

El cumplimiento de la ley anti-tabaco en los negocios de la restauración goza de amplia aceptación por parte de los empresarios, la sociedad en general e incluso entre los propios fumadores, convirtiéndose en un nuevo ejemplo de convivencia en los espacios públicos.

Desde la expedición de la resolución 1956 de mayo de 2008 por parte del Ministerio de la Protección Social, Colombia dio un paso más en la política de mantener espacios libres de humo y en el fomento de la salud de su población. A su vez, se hizo partícipe del compromiso mundial manifiesto en 2003 en el Convenio Marco de la Organización Mundial de la Salud para el Control del Tabaco, cuyo fin es proteger a las generaciones presentes y futuras de los graves trastornos que ocasiona el consumo de tabaco o la exposición al humo del mismo.

El campo de aplicación de esta nueva norma incluye todas las áreas o lugares cerrados, desde instituciones educativas, medios de transporte, oficinas, puestos de salud y, por supuesto, restaurantes, tabernas, discotecas y bares, cumplimiento que empezó a hacerse efectivo a partir de diciembre de 2008.

Asobares, agremiación líder en el sector de bares y discotecas del Distrito Capital, con influencia en otras zonas del país, ha apoyado decididamente esta prohibición, entre otras acciones, liderando los acercamientos con la administración local y distrital para que los propietarios de estos negocios entiendan con claridad lo que implica acatar esta norma en favor del aire libre de humo de tabaco.

CATERING habló sobre el tema con Camilo Ospina, presidente de Asobares, para extraer ideas prácticas que faciliten no sólo el cumplimiento de la restricción, sino también para sensibilizar a toda la comunidad sobre sus bondades. Tome aire y entérese.

NUEVOS AIRES EN SU NEGOCIO



Con la reciente restricción que prohíbe fumar en establecimientos completamente cerrados han surgido dudas acerca de cómo hacer cumplir la norma y las medidas que se deben tomar al respecto. CATERING se las soluciona.

Por: **Adriana García Ledesma**. Ilustración: Henry Javier González.

1 Ampárese de la ley. La resolución 1956 de 2008 establece que nadie debe fumar en establecimientos completamente cerrados. Sólo en áreas totalmente abiertas, donde usted pueda ver hacia el cielo, sin techos, parasoles ni carpas, puede existir el consumo de derivados del tabaco.

2 Entrélese y comparta con los demás. No basta consultar y estudiar por cuenta propia la norma: capacite a su personal de servicio y seguridad sobre las técnicas persuasivas y preventivas ante un infractor de la ley.

3 Remodele y sáquele provecho. Las terrazas que antes tenía destinadas para atender a los fumadores, ahora son espacios que puede aprovechar para otros usos, incluso para embellecer su negocio. Haga saber esto a su personal y clientes, y que sea un motivo para reinaugar.

4 Cuente y marque 123. Piense antes de actuar; primero, para no perder los estribos con el infractor, y segundo, para llamar a la Policía. La Línea de Emergencias (123) de la Policía Metropolitana de Bogotá –MEBOG– ha creado protocolos de atención exclusivos para bares, tabernas y discotecas que se vean en la necesidad de reportar a un fumador potencialmente agresivo. Asobares, en coordinación con el Sistema Integrado de Seguridad y la MEBOG recomiendan ser muy claros al momento de llamar y explicar la situación. No olvide especificar que se está llamando desde un bar; de esta manera colaborará con la policía para obtener una respuesta eficaz y oportuna y que ésta pueda llevar un control estadístico. De hecho, entre junio y diciembre de 2008 se reportaron 1.872 infractores de la prohibición en diferentes establecimientos de la ciudad.

5 De carácter preventivo. Es importante que el personal de su establecimiento recuerde que el llamado a la Policía es una medida preventiva y correctiva para el fumador, y que es el cuerpo policivo el único autorizado para desalojar al infractor del establecimiento.

6 No coma cuento. Si usted llama a la Policía para reportar a un fumador dentro de su negocio, no le van a cerrar el local ni le van a poner comparendo.

7 No dé papaya. Asegúrese de colocar suficientes avisos que dejen claro a los clientes que se encuentran en un lugar “libre de humo de tabaco y cigarrillo”, para evitar confusiones e incomodidades.

8 Corte relaciones. Cuanto menor sea la exposición de marcas de cigarrillos en su establecimiento, tanto menor será la incitación a fumar.

9 Cree lazos. Si en su negocio se recauda cover, entere a los fumadores que salgan a fumar, si al reingresar se les va a cobrar nuevamente o no; si la opción es no hacerlo, ingéniense unos distintivos que le ayuden a tener el control de las salidas de esas personas, para no volver a cobrarles el derecho de entrada. Éstos pueden ser unas cintas para portar en la muñeca.

10 El arte imita la vida. Si la decoración contiene obras pictográficas, fijese en que éstas no contradigan lo que las señales de restricción dejan claro: “Aquí se respira aire puro”

11 Bote las viejeras. Las anteriores señales de NO FUMAR, las cuales gráficamente tachaban el cigarrillo, archívelas en el baúl de los recuerdos. La resolución 1956 especifica los mensajes guía que debe usar para esta nueva señalización. Consulte el artículo 4º, sección B.

12 Única marca. Los avisos alusivos al cumplimiento de esta norma deben estar desprovistos de cualquier recordatorio de marca de la industria del tabaco; que sea la del establecimiento la que reine en estos mensajes.

13 Del tabaco y sus derivados. Que no lo embolaten. En la restricción de no fumar se incluyen: cigarrillos, habanos, picadura de tabaco y carbonillos de narguiles (pipas de agua).