

Horesca-Generalsekretär Jean Schintgen im Gespräch

Veränderte Gewohnheiten

Gastronomiebranche kämpft mit Antitabak- und Promillegesetz

INTERVIEW: DANI SCHUMACHER

Die Gastronomiebranche kämpft derzeit auf drei Baustellen gleichzeitig. Die Folgen von Antitabak- und Promillegesetz sind noch nicht überwunden, da steht schon das Einheitsstatut vor der Tür. Im Wort-Interview bezieht Horesca-Generalsekretär Jean Schintgen Stellung.

■ Welche Folgen hat das Antitabakgesetz für die Gastronomie?

Detaillierte Zahlen liegen noch nicht vor. Die Lieferanten der Gastronomiebranche geben an, dass sie keine merklichen Einbußen haben. Wir stellen allerdings eine Verschiebung von den Restaurants zu den Bistros fest. Viele Gäste trinken ihr Aperitif in einem Café, gehen dann ins Restaurant zum Essen, den Kaffee nehmen sie dann wieder in der benachbarten Gastwirtschaft, weil sie dort rauchen können.

■ Die Branche selbst scheint nicht sehr begeistert ...

Für Unruhe sorgt vor allem die Lösung, dass in den Gaststätten, die Tagesmenüs servieren, generell geraucht werden kann, halt nur mit Ausnahme der Zeitspanne zwischen 12 und 14 beziehungsweise zwischen 19 und 21 Uhr. Die Restaurantbesitzer fühlen sich gegenüber den Cafés deshalb benachteiligt. Ich muss allerdings zugeben, dass diese Lösung teilweise auf Betreiben der Branche zu Stande kam. Zunächst sollten die Bistros nämlich auch vollständig unter das Rauchverbot fallen. Um dies zu verhindern, haben wir die nun gültige Lösung vorgeschlagen. Für Unbehagen sorgen aber vor allem die Ausfuhrungsbestimmungen. Das Gesetz sieht zwar die Möglichkeit vor, dass der Restaurantbesitzer eine Raucher-



Jean Schintgen. (FOTO: TEDDY JAANS)

zone einrichten darf, wenn er bestimmte Bedingungen erfüllt. Das betreffende großherzogliche Reglement ist aber derart restriktiv, dass dies in der Praxis fast unmöglich ist. Die technischen Hürden durch den vorgeschriebenen Rauchabzug sind zu hoch und die dadurch verursachten Kosten würden ins Unermessliche steigen. Nach unseren Berechnungen würden für einen Speisesaal von 25 m² Unkosten von etwa 100 000 Euro anfallen. Da könnte man dann zwölf Gäste bewirten. Das Reglement macht deutlich, dass es der politische Wille ist, dass in keinem Restaurant mehr geraucht wird. Ein generelles Rauchverbot wäre ehrlicher gewesen.

■ Welche Bilanz ziehen Sie in Sachen Antitabakgesetz?

Viele Kunden haben das Gesetz positiv aufgenommen. Sie begrüßen es, dass sie ohne Tabakqualm essen können. Ich persönlich bin auch der Meinung, dass das Gesetz gut ist. Ich bin aber ebenfalls der Überzeugung, dass es maximal

noch zwei bis drei Jahre dauern wird, bis ein totales Rauchverbot verhängt wird.

■ Auch das Promillegesetz hat für Wirbel gesorgt ...

Das Promillegesetz trifft den Sektor härter als das Antitabakgesetz. Wir gehen im Moment von Umsatzseinbußen in Höhe von durchschnittlich 15 Prozent aus. Die Zulieferer bestätigen übrigens diesen Rückgang in der Gastronomie, ihr Gesamtumsatz bleibt derweil konstant. Das heißt, wir beobachten eine Verschiebung von der Gastronomie in den Privatbereich. Die Leute trinken nicht weniger, sie trinken nur woanders. Im Gegensatz zur Verschiebung durch das Tabakgesetz kann der Sektor diesen Trend nicht mehr auffangen. Das Problem ist, dass die Menschen verunsichert sind und glauben, sie dürften nun gar nichts mehr trinken, wenn sie mit dem Auto unterwegs sind. Das stimmt so nicht. Wahr ist, dass man nicht verbindlich sagen kann, wie viel man trinken kann, bis man die 0,5-Promille-Grenze erreicht. Das ist sehr individuell.

■ Was wollen Sie tun?

Mit übertriebener Panik ist niemandem gedient. Wir müssen den Menschen vermitteln, dass sie durchaus ausgehen und etwas trinken können. Wir unterstützen deshalb Initiativen wie den „Night-Rider“. Wir begrüßen auch, dass einige Gemeinden, wie beispielsweise Hesperingen, in dieser Hinsicht schon aktiv geworden sind und Konventionen abgeschlossen haben, um nun Jahresabonnements anzubieten. Wir setzen aber auch große Hoffnungen in eine Liberalisierung des Taxigesetzes. Wenn bei den Taxis endlich die Konkurrenz spielen

würde, würden auch die Preise fallen. Dann würden auch mehr Leute nach dem Restaurantbesuch mit dem Taxi nach Hause fahren. Wünschenswert wäre auch, dass sich das Konzept „Chauffeur fir en Owend“ weiter durchsetzt. In anderen Ländern ist dies längst Tradition.

■ Wieso tut sich die Branche so schwer mit dem Einheitsstatut?

Die Gastronomiebranche ist sehr personalintensiv, die Personalkosten machen immerhin 40 Prozent aus. 90 Prozent der Angestellten sind zudem Arbeiter. Beim Einheitsstatut sind wir mit drei Problemen konfrontiert. Da ist zum einen die Kostenneutralität. Trotz einiger Zugeständnisse ist diese Bedingung noch nicht erfüllt. Das Krankfeiern ist aber unser größtes Problem. Hier müssen wirksame Kontrollen eingeführt werden, sowohl in Luxemburg selbst als auch im Ausland. Man muss aber auch gegen die Ärzte vorgehen, die als „Krankenscheinautomaten“ bekannt sind. Dann stellt sich noch das Problem der branchenspezifischen Ausnahmeregelungen beim Arbeitsrecht. Es bleibt noch im Detail zu klären, wie diese Ausnahmen in das Einheitsstatut eingefügt werden können. Ohne Sonderregelungen geraten wir in eine Sackgasse. Am sinnvollsten wäre es, wenn wir das aktuelle Arbeitszeitgesetz übernehmen könnten. Insgesamt bin ich aber recht optimistisch, dass wir eine Lösung finden werden.

■ Wie sehen Sie die eher negative Tourismusbilanz 2007?

Im Zentrum brachte das Kulturjahr 2007 einen Zuwachs beim Tourismus von 1,7 Prozent, das übrige Land hat kaum davon profitiert. Die geringe Auswirkung ist



Promille-Gesetz hat die Restaurantbesucher verunsichert. Die Branche beklagt Einbußen von durchschnittlich 15

ent.

(FOTO: MARC WILWERT)

u. a. darauf zurückzuführen, dass es trotz des riesigen Angebots an richtigen Highlights wie im Jahr 1995 fehlte. Nun muss es darum gehen, die positiven Ansätze wie etwa die Incoming-Gesellschaft weiterzuführen. Sorgen bereitet mir beim Tourismus aber das Stadt-Land-Gefälle. Die Hauptstadt gewinnt immer mehr an Bedeutung, dies geht zu Lasten der übrigen Regionen. Wir brauchen unbedingt ein professionellere Marketing in den Regionen. Mit den Offices regionaux de tourisme (ORT) sind wir auf dem richtigen Weg. Derzeit gibt es ein ORT für den Norden und für das Müllerthal, ein weiteres für die Untermosel ist in Planung. Wir setzen aber auch große Hoffnungen das neue Qualitätslabel für Hotels. Wir versprechen uns dadurch vor allem eine Verbesserung beim Service. Vor sechs Monaten haben wir das Label „Service Qualité Lëtzebuerg“ lanciert und bei den Hoteliers kommt das Konzept bislang erstaunlich gut an. Immerhin 155 Betriebe haben schon an der Weiterbildung teilgenommen. Das Programm umfasst drei Stufen und wird von ausländischen Experten kontrolliert.