

Unter Corona-Bedingungen sollen Gäste Geduld mitbringen – Gastro-Öffnung im Kreis Unna: „Jedes Bier zählt“



Servieren in Corona-Zeiten: Ohne Hygiene- und Abstandsregeln geht nichts in der Gastronomie. Daher sollten Gäste beim Restaurantbesuch Geduld mitbringen, meint die Gewerkschaft NGG. Foto: NGG

Nach dem Shutdown wieder ins Stammlokal: Restaurants und Kneipen im Kreis Unna sind wieder am Start – doch in Zeiten der Pandemie ist die Geduld der Gäste gefragt. Darauf weist die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) hin: „Wirte und Kellner freuen sich nach extrem harten Wochen auf

Kundschaft. Jetzt zählt jedes getrunkene Bier“, sagt NGG-Geschäftsführer Torsten Gebehart. Mit Blick auf Abstands- und Hygieneregeln werde der Restaurantbesuch jedoch ein anderer sein. Gäste sollten mehr Zeit mitbringen als sonst – und auch Verständnis für die Situation des Personals.

„Einerseits soll die Gastronomie endlich wieder Genuss und Geselligkeit möglich machen. Andererseits darf die Branche unter keinen Umständen zum Infektionsherd werden“, so Gewerkschafter Gebehart. Das gelte auch für die Hotellerie, die ihren Betrieb in den nächsten Wochen langsam wieder hochfahre. Im Kreis Unna beschäftigt das Hotel- und Gaststättengewerbe laut Arbeitsagentur rund 5.400 Menschen. Viele von ihnen seien auf den ersten vollen Lohn nach langer Zeit in Kurzarbeit angewiesen, so die NGG-Region Dortmund. „Deshalb gilt jetzt erst recht: Jedes Trinkgeld tut gut.“

Es komme nun aber vor allem darauf an, den Gesundheitsschutz penibel einzuhalten. Hier sollten Gastronomen genug Personal einplanen. „Wenn eine Gaststätte halb so lang offen hat, heißt das nicht, dass man nur die Hälfte der Service- und Küchenkräfte braucht. Im Gegenteil: Hygiene kostet Zeit. Gerade dann, wenn es jetzt zum Sturm aufs Schnitzel kommt. Ebenso das Umstellen von Buffets auf Tellergerichte oder das bargeldlose Kassieren: Die Gastronomie muss eine ‚Portion Extra-Hygienezeit‘ einplanen. Und wer acht Stunden mit Mundschutz kellnert, sollte auch mal eine Pause mehr machen dürfen“, so Gebehart.

Zugleich profitieren von der Wiedereröffnung des Gastgewerbes auch andere Branchen, betont die NGG. „Über viele Wochen mussten gerade Brauereien die Belieferung der Kneipen und Gaststätten stoppen. Auch ihr Exportgeschäft ist eingebrochen. Jetzt gibt es immerhin einen Lichtblick für die Branche“, sagt Gebehart. Nach einer aktuellen Umfrage des Deutschen Brauer-Bundes haben bislang 88 Prozent aller Brauereien Kurzarbeit angemeldet.

Betroffen ist auch die Ernährungsindustrie: „Zwar haben die Hamsterkäufe gerade zu Beginn der Pandemie bei Nudel- und Konservenherstellern zum Hochbetrieb geführt. Gleichzeitig aber stornierten wichtige Großabnehmer ihre Bestellungen: Vom 10-Liter-Eimer Frittieröl bis hin zum Fassbier – Hotels und Gaststätten fragen jetzt wieder nach“, berichtet Gebehart.

Entscheidend sei zudem, dass auch der Tourismus wieder eine Perspektive bekomme. Viele Menschen fragten sich jetzt, wie sie ihren Sommerurlaub planen können. „Klar ist: Wenn eine zweite Infektionswelle ausbleibt und das Gastgewerbe durchdachte Lösungen für den Corona-Schutz bietet, dann könnte die Branche bald schon boomen und der Heimaturlaub eine Renaissance erleben.“