



Het rookverbod als uitdaging Creatief met Klink

Een anti-rookcursus, een bodywarmer van de zaak of het omtoveren van een café tot expositieruimte. Het rookverbod maakt de horeca-ondernemer creatief. "Ik zie het verbod eerder als een uitdaging dan als een bedreiging."

door Dorien Dijkhuis – Foto's: Reuters

Het rookverbod in de horeca leek nog ver weg. Maar nu is het toch bijna zover. Minister Klink van Volksgezondheid heeft besloten dat het vanaf 1 juli definitief afgelopen moet zijn. Dan valt voorgoed het doek voor rokers in de Nederlandse horeca. In de rest van Europa was de rook al langer opgetrokken. Het op handen zijnde verbod doet een hoop stof opwaaien in horecaland. Verontwaardigde gasten vinden de wetswijziging betuttelend. En zenuwachtige ondernemers wijzen op internationale krantenberichten over dalende omzet en wegblijvende gasten. Zij vragen zich af hoe ze hun rokende gasten na 1 juli binnenboord kunnen houden. Maar horeca-ondernemers zouden geen horeca-ondernemers zijn als zij daarvoor geen oplossing vonden. Want wie iets verder kijkt dan een sigaret lang is, ziet dat het verbod behalve bedreigingen ook kansen te bieden heeft. Nederland is niet het enige land waar het rookverbod ondernemers creatief maakt.

Rokershutje

Dat het rookverbod er uiteindelijk zou komen, dat stond voor Ruud Heinsius, eigenaar van Hotel Carnegie Cottage in Otterlo, vast. Het maakte hem niet uit. Hij is nooit bang geweest dat het verbod zijn omzet schade zou berokkenen. "Roken past niet bij het natuurimago van het hotel", zegt hij. "Het past niet bij ons concept van goed eten en

lekker slapen in de prachtige natuur van de Veluwe." Daarom verzocht hij zijn rokende gasten al langer hun sigaretje buiten op te steken. Maar het zat Heinsius niet lekker dat zijn gasten bij nacht en ontij buiten moesten staan. Bovendien vond hij een groepje van vier of vijf walmende mensen bij de entree niet echt representatief voor zijn hotel. Daarom bedacht hij samen met een tuinontwerper een oplossing waarvan zijn rokende gasten inmiddels dankbaar gebruik maken: het 'rokershutje', een speciale plek met een houten afdak midden in de natuur. Het past precies bij de verstilde natuurbeleving van de hoteltuin. En vanuit het hutje hebben rokers een prachtig uitzicht over het uitgestrekte heidellandschap.

Expositieruimte

In Frankrijk is het rookverbod sinds 1 januari van kracht. Maar Christophe Cédât (zie foto), eigenaar van café 203 in Lyon, is het er niet mee eens. 'Een aanval op de rokersvrijheid', noemt hij het rookverbod. Uit protest heeft hij zijn café tot expositieruimte verheven. Hij exposeert er volle asbakken, sigarettenpeuken, foto's en posters, die uiteindelijk worden geveild. Met de opbrengsten hoopt Cédât de boetes te kunnen betalen die hij krijgt vanwege het negeren van het verbod. Die liggen tussen de 68 en 450 euro en lopen inmiddels behoorlijk op. Een andere Franse horecaondernemer,

As- en plantenbak ineen

De Replensis van Feelgood Design Products combineert een grote plantenbak met een asbak, bedoeld voor gebruik buiten, zodra het rookverbod in de horeca van kracht is. Veel aandacht is besteed aan het ontwerp. In de 90 centimeter hoge plantenbak is ruimte voor één of twee asbakken. De plantenbak kan ook nog dienst doen als reclamezuil. Het is een slimme oplossing voor rokers die straks buiten een horecabedrijf een sigaret moeten opsteken. Ondernemers moeten wel goed op de plantenbak aangeven dat er een asbak inzit.



'Het rookverbod is een aanval op de vrijheid om te roken'



Afgesloten rookruimtes

Lucom levert de Smoke 'n Go Rookcabine. Dit is een vrijstaande rookcabine waarin twee tot veertien rokers een sigaretje kunnen opsteken zonder dat niet-rokers er hinder van ondervinden. De Smoke 'n Go is uitgerust met een speciaal filterpakket met elektrostatisch hoofdfilter dat de vervuilde lucht in vier fasen reinigt en weer schoon in de ruimte terugblaast. De rookcabine heeft een aanwezigheidsensor die de ventilator automatisch inschakelt zodra een eerste roker de voorziening binnenstapt, en met vertraging uitschakelt zodra de laatste het verlaten heeft. Daarnaast zorgen de zelfsluitende deuren voor een afgesloten rookruimte zodat voldaan wordt aan de wet.



'Het verbod levert alleen maar winnaars op'

Gilles Berard, eigenaar van café Le Chat qui Peche in Rennes, heeft ook een creatieve manier gevonden om de nieuwe Franse anti-rookwet te omzeilen. Hij heeft dertig fleece bodywarmers laten bedrukken met de naam van zijn café. Die leent hij aan zijn gasten zodat ze geen kou hoeven te lijden als ze buiten staan te roken. En passant maken ze nog wat reclame voor zijn café.

Ook in Duitsland is het rookverbod aanleiding voor creativiteit. Michael Windisch uit Gaslar liet drie gaten in de muur van zijn bergrestaurant zagen. Daar kunnen rokers beide armen en hun hoofd doorsteken. Windisch: "Het begon als een grap, maar inmiddels gebruiken veel mensen de gaten écht om een sigaretje te roken. Ze kunnen zo legaal van hun sigaret genieten, terwijl ze het comfort van het restaurant niet hoeven te missen."

Anti-rook cursus

Behalve Ruud Heinsius denken ook in de rest van Nederland ondernemers vast na over de mogelijkheden om het hun rokende gasten vanaf 1 juli naar de zin te maken. De één verbouwt zijn terras tot een rooksalon die 's winters dicht geritst kan worden tegen de kou en 's zomers gewoon terras is, de ander

verlengt zijn luifels zodat ook de rokers op de eerste rang gespaard blijven van een nat pak. Een ondernemer in Amsterdam loopt nog steeds rond met het idee drankjes via een lopende band vanaf de bar een afgesloten rookruimte in te transporteren en een andere Amsterdamse café-eigenaar verbouwt zijn zaak zo dat rokers ook na 1 juli nog een sigaar of een sigaret kunnen opsteken in de rokerslounge.

Kees Heger, eigenaar van café De eerste Aanleg in Heemstede, pakt het drastischer aan. Hij is niet bang dat zijn omzet terugloopt dankzij het rookverbod. "Ik denk dat het rookverbod mij zelfs nieuwe gasten oplevert die normaalgesproken niet binnen zouden komen. Ik zie het verbod eerder als een

uitdaging dan als een bedreiging." Met diezelfde filosofie benaderde Heger de Allen Carr-organisatie. Hij wilde zijn rokende gasten de mogelijkheid bieden van het roken af te komen. Het resultaat is een laagdrempelige, korte, kleinschalige en betaalbare cursus Stoppen met Roken in zijn café. Stamgasten die zich voor de cursus willen inschrijven krijgen een korting van tien procent. De eerste cursus van november was een groot succes. Geen van de deelnemers heeft sindsdien nog een sigaret aangeraakt. Volgens Heger levert de cursus alleen maar winnaars op: "Het is goed voor mijn gasten, het is goed voor mij, het is goed voor mijn café en het is goed voor de Allen Carr-organisatie. Wat wil je nog meer?". >HorecaEntree<

Rookvrije horeca vanaf juli 2008

Vanaf juli mag er in de Nederlandse horeca niet meer worden gerookt. Sinds 2004 geldt in Nederland het recht op een rookvrije werkplek. Tot nog toe was altijd een uitzondering gemaakt voor de horeca. Vanaf 1 juli krijgt horecapersoneel dezelfde bescherming als andere werknemers. De maatregel geldt voor alle horecagelegenheden, inclusief discotheken en sportkantines. In coffeeshops geldt geen rookverbod, maar de verkoop moet in een rookvrije ruimte plaatsvinden. De horeca mag wél afgesloten rookruimtes creëren, maar hier mogen medewerkers niet bedienen. Met het besluit is een eerder voorstel om het rookverbod gefaseerd in te voeren definitief van tafel geveegd.