

Umfrage unter Gastronomen

Ergebnisse der Telefonbefragung

„Nichtraucherschutz in der Gastronomie“

Mai 2007

Stichprobenauswahl

- 2.100 Nettobefragungen von Mitgliedern der Leitungsebene in der Zielgruppe getränke- und speisenorientierte Gastronomie (kein QSR und Selbstbedienung) ohne Hotelgastronomie
- Quotierung nach den Segmenten Restaurant/Gasthof (725 Betriebe), Bistro (200), Café (300), Kneipe (750), Bar/Lounge (125) entsprechend des Anteils der Segmente am Universum der Gesamtzielgruppe. Ethnische Betriebe sind nicht ausgeschlossen.
- Quotierung nach Bundesländern entsprechend dem Anteil der Landesbevölkerung an der Bundesbevölkerung. Für die Darstellung nach Bundesländern sind Niedersachsen und Bremen, Schleswig-Holstein und Hamburg sowie Baden-Württemberg und das Saarland zusammengefasst worden.
- Datengrundlage ist die CHD-Adressdatenbank. Validitätscheck findet mit Mailcom-Adressdatenbank statt. Geschichtete Zufallsauswahl nach dem dritten Buchstaben im Straßennamen. Ein Anrufversuch beim jeweils obersten Objekt auf der Telefonliste. Bei Nichtbeteiligung an der Befragung wird das nächste Objekt genommen bis die Quote erfüllt ist. Bei Überquotierung wird das zuletzt erhobene Objekt gestrichen bis die Quote exakt erfüllt ist.
- Geringfügige Überquotierung im Segment „Bar/Lounge“ im Bundesland Berlin wegen der festgestellten großen Besetzung des Segments.
- Ca. 75% der kontaktierten Betriebe, welche die Voraussetzungen zur Befragung (Betriebstyp, Ansprechperson) erfüllten, waren bereit teilzunehmen.

Durchführung der Befragung

- Durchführung der Befragung im April und Mai 2007.
- Telefonische Befragung durch geschulte und erfahrene Telefonagenten mit Verwendung eines standardisierten Telefonleitfadens.
- Geschlossene Fragestellungen mit einfacher bzw. mehrfacher Antwortmöglichkeit und Möglichkeit der Aussage „keine Angabe“. (Fragebogen im Anhang)

Zusammenfassung

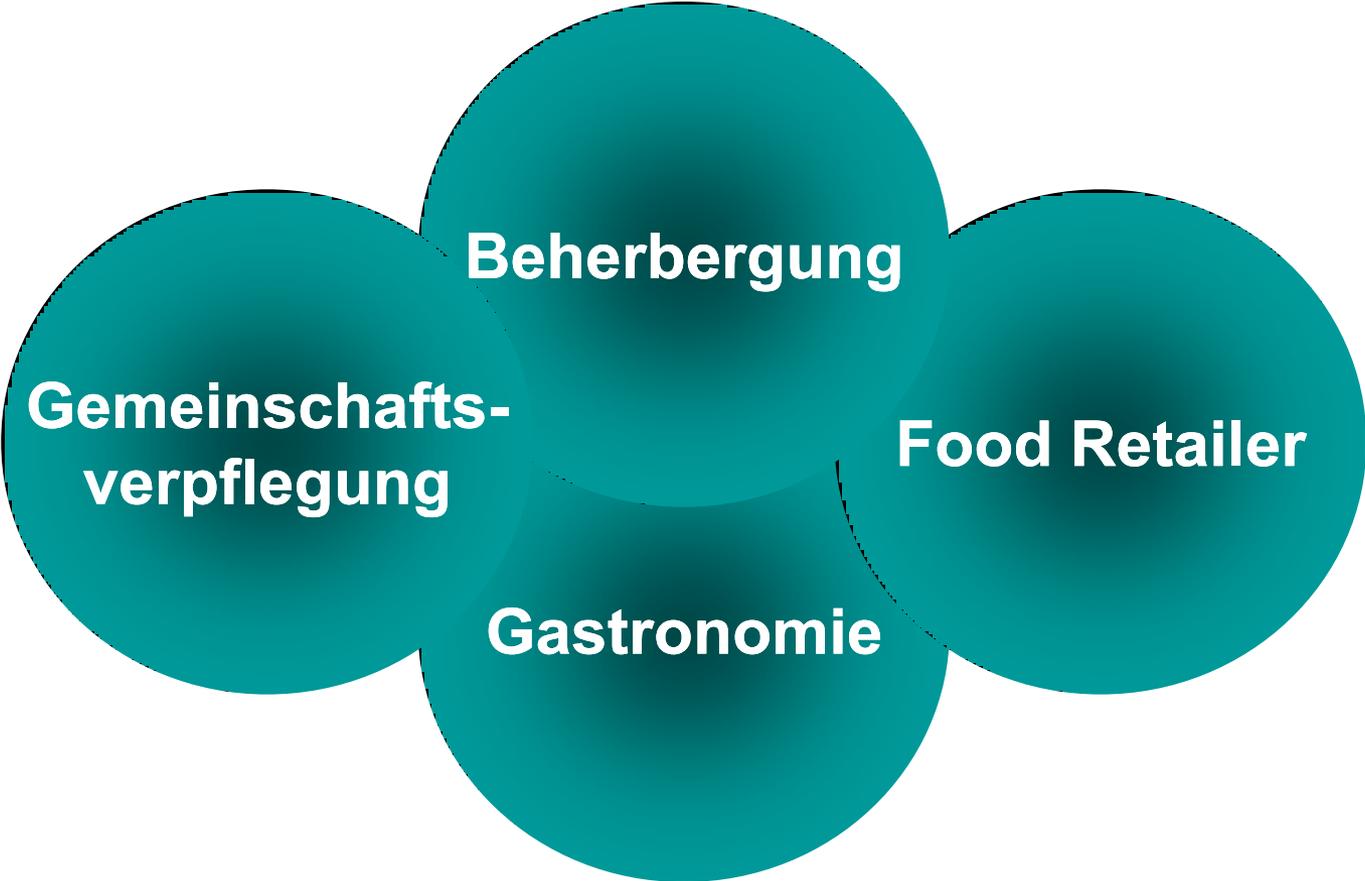
- Weniger als 20% der gastronomischen Betriebe in den Zielgruppen sind entweder Nichtraucherobjekte oder haben einen Raucheranteil von höchstens 25%. Knapp die Hälfte der Betriebe haben einen Anteil von rauchenden Gästen, welcher mehr als 50% ausmacht.
- Bei den Betriebstypen Bar/Lounge und Bistro steigt der Anteil von Betrieben mit mehr als 75% rauchenden Gästen auf über 40%. Daraus lässt sich schlussfolgern, dass der rauchende Teil der Bevölkerung ein anderes Freizeitverhalten aufweist, zumindest beim Besuch von gastronomischen Betrieben, als der nichtrauchende Teil der erwachsenen Bundesbevölkerung.
- Nur eine Minderheit der Wirte hat bisher negative Reaktionen von nichtrauchenden Gästen erlebt, die sich durch die rauchende Mehrheit belästigt fühlten. Die Beschwerdehäufigkeit ist in Cafés am größten.
- Der Anteil der Betriebe mit Außengastronomie ist sehr hoch und steigt z.B. bei Bistros auf über 80% der Objekte. Weitere 25% der Betriebe ohne Sitzplätzen in der Außengastronomie plant Investitionen in diesem Bereich.
- Nur 11% der Betriebe mit lediglich einem Gastraum verfügt über die baulichen Voraussetzungen, einen weiteren getrennten und abschließbaren Gastraum einzurichten.
- Gut die Hälfte der Wirte erwartet sich negative Auswirkungen eines (strengen) erweiterten Nichtraucherschutzes in der Gastronomie. Am intensivsten werden Umsatzrückgänge in den Betriebstypen mit sehr rauchaffinem Publikum befürchtet. Cafébetreiber sind verhältnismäßig gelassen, aber auch dort erwartet immer noch ein gutes Drittel Umsatzrückgänge und Arbeitsplatzabbau.
- Eine Mehrheit fühlt sich in seiner unternehmerischen Freiheit eingeschränkt, Dieses Gefühl ist nicht an bauliche Voraussetzungen gebunden, sondern eher an den Betriebstyp und vorrangig am Anteil der rauchenden Gäste.

Definitionen der Betriebstypen

Definition des Außer-Haus-Marktes

**Der Außer-Haus-Markt umfasst alle
Übernachtungs- und Verpflegungsleistungen,
die Menschen gewerblich außerhalb ihrer eigenen
Wohnung in Anspruch nehmen**

Hauptsegmente des Außer-Haus-Marktes



Definition „Bar / Lounge“

Eine Bar ist ein klassisch getränkeorientierter Betriebstyp, bei dem der Tresen mit angrenzendem Stehbereich einen großen Teil der Lokalfäche einnimmt. In den meisten Fällen öffnen derartige Betriebe erst in den Abendstunden. Sie finden sich ganz überwiegend in Städten mit mindestens 100.000 Einwohnern.

Wesentliche Unterscheidungsmerkmale zu Kneipen sind das höherwertigere Ambiente sowie die umfangreiche Auswahl an Spirituosen.

Bei einer Lounge-Bar handelt es sich in der Regel um einen Trend/Szene-Betrieb mit zentraler innerstädtischer Lage in dem der bequeme Sitzbereich einen Großteil der Fläche ausmacht. Es handelt sich um ein Subgenre der Bar.

Das Ambiente und die Ausstattung ist deutlich höherwertiger als das einer Kneipe zu bewerten. Cocktails haben hier einen großen Anteil am vorrangig getränkeorientierten Sortiment.

Hotelbars sind keine wirtschaftlich eigenständigen Betriebe und fallen daher nicht unter diese Definition. Speisenorientierte Betriebe, die im Firmennamen den Begriff „Bar“ führen fallen ebenfalls nicht unter diese Kategorie.

Definition „Bistro“

Ein Bistro ist ein kleines, eher getränkeorientiertes gemütliches Lokal, welches ursprünglich auch im französischen Stil eingerichtet war. Heutzutage wird der Begriff Bistro auch in Verbindung mit „Café“ oder „Restaurant“ verwendet. Hierunter fallen auch die Brasserien, die keinen eigenen Typ nach allgemeinem Verständnis bilden. Das Bistro ist typisch für das wachsende Segment der „Smallfood“-Betriebe, bei denen neben dem hauptsächlichen Getränkeangebot eine kleine Speisekarte existiert. Die Speisen haben häufig ethnischen Charakter (Pasta, Baguette, Taco etc.). Des Weiteren bieten sie in der Regel Frühstück und diverse Salate an. Die Zielgruppe ist eher weiblich.

Die klassischen Bistros sind einfach möbliert und ohne aufwendiges Dekor. Sie orientieren sich an der Einfachheit des französischen „Ecklokals“ und der französischen Lebensart im allgemeinen.

Die modernen Bistros nehmen eine Zwitterposition ein zwischen Kneipe, Café und Restaurant ein.

Definition „Café“

Es gibt zwei Arten von Cafés: Das klassische Café und das moderne Café:

Das typische Angebot eines klassischen Cafés umfasst neben den Kaffeeangeboten auch andere Heißgetränke wie beispielsweise Kakao, Tee, Schokolade sowie Mineralwasser, Wein oder ausgewählte Spirituosen. Ein klassisches Café ist in erster Linie getränkeorientiert, jedoch werden zusätzlich auch häufig kleinere Speisen wie Eis, Kuchen und Gebäck sowie eher herzhaftere Speisen wie Salate angeboten. Die Öffnungszeiten eines klassischen Cafés sind überwiegend auf den Tag und frühe Abendstunden beschränkt. Die Betriebe werden ganz überwiegend von Einzelunternehmern geführt.

Parallel zu den klassischen Cafés existieren noch moderne Cafés, die häufig ein Mischkonzept aus Café, Restaurant, Veranstaltungen anbieten. Die Öffnungszeiten des modernen Cafés sind erheblich länger als die eines klassischen Cafés. Das Publikum ist prinzipiell eher jünger und weniger frauenlastig.

Im Gegensatz zu den reinen Coffeeshops („Kaffeebars“) sind bei Cafés Sitzmöglichkeiten in einem größeren Ausmaß vorhanden. Im klassischen Café werden die Heißgetränkeangebote nicht zum Mitnehmen angeboten.

Definition „Kneipe / Gaststätte“

Bei Kneipen („Eckkneipen“) handelt es sich um gastronomische Betriebe mit geringer Fläche und Schwerpunkt im Bereich Getränke (vor allem Bier), die in der Regel stark vom Inhaber geprägt sind. Sie sind die in Deutschland am meisten verbreitete Form der Außer-Haus-Gastronomie im getränkeorientierten Bereich.

Das Speisenangebot ist eingeschränkt und umfasst häufig traditionelles „Fingerfood“ wie Frikadellen oder Soleier und einfache bürgerlich-traditionelle Gerichte. Die Einrichtung ist entweder traditionell/klassisch oder aber einfach gehalten.

Eine aktuelle Erscheinung ist die so genannte Sport- oder Premierekneipe, die auf Großbildschirmen TV-Sendungen überträgt (8.500 „Premiere“-Sportsbars).

Gastronomische Betriebe mit dem Begriff „Gaststätte“ in der Firmierung sind mehrheitlich größere Kneipen und unterscheiden sich sonst nicht von deren Leistungsangebot und –schwerpunkt.

Definition „Restaurant / Gasthof“

Restaurants sind Betriebe mit einem ausgeprägten Speiseangebot und Bedienung am Tisch („table-service“). Sowohl das Ambiente als auch das konkrete Angebot von Speisen und Getränken ist qualitativ hochwertiger und umfangreicher als das eines speisenorientierten Gasthauses.

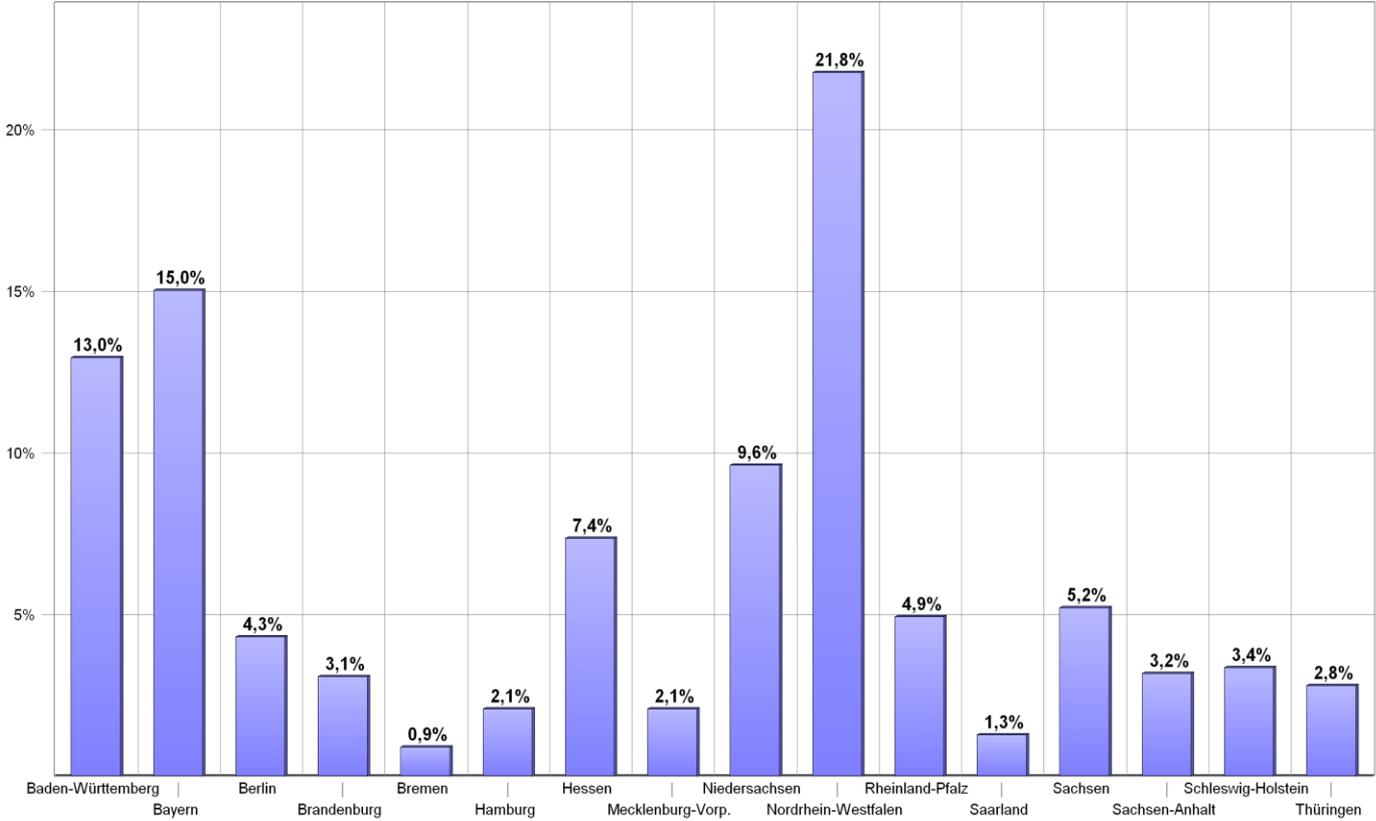
Unter den ethnischen Restaurants werden alle Angebote von asiatisch (japanisch, chinesisch, vietnamesisch, thailändisch) bis italienisch, griechisch oder (ex)-jugoslawisch verstanden.

Hotelrestaurants sind in der Regel keine rechtlich selbständigen Einheiten. Es kann jedoch davon ausgegangen werden, dass alle First-Class- und Luxushotels über Restaurants verfügen, die zu einem größeren Teil auch von Gästen besucht werden, die nicht im Hotel logieren.

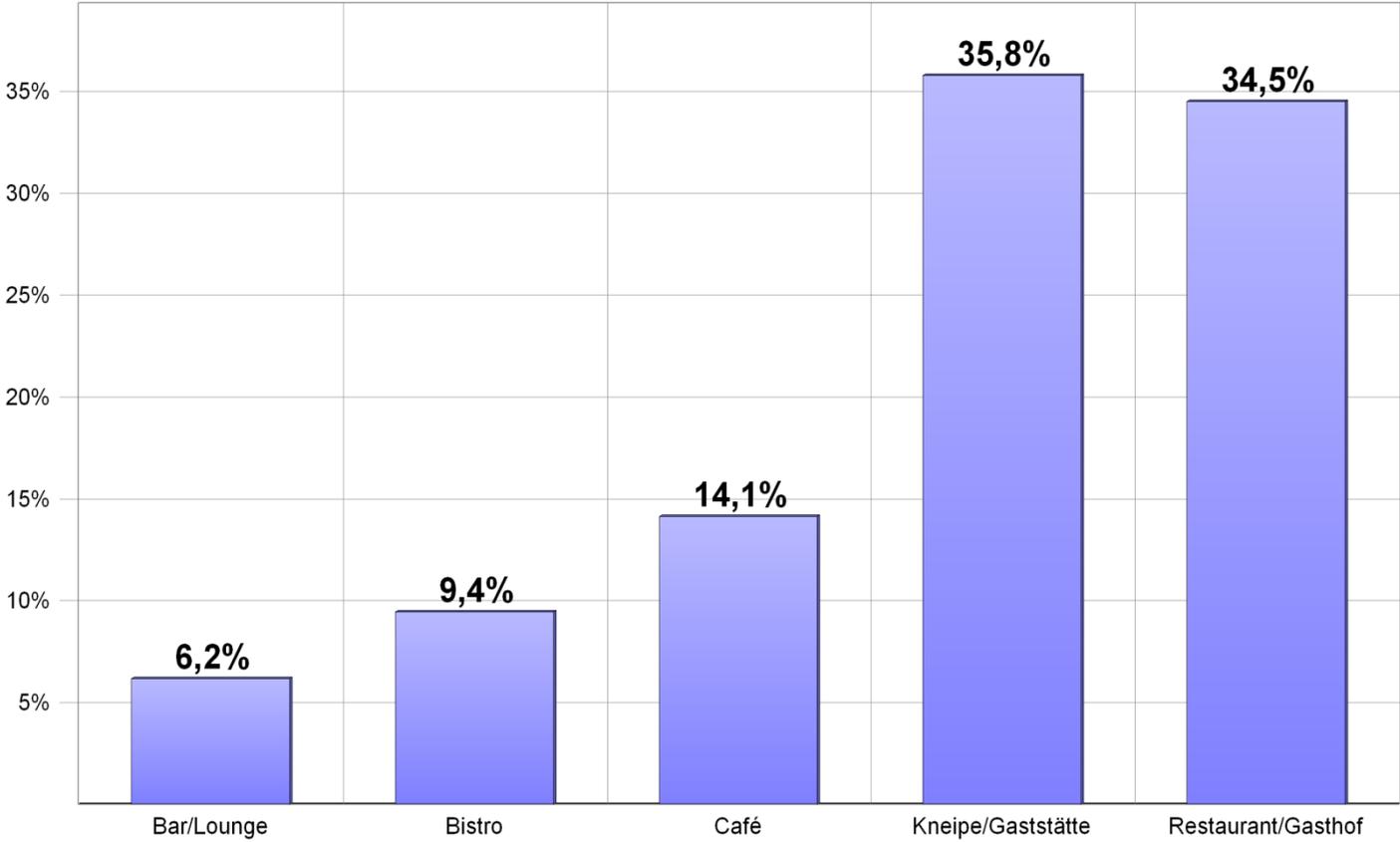
In den ländlichen Regionen übernimmt der Gasthof häufig die Rolle des Restaurants auch wenn nebenbei noch Fremdenzimmer vermietet werden. Die Umsatzbedeutung des Speisen- (und Getränke-) verzehrs ist jedoch deutlich höher als der Übernachtungsumsatz.

Strukturmerkmale der Gastronomie

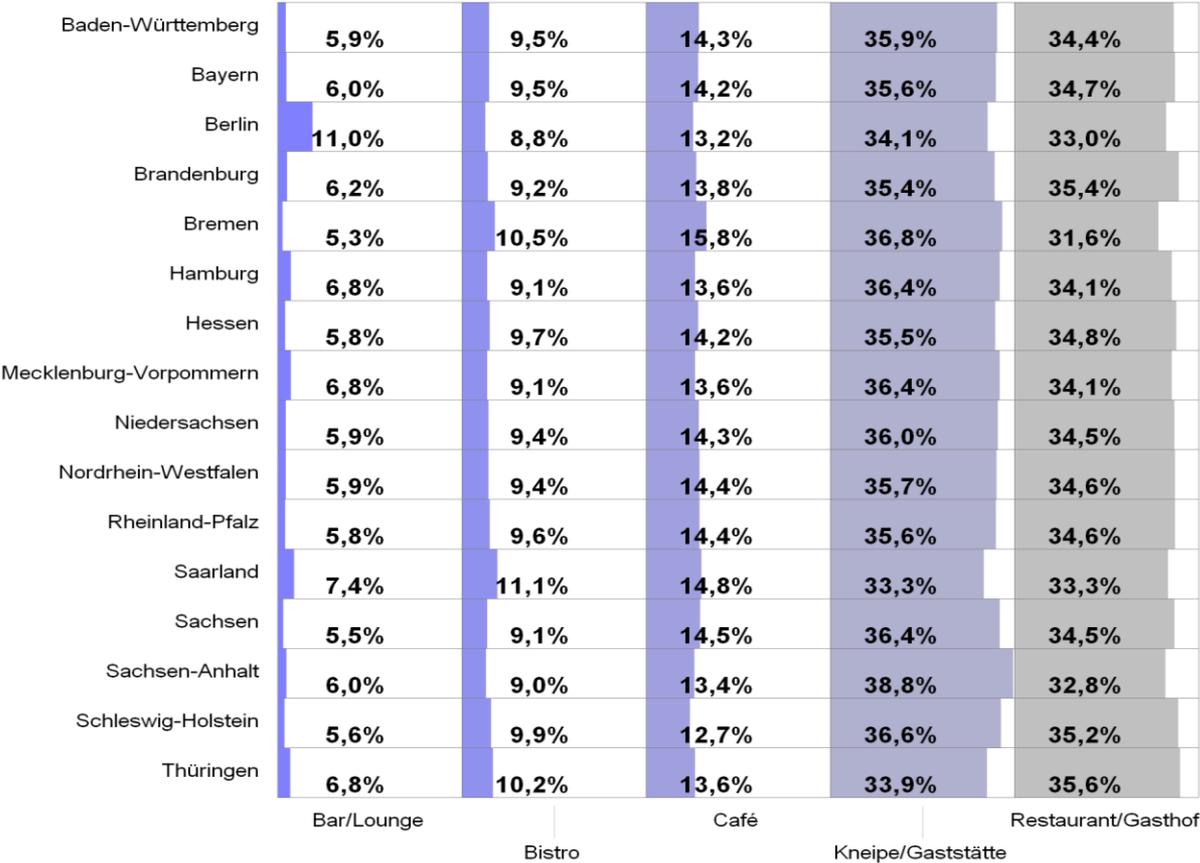
Verteilung nach Bundesländern



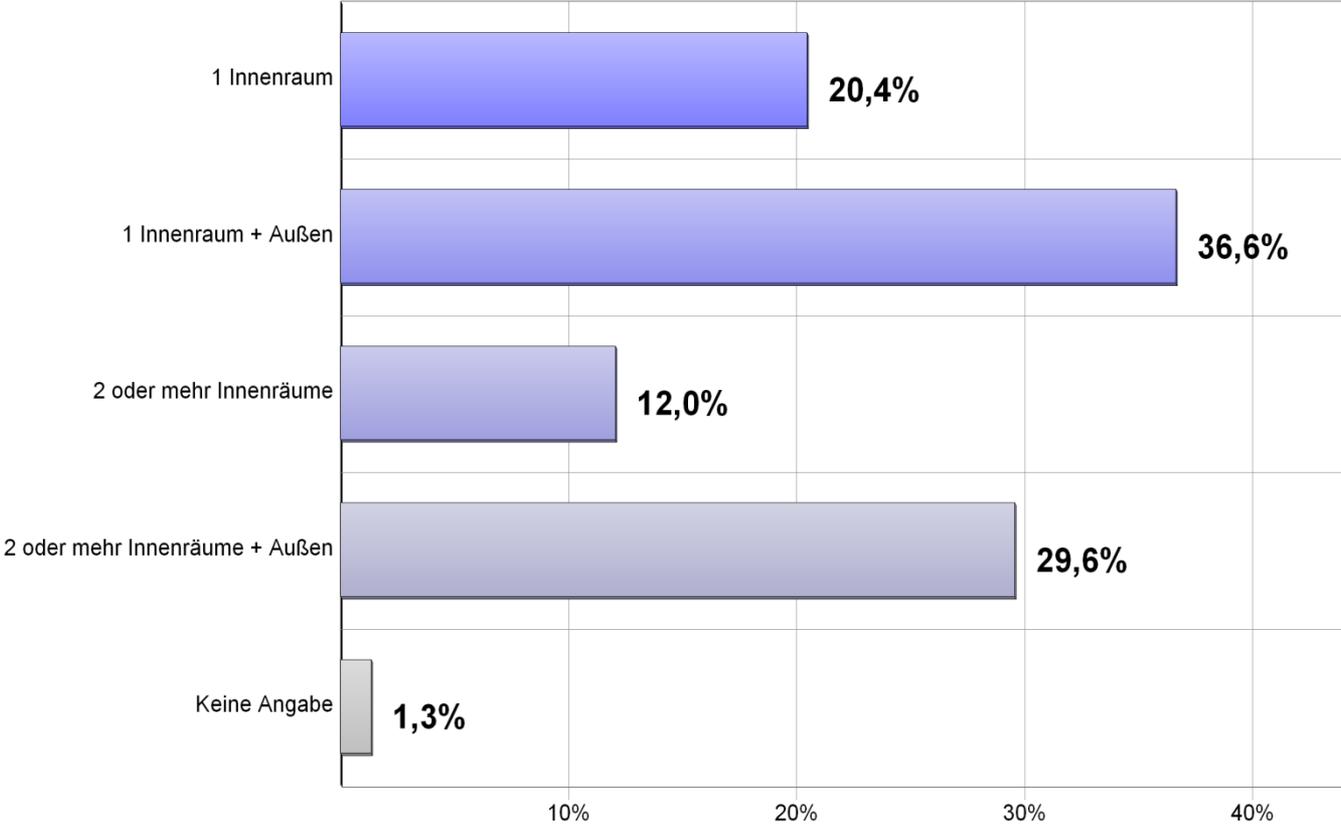
Verteilung nach Betriebstypen



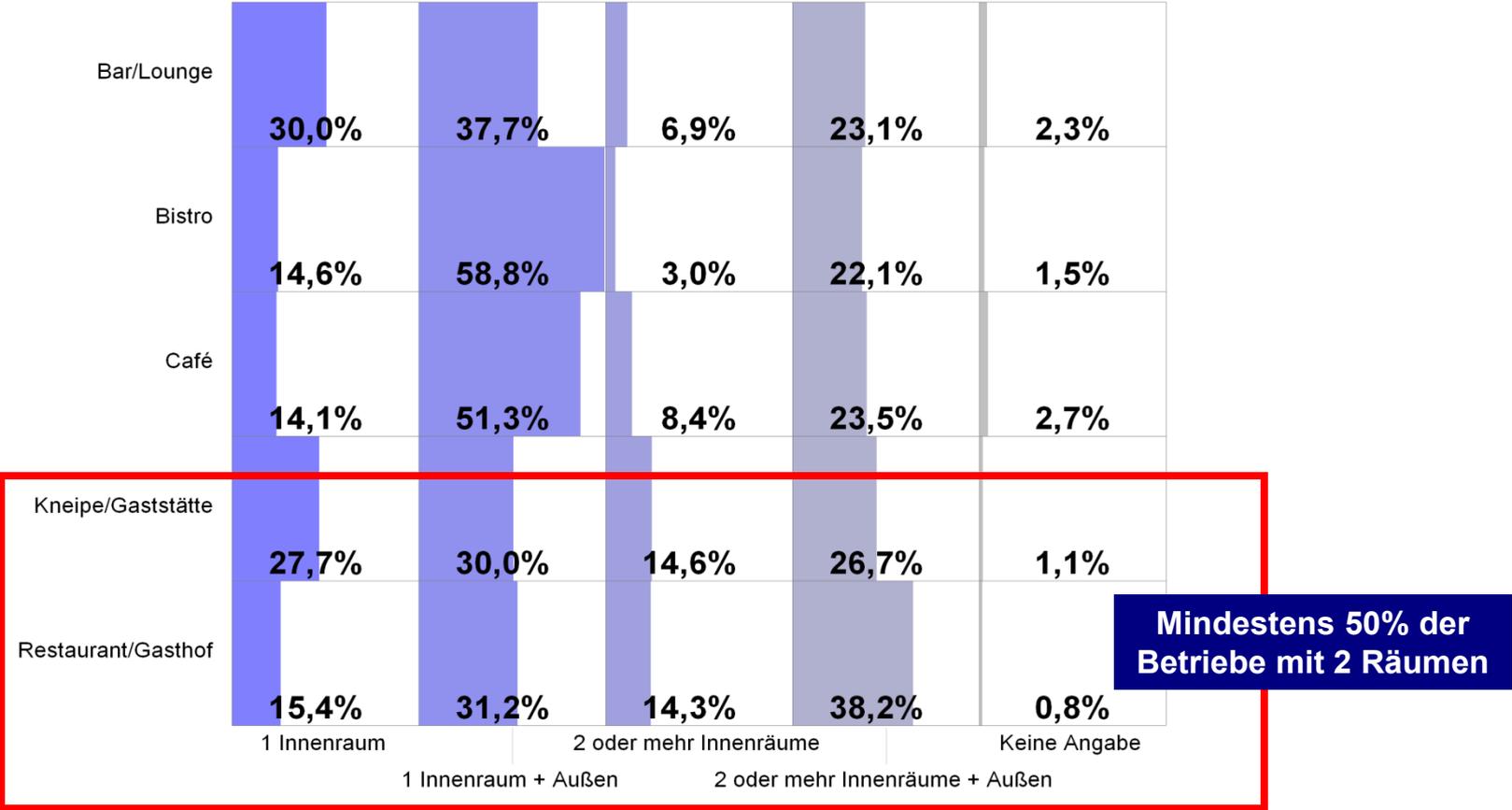
Verteilung nach Bundesländern und Betriebstypen



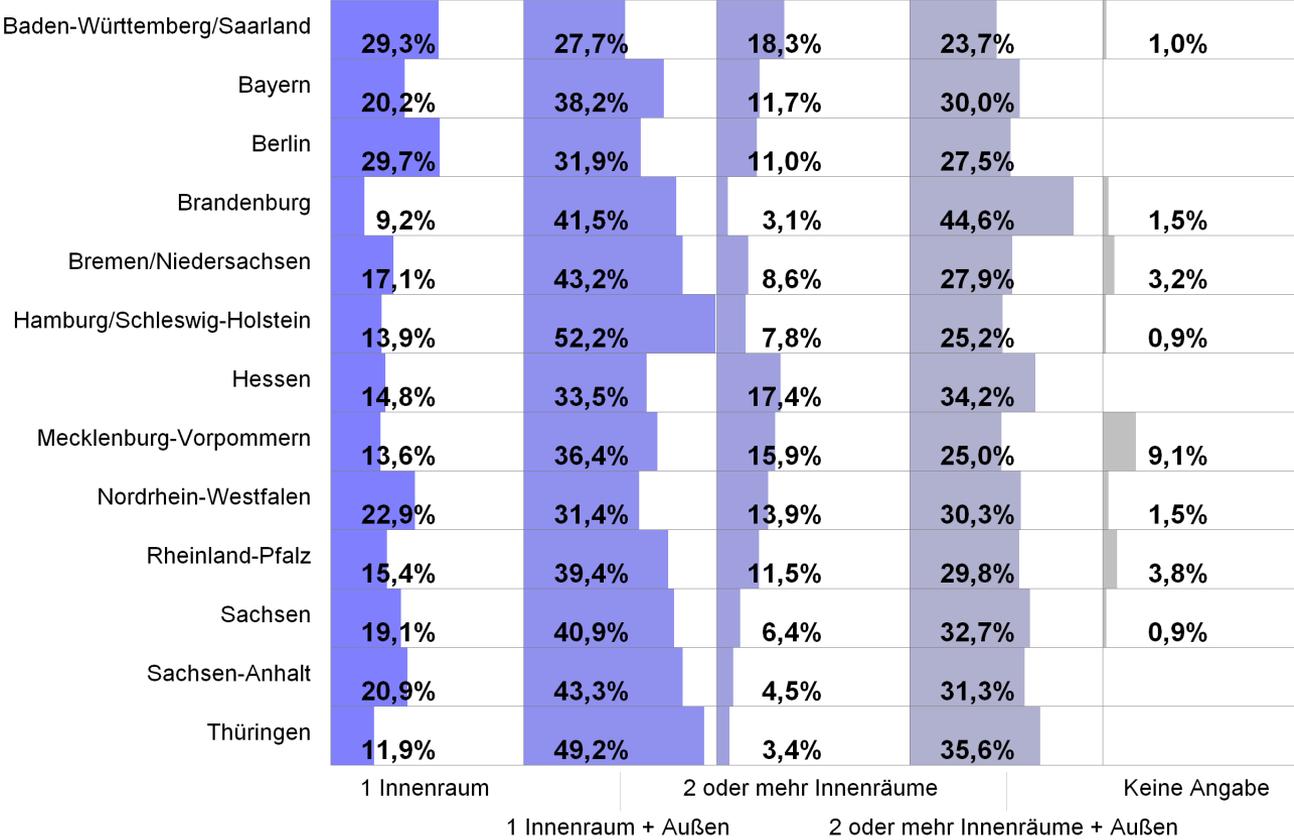
Anzahl Gasträume



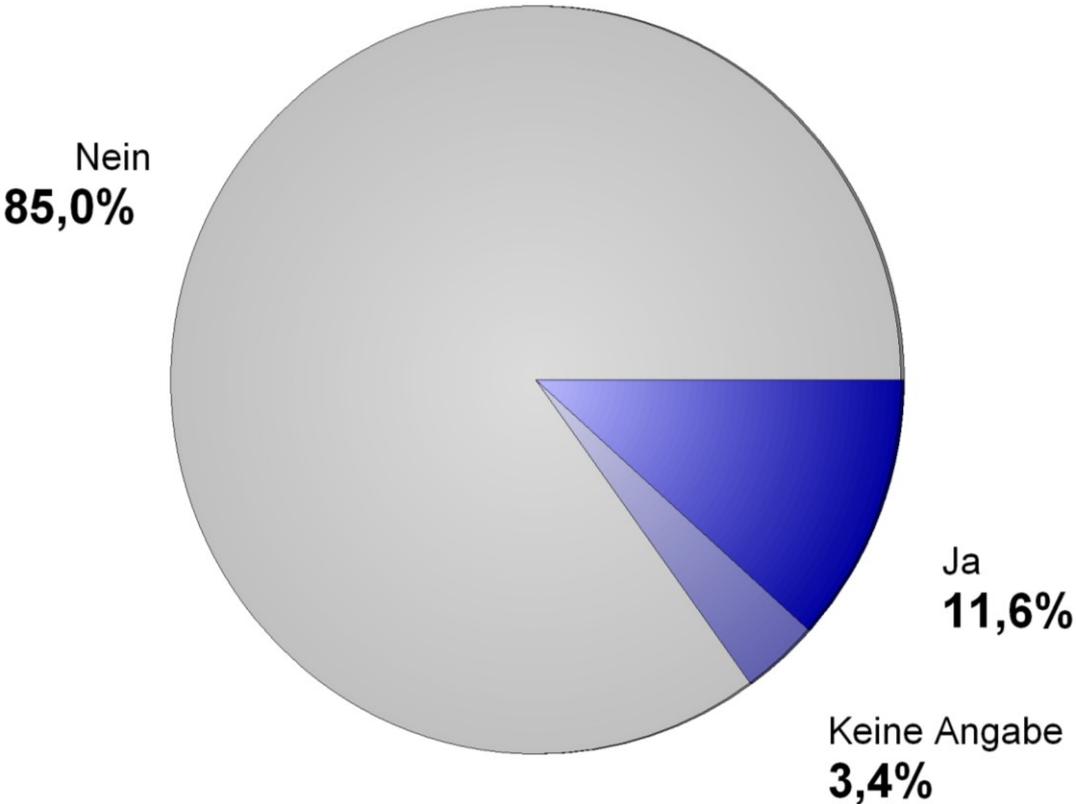
Anzahl Gasträume nach Betriebstypen



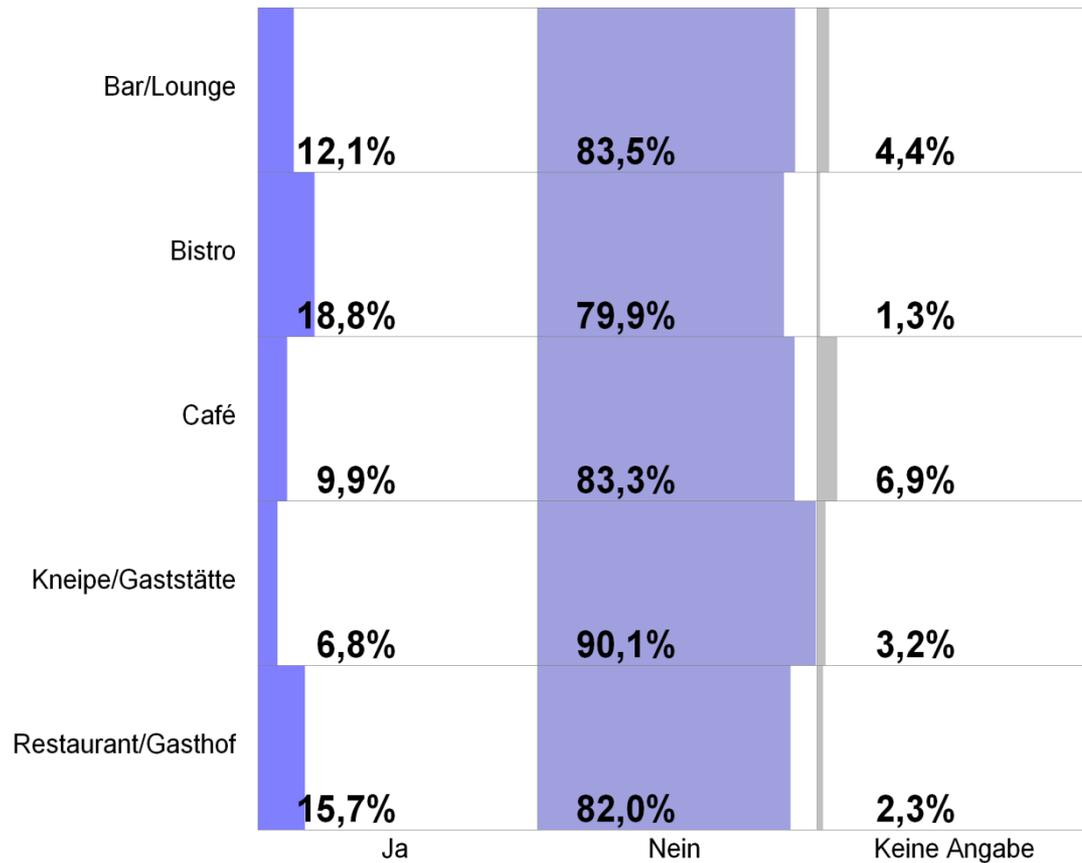
Anzahl Gasträume nach Bundesländern



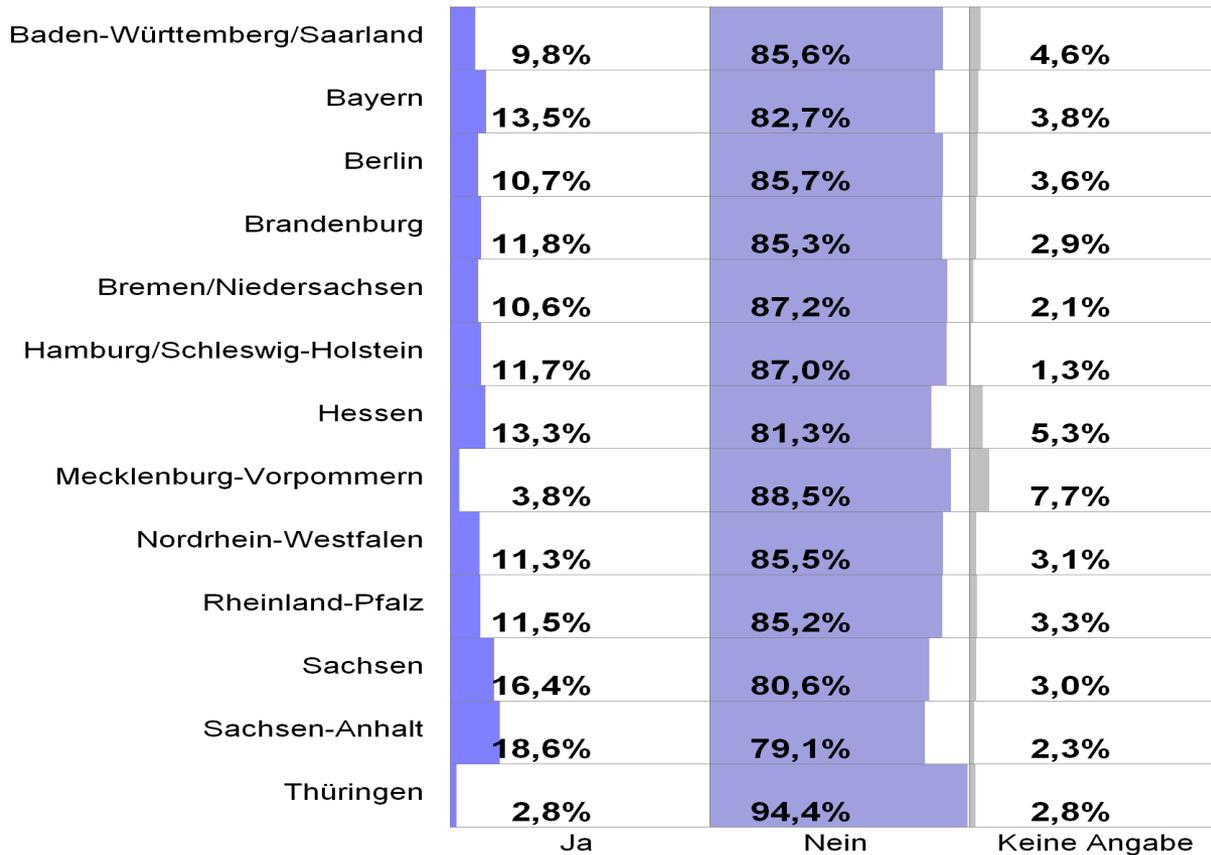
Räumliche Voraussetzung für mehr als einen Gasträum



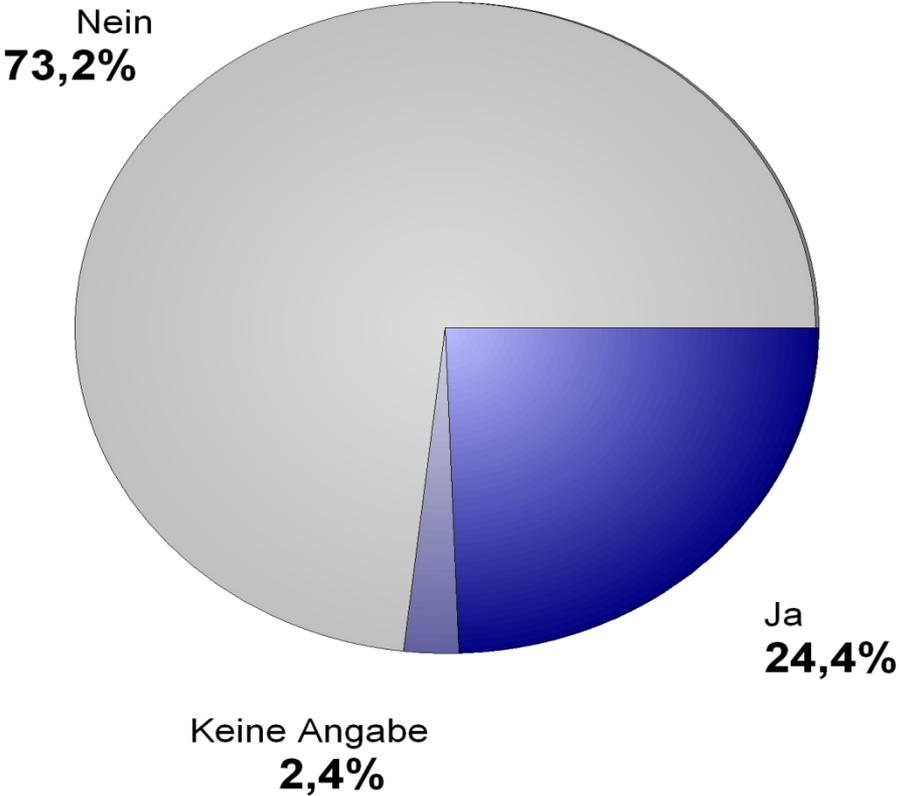
Räumliche Voraussetzungen für einen weiteren Gastraum nach Betriebstypen



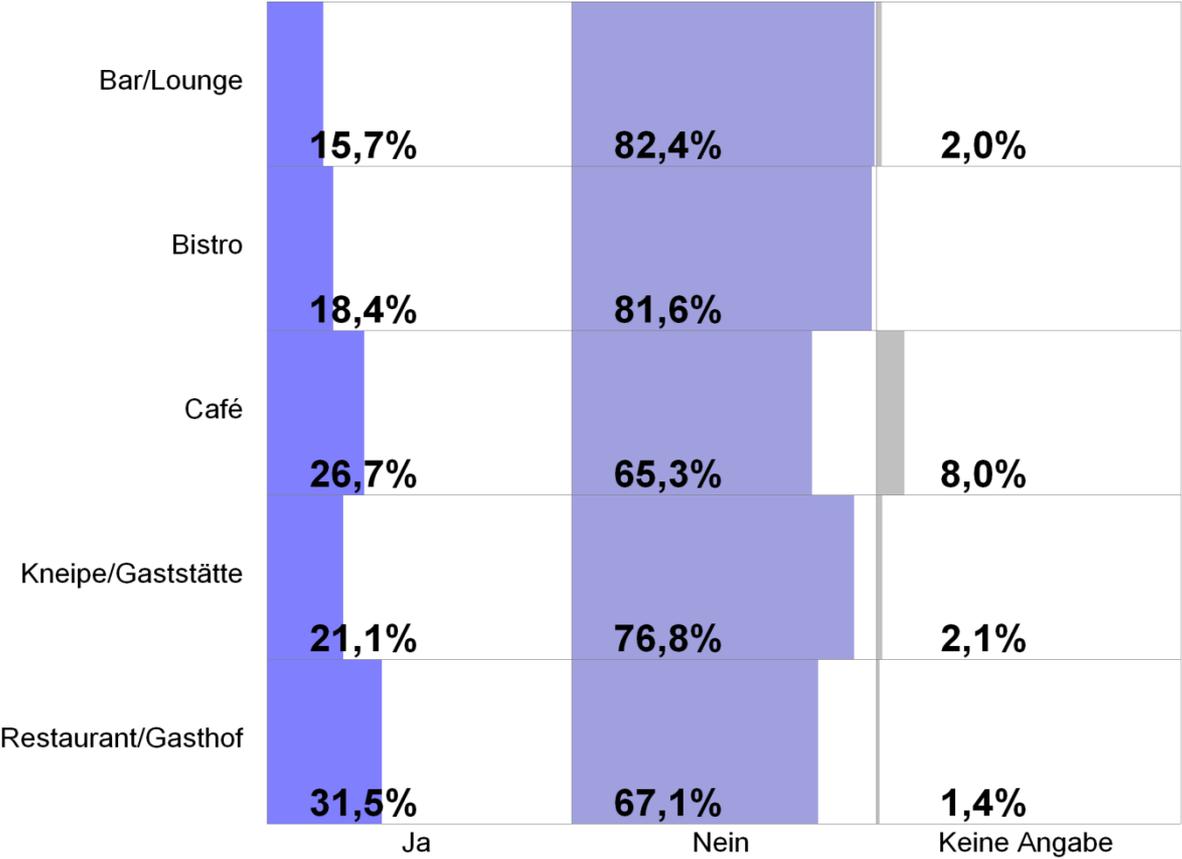
Räumliche Voraussetzungen für einen weiteren Gastraum nach Bundesländern



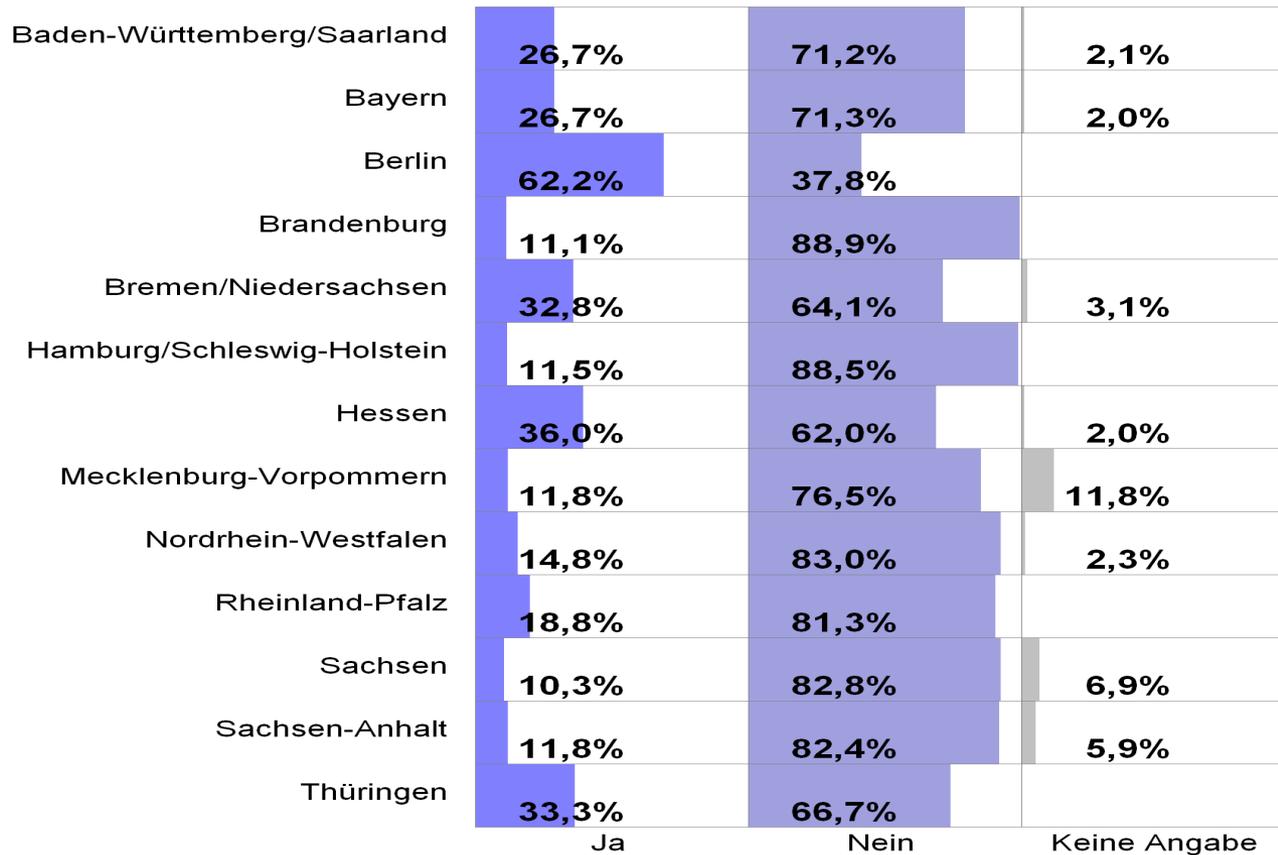
Planung von Sitzplätzen im Außenbereich



Planungen von Sitzplätzen im Außenbereich nach Betriebstypen

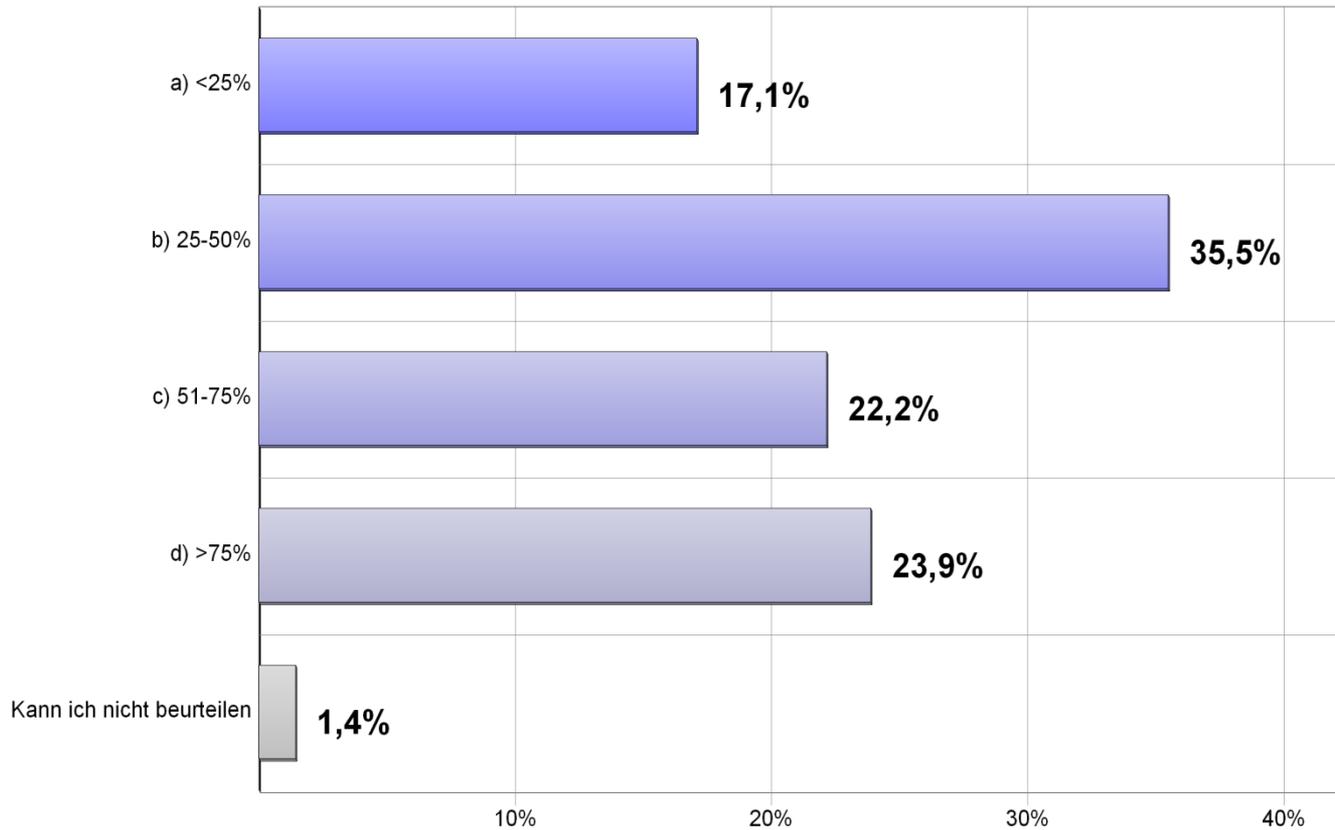


Planungen von Sitzplätzen im Außenbereich nach Bundesländern



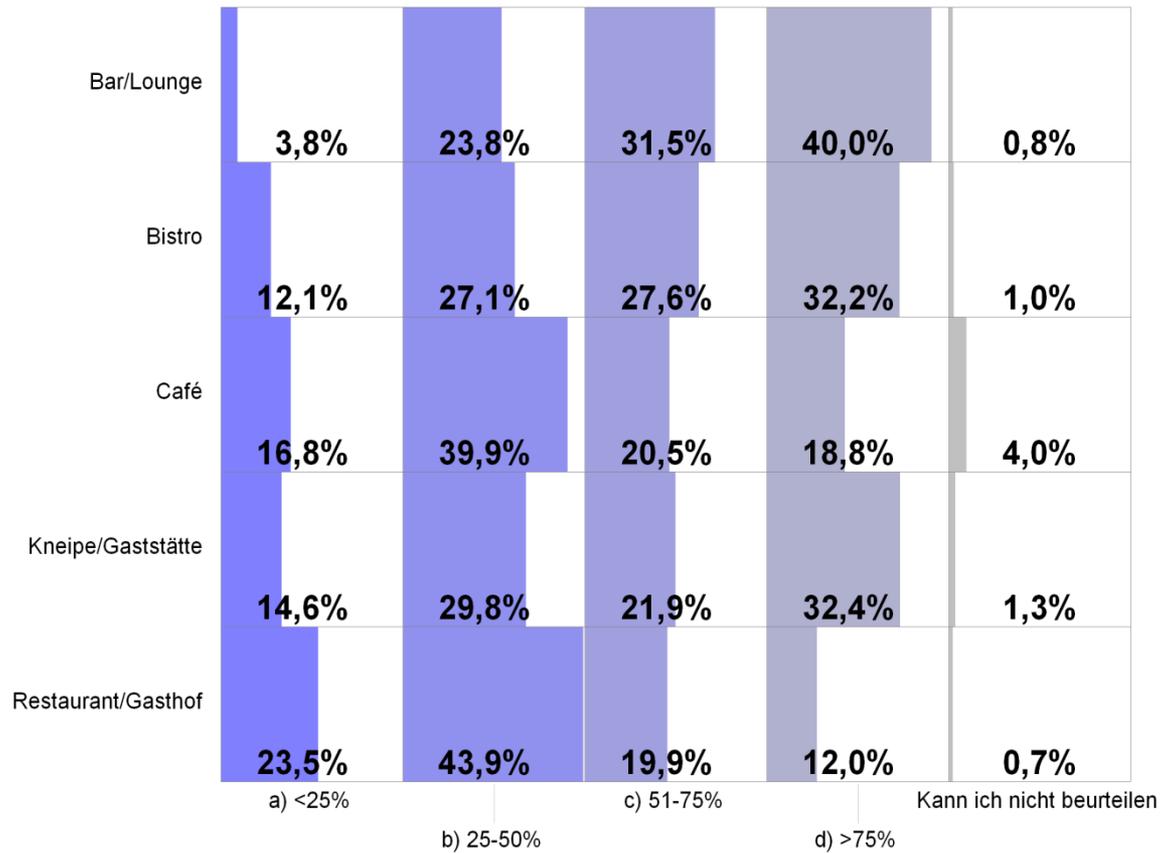
**Anteil der Raucher
an den Gästen in der Gastronomie**

Anteile der Raucher an den Gästen

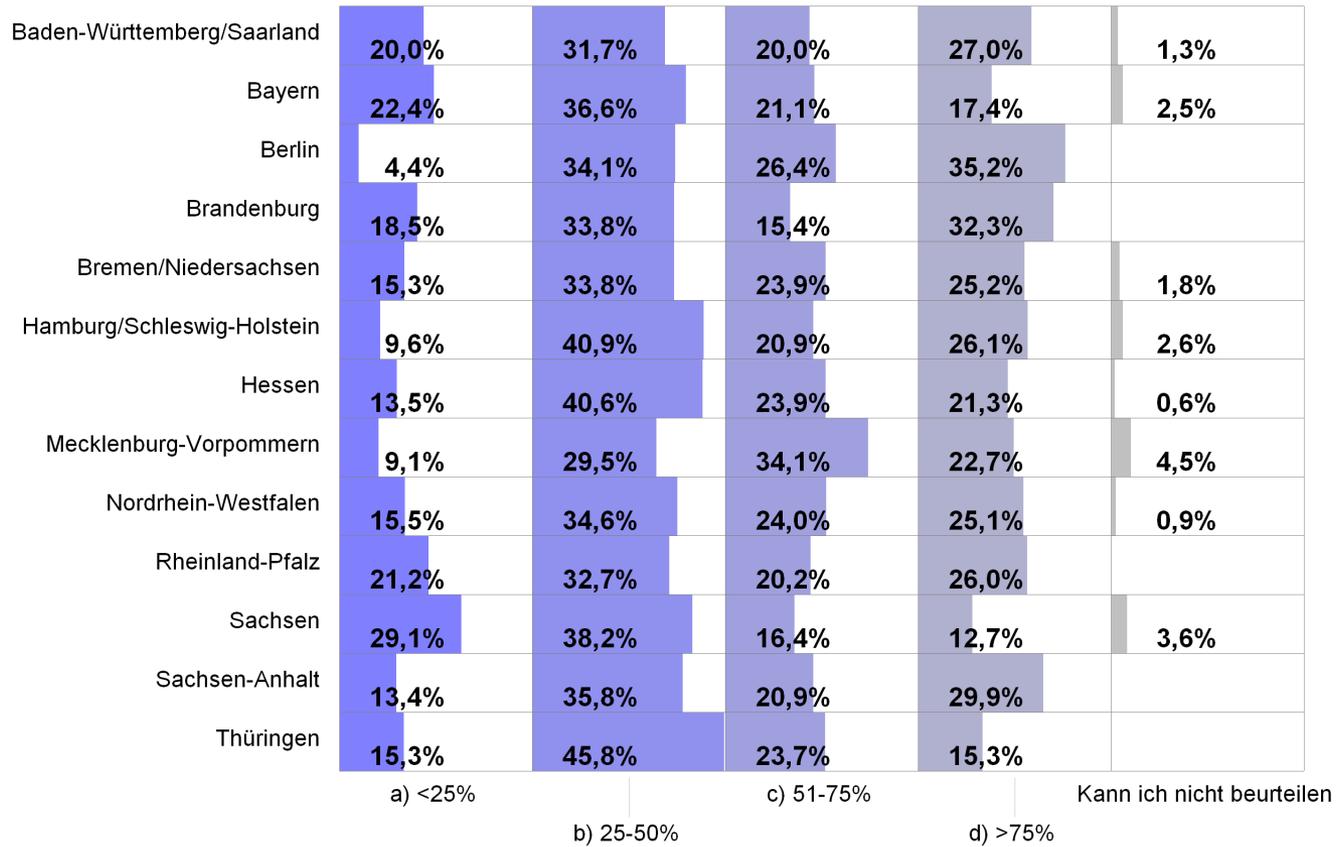


Lesebeispiel: Lediglich 17% haben einen Raucheranteil unter 25%. Darunter können auch Nichtraucherbetriebe fallen.

Raucheranteil nach Betriebstypen



Raucheranteil nach Bundesländern



Erfahrungen mit Beschwerden von Nichtrauchern über Raucher

Beschwerden von Nichtrauchern

