

GASTROTEL WEEKLY

L?Osteria rüstet sich für die Herbst-Winter-Saison



Die Restaurantkette L?Osteria trifft Vorkehrungen für die bevorstehende Herbst-Winter-Saison hinsichtlich der Corona-Pandemie / Foto: L?Osteria

Mit großer Anspannung blicken viele Gastronomen vor dem Hintergrund der Corona-Pandemie auf die bevorstehende Herbst-Winter-Saison. ?Für die meisten bricht in dieser Zeit das Terrassengeschäft weg und in den Innenräumen stehen aufgrund der Abstandsregelungen nur begrenzte Kapazitäten zur Verfügung. Wer die Saison jedoch gut überstehen will, braucht unter anderem ein durchdachtes Konzept?, sagt Mirko Silz, CEO und Vorstandsvorsitzender der FR L?Osteria SE. Um seine Gäste sowie Mitarbeiter zu schützen und das Geschäft aufrechtzuerhalten, verfolgt L?Osteria verschiedene Maßnahmen für den Innen- und Außenbereich und legt einen großen Fokus auf das Liefergeschäft. ?Die Corona-Krise hat uns von Anfang an dazu gezwungen, in kurzer Zeit einen Lieferdienst auf die Beine zu stellen. Damit machen wir uns ein Stück weit unabhängig und schaffen einen neuen Geschäftszweig. Das kann gerade für die Herbst-Winter-Saison ein großes Plus sein?, erklärt Silz. Der CEO geht davon aus, dass sich viele Gäste, die die Restaurants während des Sommers auf den Terrassen besucht haben, in den Herbst- und Wintermonaten eher für den Lieferdienst entscheiden. ?Darauf sind wir bereits gut vorbereitet?, so Silz weiter. Aktuell beliefert L?Osteria seine Kunden an 78 Standorten in ganz Deutschland mit eigenen Fahrern und eigener Flotte ? Tendenz steigend. Inzwischen umfasst der eigene Fuhrpark 50 E-Bikes, 20 E-Roller, 20 Autos und ab September etwa 30 weitere gebrandete Fiat 500.

Hocheffiziente Lüftungsanlagen

Nicht jeder möchte jedoch sein Essen nach Hause liefern lassen, sondern lieber das familiäre italienische Ambiente bei L?Osteria genießen. Trotzdem fürchten einige die Gefahr einer

Infektion durch Aerosole in der Luft ? besonders in geschlossenen Räumen. Auch hier ist die Gastronomiekette gut aufgestellt: In allen Restaurants sorgen hocheffiziente Lüftungsanlagen für einen kompletten Luftaustausch. ?Durch das gezielte Zuführen von 100-prozentiger frischer Außenluft und durch die kontinuierliche Abfuhr verbrauchter Raumluft wird das Risiko für unsere Gäste weiter gesenkt?, betont Florian Markwardt, Director Construction bei der FR L?Osteria SE. Eine stetige Frischluftzufuhr beziehungsweise der Luftaustausch sei durch die getrennte Zu- und Abluftanlage in jedem Restaurant gewährleistet, so Markwardt weiter.

Auch über Möglichkeiten, den Terrassenbereich bei gutem Wetter in den Herbst- und Wintermonaten weiter nutzen zu können, wird nachgedacht. ?Wir prüfen in diesem Zusammenhang bereits entsprechende Konzessionen. Dazu sind wir im Austausch mit den Behörden?, sagt Silz. So könnte der Einsatz von Heizpilzen in den kommenden Monaten eine mögliche Lösung bieten.

?Wir sind gut auf die Herbst-Winter-Saison vorbereitet?
 Auch weiterhin werden alle geltenden Hygienemaßnahmen berücksichtigt. ?Teils übertreffen wir sogar die behördlichen Vorgaben, die von Kommune zu Kommune unterschiedlich sind?, sagt Silz. Ein neues Online-Reservierungstool von L?Osteria sorgt dafür, dass eine höhere Auslastung generiert werden kann, ohne Hygiene- und Abstandsregeln zu missachten. Zusätzlich zu den stets eingehaltenen Abstandsregeln arbeitet die Markengastronomie an einem Trennwand-Konzept zwischen den einzelnen Tischen, um den Gästen noch mehr Sicherheit zu bieten. Auch liegen weiterhin die seit Beginn der Pandemie etablierten Notfallpläne in der Schublade, sollten einmal Mitarbeiter ungeplant ausfallen. Alle Management-Teams sind geschult und auf entsprechende Situationen vorbereitet.

Silz blickt entsprechend optimistisch auf die bevorstehende Saison: ?Aus der ersten Welle der Pandemie konnten wir wertvolle Erfahrungen sammeln, die wir jetzt in unsere Notfallpläne und Leitfäden einfließen lassen. Insgesamt sehen wir uns durch unsere Maßnahmen bestmöglich auf die Herbst-Winter-Saison vorbereitet.?