



«Laden Sie Gäste besser ins Restaurant als nach Hause ein»



Gemäss Marc Tischhauser, Geschäftsführer von GastroGraubünden, sind die Schutz- und Hygienemassnahmen im Restaurant sehr umfangreich. Deshalb würde er mit Familie und Freunden eher in einem Restaurant essen, als sie bei sich zu Hause zu bewirten.

Foto: shutterstock.com/DGLimages

MIRJAM SPIERER-BRUDER

Restaurants und Bars müssen um 23.00 Uhr schliessen, pro Tisch dürfen nur vier Personen Platz nehmen, unter Einhaltung der Mindestabstände. Wie er die aktuelle Lage einschätzt und weshalb er einen Restaurantbesuch nur empfehlen kann, das sagt Marc Tischhauser von GastroGraubünden im Interview.
«Engadiner Post/Posta Ladina»: Herr Tischhauser, wie ist die Stimmung unter den Gastronomen in Graubünden, nach-

dem sie seit letzter Woche neue Einschränkungen hinnehmen müssen?

Marc Tischhauser*: Sie ist sehr gespalten. Viele hatten einen sehr guten Sommer und Herbst. Allerdings sind viele von den einschneidenden Massnahmen und der zweiten Welle stark betroffen. Deren Winterplanung ist mit einer grossen Unsicherheit verbunden, denn die Planbarkeit fehlt, und sie haben grossen Respekt davor, wie sich die Situation, insbesondere das Gästeaufkommen, entwickelt, wenn die Fallzahlen erneut in die Höhe schnellen. Doch die meisten hoffen nach wie vor, dass die Zahlen auf den Winter hin abflachen.

Bei welchen Gastronomiebetrieben drückt der Schuh zurzeit am meisten?

Es gibt zwei Gruppen. Die einen Restaurants, die Ende Oktober/Anfang November in die Zwischensaison gingen, sind weniger stark betroffen. Sie sind in der grossen Hoffnung auf eine gute Wintersaison. Auf der anderen Seite ist die Situation bei den Jahresbetrieben wie beispielsweise in Chur und Umgebung oder dem Bündner Rheintal kaum gravierend, weil auch in den Hotels kaum Gäste sind. Sie verzeichnen deshalb weniger Gäste im Restaurant, aber auch, weil viele wieder im Homeoffice arbeiten. Oder die Leute gehen aus Angst



vor einer Ansteckung nicht mehr ins Restaurant. Und dann werden sehr viele Weihnachtssessen abgesagt.

«Sehr viele Weihnachtssessen werden abgesagt»

Gibt es grosse regionale Unterschiede?

Ja, das stellen wir deutlich fest. Wie erwähnt ist da der Unterschied zwischen der Stadtgastronomie, in der zahlreiche (Business-)Gäste wegbleiben, und den Betrieben in den Feriendestinationen. Aber auch in einer Destination wie Davos Klosters, die enorm vom Geschäftstourismus abhängig ist, sind deutliche Rückgänge zu sehen. Grundsätzlich muss man aber sagen, dass die Gastronomie in Graubünden bisher mit einem hellblauen Auge davongekommen ist, obwohl gewisse Betriebe rote Zahlen schreiben.

Seit dem 29. Oktober dürfen nur noch maximal vier Personen an einem Tisch Platz nehmen, ab 23.00 Uhr ist Sperrstunde, die Mindestabstände gelten schon länger. Welche dieser Massnahmen schmerzt die Gastronomen am meisten?

Das ist ganz klar die Personenbeschränkung an den Tischen. Mit dem Mindestabstand von 1,5 Metern ging schon ein Drittel an Fläche verloren, was im Sommer zwar mit einer Gartenwirtschaft aufgefangen werden konnte – jetzt im Winter ist das nicht mehr möglich. Mit dieser zusätzlichen Einschränkung können die Gastronomen nun noch weniger Gäste bedienen. Zudem haben sofort nach der Bekanntmachung der Personenbeschränkung diverse Gruppen storniert, weil sie sich einerseits nicht mehr trauen, ins Restaurant zu kommen, andererseits wollen sie sich nicht auf zwei oder drei Tische verteilen.

Was für viele Leute nicht nachvollziehbar ist: Zu Hause können sie bis zu zehn Gäste empfangen, im Restaurant, wo viel strengere Hygiene- und Schutzmassnahmen gelten, sind nur vier Personen pro Tisch erlaubt, inklusive Mindestabstände.

Verschiedenste Restaurants haben zwei Seatings eingeführt, weil sie aufgrund der Mindestabstandsregel weniger Gäste bewirten konnten. Was bedeutet die Sperrstunde ab 23.00 Uhr nun für sie?

Das ist ein Wermutstropfen, denn die Gäste bleiben so nicht länger sitzen. Wobei wir froh sind, dass die Sperrstunde nicht schon ab 22.00 Uhr gilt.

Was bedeuten diese Einschränkungen im Hinblick auf die Winter(hoch-)saison, insbesondere in Feriendestinationen?

Die grosse Frage, welche die Gastronomen beschäftigt, ist, wie viele Mitarbeitende sie rekrutieren sollen. Viele sind momentan zurückhaltend in der Rekrutierung, weil sie nicht wissen, wie sich die Nachfrage entwickeln wird. Wenige Mitarbeitende anzustellen wird dann aber zur grossen Herausforderung, wenn das Gästeaufkommen dann doch ähnlich gross ist wie im letzten Jahr.

Was empfehlen Sie den Gastronomen in Graubünden einem solchen Fall?

Eine Möglichkeit wäre, mehr Leute einzustellen, die Teilzeit arbeiten. So könnte man deren Pensen erhöhen, wenn die Nachfrage steigt beziehungsweise hätte man genügend Angestellte, wenn es Krankheitsausfälle gäbe oder Mitarbeitende in Quarantäne müssten. Allerdings – diese Mitarbeitenden muss man zuerst auch noch finden, die bereit sind, in Teilzeit zu arbeiten.

«Eine Möglichkeit wäre, mehr Leute einzustellen, die

Teilzeit arbeiten»

Wie unterstützt GastroGraubünden die Gastronomiebetriebe in diesen herausfordernden Zeiten?

Die Beratung ist zentral. Wir erhalten laufend und jeden Tag Anrufe im Zusammenhang mit der Umsetzung der Schutzmassnahmen. Oder unsere Mitglieder haben finanzielle Nöte und fragen um Hilfe. Und wir «übersetzen» jeweils die kommunizierten neuen Massnahmen für unsere Branche beziehungsweise brechen diese auf die Gastronomie herunter. Darüber hinaus stellen wir unseren Mitgliedern das Projekt «mangiar» (siehe auch Ergänzungs-

kosten) vor, dass für die Betriebe gerade in diesen Zeiten besonders wertvoll sein kann, weil der Gast seinen Tisch auf elektronischem Weg reservieren kann.

Was raten Sie den Betrieben bei der Umsetzung der Schutzkonzepte?

Unbedingt die Mindestabstände einzuhalten. Das funktioniert jedoch vorbildlich, stelle ich fest. Die Maskenfrage hat sich bei den Gästen mittlerweile geklärt, und auch in der Küche ist sie Pflicht. Wir haben bereits vor zwei bis drei Monaten empfohlen, dass die Mitarbeitenden immer eine Maske tragen sollen, da dies vor Quarantäneausfällen schützt, wenn jemand aus dem Team positiv getestet wird.

Was denken Sie, haben die Menschen überhaupt noch Lust, in ein Restaurant oder in eine Bar zu gehen?

Auf jeden Fall. Sicher, es gab jeweils eine Delle, nachdem der Bundesrat neue Massnahmen verhängt hat. Was es in dem Zusammenhang aber zu beachten gilt: In den Restaurants ist der Schutz verhältnismässig gross. Deshalb: Laden Sie Gäste besser ins Restaurant ein als



nach Hause. Wir bedauern es etwas, das diesem Aspekt zu wenig Rechnung getragen wird und wie (negativ) die Gastronomie in der Politik dargestellt wird.

Welche Gastronomiebetriebe in Graubünden sind existenziell besonders bedroht?

Es kann jeden treffen. Besonders schwierig haben es die Betriebe mit einem hohen Anteil an internationalen Gästen, die nicht zu uns reisen dürfen sowie die Restaurants, die auf Geschäftstourismus und Seminare ausgerichtet sind, denn Bankette und Seminare finden zurzeit und bestimmt auch in nächster Zeit keine statt. All diese Betriebe können nicht von einer Sekunde auf die nächste auf ein anderes Gäste-segment umschwenken.

«In den Restaurants ist der Schutz

verhältnismässig gross»

Ein – wenn bestimmt ganz schwieriger – Blick in die Kristallkugel: Wie kommt die Gastronomie durch diese Corona-Krise?

Ja, eine Zukunftsprognose zu machen, ist in der Tat sehr schwierig. Allerdings ist der Bündner Tourismus seit jeher krisenerprobt. Es ist nicht die erste Krise, aber ganz bestimmt die grösste. Die Gastronomiebetriebe, welche sich bereits vorher «bewegt» haben, gute Ideen und Konzepte hatten und sich immer wieder erneuert und entwickelt haben, die werden sicher weniger Probleme haben. Dies hängt jedoch stark von dieser Wintersaison ab, denn der Winter hat für Graubünden eine ganz grosse Bedeutung. Grundsätzlich bin ich nach wie vor guter Dinge und bin überzeugt, dass

die Menschen auch in diesem Jahr einen Tapetenwechsel brauchen, vor allem, weil sie nicht ins Ausland können. Deshalb werden sie bestimmt in die Berge und an die Sonne wollen und dort natürlich in den Restaurants konsumieren.

* Marc Tischhauser ist Geschäftsführer von GastroGraubünden,



Marc Tischhauser

Foto: z. Vfg

In vielen Bereichen eine herausfordernde Wintersaison für die Gastronomie

An drei Standorten, in Zernez, in der Lenzerheide und in Ilanz machte die Tourismusr-Roadshow von GastroGraubünden in dieser Woche halt.

Im Vordergrund der Veranstaltung standen die Ausführungen von Kantonsärztin Dr. med. Marina Jammicki. Die wichtigsten Aussagen machte sie am Ende ihres Referates: Das Virus werde die ganze Wintersaison da sein. Praktisch in jedem Betrieb könnten Mitarbeitende und Gäste betroffen sein. Und – ein gutes Schutzkonzept bedeute weniger Erkrankte beziehungsweise weniger Mitarbeitende in Quarantäne – und umgekehrt. Um Gäste zu schützen, riet sie, die vom Bundesrat verordneten Massnahmen zwingend einzuhalten, zumal dies nicht nur die gesetzliche Pflicht sei, sondern weil auch die Reputa-

tion des Betriebes auf dem Spiel stünde. Und bei allen Mitarbeitenden heisse es: Masken, Masken, Masken. Wobei sie auch wisse, dass es zahlreiche kritische und wenig beeinflussbare Momente beim Schutz der Mitarbeitenden gibt, unter anderem bei deren Verhalten nach der Arbeit oder in den Pausen.

Anschliessend zeigte Graubünden Ferien auf, wie die touristischen Leistungsträger gegenüber dem Gast möglichst smart und vertrauensvoll Corona-Massnahmen kommunizieren können. Dabei soll die Kommunikation touristisch sein, aber gleichzeitig auch wichtige Informationen vermitteln, keinesfalls aber mit einem erhobenen Zeigefinger. So könnte der kulinarische Hochgenuss wie folgt kommuniziert werden: In den Gastronomiebetrieben halten sich unsere

Gäste und Mitarbeitenden gemeinsam an die Vorgaben zum Schutz vor dem Coronavirus. Gemeinsam schützen, Graubünden geniessen.

Im Rahmen dieser Veranstaltung präsentierte Marc Tischhauser von GastroGraubünden zudem das neue Projekt «mangiar», die digitale Tischreservation. Über dieses Tool kann der Gast seinen Tisch in einem Restaurant online reservieren – sozusagen eine Win-win-Situation für den Gast und die Gastronomie. Der Gast hat eine direkte Übersicht über verfügbare Tische und kann schnell und unkompliziert eine Reservation vornehmen. Und der Gastronom kann seinen Betrieb optimal auslasten, seinen Administrationsaufwand reduzieren und automatisch die Daten für die Gästidentifikation erfassen. (msb)