



GASTRO-UMFRAGE

a+ **Leben und arbeiten im Shutdown**

Zukunftsperspektiven, Krisenstrategien, Thema Geld: Wissenschaftler der Technischen Universität Dortmund liefern aktuelle Zahlen.



Seite an Seite in der Küche: In Coronazeiten unmöglich

Freitag, 24. April 2020 / von Christoph Aichele

STUTTGART/DORTMUND. Wie gehen Küchenchefs, Restaurantbetreiber und Mitarbeiter im Gastgewerbe mit der Coronakrise um? Das haben Uwe und Maximiliane Wilkesmann, Professoren an der Technischen Universität Dortmund, mit zwei Befragungen herausgefunden, deren Ergebnisse nun in einer Studie veröffentlicht wurden.

Im Fokus standen Spitzenrestaurants mit Stern und klassische Lokale gleichermaßen. Die wichtigsten Ergebnisse der Befragungen lauten wie folgt: 50 Prozent der Betriebe gaben an, den bundesweiten Gastro-Shutdown maximal sechs Wochen überleben zu können – in der ersten Maihälfte wäre demnach mit einer Vielzahl an Insolvenzen zu rechnen. Der Durchschnittswert quer durch die gesamte Restaurantlandschaft liegt bei rund neun Wochen. Interessant: Sterne- und Gourmetrestaurants gaben hier einen Durchschnittswert von knapp elf Wochen an – also rund 14 Tage mehr.

Unterstützungsgelder sollten schneller kommen

Angestellte und selbstständige Küchenchefs gehen nichtsdestotrotz mehrheitlich davon aus, dass ein endgültiges Aus ihrer Restaurants vermieden werden kann. Kritisiert wird indessen die Dauer, bis zugesagte Unterstützungsgelder tatsächlich bei den Betrieben ankommen. Auch seien die krisenbedingten Umsatzausfälle nicht auszugleichen und würden die Bilanz auf absehbare Zeit massiv trüben. „Aus diesem Grund herrscht in der Gastronomie eine pessimistische Grundstimmung vor, was das langfristige Überleben trotz der beschlossenen Hilfsmaßnahmen angeht“, so Uwe Wilkesmann.

Als Strategie mit der Krise umzugehen, setzen 24 Prozent der Küchenchefs und Restaurantbetreiber auf Take-away-Offerten mit warmen Speisen, servierfertigen Gerichten zum Aufwärmen und Kochboxen (siehe Artikel Seite 3). 12 Prozent bauen auf Lieferservice, größtenteils mit Partnern wie Lieferando. Zum Befragungszeitpunkt beteiligten sich 6 Prozent der Restaurants, in denen die Befragten tätig sind, an Charity-Aktionen. Weitere Maßnahmen sind der Verkauf von Gutscheinen für die Zeit nach dem Corona-Shutdown – rund 26 Prozent der Restaurants nennen dies als Instrument, um Liquidität zu erhalten. 28 Prozent der Restaurants nutzen die Schließung zur Erledigung von Renovierungs- und Verschönerungsarbeiten (29 %). Ein geringer Teil (4 %) verfolgt keinerlei Aktivitäten.

Kreativ mit Rezepten, Videos, Kochbüchern

Die befragten Küchenchefs gaben zudem an, dass sie derzeit neue Gerichte und Menüs entwickeln (28 %), ihre Rezepte digitalisieren (28 %), die Zeit für die Produktion von Kochvideos nutzen oder an einem Kochbuch schreiben (jeweils rund 2 %). Darüber hinaus gaben 17 Prozent der Befragten an, sich mit sonstigen Aktivitäten die Zeit zu vertreiben (Sport, Familie, Aushilfsjobs aller Art). Auch

Kommunikation mit den Gästen ist trotz Shutdown ein Thema: Den Kontakt halten 28 Prozent der Restaurantbetreiber und Küchenchefs über die Homepage des Restaurants, 27 Prozent wählen Facebook – gefolgt von Instagram (23 %) und E-Mails (22 %).

Knapp 30 Prozent der befragten Restaurantbesitzer haben ihre Beschäftigten im Zuge des Corona-Shutdowns zunächst in den Urlaub geschickt. „Dies war zumindest eine Option, das Märzgehalt noch voll an die Beschäftigten auszuzahlen“, so Uwe Wilkesmann. Für den Großteil der Beschäftigten (69 Prozent der Servicekräfte, 56 Prozent der Köche) wurde Kurzarbeit angemeldet. Nur 16 Prozent der Beschäftigten erhielten zum Befragungszeitpunkt ihr reguläres Gehalt. Entlassen wurden 7 Prozent der Beschäftigten. Weiteren 8 Prozent droht in näherer Zukunft die Arbeitslosigkeit. „Die finanzielle Situation in der Gastronomie stellt sich besonders prekär dar, weil das Kurzarbeitergeld nicht nur das Einkommen mindert, sondern weil auch Zusatzeinkommen in Form von Zulagen und Trinkgeldern entfallen“, lautet das Fazit von Uwe Wilkesmann.

Noch mehr Respekt fürs kulinarische Handwerk

Wie steht es um die Perspektiven? Insbesondere die Einschätzung, dass die gesamte Gastronomie unter der Coronakrise dauerhaft leidet, erfährt sehr hohe Zustimmung. Davon, dass am Ende des Jahres 2020 wieder alles wie früher, geht nur ein geringer Teil der Befragten aus. „Die vielfältige gastronomische Landschaft wird nach Corona eine andere sein“, resümiert der Chefkoch eines 2-Sterne-Restaurants, der namentlich nicht genannt werden will. Andererseits könnten Essen in geselliger Atmosphäre und das Gastro-Erlebnis an sich einen noch höheren Stellenwert bekommen, als in der Zeit vor der Krise. Ebenso das Kochhandwerk an sich. „Ich glaube, nach der Krise werden Menschen wieder mehr wertschätzen, wie viel Arbeit im Kochen steckt – zumal sie zurzeit meist selbst am Herd stehen müssen.“

