

# Nicht die Zigarette ist das Problem

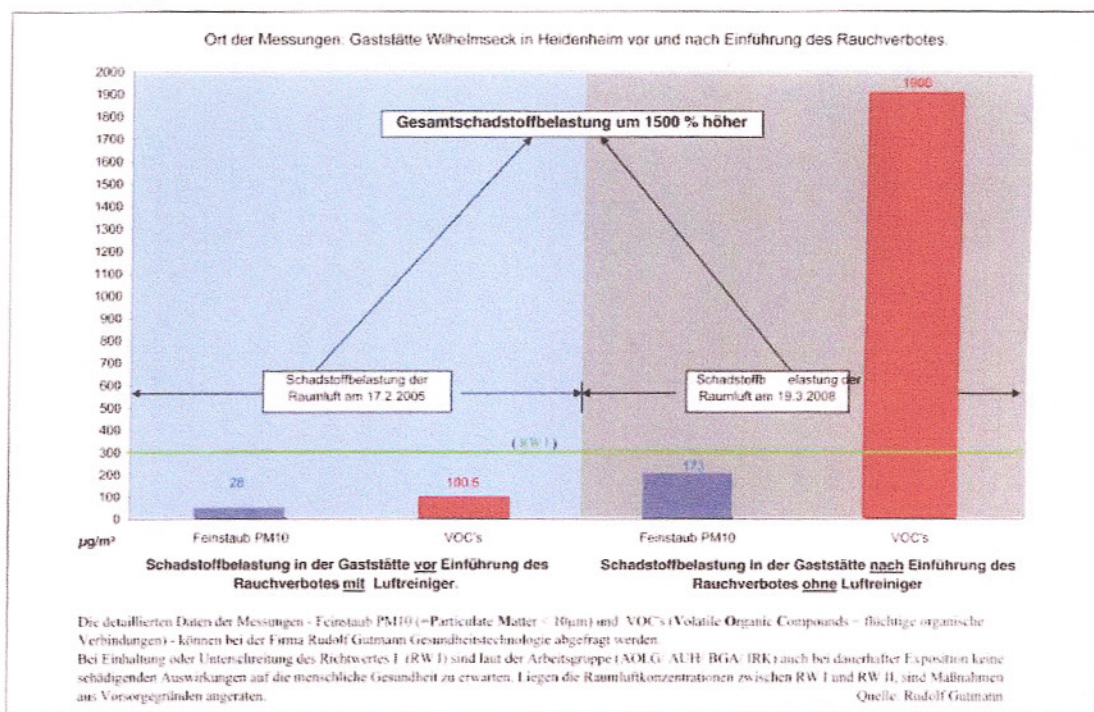
Sondern frische Luft im Allgemeinen. Zur Zeit werden die Zigarettenraucher für die schlechte Luft in den Gastronomiebetrieben verantwortlich gemacht. Dies geht an der tatsächlichen Problematik jedoch vorbei:

Ein gesundes Raumklima, mit einer gesundheitlich verträglichen Atemluft wünschen wir uns alle, denn wenn man saubere Luft atmet fühlt man sich wohl.

Dieser Grundsatz gilt selbstverständlich auch für Cafés, Restaurants und Bars, denn Gäste sowie Personal haben ein gutes Recht auf saubere Atemluft.

## Ein Rauchverbot ist eigentlich keine Lösung

Denkt man im Zusammenhang mit unreiner Luft an den Verursacher, so fällt einem sofort der Zigarettenraucher



ein. Andere Ursachen, wie die Verseuchung von Gebäuden mit PCB oder anderen krebserregenden Stoffen, werden

in der öffentlichen Diskussion meistens nicht einmal erwähnt. Warum denn auch, hat man doch mit dem Raucher schon seinen Sündenbock gefunden. Realistisch gesehen, müsste man das Problem an seinen Wurzeln beheben, das heißt für reine Luft sorgen. Da die Atemluft durch verschiedenste Verursacher mit Schadstoffen angereichert wird, ist ein Rauchverbot der falsche Weg um für reine Luft zu sorgen.

## Die Chance für die Gastronomen

Untersuchungen, die vom TÜV des deutschen Bundeslandes Rheinland durchgeführt wurden, zeigen, dass man mit der richtigen Technik die Luftqualität in Gastronomiestätte derart verbessern kann, dass sämtliche gesetzliche Normobergrenzen bei weitem unterschritten werden.

Die Aufgabenstellung bei dem durch den TÜV durchgeführten Versuch war es, durch den Einsatz spezieller Geräte eine Reduzierung von Schadstoffen, Feinstaub, VOC's und Nikotin zu erreichen.

Nach Abschluss und Auswertung der Untersuchung ergab sich folgendes Bild: Durch die Durchführung der Luft-

reinigung konnten die festgestellten 200 Schadstoffkomponenten, einschließlich des Tabakrauches, weit unter die Nachweisgrenze gesenkt werden. Somit wurde bewiesen, dass eine technische Lösung nicht nur dem Nichtrauchererschutz dient, sondern die Luftqualität im Ganzen entscheidend verbessert. Darin liegt auch die Chance für den Gastronomen: Ist die Luft derartig sauber, erübrigt sich jegliche Diskussion bezüglich Rauchen oder Nichtrauchen im Betrieb.

## Kosten sind kein Hindernis

Natürlich wurden bei den durchgeführten Untersuchungen auch die Kosten nicht außer Acht gelassen. Für eine Fläche von ca. 20-30m<sup>2</sup> kostet ein Tag saubere Luft nur 1,21 Euro. Beachtet man dann des Weiteren, dass man durch die gewonnene saubere Luft weniger lüften muss, erspart man sich zusätzlich noch bis zu 60 % Heimkosten. Zusätzlich werden enorme Kosten für Reinigung und Renovierung der Räume gespart.

Und nicht zu vergessen: Eine saubere Luft verleitet Raucher sowie Nichtraucher zu vermehrtem Konsum von Getränken und Speisen!

## RAUCHVERBOT!

### Muss das sein?

**Wir halten die Luft sauber!**

CASADRON® der einzige geprüfte und zertifizierte **Luftreiniger** weltweit, der ...

- ... die Arbeitsschutzverordnung für Innenraumluft einhält
- ... die Richtwerte für Luftschadstoffe unterschreitet
- ... Heiz- und Renovierungskosten einspart

Und das alles fast zum Nulltarif

**Rufen Sie uns an oder mailen Sie uns.**

Wir sagen Ihnen, wie das möglich ist und beraten Sie gerne.

**CASADRON VIENNA**  
Brünnerstraße 76/4 A-1210 Wien  
+43(0)699-12901888 +43(0)676-5129812  
casadron@eunet.at  
www.casadron.at - www.casadron.de