

Zufrieden mit dem Restart



Die Jeunes Restaurateurs ziehen positive Bilanz nach Restart: Die Mitgliedsbetriebe haben mittlerweile alle wieder geöffnet und sind zufrieden mit der Entwicklung / Foto: JRE

Im Mai gab es den Startschuss für die Wiedereröffnung der Gastronomie in Deutschland. Eine positive Bilanz der ersten Wochen kommt von den Jeunes Restaurateurs (JRE). Die Mitgliedsbetriebe haben mittlerweile alle wieder geöffnet und sind zufrieden mit der Entwicklung.

So liegt nicht nur die Auslastung, sondern auch die Höhe der Bons bei vielen Mitgliedern deutlich über den Erwartungen. Zur wirtschaftlichen Erholung der Betriebe trägt nach Ansicht der Vereinigung auch die Senkung der Mehrwertsteuer auf sieben Prozent für Speisen bei. JRE-Präsident Alexander Huber: „Unsere Forderung hat offensichtlich Sinn gemacht. Der reduzierte Satz sorgt bei steigenden Umsätzen für niedrigere Kosten. Dazu kommt: Betriebe der Jeunes Restaurateurs im ländlichen Raum merken momentan eine besonders starke Nachfrage.“ Dieser Trend zeichnete sich bereits im Lockdown bei den vielfältigen Takeaway-Angeboten ab. Die Nachfrage nach der Spitzenküche in der Box übertraf bei vielen Restaurants die Erwartungen. Auch nach dem Restart wurden diese Angebote daher in vielen Betrieben beibehalten.

Nicht nur das Geschäft mit den Mitnahme-Speisen hat den JRE-Betrieben gut über die Zeit geholfen. Besonders hilfreich für die Mitglieder der Vereinigung war der Austausch untereinander zu den finanziellen Auswirkungen der Pandemie, zu rechtlichen Fragestellungen und zu den notwendigen Hygiene-Maßnahmen. Huber: „Uns allen hat die Vereinigung in dieser schwierigen Zeit Kraft und Halt gegeben. Wenn Du ganz alleine eine solche Krise bewältigen musst, kommst Du schnell an Deine Grenzen. Mit guten Kollegen

geht's deutlich besser.? Beschleunigt hat Covid-19 auch bei den Jeunes Restaurateurs die Digitalisierung. Die Kommunikation in WhatsApp-Gruppen, über Skype- oder Zoom-Meetings sorgt dafür, dass die Vereinigung immer in Kontakt bleibt und der Zusammenhalt noch stärker wird. Mit einer regelmäßigen Video-Sprechstunde informiert der Vorstand die Mitglieder über die aktuelle Lage und neue Projekte. Dazu zählt auch die Überarbeitung des Ausbildungsangebots in der JRE Genussakademie. Hier soll zukünftig stärker auf digitale Konzepte und E-Learning gesetzt werden.

Ergänzend zu Informationen und Austausch gab's auch eine handfeste Starthilfe für jeden Mitgliedsbetrieb: Mit 30 Flaschen Schiefer Riesling des Weinguts Nik Weis (das Rieslingweingut in Leiwen an der Mosel ist Partner des JRE Genussnetzes) überraschte der Vorstand seine Mitglieder zum Restart.