
Saksan liittotasavallan anniskelutoiminnasta

Tauno A. Tuominen — Juhani Hakala

Saksan liittotasavallan alueella on ollut viiniviljelyä ilmeisesti ajanlaskumme alusta lähtien. Olutta on valmistettu ja väkeviä juomia tislattu teollisessa mitassa jo vuosisatoja. Saksan kuuluisa olutlaki on jo vuodelta 1516.

Liittotasavalta luetaan olutmaihiin, onhan maassa noin 1 200 olutpanimoa. Siellä on myös 1 400 suurta viinanpolttimoa, 32 400 pienempää polttimoa ja näiden lisäksi vielä omaan hedelmien viljelyyn perustuvia pienpolttimoita noin 600 000. Viiniviljelijöitä on nykyään noin 90 000.

Aikaisemmissa Alkoholipolitiikka-lehden kirjoituksissa käsittelemiemme monopolivaltioiden vastakohtana liittotasavalta on vapaan alkoholipolitiikan maa. Vanhan ja vakiintuneen alkoholikulttuurin lisäksi maan ravintolakulttuurilla on pitkät perinteet, joita vaalitaan edelleen monin tavoin. Artikkelin tiedot perustuvat viranomaisilta saatuun kirjalliseen aineistoon, kesäkuussa 1986 suorittamaamme matkaan ja sen yhteydessä käytyihin neuvotteluihin mm. ravintoloitsijoiden ja alan etujärjestöjen kanssa.

Saksan alkoholijärjestelmän pääpiirteet

Alkoholijuomien vähittäismyynti ja anniskelu eivät vaadi erityistä lupaa, vaan oikeus niiden myyntiin myönnetään elinkeinoluvan yhteydessä. Siten liittotasavallassa ei myöskään ole alkoholipoliittisin perustein tapahtuvaa alkoholilupien tarveharkintaa.

Valtiovallan taholta ei pyritä vaikuttamaan alkoholijuomien kulutuksen määrään. Siten myös alkoholijuomien mainonta on sallittu. Valtion pyrkimyksenä on kuitenkin vähentää alkoholista aiheutuvia haittoja ja vaurioita, suojelemalla erityisesti nuorisoa alkoholilta (mm. Nuorisonsuojelulaki).

Liittotasavallan vapaaseen järjestelmään on vaikea sijoittaa monopolia, mutta Frankfurtin

naapurikaupungista Offenbachista sellainenkin löytyy: valtiovarainministeriön alainen Alkoholihallinto (Bundesmonopolverwaltung). Alkoholihallinto valmistaa, ostaa ja puhdistaa sekä tuo maahan väkiviinaa. Se maksaa väkiviinasta kotimaisille valmistajille tuotantokustannusten mukaisen hinnan, joka on huomattavasti korkeampi kuin se, minkä Alkoholihallinto voi periä myydessään yksinoikeudella väkiviinaa edelleen mm. alkoholijuomatehtaille ja muihin teollisiin tarkoituksiin.

Väkiviinan verotus tuottaa huomattavan summan alkoholiveroa vuosittain, mutta toimintakustannusten ja hinnoittelutappion (s. o. maataloustuen) kattamiseen monopoli tarvitsee budjettivaroja noin 500 milj. mk vuodessa!

Alkoholijuomien kulutus

Liittotasavalta sijoittuu alkoholinkulutuksen määrässä viinimaiden jälkeen ns. kakkosryhmään. Kulutus oli 1950-luvun alussa vain noin 4 litraa 100 %:n alkoholia asukasta kohden vuodessa (meillä 1,8 litraa). Vuoteen 1969 mennessä se oli noussut 10,8 litraan (meillä 4,4 litraan) ja vuosina 1979—80 lähes 13 litraan. Vuonna 1984 kulutus oli 10,7 litraa (meillä 6,6 litraa).

Vuonna 1984 väkevien juomien kulutus oli 2,3 litraa 100 %:n alkoholina asukasta kohden (meillä 2,9 litraa), viinien noin 26 volyymilitraa (meillä 8,9 litraa) ja oluen 144 volyymilitraa (meillä 59 litraa). Kulutusrakenne prosentteina on seuraava (Suomen osuudet suluissa): väkevät juomat 20 % (43 %), olut 55 % (44 %) ja viinit 25 % (13 %). Oluella ja viinillä on Saksassa selvästi vahvempi asema kuin Suomessa.

Anniskelun osuus kokonaiskulutuksesta on noin neljäsosa eli suunnilleen Suomen tasolla (1985 meillä 24,1 %). Anniskelukulutuksen

määrä 100-prosenttisina litroina asukasta kohden on 1980-luvun alussa ollut kaksinkertainen Suomeen verrattuna.

Olut ja viini ovat yleisiä ruokajuomia, mutta pääosa oluesta juodaan aterioiden välillä tai niiden jälkeen. Kotimaista olutta on tarjolla yli 4 000 merkkiä (toisen tiedon mukaan lähes 6 000). Yleisimmät tyypit ovat ”lager” ja ”pilsner”, jotka vahvuudeltaan asettuvat suomalaisen keskioleen ja A-oluen keskivaiheille, sekä ”export”, joka on suomalaisen A-oluen vahvuista. Suomalaisen luokituksen mukaan kaikki luettaisiin A-oluihin. Muut oluet muodostavat vain marginaalisen osan kulutuksesta.

Oluen kulutusmäärissä on eroja eri osavaltioiden välillä. Baijeri johtaa yli 220 litralla asukasta kohden vuodessa; siellähän sijaitsee mm. olutfestivaalikaupunki München. Miltei samaan määrään ylittää Saarinen osavaltio, kun taas pohjoisemmissa osavaltioissa jäädyään noin sadan litran tuntumaan.

Liittotasavallassa on 11 laatuviinialuetta, joista meillä tunnetaan parhaiten Mosel, Rheingau, Rheinhessen ja Rheinpfalz. Pääosa Saksan viineistä on valkoviinejä, mutta merkittävä osuus on myös kuohuviineillä (Sekt). Niitä on yleisten kokopullojen ohella tarjolla ravintoloissa myös 20 cl:n piccolopulloissa sekä laseittain 10—20 cl:n annoksina.

Suuri alkoholinkulutus on myös liittotasavallassa johtanut alkoholivaurioihin. ”Alkoholisairaiden” määräksi arvioidaan noin 1,5 miljoonaa (asukkaita yhteensä 61,4 miljoonaa). Toisen tiedon mukaan alkoholisairaiden määrä aikuisesta väestöstä on 2—7 %.

Kun toisaalta täysin raittiiden määrän oletetaan olevan noin viisi prosenttia aikuisväestöstä, on valtaosa alkoholinkäytöstä hallittua kohtuukäyttöä. Useimmiten juomisen tarkoituksena onkin lisätä ”seurallisuutta” ystävien ja tuttavien kesken.

Valtiovallan suorittama alkoholivalistus ei tähtää täysraittiuteen, vaan periaatteessa hyväksyy kohtuullisen kulutuksen ja pitää tavoitteena hallittua alkoholin käyttöä.

Anniskeluverkosto

Liittotasavallassa vallitsee elinkeinovapaus. Tämä ei kuitenkaan merkitse sitä, että esim.

ravintolan voisi perustaa ilman muodollisuuksia. Päinvastoin on täytettävä määrätty edellytykset ja hankittava asianomaiset luvat.

Ensimmäiseksi on tehtävä elinkeinoilmoitus elinkeinovirastoon tai järjestysvirastoon (Ordnungsamt) ja yhteisön ollessa kyseessä myös kaupparekisteriin. Ravintolan avaaminen edellyttää toimilupaa (Konzession) järjestysvirastolta. Sitä varten hakijan on toimitettava virastoon ote rikosrekisteristä eli todistettava, ettei häntä ole rangaistu. Ravintoloitsija ei kuitenkaan tarvitse ammattitodistusta. Lupa oikeuttaa kaikkien alkoholijuomien anniskeluun.

Ennen ravintolan avaamista tarkastetaan ravintolatilat. Ravintoloille asetetaan suuret vaatimukset erityisesti ruokatarvikkeiden säilyttämisen ja valmistuksen suhteen. Henkilökunnan on käytävä vuosittain lääkärintarkastuksessa.

Toimilupa voidaan antaa joko juomien tarjoiluun tai sekä ruoan että juomien tarjoiluun. Juomatarjoiluasetus vaihtelee osavaltiosta toiseen.

Toimilupa myönnetään jokaiselle hakijalle, joka täyttää säännösten edellyttämät vaatimukset. Tarveharkintaa ei suoriteta. Tämä on johtanut varsin tiheään anniskelupaikkojen verkostoon. Esimerkiksi Frankfurt am Mainissa on yhteensä 2 800 anniskelupaikkaa eli yksi anniskelupaikka 220:tä asukasta kohden (Helsingissä yksi anniskelupaikka 940:tä asukasta kohden keskioleutkahvilat mukaan luetuna, lisäksi joukko kahviloita ilman anniskeluoikeuksia). Voidaan arvioida, että Suomeen verrattuna koko valtakunnassa on ravintolaverkoston tiheys asukasmäärään suhteutettuna ainakin kaksinkertainen ja pinta-alaan suhteutettuna yli 30-kertainen!

Saksan liittotasavallalle ominaisia piirteitä on se, että panimot omistavat noin 80 % ravintoloista ja vuokraavat ne yksityisille yrittäjille liikevaihtoon sidottua vuokraa ja oluen toimitussopimusta vastaan. Vuokraehtoja pidetään yleensä varsin ankarina.

Vapaaseen alkoholi-ilmastoon törmää jatkuvasti. Esimerkiksi Frankfurtissa on lyhyt kävelykatu ”Fress Gass”, jossa oli kesäkuun alussa viiniviikko. Paristakymmenestä kojusta anniskeltiin viinejä ja olutta sekä myytiin makkaroita ym. ruoka-annoksia ohikulkijoille. Joidenkin kobjujen edustalla oli pöytiä ja penkkejä

asiakkaille, osassa oli vain ”pystybaari”.

Vanhoja ravintoloita on jonkin verran jäljellä, vaikka suuri osa tuhoutui sodissa. Siellä täällä on edelleen toiminnassa raatihuoneen kellari tai jokin muu kellariravintola. Toisen maailmansodan jälkeen on tuhoutuneet rakennukset enimmäkseen rakennettu uudelleen vanhojen piirustusten mukaan.

Anniskelumääräykset

Tämän kirjoituksen tiedot on saatu lähinnä Hessenin ja Nordrhein-Westfalenin osavaltioista, joten muissa osavaltioissa saattaa esiintyä joiltakin osin poikkeavia säännöksiä.

Nuorisonsuojelulaki säättää yksityiskohtaisesti, milloin alaikäiset saavat oleskella ravintoloissa ja minkä ikäisille saadaan anniskella alkoholijuomia. Laki on pidettävä ravintolan seinällä nähtävissä.

Anniskeluikäraja on 18 vuotta; tämä ikä oikeuttaa myös väkevien juomien nauttimiseen. Olutta ja viinejä saadaan anniskella 16—17-vuotiaille ja myös sellaisille 14—15-vuotiaille, jotka ovat vanhempiensa tai holhojansa seurassa.

Alle 16-vuotias ei saa oleskella ravintolassa, ellei hän ole vanhempiensa seurassa tai matkalla tai tule nauttimaan ateriaa tai alkoholitonta juomaa (mutta vain nauttimisen ajan!) taikka osallistu ”kasvattavaan” nuorisotapahuttamaan.

Alkoholijuomien anniskelu on sallittu ravintolan aukioloaikana eli normaalisti klo 6:sta klo 1:een, yöravintoloissa klo 4:ään ja Länsi-Berliinissä ympäri vuorokauden. ”Sulkuaika” klo 1:stä klo 6:een ei ole voimassa uudenvuodenyönä, vappuyönä ja pääsiäisen edellä. Aukiolomääräykset eivät myöskään koske moottoritien levähdysravintoloita ja rautatieasemien ravintoloita. Alkoholijuomia ei niissä kuitenkaan anniskella ”sulkuaikana”. Minibaarit hotellihuoneissa ovat sallittuja ilman aikarajoituksia.

Laseittain anniskeltaessa lasien tulee olla vaattu ja mittaviivalla varustettuja. Ne voidaan siten täyttää käsivaraisesti. Väkevien juomien normaali annos on 2 cl; tuplat ovat sallittuja. Viskin yleinen annos on 4 cl ja väkevien viinien 5 cl. Kuohuviineissä käytetään yleensä 10 cl:n tai 20 cl:n annosta; myös 20 cl:n picco-

lopullot ovat yleisiä. Mietojen viinien normaali annos on myös 20 cl; Frankfurtissa yleistä miettoa omenaviiniä anniskeltiin 25 ja 30 cl:n laseissa. Olutta on 1/3 litran pulloissa, joskus myös 1/2 litran pulloissa, ja olutta tarjoillaan myös 30, 33, 40 ja 50 cl:n laseissa. Suuret kolpakot (1, 1½, 2 ja 3 litraa) ovat niin ikään sallittuja.

Anniskelupaikassa on pidettävä tarjolla alkoholittomia juomia. Alkoholijuomien luovuttaminen ravintolasta pois vietäväksi on sallittua. Pullo-oluen vähittäismyynti ravintolasta on luvallista. Myös velaksi anniskelu on sallittua. Anniskelu on kielletty henkilölle, jonka päihtymystila on selvästi havaittavissa. Anniskelu automaateista on kielletty.

Alkoholijuomien hinnoittelu on vapaa kuten muidenkin tuotteiden, mutta hinnaston tulee olla asiakkaiden nähtävissä. Ravintoloitsija voi myös anniskella asiakkaan omia juomia ja periä niistä ns. korkkirahan.

Ravintolaelinkeinoa valvotaan tiukasti. Valvojina ovat mm. elinkeinoviranomaiset, poliisi, järjestysvirasto ja terveysvirasto. Ravintolalakkien vastainen toiminta voi johtaa sakkoihin tai jopa liikkeen sulkemiseen.

Anniskeluhinnoittelu

Ravintoloiden tulee esimerkein ilmoittaa tuotteiden hinnat ravintolan ulkopuolella; useimmiten on ruoka- ja viinilista esillä pienessä lasikaapissa. Tämä hyvin käytännöllinen ratkaisu helpottaa ravintolan valinnassa.

Saksan liittotasavallassa ravintoloiden on pakko ilmoittaa kokonaishinnat palvelurahoineen (pääsääntöisesti 10 %) ja lisäarvonveroineen (14 % loppuhinnasta). Sen sijaan seitsemässä kaupungissa perittävä kunnallinen juomavero (10 %) lasketaan erikseen kokonaishinnasta. Hintavertailussa kesäkuulta 1986 myös Suomen hinnat ilmoitetaan liikevaihtoveroineen (16 %) ja palvelurahoineen (14 %). Saksan markan kurssi oli 2,3085 mk.

Korkeatasoisessa hotelliravintolassa skotlantilaisen viskin hinta oli 36,95 mk/ 4 cl (meillä 22,70 mk), votkan 34,60 mk/4 cl (meillä 22 mk), VSOP-konjakin 33,45 mk/4 cl (meillä 35,60 mk) ja ranskalaisen liköörin 28,85 mk/4 cl (meillä 27,80 mk). Astiaviinin hinta oli 19,60 mk/20 cl (meillä 26,75 mk),

valkoviinin 127—185 mk pullolta (meillä 104 mk) ja punaviinin 175—400 mk pullolta (meillä 119—197 mk). Kalleimman viinin hinta oli 4 500 mk/pullo. Tynnyriolut maksoi 11,55 mk/4 dl (meillä A-olut 18,90 mk). Tanskalaisen pullo-oluen hinta oli 19,60 mk (meillä 19,70 mk). Pullovedet maksoivat 12,70 mk (meillä 11,70 mk).

Keskitasoisessa ruokaravintolassa snapsi maksoi 12,90 mk/4 cl (meillä 13 mk), konjakki 27,70 mk/4 cl (meillä 30,40 mk), skotlantilainen viski 27,70 mk/4 cl (meillä 17,60 mk) ja italialainen katkero 15 mk/4 cl (meillä 13,10 mk). Saksalaiset valkoviinit ja ranskalaiset punaviinit maksoivat 11,50—16,15 mk/20 cl (meillä 19—24 mk) ja 83—235 mk/pullo (meillä 65—168 mk). Tynnyrioluen hinta oli 8,10 mk/3 dl (meillä A-olut 10,40 mk).

Karkeasti arvioiden anniskeluhinnat ovat Saksassa keskimäärin 15 % alhaisemmat kuin Suomessa. Koko ravintolamyynnin osalta hin- taero on vielä tuntuvasti suurempi.

Korkeatasoisessa ruokaravintolassa alku- ruoat maksoivat 44—88 mk, keitot 23—27 mk, pääruoat 115—260 mk ja jälkiruoat 35—46 mk. Keskitasoisessa ruokaravintolassa keitot maksoivat 13,60—15,70 mk, kylmät alkuruoat 18,50—36,50 mk, liharuoat 31,85—55,40 mk, salaattit 18—30 mk, juustojälkiruoat 20 mk ja makeat jälkiruoat 10,40—18,50 mk. Kahvikup- pillisen hinta oli 5,80 mk.

Viskiannoksen kate oli ilman lisäarvonveroa ja palvelurahaa korkeatasoisessa ravintolassa noin 24 mk/4 cl eli noin 71 % anniskeluhin- nasta (meillä 8,90 mk eli 39 %). Ero muodos- tuu siitä, että viskipullon vähittäismyyntihinta on Saksassa vain kolmannes Suomen hinnasta ja anniskeluhinta 60 % korkeampi kuin Suo- messa.

Pääsymaksut ovat Saksassa yleisiä diskotee- keissa ja tanssipaikoissa; niillä saa ehkä yhden drinkin. Muissa anniskelupaikoissa ei pääsy- maksuja ole. Vaatteiden säilytyksestä peritään joissakin ravintoloissa 1,50—2,50 mk, yleensä päällysvaatteet saa jättää salissa oleviin nau- lakkoihin.

Lopuksi

Hotelli- ja ravintolaelinkeinon taso liittota- savallassa on korkea. Hotelleja on pienistä per- heiden pitämistä gasthauseista ja pensioaa- teista suuriin vanhoihin ja perinteisiin saksa- laisiin ja uusiin kansainvälisten ketjujen hotel- leihin. Myös osa ravintolaverkostosta on ket- juuntunut.

Vaikka elinkeino on 80-prosenttisesti pani- moiden omistuksessa, paikat ovat yksityisten pienyrittäjien hoidossa. Järjestely takaa sen, että ravintoloita hoidetaan järkiperaisesti ja taloudellisesti: henkilöresursseja käytetään säästeliäästi ja yrittäjä perheenjäsenineen ja apulaisineen hoitaa kaikkia tarpeellisia tehtä- viä. Näin saadaan säästöä työvoimamenoista, mikä kilpailun kannalta on keskeinen kysymys.

Yleisin ravintolatyyppejä on pieni ruokaravin- tola, kahvila tai olutravintola. Jokunen paikal- liselle väestölle tarkoitettu tanssiravintolakin löytyy.

Saksan liittotasavallan ravintolaelinkeino on kaiken kaikkiaan hyvin käytännönläheinen ja sopeutuu joustavasti mitä erilaisimpiin toimin- taympyröihin. Ehkä se tekee elinkeinosta jolla- kin tavoin tasapaksun, niin ettei siitä helposti nouse esiin huippupaikkoja, mutta palvelun ja tuotteiden laatu on tasaisen hyvä kautta linjan.

Liittotasavallan alkoholi-ilmasto on varsin vapaamielinen. Elinkeinovapaus ulottuu niin alkoholijuomien valmistukseen kuin kaup- paankin, vain väkiviinan myynti teollisuustar- koitukseen on monopolisoitu. Alkoholijuomien kulutuksen hillitsemiseksi ei ole asetettu valta- kunnallisia tavoitteita. Sitä vastoin alkoholin aiheuttamia haittoja ja vaurioita pyritään ehkäisemään. Tässä mielessä on nimenomaan nuorison suojelemiseksi säädetty erityislaki. Alkoholijuomien anniskelua rajoitetaan myös monin muunlaisin säännöksin. Ne eivät kuitenkaan estä palvelemasta asiakkaita varsin monipuolisesti. Tämä lienee yksi peruste sille, että Saksan liittotasavalta on meistä suomalai- sista vapaan alkoholin maa.

English Summary

Tauno A. Tuominen — Juhani Hakala: Saksan liittotasavallan anniskelutoiminnasta (Serving of alcoholic beverages in the Federal Republic of Germany)

The level of the hotel and restaurant trade in the Federal Republic of Germany is very high. There is a wide range of hotels, including small, family-kept guest homes and boarding houses, large hotels in the old German tradition and new international hotel chains. Chains form part of the restaurant network, too.

Although breweries own 80 per cent of the business, most establishments are managed by private entrepreneurs. This arrangement ensures that restaurants are

managed economically and with common sense; personnel resources are used sparingly, and the entrepreneur, his family and their helpers attend to all the necessary tasks. Labour costs are saved, a factor central to competitiveness.

Restaurants are usually small eating places, cafés or beer cellars. There are also some local dance restaurants.

The German hotel business is practical in all aspects, and easy to adapt to many different needs. It may be this feature which makes the business somewhat bland, with nothing particularly distinctive about it in spite of good service and quality everywhere.

Alkoholipolitiikka Vol. 52: 28—32, 1987