University of Groningen

Uitzonderingen in rookverboden

Bantema, Willem

Published in:
TSG : tijdschrift voor gezondheidswetenschappen

DOI:
[10.1007/s12508-017-0012-2](https://doi.org/10.1007/s12508-017-0012-2)

IMPORTANT NOTE: You are advised to consult the publisher's version (publisher's PDF) if you wish to cite from it. Please check the document version below.

Document Version
Publisher's PDF, also known as Version of record

Publication date:
2017

[Link to publication in University of Groningen/UMCG research database](#)

Citation for published version (APA):

Bantema, W. (2017). Uitzonderingen in rookverboden: uitzonderlijke missers? Een rechtssociologisch onderzoek naar de werking van uitzonderingen op het rookverbod in de horeca. *TSG : tijdschrift voor gezondheidswetenschappen*, 95(1), 30-35. [1]. <https://doi.org/10.1007/s12508-017-0012-2>

Copyright

Other than for strictly personal use, it is not permitted to download or to forward/distribute the text or part of it without the consent of the author(s) and/or copyright holder(s), unless the work is under an open content license (like Creative Commons).

The publication may also be distributed here under the terms of Article 25fa of the Dutch Copyright Act, indicated by the "Taverne" license. More information can be found on the University of Groningen website: <https://www.rug.nl/library/open-access/self-archiving-pure/taverne-amendment>.

Take-down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Downloaded from the University of Groningen/UMCG research database (Pure): <http://www.rug.nl/research/portal>. For technical reasons the number of authors shown on this cover page is limited to 10 maximum.

Uitzonderingen in rookverboden: uitzonderlijke missers?

Een rechtssociologisch onderzoek naar de werking van uitzonderingen op het rookverbod in de horeca

Willem Bantema

Published online: 27 February 2017
© Bohn Stafleu van Loghum 2017

Samenvatting Er is veel discussie over het aanhouden of afschaffen van rookruimtes in het kader van het rookverbod in de Nederlandse horeca. Rookverboden worden ingevoerd om de gezondheid van in dit geval horecamedewerkers en -bezoekers te beschermen, door te voorkomen dat zij worden blootgesteld aan tabaksrook. Het is onduidelijk hoe uitzonderingen als rookruimtes bijdragen of juist afbreuk doen aan het doel van een rookverbod. In dit rechtssociologische onderzoek is vanuit het perspectief van horecaondernemers naar de werking van twee uitzonderingen gekeken: rookruimtes en kleine cafés zonder personeel. De resultaten, gebaseerd op enquêteresultaten en interviews, laten zien dat er in de praktijk talrijke nadelen kunnen kleven aan uitzonderingen op rookverboden en dat het weinig aannemelijk is dat het huidige rookverbod in de horeca medewerkers optimaal beschermt tegen de schadelijke gevolgen van meeroken.

Trefwoorden effectiviteit rookverbod horeca · naleving · uitzonderingen · rookruimte

Partial smoking bans: a big failure?
A study into the working of partial smoking bans in the Dutch hospitality industry.

Abstract There is currently much discussion about whether to abolish or maintain segregated smoking rooms in the Dutch hospitality industry. The smoking bans are aimed at protecting bar employees and customers from the dangers of second-hand smoke. However, it is not clear whether exemptions such as segregated smoking rooms contribute to or harm these health protection goals. This socio-legal study

investigates smoking bans from the perspective of hospitality workers. Two exemptions have been studied: segregated smoking rooms and the exemption for small bars without employees. The results, which are based on survey data and semi-structured interviews, show that there are several disadvantages related to exemptions. Thus, it is implausible that a smoking ban that allows for exemptions will be effective in protecting customers and employees from the dangers of second-hand smoke.

Keywords Smoking ban · Compliance · Partial smoking bans · Segregated smoking rooms

Inleiding

In alle EU-landen zijn de afgelopen jaren rookverboden in de horeca ingevoerd. Doel van deze verboden is het beschermen van horecamedewerkers en -bezoekers tegen de vermeende schadelijke gevolgen van meeroken. In Nederland is er momenteel veel discussie over de vraag of rookruimtes hier wel optimaal aan bijdragen. Aanleiding was onder andere de explosieve toename van het aantal rookruimtes in de horeca (van 10 % in 2009 tot 25 % in 2016) [1]. Recentelijk was er zelfs een rechtszaak waarin de rookruimtes als inzet dienden [2]. Rookruimtes kunnen gezien worden als een uitzondering op het rookverbod. De vraag is in hoeverre en op welke manier uitzonderingen bijdragen aan de (gezondheids)doelen waarvoor het rookverbod in de horeca is ingevoerd.

Onderzoeken naar de werking van uitzonderingen zijn schaars. Nagelhout heeft laten zien dat de naleving in landen die een volledig rookverbod hebben ingevoerd hoger is dan in landen die een gedeeltelijk rookverbod hebben ingevoerd [3]. Dit resultaat wordt bevestigd door andere onderzoeken [4]. Er wordt wel gewaarschuwd voor de 'gevaaren van uitzonderingen'

W. Bantema (✉)
Rijksuniversiteit Groningen, Groningen, Nederland
wbantema@gmail.com

Kernpunten

- Het rookverbod in de horeca is ingevoerd om de gezondheid van horecamedewerkers en -bezoekers te beschermen tegen blootstelling aan tabaksrook.
- Het rookverbod kende twee uitzonderingen: roken mag in rookruimtes en in kleine cafés zonder personeel.
- Dit onderzoek laat zien dat deze uitzonderingen aanleiding vormen tot creatieve oplossingen van horecaondernemers om het rookverbod te omzeilen.
- Het uitzonderingsbeleid leidt daardoor tot handhavingsproblemen.

[5], maar het ontbreekt aan inzicht in de achtergronden van de verschillen in de effectiviteit van gedeeltelijke en volledige rookverboden.

In dit artikel wordt gekeken naar de maatschappelijke werking van de uitzonderingen op het rookverbod in de horeca. Hierbij zal het perspectief van horecaondernemers centraal staan, omdat zij wettelijk gezien verantwoordelijk zijn voor handhaving van het rookverbod in hun bedrijf. Naast informatie over de omgang van de horecaondernemers met rookruimtes, zijn ook empirische gegevens verzameld over de opvattingen van caféhouders over de later ingevoerde uitzondering voor kleine cafés zonder personeel. De centrale vraag is de volgende: *wat kan de omgang van horecaondernemers met de uitzonderingen op het rookverbod bijdragen aan inzicht in de effectiviteit van rookverboden?*

Uitzonderingen op het rookverbod in de horeca*Achtergronden bij het rookverbod*

Aanvankelijk was er weinig aan de hand toen op 1 juli 2008 het rookverbod in de horeca werd ingevoerd: de meerderheid van de caféhouders bleek zich in het najaar van 2008 (77 %) [6] en het voorjaar van 2009 (83 %) [7] aan het rookverbod te houden. Daarna bleef het lange tijd onrustig rond het rookverbod in cafés. Steeds vaker overtraden cafés moedwillig het rookverbod [8], er kwamen rechtszaken [9] en de naleving van het rookverbod maakte een vrije val. Het dieptepunt was de winter van 2010 op 2011, toen in 50 % van de cafés werd gerookt [10].

Rookruimtes – de eerste uitzondering

Rookruimtes zijn vanaf de invoering van het rookverbod in de horeca in juli 2008 toegestaan. Het roken van tabaksproducten is toegestaan in afsluitbare en als zodanig aangeduide rookruimtes [11]. Verder is het niet toegestaan om er klanten te bedienen en mogen de rookruimtes vóór sluitingstijd niet schoongemaakt

worden. Deze richtlijnen zijn verder uitgewerkt door de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA), die de inspecties uitvoert. Volgens deze richtlijnen moet de rookruimte afsluitbaar zijn en mag er buiten de rookruimte geen hinder van tabaksrook worden ondervonden [12]. Ook mag de rookruimte geen doorgang zijn naar andere delen van het horecabedrijf, zoals de toiletten of de uitgang. Verder is het voor zowel het personeel als voor de eigenaar van een horecabedrijf niet toegestaan om consumpties te brengen of glazen op te halen uit de rookruimte.

Kleine cafés zonder personeel – de tweede uitzondering

Op 6 juli 2011 werd een Algemene Maatregel van Bestuur (AMvB) ingevoerd om een uitzondering te creëren voor horecaondernemers zonder personeel, omdat zij de meeste problemen leken te ervaren bij de uitvoering van het rookverbod [13]. Dit gebeurde vlak nadat de Hoge Raad had aangegeven dat het rookverbod ook voor kleine cafés zou moeten gelden en er juridische duidelijkheid was [14].

In de Nota van Toelichting bij deze AMvB werd onder andere verwezen naar de beperkte mogelijkheden van kleine bedrijven zonder personeel, bijvoorbeeld op financieel gebied en door gebrek aan ruimte om een rookruimte te maken in hun cafébedrijf. Volgens de AMvB zou het rookverbod niet langer gelden voor zelfstandigen zonder personeel die een horecabedrijf exploiteren waar uitsluitend drank wordt verkocht binnen één enkele horecalokaliteit kleiner dan 70 vierkante meter. Een eenmanszaak waar volwaardige maaltijden (meer dan bijvoorbeeld borrelnootjes) worden geserveerd zou niet onder de uitzondering vallen [15].

Methode van onderzoek

De gepresenteerde data bestaan uit een kwantitatief en een kwalitatief deel. Het kwantitatieve deel is gebaseerd op een internetenquête die is afgenomen onder caféhouders en restauranthouders. Deze horecaondernemers zijn aselekt geselecteerd uit een adressenbestand van de Kamer van Koophandel. Vervolgens zijn zij per brief benaderd om een internetenquête in te vullen. In deze enquête zijn onder andere vragen gesteld over het soort bedrijf, over het draagvlak voor de uitzondering zonder personeel en over de omgang met en naleving van de voorschriften voor rookruimtes (indien de geënquêteerde in het bezit was van een rookruimte).

De enquête is afgenomen tussen 8 oktober en 26 november 2012 en is ingevuld door 428 caféhouders (respons 24 %) en 245 restauranthouders (respons 14 %). Er zijn bedrijven buiten de analyse gehouden omdat het andere bedrijven betreft, zoals theehuizen of coffeeshops ($n = 53$), omdat ze na het beantwoorden van enkele vragen stopten met de enquête ($n =$

Tabel 1 Naleving van de afzonderlijke voorschriften van rookruimtes (vetgedrukt is % naleving).

voorschrift rookruimtes	aantal (n)	(Geheel) eens (%)	(Geheel) oneens (%)	niet eens/niet oneens (%)	totaal (%)
de rookruimte is <i>altijd</i> afgesloten	187	54	32	14	100
klanten in de rookruimte worden <i>niet</i> bediend	188	65	26	9	100
er wordt tussendoor afgeruimd in de rookruimte	188	69	18	13	100

Er is geen onderscheid gemaakt in de naleving van verschillende typen horecaondernemers (zoals in de paragraaf over de methode staat zijn er bij algemene naleving binnen het horecabedrijf substantiële verschillen). Wanneer het gaat om de naleving van de voorschriften rond rookruimtes, zijn de verschillen klein

53) of omdat ze onder de uitzondering voor kleine cafés zonder personeel vielen ($n = 37$). In dit onderzoek zij we primair geïnteresseerd in de omgang van horecaondernemers met de rookruimte en in hoe caféhouders die niet gebruik konden maken van de uitzondering voor kleine cafés zonder personeel aankijken tegen deze regelgeving. Vanwege empirische verschillen tussen cafés en eetcafés is ervoor gekozen de eetcafés als tussencategorie horecaondernemers te onderscheiden, naast cafés en restaurants [16]. Uit onderzoek blijkt namelijk dat de naleving van het rookverbod binnen horecabedrijven (los van rookruimtes) hoger is bij restaurants (rond 100 %) dan bij cafés (tussen 50 en 70 %) en dat eetcafés een tussencategorie vormen wat betreft naleving (tussen 80 en 90 %). Dit leidt tot de volgende verdeling: cafés ($n = 194$), eetcafés ($n = 205$) en restaurants ($n = 131$).

Vervolgens zijn tussen 3 mei en 6 juni 2013 op basis van doelgerichte selectie 23 caféhouders met uiteenlopende houdingen ten opzichte van het rookverbod op locatie geïnterviewd. De kwalitatieve resultaten (interviews) zijn als aanvulling gebruikt op de kwantitatieve uitkomsten van dit onderzoek. Om de resultaten met betrekking tot de rookruimte te beschrijven zijn, vanwege de geringe aantallen, de resultaten van alle horecaondernemers samengenomen.

In de enquête zijn 190 horecaondernemers vertegenwoordigd die aangeven dat er een rookruimte aanwezig is in hun horecabedrijf, onder te verdelen in 87 caféhouders, 83 eetcaféhouders en 20 restauranthouders. De naleving van de voorschriften voor rookruimtes is in de enquête onderzocht aan de hand van drie stellingen: 1) 'De rookruimte is altijd afgesloten', 2) 'Klanten in de rookruimte worden niet bediend' en 3) 'Er wordt tussendoor afgeruimd in de rookruimte'. De antwoordcategorieën variëren van geheel oneens (1) tot geheel eens (5), met als tussencategorie 'niet eens/niet oneens' (3). Bij stelling 1 en 2 is uitgegaan van naleving van de voorschriften indien horecaondernemers het 'geheel eens' of 'enigszins eens' zijn met de stelling en van niet-naleving van de voorschriften wanneer men het 'geheel oneens' of 'enigszins oneens' is met de stellingen. Voor stelling 3, die negatief geformuleerd is, zijn 'naleving' en 'niet-naleving' op tegenovergestelde wijze vastgesteld. Daarnaast is gekeken naar de manier waarop caféhouders tegen de uitzondering voor kleine cafés zonder personeel aankijken. Voor het beschrijven van de uitzondering is

gefocusd op cafés die alleen drank verkopen ($n = 194$), omdat eetcafés en restaurants per definitie niet onder deze uitzondering kunnen vallen. Er zijn vier enquêtevragen gesteld om meer inzicht te kunnen krijgen in de wijze waarop caféhouders de uitzondering voor kleine cafés zonder personeel beleven. Een specifieke stelling over de uitzondering is de volgende: 'Het is goed om kleine cafés uit te zonderen van het rookverbod.' Daarnaast zijn drie algemene stellingen over het rookverbod voorgelegd aan caféhouders: 'Als je gaat werken in de horeca, weet je dat je gaat werken in de rook', 'Door het rookverbod gaan klanten naar een zaak die het roken wel toestaat' en 'De regels van het rookverbod zijn duidelijk'. De antwoordcategorieën variëren van geheel oneens (1) tot geheel eens (5).¹

Resultaten

Rookruimtes

Uit het onderzoek blijkt dat er grote verschillen zijn in de naleving van de verschillende voorschriften (zie tab. 1). De meerderheid van de horecaondernemers met een rookruimte geeft aan dat de rookruimte altijd afgesloten is (54 %) en dat klanten er niet worden bediend (65 %). Ongeveer een derde is het oneens met deze stellingen (respectievelijk 32 % en 26 %) en een klein percentage is het niet uitgesproken eens of oneens met de stellingen (respectievelijk 14 % en 9 %). Voor het afhalen van glazen in de rookruimte ligt dat echter heel anders; slechts 18 % van de horecaondernemers is het oneens met de stelling dat er tussendoor wordt afgeruimd in de rookruimte. Daarentegen geeft 69 % van de horecaondernemers met een rookruimte aan het eens te zijn met de stelling dat ze tussendoor afruimen in de rookruimte en is 13 % het niet uitgesproken eens of oneens met deze stelling. Dit overzicht laat zien dat vooral het afhalen van glazen in de rookruimte nalevingsproblemen kan opleveren. De interviews geven meer zicht op de manier waarop horecaondernemers in hun dagelijkse praktijk met hun rookruimtes omgaan, hoe ze ertegenaan

¹ Bij de meeste vragen betreft het antwoorden van 194 caféhouders, maar bij de vraag over het weggaan van klanten naar een andere zaak die het roken toestaat, betreft het 166 caféhouders, omdat een aantal die vraag niet heeft ingevuld.

kijken en waarom ze de voorschriften al dan niet naleven.

Een aantal geïnterviewde caféhouders laat zien heel losjes met de voorschriften rond hun rookruimte om te gaan. Een van deze caféhouders is ervan overtuigd dat hij de glazen of bestellingen niet mag brengen, maar wél mag halen. Zijn rookruimte beslaat de helft van zijn zaak en is bijna 100 vierkante meter groot. Het is dan ook de vraag of deze creatieve oplossing volgens de wet is toegestaan. Een andere caféhouder geeft aan zijn rookruimte nooit te sluiten vanwege de afzuiging en omdat hij graag zicht wil houden op wat er in die ruimte gebeurt. Bij een van de controles van de NVWA zei hij hierop: 'Och jeetje, ze hebben de deur weer open laten staan.' Het bleek voldoende voor de NVWA om hem geen boete te geven. Een andere caféhouder maakte een geïmproviseerde rookkamer in een magazijnkast, waar ook drank in stond. Ook hij slaagde erin de NVWA ervan te overtuigen dat er geen personeel in die magazijnkast komt. Hij geeft in het interview aan dat deze oplossing niet zonder problemen is: 'Als een fles Bacardi leeg is en we moeten naar die kast, hoe moeten we dat dan doen?' Ook geeft hij aan het ophalen van glazen als een belangrijke taak te zien om de veiligheid in zijn café te waarborgen.

Verder geven verscheidene caféhouders in de interviews aan dat zij de rookruimte niet als een oplossing zien. Dat blijkt bijvoorbeeld uit het volgende citaat van een caféhouder met een rookruimte: 'Een rookruimte werkt niet, dan komen ze hier drank halen en zit ik hier alleen bij de bar, want ook de niet-rokers gaan bij de rokers in de rookruimte zitten.' Dit argument wordt door meer caféhouders genoemd. Een van de doelen waarvoor het rookverbod is ingevoerd, is het beschermen van het personeel tegen de schadelijke gevolgen van het meeroken. Een van de caféhouders zegt hierover: 'Mijn personeel rookt zelf. Ik zeg: "Als je dan toch in de rookruimte bent, neem dan ook even de glazen mee."' In de enquête is een stelling voorgelegd over een van de doelen van het rookverbod, namelijk het beschermen van personeel tegen de schadelijke gevolgen van meeroken. De stelling luidde: 'Als je gaat werken in de horeca, weet je dat je gaat werken in de rook.' Bijna drie kwart van de caféhouders (72 %) is het eens met deze stelling, een klein deel is het oneens (20 %) of is neutraal in hun antwoord (8 %).

Tot slot kwam uit de interviews naar voren dat het al dan niet hebben van een rookruimte een belangrijk element van de bedrijfsvoering is en dat een cafébedrijf zonder rookruimte benadeeld is ten opzichte van een café dat wel een rookruimte heeft of in staat is deze te maken of te bekostigen. De afhankelijkheid van rookvoorzieningen komt ook naar voren uit de volgende reacties van caféhouders: 'Sommige kroegen zijn zo klein dat ze geen aanpassing kunnen doen, die hebben geen ruimte voor een rookruimte' en 'Ik denk dat veel cafés geen rookruimte hebben, omdat ze tot op de laatste centimeter als café zijn gebouwd.

Er is dan geen plaats om nog ergens een hoekje of een bezemkast leeg te ruimen om daar rokers in te laten.' Een van de kleine cafés die de afschaffing van de uitzondering voor kleine cafés aan zagen komen denkt erover om zijn rokende klanten te behouden door in een rookruimte te investeren. Hij zegt daarover: 'Ik zie de toekomst slechter als ik echt moet stoppen met het roken en ik hier echt een rookhok moet gaan fabriceren, want ik ben vrij klein.'

De uitzondering voor kleine cafés zonder personeel

Zoals gezegd is in het najaar van 2011, ruim drie jaar na invoering van het rookverbod, een uitzondering voor kleine cafés zonder personeel ingevoerd. Uit de enquête blijkt dat deze uitzondering op weinig steun kan rekenen van de caféhouders die niet onder die uitzondering vallen. De volgende stelling is in de enquête aan caféhouders voorgelegd: 'Het is goed om kleine cafés uit te zonderen van het rookverbod.' De meerderheid van de caféhouders blijkt het uitzonderen van kleine cafés zonder personeel geen goed idee te vinden (54 %). Een groot deel is het eens met de stelling (42 %) en maar weinig caféhouders antwoorden neutraal op deze stelling (4 %).

De kritiek richt zich bijvoorbeeld op de willekeur van de vloeroppervlakte. Een van de caféhouders merkt op dat deze regeling niets oplost en dat hij de keuze voor de oppervlakte niet begrijpt: 'Daarna kwam die 70-vierkantemeterregeling, wat de problemen natuurlijk helemaal niet oploste, want mijn buurman is kleiner dan 70 vierkante meter en die mag laten roken, terwijl wij dat niet mogen. Als het nou 100 vierkante meter was dan had ik er wel weer bij gehoord. Mijn andere buurman zegt: "Ik ben 120 vierkante meter." Ik vind dat compleet geen logica. Ik weet dat er 70 centiliter in een fles wijn zit, maar waarom 70 vierkante meter in plaats van 100, 120 of 200?'

Deze uitzondering zou ook tot onduidelijkheid kunnen leiden. In de enquête is de volgende stelling voorgelegd aan caféhouders: 'De regels van het rookverbod zijn duidelijk.' De meerderheid van de caféhouders (59 %) geeft aan het oneens te zijn met deze stelling, terwijl een veel kleiner deel (30 %) aangeeft de regels duidelijk te vinden en 11 % een neutraal antwoord geeft (niet eens/niet oneens). In de interviews wordt naar deze onduidelijkheid verwezen: 'Hoe het nu is, met kleine cafés zonder personeel, waar je wel mag roken, dat wekt alleen maar verwarring. Mag ik hier roken of mag ik hier niet roken?'

Een ander aspect van de uitzondering betreft de oneerlijke concurrentie die deze tot gevolg zou kunnen hebben. In de enquête is een algemene stelling opgenomen over oneerlijke concurrentie: 'Door het rookverbod gaan klanten naar een zaak die het roken wel toestaat.' Een grote meerderheid van de caféhouders (87 %) is het eens met deze stelling, terwijl een

klein deel (7 %) het ermee oneens is of neutraal antwoord (6 %).

De uitzondering zou op die manier dus oneerlijke concurrentie kunnen bevorderen. Een geïnterviewde caféhouder zegt hierover het volgende: 'Iedereen moet gelijk zijn, anders krijg je oneerlijke concurrentie. We hebben geen personeel, maar zijn weer te groot, dus officieel mag het niet. Wij houden ons er dan ook aan, maar een collega die gewoon personeel heeft houdt zich er niet aan.' Er wordt door een andere caféhouder verwezen naar een verslechterde relatie met collega's als gevolg van deze oneerlijke concurrentie: 'Er moet gewoon duidelijkheid komen, dan krijg je onderling geen spanningen. Je bent een kleine zaak, een eenmanszaak, dan mag je laten roken, maar een collega zegt dan: "Je hebt wél personeel, want je hebt ook een diskjockey zitten, dat mag niet." Dan krijg je een onderlinge strijd, terwijl het daarvoor allemaal koek en ei was.'

Hoe gaan caféhouders om met deze uitzondering? Uit de interviews blijkt onder andere dat één caféhoudster haar personeel heeft ontslagen om onder de uitzondering te vallen en dat een andere caféhouder om die reden met de keuken is gestopt (die hij zelf verzorgde). Bij andere voorbeelden dachten caféhouders onder de uitzondering te vallen, maar bleken zij wettelijk gezien in overtreding te zijn. Een van de geïnterviewde caféhouders meende onder de uitzondering te vallen, maar kreeg na controle toch een boete omdat er werd gerookt in zijn zaak. Zijn café bestond uit twee delen die samen meer dan 70 vierkante meter omvatten, maar door het sluiten van een van de ruimtes dacht hij onder de regeling te vallen. Hij was niet op de hoogte van de regel over de vereiste van één horecalokaliteit; in zijn vergunning stond namelijk vermeld dat zijn zaak bestond uit twee horecalokaliteiten. Uit de interviews zijn meer voorbeelden naar voren gekomen van caféhouders die de vloeroppervlakte van hun café proberen te verkleinen, bijvoorbeeld door bepaalde ruimtes of deuren te sluiten om zo kleiner te zijn dan 70 vierkante meter. Een van de caféhouders verwachtte moeilijkheden bij handhaving: 'In de wetgeving kan ik het wel terugvinden, daar staat duidelijk wat je van je oppervlakte mag afhalen, bijvoorbeeld de wc's, je keuken en de ruimte achter de bar, maar hoe gaan ze daarmee om als ze hier binnen stappen? Pakken ze mijn vergunning en zeggen ze dat het 90 vierkante meter is of gaan ze het nameten? Het is een grijs gebied.' Uitzonderingen lijken moeilijk te handhaven. Door het geringe draagvlak voor het rookverbod en de eigen draai die caféhouders aan de regels geven, is handhaving echter wel essentieel.

Conclusie

In dit artikel is beschreven wat vanuit het perspectief van caféhouders gezegd kan worden over de effectiviteit van uitzonderingen op het rookverbod in de ho-

reca. Behalve naar de rookruimtes is er ook gekeken naar de uitzondering voor kleine cafés zonder personeel. Uit de resultaten blijkt onder andere dat de horecabedrijven die beschikken over een rookruimte zelden aangeven zich aan alle bijbehorende richtlijnen te houden. Andere nadelen zijn ervaren oneerlijke concurrentie, onduidelijke wetgeving, onbegrip bij klanten en ondernemers, en moeilijk te handhaven regels met ruimte voor eigen interpretatie.

De effectiviteit van uitzonderingen kan verder moeilijk los worden gezien van de handhaving ervan. De resultaten laten zien dat het uitzonderen van cafés met bepaalde kenmerken nieuwe handhavingsproblemen met zich meebrengt, zeker wanneer caféhouders baat hebben bij het blijven bestaan van roken in hun bedrijf.

Beperkingen

De gepresenteerde gegevens zijn beschrijvend van aard en er is geen sprake van een voor- en nameting. Voorts is het effect van uitzonderingen moeilijk los te koppelen van handhaving. Het is bijvoorbeeld denkbaar dat er meer wordt gehandhaafd in de landen met complete rookverboden, vergeleken met landen met gedeeltelijke rookverboden. Tot slot wordt uitgegaan van zelfgerapporteerde naleving en kan er een verschil zijn tussen wat mensen zeggen en wat mensen daadwerkelijk doen.

Literatuur

1. <http://nos.nl/artikel/2096556-van-rijn-bezorgd-over-toename-rookruimtes-in-horeca.html>. Geraadpleegd: 16.01.2017.
2. <http://www.metronieuws.nl/nieuws/binnenland/2016/09/verbod-op-rookruimten-gaat-niet-door>. Geraadpleegd: 16.01.2017.
3. Nagelhout GE. It has been done elsewhere, it can be done everywhere. Impact of smoke-free legislation on smoking. Maastricht: Datawyse, Universitaire Pers Maastricht; 2012.
4. Ravara SB, Castelo-Branco M, Aguiar P, Calheiros JM. Compliance and enforcement of a partial smoking ban in Lisbon taxis: an exploratory cross-sectional study. BMC Public Health. 2013;13:134–43.
5. Gonzalez M, Glanz SA. Failure of policy regarding smoke-free bars in the Netherlands. Eur J Public Health Advance. 2013;23:139–45.
6. Intraval & Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit. Inventarisatie naleefniveau rookvrije horeca januari 2009. Rotterdam, Utrecht: Intraval & Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit; 2009.
7. Intraval & Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit. Inventarisatie naleefniveau rookvrije horeca voorjaar 2009. Rotterdam, Utrecht: Intraval & Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit; 2009.
8. Intraval & Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit. Inventarisatie naleefniveau rookvrije horeca najaar 2013. Rotterdam/Utrecht: Intraval & Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit; 2013.
9. Borgers MJ. Het rookverbod: in rook opgegaan of uit de as herrezen? Ned Juristenblad. 2009;84:1494–501.

10. Intraval & Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit. Inventarisatie naleefniveau rookvrije horeca winter 2010/2011. Rotterdam/Utrecht: Intraval & Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit; 2011.
11. Nota van Toelichting. Staatsblad 2008;122:7–8.
12. <https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/roken/inhoud/rookverbod-openbare-ruimten-werkplek-en-horeca>. Geraadpleegd: 03.10.2016.
13. Nota van Toelichting. Staatsblad 2011;337:4.
14. Weyers HAM, Bantema W. Overrijdende treinen en vallende dominostenen: het rookverbod in de Nederlandse horeca. *Beleid Maatsch.* 2014;41:104–22.
15. Nota van Toelichting. Staatsblad 2011;337:8–10.
16. Bantema W. Cafés in opstand, een rechtssociologische studie naar de naleving van het rookverbod door caféhouders. Groningen Centre For Law and Governance. Den Haag: Boom Juridische uitgevers; 2016.