



DEHOGA Bayern: Zur aktuellen Lage des Gastgewerbes

Beitrag

Angela Inselkammer, Präsidentin des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern, stellt angesichts des aktuellen Corona-Infektionsgeschehens fest: „Die Maßstäbe und Inzidenzwerte, die für Öffnungen in anderen Branchen gelten, wie z.B. Einzelhandel oder auch Baumärkte, müssen auch für das Gastgewerbe gelten. Einen fortgesetzten Teil-Lockdown, also weitgehende Schließungen als „Dauerzustand“, während andere öffnen dürfen, akzeptieren wir nicht. Wenn vergleichbare Branchen wie der Einzelhandel wieder öffnen dürfen, muss es auch im Gastgewerbe wieder losgehen – und zwar so, dass die Betriebe wirtschaftlich arbeiten können.“

Die Betriebe des Gastgewerbes haben während der Öffnungen von Frühjahr bis Herbst 2020 bewiesen, dass ihre Hygienekonzepte funktionieren – in allen Betriebsteilen, innen und außen, während der gesamten betrieblichen Öffnungszeiten. Inselkammer: „Gastronomie und Hotellerie waren und sind keine Pandemietreiber! Dies hat auch erst gestern das RKI mit seinem „Control-Covid-Plan“ bestätigt. So ist das Ansteckungsrisiko gerade bei Zusammenkünften im Freien und in Hotels niedrig. Der „Teil-Lockdown“ ab November 2020 war daher keine Folge eines hohen Infektionsgeschehens im Gastgewerbe, sondern eine politische Entscheidung: Gastronomie, Hotellerie, Kultur und Sport wurden geschlossen, um Kontaktzahlen zu senken und anderen Branchen Öffnungen zu ermöglichen.“

Inselkammer weiter: „Unabhängig vom fragwürdigen Ergebnis dieses „Teil-Lockdowns“ sagen wir: Das darf so nicht weitergehen! Eine Fortsetzung der Politik nach dem Motto „Ihr bleibt zu, damit andere öffnen können“ ist für die Unternehmer und Beschäftigten im Gastgewerbe inakzeptabel! Das Gastgewerbe darf bei der Entwicklung von Öffnungsperspektiven nicht nachrangig behandelt werden. Die Menschen, die im Hotel- und Gaststättengewerbe arbeiten und von ihrer Arbeit leben müssen, verdienen den gleichen Respekt und die gleiche Wertschätzung wie die Menschen in anderen Branchen. Wir haben verantwortbare Pläne für Öffnungsszenarien und erfolgreiche Schutzkonzepte erarbeitet.“

„Die Sicherheit von Mitarbeitern und Gästen steht auch für uns immer an oberster Stelle, betont die DEHOGA Bayern-Präsidentin, „der Vorteil dieses Jahr liegt darin, dass wir auf erwiesenermaßen erfolgreiche Schutzkonzepte für das Gastgewerbe zurückgreifen können. So haben wir im Gastgewerbe viel weitreichendere Konzepte als etwa im Handel. Bei uns gelten wesentlich größere

Abstandsregeln, auch führen wir eine durchgängige Gästeregistrierung durch. Wir wissen zu jeder Zeit, wer da war. Auch Masken müssen ständig getragen werden und dürfen nur am Tisch abgenommen werden. Und an diesem dürfen ja wiederum nur Personen gemäß geltender Kontaktbeschränkungen sitzen. Zudem werden vielfach bereits zusätzliche Maßnahmen zur Luftreinigung umgesetzt. Ebenfalls darf der Aspekt nicht vernachlässigt werden, dass wir geschützte Bereiche mit hohen Hygienestandards schaffen. Die Erfahrung im Nachgang zum letzten Lockdown hat gezeigt: Stehen diese nicht zur Verfügung, wird es zu Ausweichbewegungen der Menschen kommen, die dann nur in ungeschützten Bereichen stattfinden können. Diesen Fehler dürfen wir nicht ein zweites Mal begehen. Wir können den Ministerpräsidenten von daher beruhigen: ja, es ist schwieriger, aber es ist machbar. Dies haben auch Experten so bestätigt.“

Bericht: DEHOGA Bayern

Foto: Hötzelsperger



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. DEHOGA Bayern
2. München-Oberbayern