studietur desangående for danske restauratører.

Indenfor diskotek-segmentet i Norge har større kæder kunnet konstatere en omsætningstilbagegang på hele 23% efter indførelse af rygeforbuddet.

Man kan naturligvis politisk vælge at betragte de økonomiske konsekvenser og tabet af arbejdspladser som kalkulerede omkostninger til indførelse af rygeforbud, men det er uantageligt, at disse konsekvenser søges tilbageholdt eller forskønnet.

Hertil kommer, at den danske restaurationskultur og befolkningens besøgsvaner adskiller sig fra flere af de lande, der har indført helt eller delvis rygeforbud eller regulering. Sammenligner man eksempelvis med Irland eller England, fungerer pubber, værtshuse og lignende udskænkingssteder helt anderledes herhjemme end i disse lande. Henset til dansk tradition for foreningsliv og "hjemlig hygge" skal der ikke mange restriktioner til, før gæsterne vælger at mødes i privat regi.

Samtidig fungerer udskænkingsstederne i Danmark - og her især i byerne - i udtalt grad som socialt samlingspunkt, der ikke nødvendigvis afspejles i omsætning eller afkast. Restauratører over hele landet er dybt bekymrede for, at denne sociale funktion vil blive slået i stykker og mange kunder være henvist til den offentlige social- og sundhedsforvaltning.

De økonomiske konsekvenser er branchen ikke i tvivl om. Vedlagte undersøgelse påviser, at 90% af landets restauratører venter en negativ udvikling, såfremt rygeforbudet indføres. Overskudsgraden i branchen er i forvejen med 4,8% rekordlav, og branchen er det erhverv, der er mest udsat og truet af konkurs. En nylig rapport fra Deloitte viser, at danskerne går problematisk lidt ud i byen set fra et branchesynspunkt. Rapporten konkluderer, at det er vigtigt for branchen at øge indtjeningen væsentligt, og det fremsatte rygeforbud truer således med at forstærke omsætningstilbagegangen med øget konkursrisiko til følge.

Et synligt bevis på restauranternes skrøbelige eksistensgrundlag ses på bemanningen, der i modsætning til mange andre lande består af en stor andel af deltidsansatte. Og derved egner sammenligningen med andre lande sig heller ikke i spørgsmålet om passiv rygning. Deltidsmedarbejdere er selvsagt langt mindre udsat for passive rygning, når de ikke færdes i miljøet nær så intensivt, som man kender det i restaurationsbranchen i udlandet. Se i øvrigt vedlagte undersøgelse om fordelingen af deltidsansatte i Danmark.

### ***Forholdet til det offentlige rum***

DRC føler trang til at knytte nogle overvejelser om forholdet mellem serveringssteder og Det Offentlige Rum. Vi er selvsagt opmærksomme på, at udkastet udtrykkeligt er opdelt således, at bl.a. arbejdspladser, offentlige områder og serveringssteder behandles hver for sig og er underkastet hver sit rygeforbud med enkelte undtagelser. Spørgsmålet er imidlertid, om man ved en sådan opdeling kan bryde almene retsprincipper og ligeretsgrundsætninger. Forslaget hænger jo et enkelt erhverv ud - ingen andre brancher indenfor det private erhvervsliv underkastes tilsvarende generel regulering af deres gæsters adfærd.

Man har tilmed friholdt hotellerne, som er en integreret del af restaurationsbranchen. Man betragter hotelværelset som gæstens private hjem, men på helt tilsvarende vis er enhver restaurant en del af privatsfæren for de gæster, der opholder sig i virksomheden.

DRC må tage afstand fra, at man betragter restaurationsbranchen som et særligt erhverv, der sidestilles med det offentlige rum. Forlaget er på dette punkt første skridt i en meget farlig udvikling, der udvisker grænserne mellem det offentlige og privatsfæren, og som eksempelvis i Norge ifølge forlydender indebærer, at man i etagebyggeri kan forhindre private i at ryge i deres eget hjem, såfremt blot en enkelt beboer påstår sig generet af røg.

Restaurationssteder er ikke offentlige steder som lufthavne, kommunalkontorer og lignende. Ingen er nødt til eller forpligtet til at frekventere en restaurant, og ingen er derfor tvunget til at udsætte sig for røg og passive skadevirkninger. DRC foreslår derfor, at man overlader det til branchen selv at indføre et tilfredsstillende miljø, der tager hensyn til både gæster og medarbejdere, eksempelvis gennem effektive udsugningsanlæg, opdeling af restauranten i ryge- og ikke-rygeområder eller indførelse af tidspunkter på dagen, hvor rygning er forbudt, henholdsvis tilladt.

I øvrigt bør man på god demokratisk vis overlade det til markedet og kunderne at markedsføre sig som røgfrie. Som på en række andre områder udvikler også restaurationsbranchen nye koncepter som reaktion på kundernes krav og forventninger, og et stigende krav om røgfri restauranter har allerede skabt grundlag for, at enkeltvirksomheder og hele kæder har valgt at markedsføre sig som sådanne. Dette finder DRC er en sund og naturlig udvikling, som givetvis lægger pres på visse restauranter, men på konkurrencemæssigt lige vilkår.

### **DRC's bemærkninger til de enkelte forslag**

DRC har modtaget stribevis af reaktioner og forespørgsler, der alle afspejler betydelig nervøsitet overfor forslaget, men også understreger, at en lang række forhold er helt uafklarede og kræver yderligere overvejelser.

#### ***§ 15: Indendørs serveringssteder***

I tråd med bemærkningerne ovenfor om forholdet til det offentlige rum må DRC pege på, at begrebet indendørs serveringssteder nødvendigvis må afgrænses også i denne henseende.

Selskabslokaler overalt i landet anvendes til lukkede selskaber, fester, jubilæer, firmaarrangementer og lign., hvortil der er adgang alene for indbudte gæster. Sådanne arrangementer afholdes typisk i separate selskabslokaler - visse forretninger er tilmed indrettet alene som selskabsforretning, dvs. helt uden a-la-carte servering - og her bør det være restauratøren, der sammen med festholder eller arrangør selv træffer beslutning om, hvorvidt rygning kan tillades under arrangementet eller ej.

At sådanne lokaler behandles forskelligt fra restaurantens åbne lokaler kendes i forvejen fra restaurationsloven, hvor eksempelvis udskæringsforbuddet overfor unge under 18 år ikke gælder ved sådanne lukkede arrangementer, netop fordi arrangementer af denne type betragtes som private. Ligeledes gælder det for restaurantens åbningstider, der også kan fraviges for lukkede selskaber.

Omkring serveringspersonale til sådanne arrangementer er det relevant at påpege, at personalet normalt ikke opholder sig i lokalet udover ved servering og afrydning. Derudover kunne restauratøren i vagtplanen sikre sig personalets kendskab til rygepolitikken og tilpasse medarbejder-teamet til arrangementer herefter.

I tusindvis af forhåndsreservationer, der allerede er indkommet for perioden efter 1. april 2007, er der i en stor del af disse stillet betingelser for rygning tilladt. "Ellers bliver arrangementet lagt et andet sted". Hermed menes i private festlokaler, private fællesarealer, foreninger og klubber m.m. I et foreningsland som Danmark frygter branchen at gå glip af hundreder af millioner alene på denne konto.

***DRC foreslår således, at private selskaber i separate selskabslokaler, undtages fra rygeforbuddet.***

Mange virksomheder indenfor restaurationsbranchen fungerer som såkaldt "mand-og-kone" forretning, altså virksomhed helt uden ansatte. Det erklærede hensyn til medarbejdernes risiko for skadevirkninger er her uden nogen relevans, og såfremt indehaverne og gæsterne selv ryger eller accepterer rygning, giver forbuddet ikke længere mening. Med mindre det politisk er hensigten at gribe ind overfor private personers adfærd i egen ejendom. Se i øvrigt afsnittet nedenfor om privatboliger

Tilsvarende må gælde den énmandsbetjente bar, der på samme måde som arbejdspladser må være fritaget for rygeforbuddet, såfremt der er tale om en arbejdsplads alene for én person. Det fremgår da også af forslaget bemærkninger, at reglerne om arbejdspladser tillige gælder for serveringssteder.

Helt uafklaret er situationen for virksomheder eller for eksempel lejlighedsvis arrangementer, hvor der ikke benyttes ansatte, men alene frivillig arbejdskraft.

***DRC foreslår, at serveringssteder med højst én ansat medarbejder fritages fra rygeforbuddet.***

Det er ikke ualmindeligt, at mange virksomheder - eksempelvis kroer på landet - tillige fungerer som indehaverens privatbolig. Vi har i denne forbindelse fået henvendelser fra virksomheder, der er fredet og omfattet af bopælspligt, og hvor restaurationens serveringslokaler tillige tjener som familiens opholdsrum. På disse områder er det ikke muligt at opretholde et almengældende rygeforbud, og der bør indføres undtagelser svarende til, hvad der gælder for plejehjem og andre steder, hvor der både er erhverv og bolig i samme lokaler, men på forskellige tid.

***DRC foreslår, at rygeforbuddet ophæves eller i det mindste begrænses i restaurationsvirksomheder, der tillige tjener som privatbolig.***

***§ 15 stk. 3: Undtagelse for rygerum og rygekabiner***

Ifølge forslaget kan der indrettes særlige rygerum eller rygekabiner. Bemærkningerne indeholder en definition af rygekabiner i bemærkningerne til § 2, men der er behov for en nærmere præcisering af kravene hertil, herunder mulighed for installering af bokse, der er åbne, men har effektiv ventilation.

Med hensyn til rygerum må der ifølge forslaget ikke tilbydes servering her, men gæsterne må medbringe drikkevarer. Der opstår her flere uafklarede forhold:

Skal også de rygende medarbejdere og indehaveren selv anvende rygerummet, og hvorledes sikrer man afrydning i lokalerne? Omkring afrydning bør man efter DRC's opfattelse igen henvise til reglerne om hotelværelser, der jo er undtaget fra rygeforbuddet, men hvor personalet må færdes med henblik på rengøring og udskiftning af linned mv. På samme måde må medarbejderne have mulighed for at færdes i rygerummet - i det mindste efter lukketid - for at foretage den nødvendige - og i øvrigt lovpligtige - afrydning.

***DRC foreslår, at det præciseres, at restaurantens personale må færdes i rygelokalerne med henblik på afrydning og rengøring.***

***§ 16: Undtagelse for små værtshuse o. lign.***

Begrænsningen til værtshuse med 40 m<sup>2</sup> serveringsareal sætter en grænse, der må virke som en urimelig konkurrenceforvridning overfor mange. Det er DRC's opfattelse, at 40 m<sup>2</sup> er en urimelig og uhensigtsmæssig lav grænse. Skal man overhovedet operere med størrelsesbegrænsninger, har foreningen i løbet af debatten foreslået et kompromis på maksimum 100 m<sup>2</sup> - et skel, som benyttes i Spanien.

Derved imødegås sammenstimlen i gaderne, når folk i opstemt tilstand skal ud for at ryge med deraf forøget risiko for vold, narkohandel, uro og forstyrrelse af omkringboendes nattesøvn. Tal og fakta fra politiets døgnrapporter og skadestuerne viser, at det ofte er udenfor etableringerne, hvor personalet ikke har opsyn, at disse episoder foregår.

Man skal i denne sammenhæng være opmærksom på risikoen for, at den øgede sammenstimlen i gaderne, hvilket jo også er erfaringen i Irland efter rygeforbuddets indførelse, kan true tusinder af danske restaurationsvirksomheders eksistens som følge af Miljøministeriets vejledende støjgrænser. Her vil det være nødvendigt at hæve grænserne især efter kl. 22.00. De vejledende støjgrænser fungerer som konkrete regler for lokale miljømyndigheders vurdering af påbud som følge af klager fra de omkringboende.

Etablissementer mellem 40-100 m<sup>2</sup>. har ofte ikke mulighed for at indrette aflukkede rygerum, som forliget jo netop åbner mulighed for.

Kravet om, at de mindre udskænkingssteder skal have alkoholbevilling, forekommer også uforståeligt og synes slet ikke at varetage de hensyn, som forslaget i øvrigt sigter på. Hvorfor må de traditionsrige gamle danske kaffebarer - som er specifikt omtalt i bemærkningerne - ikke have mulighed for at tillade rygning. I øvrigt vil netop denne særegne danske form for morgenværtshus

formentlig forsvinde helt ud af gadebilledet, såfremt rygeforbuddet gennemføres, og et socialt værested derved falde bort.

På samme måde søger forslaget at fastholde forbuddet på mange af de nye koncepter med kravet om borde og stole på serveringsarealet - samtidig med, at der ikke må serveres egentlig mad. Men hvilke hensyn er det, der søges varetaget med disse krav? Den enkelte forretningskoncept er vel ikke retningsgivende for, om den størrelsesmæssigt er til større eller mindre gene for medarbejdere og ikke-rygende gæster.

DRC har i øvrigt noteret sig kravet om borde og stole på serveringsarealet. Det må således også være dette område alene, der medregnes i arealbegrænsningen, hvorfor alle andre områder, der ikke er indrettet til servering, eller hvor der ikke er opstillet borde og stole, falder udenfor. Vi går tillige ud fra, at adgangen til at vælge rygning i sådanne mindre lokaler ikke ændres eksempelvis som følge af, at restauratøren i sommerhalvåret tilbyder udeservering.

***DRC foreslår, at udskænkingssteder med op til 100 m<sup>2</sup> undtages fra rygeforbuddet, og at undtagelsen gælder alle serveringssteder med næringsbrev samt kantiner og lejlighedstilladelser, der i henhold til restaurationsloven er undtaget fra reglerne om næringsbrev og alkoholbevilling.***

### **§ 23: Bødeansvaret**

DRC finder det aldeles uantageligt og urimeligt at pålægge restauratøren det samlede bødeansvar for gæsternes eventuelle overtrædelse af et rygeforbud. Det er klart, at dér hvor restauratøren selv ikke respekterer sin informationspligt eller lignende, bevidst overtræder regler eller ser gennem fingre med, at gæsterne ryger på områder, hvor dette fremover vil være forbudt, så bør restauratøren kunne straffes sammen med gæsten. Sådan er ordningen så vidt vi er orienteret i Italien.

Men i mange tilfælde vil restauratøren være helt uden mulighed for at forhindre en gæst i at ryge. Situationen er væsensforskellig fra udskænkingsforbuddet, hvor der kræves en aktiv handling fra restauratørens eller personalets side. Og selv på dette område kan gæsten straffes i henhold til særlige bestemmelser i restaurationsloven om medvirken, hvis eksempelvis en 16-årig snyder sig til at få serveret alkohol i restauranten.

Omkring rygning er gæsternes adfærd jo helt anderledes, idet der typisk ikke (længere) købes tobaksvarer på restauranten. Tobak medbringes af gæsternes selv, hvilket i modsætning til drikkevarer er lovligt og uden momsmæssige konsekvenser for restauratøren, der således i reglen vil være uden kendskab til, at en gæst tænder en cigaret. På et travlt diskotek med afdæmpet belysning kan man let forestille sig, at gæster vil se stort på forbuddet, og i værste fald kan de efter forslaget kun bortvises og derefter søge hen til et andet sted.

Vil man virkelig motivere også gæsterne til at sikre overholdelse af et rygeforbud, som klart strider mod de fleste restaurationsgæsters naturopfattelse, må der stærkere midler til. DRC tror, at en bødestraf - selv af begrænset og måske næsten symbolsk størrelse - vil være tilstrækkelig til at afholde gæsterne fra at ryge på områder, hvor dette ikke er tilladt, især hvis der er indrettet rygerum.

***DRC foreslår, at gæster, der overtræder et rygeforbud, kan pålægges bødestraf og bortvises.***

### **§ 25: Lovens ikrafttræden**

Loven foreslåes iværksat med virkning fra den 1. april 2007. Der er behov for en overgangsperiode eller udsættelse, således at de mange forretninger får den nødvendige tid til at indrette rygelokaler eller ændre koncept alt efter den adfærdsregulering, der forekommer at være den reelle baggrund for forslaget. Det vil ikke være muligt på én måned at gennemføre ombygning og indretning af de tusindvis af forretninger, der vil have behov herfor, ligesom det for tiden er overordentlig vanskeligt overhovedet at skaffe håndværkere indenfor en blot nogenlunde overskuelig tidsfrist. Det vil heller ikke være muligt at få leveret det forventelige antal rygekabiner indenfor den foreslåede frist, og de få, der således vil nå at få bragt de fysiske rammer på plads 1. april, vil opnå en helt urimelig konkurrencefordel.

***DRC foreslår, at loven træder i kraft den 1. januar 2008.***

### **§ 27: Revision**

Henset til, at mange forretninger vil være nødsaget til at afholde ganske betydelige ombygnings- og anskaffelsesudgifter som følge af forslaget, vil det være nødvendigt med en længere afskrivningsperiode. Forslaget lægger op til en revision efter kun tre år, hvilket er alt for kort, såfremt udgiften efter en revision viser sig at være spildt.

***DRC foreslår, at der tidligst fremsættes forslag om revision af loven 5 år efter denne lovs ikrafttræden.***

### **Sammenfatning**

Af hensyn til overskueligheden skal vi nedenfor gentage vores anbefalinger og ændringsforslag:

1. Private selskaber i separate selskabslokaler undtages fra rygeforbuddet
2. Serveringssteder med højst én ansat medarbejder fritages fra rygeforbuddet
3. Rygeforbuddet ophæves eller i det mindste begrænses i restaurationsvirksomheder, der tillige tjener som privatbolig.
4. Det præciseres, at restaurantens personale må færdes i rygelokalerne med henblik på afrydning og rengøring.
5. Udskænkingssteder med op til 100 m<sup>2</sup> undtages fra rygeforbuddet, og undtagelsen gælder alle serveringssteder med næringsbrev samt kantiner og lejlighedstilladelser, der i henhold til restaurationsloven er undtaget fra reglerne om næringsbrev og alkoholbevilling.
6. Gæster, der overtræder et rygeforbud, kan pålægges bødestraf og bortvises
7. Loven træder i kraft den 1. januar 2008
8. Der fremsættes forslag om revision af loven tidligst 5 år efter denne lovs ikrafttræden.

DRC medvirker selvsagt gerne med en uddybning af vore synspunkter, ligesom vi ser frem til udformningen af det endelige lovforslag.

Med venlig hilsen  
Danmarks Restauranter & Caf er

Annette V. Petersen, formand