

Dehoga-Chefin über Gastro-Sterben: "Ende Mai könnte es besonders dramatisch werden"

Nach Wochen des Lockdowns dürfen die Gastronomen wieder öffnen - unter strengen Auflagen. Im Interview erzählt Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes, warum das die Branche spaltet und eine Perspektive weiterhin fehlt.

Von Tina Pokern



Erfährt gerade viel Gegenwind aus den eigenen Reihen: Ingrid Hartges, Dehoga-Hauptgeschäftsführerin.

©Dehoga-Bundesverband/Svea Pietschmann

Die Gastronomie bereitet sich auf den Neustart vor. Die ersten Restaurants und Cafés können ab Samstag wieder Gäste an ihren Tischen begrüßen. Aber reicht die Teil-Öffnung, um die Gastronomen vor der Pleite zu schützen? Zum Restart spricht Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des [Dehoga](#)-Bundesverbandes, im Interview mit dem *stern* über die Herausforderungen der kommenden Wochen und möglichen Gefahren.

Frau Hartges, sind Sie zufrieden mit dem Restart?

Es ist gut, dass es jetzt konkrete Öffnungstermine gibt. Zuständig für die neuen Regelungen für die Gastronomie und Hotellerie sind die Landesregierungen. Ich kann nur hoffen, dass - wie verabredet - eine gute Koordinierung über die Wirtschaftsminister der Länder erfolgt. Für die Akzeptanz bei Gästen wie Gastgebern wird es elementar wichtig sein, dass die Regelungen klar und praxistauglich sind.

Nach Aufatmen klingt das aber nicht?!

Wir befinden uns alle, nicht nur unsere Branche, in einer einzigartigen Ausnahmesituation. Das Runterfahren, das Schließen der Betriebe, ging innerhalb weniger Tage. Das Wiederhochfahren ist sicherlich eine größere Herausforderung. Die Unternehmen müssen schauen, wie sie bei weniger Gästezahlen und weniger Umsatz die Kosten in den Griff bekommen. Und dann gilt es insbesondere, die neuen Schutz- und Hygienemaßnahmen verantwortungsvoll umzusetzen, denn höchste Priorität hat die Gesundheit unserer Gäste und Mitarbeiter.

Die Wiedereröffnung ist an eine starke Drosselung der Auslastung geknüpft. Wie sollen die Gastronomen das finanziell wuppen?

Die Situation ist wirklich schwierig. Es ist die achte Woche, in der die Mehrzahl unserer Betriebe bei laufenden Kosten keinen Umsatz machen. Dazu kommen zu erwartende Umsatzausfälle in den nächsten Wochen, die sich sicherlich in einer Größenordnung von 50 bis 70 Prozent bewegen werden. Schließlich werden die Gastronomen auf Grund der Abstandsgebote viel geringere Kapazitäten zur Verfügung haben. Viele Überlegungen müssen angestellt werden, mit welchen Maßnahmen den Ausfällen gegengesteuert werden kann.

Gibt es Überlegungen wie die Verdopplung der Preise für Speisen?

Die Preiskalkulation ist ein hohes unternehmerisches Gut. Es steht mir nicht zu, unseren Betrieben Empfehlungen zu geben. Das muss jeder selbst sorgfältig abwägen. Eine Idee wäre aber, am Angebot zu drehen. Wenn ich zuvor ein umfangreiches Speiseangebot hatte, reduziere ich jetzt vielleicht die Karte und starte mit den Bestsellern. Oder ich schaue, wie ich mein Reservierungssystem klug gestalten kann, um die Auslastung zu optimieren, zum Beispiel indem ich die Aufenthaltsdauer der Gäste auf zwei Stunden begrenze.

Kleine oder große Betriebe, ländlich oder urban – wer hat unter den neuen Bedingungen am meisten zu knapsen?

Von den Corona-Betriebsschließungen und -Beschränkungen sind kleine wie große Unternehmen und alle Betriebstypen gleichermaßen dramatisch betroffen. Bei der Stadthotellerie gibt es Häuser, die monatlich 100.000 Euro und mehr Pacht zahlen müssen - bei null Euro Einnahmen und fehlender Perspektive. Es werden ja auch in den kommenden Wochen und Monaten keine Veranstaltungen und wahrscheinlich kaum Geschäftsreiseverkehr stattfinden. Das werden die Übernachtungen von Privatgästen kaum kompensieren können. Besonders hart betroffen sind die Kneipen, Bars, Eventcaterer, Discotheken und Clubs, für die es nach aktuellem Sachstand noch keine Öffnungsperspektiven gibt.

Schon jetzt soll ein Drittel der Gastronomiebetriebe von der Pleite bedroht sein.

Das ist das Ergebnis einer Umfrage und nicht unrealistisch. Über 95 Prozent aller sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten in der Gastronomie, 1.025.000, waren zum 30. April in Kurzarbeit. Die Situation ist wirklich schwierig. Null Euro Einnahmen, hohe Fixkosten und auf die Erstattung des Kurzarbeitergelds warten auch noch viele. Das wird besonders dramatisch, wenn jetzt Ende Mai die Gehälter fällig werden und das Kurzarbeitergeld für April noch nicht da ist.

Trotz dieser Zahlen bleiben Sie optimistisch?

Zuversicht, Tatkraft, gute Energie und verantwortungsvolles Handeln - darauf kommt es jetzt an. Es ist eine gigantische Herausforderung für die nächsten Wochen. Aber unsere Unternehmer sind Kämpfer, die legen die Hände nicht in den Schoß. Viele wollen öffnen, freuen sich, wieder für ihre Gäste da sein zu können. Aber es gibt auch andere, die sagen, es lohne sich für sie unter diesen Auflagen nicht. Die Stimmung ist geteilt und stark abhängig vom individuellen Betrieb und vom Grad der finanziellen Not.

Viele Gastronomen kritisieren, dass der Verband in dieser Situation zu wenig für sie tue.

Ich sehe es jedem Unternehmer nach, die Verzweiflung ist riesig groß. Die Situation der Betriebe ist wirklich dramatisch. Ich telefoniere jeden Tag mindestens mit 20 Unternehmern, samstags wie sonntags, bin nah an der Basis. Ich verstehe die große Sorge, die Erwartungshaltung und auch manche Kritik am Verband. Aber wir sind nur gemeinsam stark und nicht, indem wir uns permanent

öffentlich auf Social Media Vorhaltungen machen. Das hilft nicht weiter. Wir müssen geschlossen und stark mit unseren Forderungen auftreten und Vieles haben wir auch schon erreicht.

Was zum Beispiel?

Die Soforthilfen von Bund und Ländern, Verbesserungen bei den Kreditprogrammen, insbesondere den KfW-Schnellkredit bis 800.000 Euro mit einer 100-prozentigen Haftungsfreistellung, ebenso die Stundung von Sozialabgaben und Steuern, die steuerliche Verrechnung von Gewinnen aus 2019 mit den aktuellen Verlusten, da muss allerdings noch nachgebessert werden, sowie Verbesserungen beim Kurzarbeitergeld. Und die Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen. Es ist uns klar, dass nur die Betriebe, die Speisen in einem gewissen Umfang offerieren, davon profitieren. Die sieben Prozent helfen den Restaurants in der Phase des Wiederhochfahrens ein wenig, die Umsatzausfälle zu kompensieren und geben mittelfristig eine Perspektive, weil sie Spielräume ermöglicht, die hohen Kreditverbindlichkeiten zurückzuzahlen. Viele weitere Themen und berechnigte Forderungen der Branche stehen auf unserer Agenda.

Reicht das, um die Branche vor dem Bankrott zu schützen?

Es wurde viel erreicht, aber nicht genug. Die Soforthilfe-Maßnahmen von Bund und Ländern und die Kreditprogramme reichen nicht aus für eine Branche, die über so eine lange Zeit zugesperrt ist und bekanntermaßen keine Nachholeffekte hat. Deswegen muss jetzt der von uns seit März geforderte Rettungsfonds mit direkten Finanzhilfen kommen und die Geldvergabe gerecht gestaltet werden. Damit alle betroffenen, notleidenden Unternehmen, kleine wie große, eine Überlebensperspektive bekommen.

Die prekäre Lage der Gastronomie ist das eine, die Angst, dass die Öffnung zu früh kommt, das Ansteckungsrisiko zu hoch ist, das andere. Was erwidern Sie den Kritikern der Gastro-Öffnung?

Beim Pressegespräch zur Teil-Öffnung des Handels wurden wir auf Karnevalssitzung, Starkbierfest und Ischgl reduziert. Das können wir so natürlich nicht akzeptieren. Das ist sicherlich ein Teil unserer Branche, über die Zulassung dieser Veranstaltungen wird jetzt ja noch gar nicht gesprochen. Es geht jetzt konkret um die Wiedereröffnung von Restaurants und Hotels. Und da hat es in Deutschland im März keine bekannten Ansteckungsfälle gegeben.

Trotz allem nannte SPD-Politiker und Gesundheitswissenschaftler Karl Lauterbach die Corona-Lockerungen bei "Maischberger" jüngst fatal.

Wir wissen alle nicht, ob es eine zweite Welle im Herbst geben wird. Aber sollen wir deswegen jetzt sagen, wir lassen bis dahin alle Betriebe zu? Wir können alle dazu beitragen, dass sie nicht kommt. Und wenn es irgendwo einen Ansteckungs-Hotspot gibt, heißt das auch nicht, dass im ganzen Land die Wirtschaft und die Betriebe wieder runtergefahren werden müssen. Denn wenn sich in den Landkreisen das Infektionsgeschehen negativ verändert, kann sofort gehandelt werden. Die regionale Zuständigkeit macht in dem Fall wirklich sehr viel Sinn. Herr Lauterbach vertritt als Politiker und Wissenschaftler seine Meinung, die bekanntermaßen auch in der Wissenschaft nicht immer geteilt wird, sondern auch auf Widerspruch stößt. Meine Überzeugung ist, dass Angst- und Panikmache nicht helfen, gute und verantwortbare Lösungen zu finden.

Wie meinen Sie das?

Wir Gastronomen haben alle notwendigen Maßnahmen bislang akzeptiert. Umso mehr andere Bereiche geöffnet wurden, desto größer wurden aber auch bei uns der Wunsch und die Erwartung an die Politik nach konkreten Öffnungsperspektiven - natürlich immer unter dem Vorbehalt des Infektionsgeschehens. Es kann in dieser Situation niemand behaupten, er wisse alles. Für uns Nicht-

Wissenschaftler ist es schwer zu beurteilen, welcher Wissenschaftler mit seinen Prognosen und Analysen richtig liegt. Wir haben nur festgestellt, dass einiges, was skizziert wurde, nicht eingetroffen ist und dass es in Deutschland - Gott sein Dank - besser gelaufen ist, als prognostiziert. Wir müssen einfach achtsam, behutsam und mit Zuversicht in die nächsten Wochen starten und dann Bilanz ziehen.

Sozusagen ein vorsichtiges Vortasten?

Ich habe großen Respekt davor. Es war jetzt schon überraschend, wie schnell die Länder Mecklenburg-Vorpommern und Niedersachsen vorgeprescht sind. Aber es liegt in deren Verantwortung. Wir haben keine virologische oder medizinische Absenderkompetenz. Die Landesregierungen müssen abwägen, was sie für möglich erachten und dann muss gegebenenfalls nachjustiert werden. In Verantwortung für Gesundheit und Wirtschaft muss gehandelt werden. Auf die richtige Balance kommt es an.

Richten Sie Ihren Blick einmal Richtung Herbst, wo sehen Sie die Gastronomie dann?

Ich glaube, dass die nächsten Wochen und Sommermonate entscheidend sind in der Frage, wie es weiter geht. Wissen Sie, ob die Prognose eintrifft und tatsächlich im Herbst die zweite Corona-Welle kommt? Ich weiß es nicht. Wir können immer nur auf Sicht fahren. Ich hoffe sehr, dass wir erstmal in den nächsten Wochen erfolgreich hochfahren und beweisen, dass wir es können und auch die Gäste gemeinsam mit uns an einem Strang ziehen. Corona ist noch nicht besiegt. Das muss oberste Priorität haben. Erst dann werden wir wieder ein wirklich normales Leben führen können.