

?Die Branche liegt am Boden?



Motivbild: www.pexels.com

Um die Corona-Krise zu überstehen, bleibt die Bildung eines Rettungsfonds mit direkten Finanzhilfen für alle Betriebe des Gastgewerbes die wichtigste Forderung der Branche. ?Die Lage in Hotellerie und Gastronomie ist katastrophal?, erklärt Guido Zöllick, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband).

?Die Branche liegt am Boden. Eine Pleitewelle nie gekannten Ausmaßes droht.

Verzweiflung bei Unternehmern wie Mitarbeitern macht sich breit. Hunderttausende Arbeitsplätze stehen auf dem Spiel.? Die bisherigen Liquiditätshilfen und Kredite von Bund und Ländern reichten nicht aus. ?Die Betriebe brauchen jetzt schnell und ausreichend Geld, um am Leben zu bleiben sowie dringend eine Öffnungsperspektive.?

Rettungsfonds für alle Betriebe

Mit Blick auf die Beratungen der Bundeskanzlerin mit den Ministerpräsidenten der Länder am 30. April sagt Zöllick: ?Der Rettungsfonds für hauptbetroffene Branchen wie das Gastgewerbe gehört auf die Agenda des Treffens.? Der Rettungsfonds müsse ?schnell, unbürokratisch und gerecht? sein. Alle Unternehmen müssten davon profitieren, kleine wie große. ?Die Zeit drängt?, so Zöllick und verweist auf eine DEHOGA-Umfrage. Danach meldet jeder dritte Betrieb, dass die Liquidität weniger als 20 Tage ausreicht.

Ohne staatliche Hilfen stünden mehr als 70.000 gastgewerbliche Betriebe vor dem Ruin. Die große Relevanz des Gastgewerbes zeige sich auch in den erheblichen Umsatzausfällen, die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, Brauereien, Ausstatter, Einrichter, die landwirtschaftlichen Betriebe, der Großhandel und das Handwerk zu beklagen hätten.

Anspruch auf Pachtminderung im Gesetz verankern

Dringenden Handlungsbedarf sieht der DEHOGA auch beim Thema Pachtminderung. Die meisten Betriebe seien geschlossen und hätten keinerlei Einnahmen. Umsätze aus dem Liefer- und Abholgeschäft seien in den wenigsten Fällen kostendeckend. Die Fixkosten, insbesondere Mieten und Pachten, aber auch Leasinggebühren und allgemeine Betriebskosten, laufen indes unverändert weiter, macht Zöllick deutlich. In den meisten Miet- und Pachtverträgen sei explizit der Verwendungszweck der vermieteten Räume zum Beispiel als Hotel, Restaurant oder Diskothek vereinbart. Wenn die Räume zum Betrieb eines Restaurants vermietet oder verpachtet wurden, und diese Nutzung massiv beschränkt beziehungsweise untersagt ist, kann das Betriebsrisiko aber nicht wie jetzt in voller Höhe allein vom Mieter beziehungsweise Pächter getragen werden, mahnt Zöllick an.

Es kann nicht sein, dass Investmentfonds jahrelang hohe Renditen insbesondere mit Hotels als Pächter erzielt haben und unsere Betriebe nun im Regen stehen lassen. Das sei unfair. In der größten Krise nach dem Zweiten Weltkrieg sind alle gefordert. Auch die Immobilienwirtschaft muss ihrer Verantwortung gerecht werden. Zöllick betont, es gebe durchaus Verpächter mit Format, die sich auf vernünftige Pachtminderung verständigt hätten. Aber dies sei leider nicht der Regelfall.

Der DEHOGA fordert einen angemessenen Risikoausgleich. Sofern ein Betrieb aufgrund einer hoheitlichen Maßnahme geschlossen oder wesentlich eingeschränkt wird, muss der Anspruch auf Anpassung der Miet- beziehungsweise Pachthöhe im Gesetz verankert werden.

Gastgewerbe verantwortlich wiederhochfahren

Neben der Forderung nach einem Rettungsfonds und dem Recht auf Pachtminderung erwartet der DEHOGA vom morgigen Gespräch einen konkreten Zeitplan, wie der Neustart des Gastgewerbes gelingen kann. Unsere Betriebe brauchen eine klare Öffnungsperspektive, so Zöllick.

Dringend notwendig seien Konzepte für ein verantwortungsvolles Wiederhochfahren der Gastronomie mit nachvollziehbaren, verständlichen und vor allem bundesweit einheitlichen Regeln zum Gäste- und Arbeitsschutz. Den Leitfaden der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) zu den SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards im Gastgewerbe hat der DEHOGA bereits in die Branche kommuniziert.

Das Gastgewerbe steht in der Verantwortung für Gesundheit und Wirtschaft, sagt Zöllick. Die Gesundheit der Gäste und Mitarbeiter habe oberste Priorität. Mit Hochdruck arbeitet der DEHOGA an praxistauglichen Umsetzungshilfen für die Betriebe zur Vermeidung von Infektionsrisiken. Dazu gehörten Checklisten für den notwendigen Sicherheitsabstand, Best-Practice-Beispiele für die Gestaltung von Betriebsabläufen sowie zusätzliche Hygieneregeln, die in der Branche bereits jetzt schon sehr hoch seien.