

# hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber

*Editorial: SOS!*

Wo ist der Rettungsschirm?

*Thomas Heilmann:*  
„Es wird weitere  
Staatshilfen geben!“

*Ingrid Hartges:*  
Licht am Ende des Tunnels?

*Burkard Dregger:*  
Kritik am Berliner Senat

Gastronomen  
setzen ein Zeichen

Aktuelle  
Informationen  
zum Corona-Virus  
finden Sie auf  
[dehoga-berlin.de](http://dehoga-berlin.de)



**Preisvorteil  
für Verbands-  
mitglieder**

# Strom für Ihren Betrieb

Grün und günstig

- 12 oder 24 Monate Vertragslaufzeit
- 100 % regenerativer Strom
- Zertifiziert durch den TÜV Nord

Mehr Infos erhalten Sie beim DEHOGA Berlin  
und auf [vattenfall.de/verbaende-berlin](http://vattenfall.de/verbaende-berlin)





## AKTUELL

Editorial: SOS! Wo ist der Rettungsschirm?	4
Jens Strobl: Wenn nur die Schließung bleibt	5
Interview mit Thomas Heilmann „Es wird weitere Staatshilfen geben!“	6
Interview mit Ingrid Hartges: Licht am Ende des Tunnels?	9
Interview mit Burkard Dregger „Dem Berliner Senat fehlt die Initiativkraft“	10

## WIR IN BERLIN

Abschied von Dieter Fuhrmann	12
DIEHOGA Denkfabrik: Corona-Krisenmanagement	13
Fairmas: Neustart mit angezogener Bremse	14
Jeder dritte Gastgeber vor der Pleite	16
<i>visitBerlin:</i> Umsatzeinbußen in der Tourismusbranche	17

## SOCIAL MEDIA

#socialmedia	18
--------------	----

## DEHOGA BERLIN-PARTNER

app-squared: Beschreiten Sie neue Wege	19
Geyer-Edelstahl: Ständer für Desinfektionsmittelspender	20
Guestline: Was kann ein Cloud-PMS?	21
Gastro Piraten: Unterstützung in Krisenzeiten	22

## NEWS

NEWS	23
------	----

## MITGLIEDER

Jubiläen im Juni, Neue Mitglieder, Save the Date	25
--	----

## RECHT & RAT

Arbeitsschutz in Zeiten von Corona	26
FAQs zur Eindämmungsverordnung vom 7. Mai: Fragen und Antworten	28

## Impressum

**Herausgeber:** Hotel- und Gaststättenverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Lutz Freise (Schatzmeister), Thomas Lengfelder (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, Telefon +49 30. 318048-0, Telefax +49 30. 318048-28, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Peggy Mayer, +49 30. 318048-16, projekte@dehoga-berlin.de · Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Thomas Lengfelder (Geschäftsführer)

**Verlag und Gesamtherstellung:** TMM Magazine GmbH, Franklinstraße 11, 10587 Berlin, www.tmm.de; hogaaktiv@tmm.de, Tel: +49 30. 2359951-71, Fax: +49 30. 2359951-88  
Geschäftsführer: Jürgen H. Blunck, Layout: Astrid Güldemann, Titelbild: DEHOGA Berlin

Erscheinungsweise: 11 Onlineausgaben und 6 Printausgaben. Der Bezugspreis ist im Verbandsbeitrag enthalten. Namentlich gekennzeichnete Artikel sind Ausdruck grundsätzlicher Meinungsfreiheit; sie geben nicht unbedingt die Auffassung der Redaktion bzw. des Herausgebers oder des Verlages wieder.  
Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Verlages. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 1. Januar 2020

# SOS!

## Wo ist der Rettungsschirm?

### Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin, liebe Leserinnen und Leser,

am 15. Mai 2020 haben wir begonnen unsere Restaurants und Cafés wieder zu öffnen. Gefolgt von den Hotels ab dem 25. Mai 2020. In der Hoffnung, dass auch in Kürze die Kneipen, Bars und Clubs wieder öffnen dürfen. Aus vielen Gesprächen mit Kolleg\*innen weiß ich, wie existenzbedrohend die Lage für uns alle ist. Und jeder hat seine eigene Geschichte, die in Summe meiner sicherlich sehr ähnlich ist. In den ersten Tagen nach dem 22. März habe ich die Gäste schmerzvoll vermisst, in leere Kassen geschaut, gerechnet, gerätselt, gemutmaßt und begonnen zu hoffen. Inzwischen erscheint mir das nur wie der erste Akt eines Dramas, in dem die Konflikte aufgebaut werden, aber der dicke Brocken noch kommt. Um es konkret zu machen: Ich habe zwei Restaurants, in denen 18 Mitarbeiter\*innen tätig sind. Mit dieser Betriebsgröße falle ich durch die bisher geknüpften – und für viele Kolleg\*innen enorm wichtigen – Hilfsnetze. Ich bekomme keine staatliche Unterstützung. Allerdings hat mein Vermieter der „Schildkröte“ ein Einsehen und die Miete gestundet. Dafür bin ich dankbar, weiß allerdings, dass diese Summe einer der dicken Brocken ist, die ich vor mir herschiebe. Im Sommer wird die Summe fällig. Aber was wird dann sein?

Meine Mitarbeiter\*innen, die fast alle Familie haben, sind auf Kurzarbeit gesetzt. Obwohl ich unmittelbar nach der Schließung der Restaurants zügig alle Formalitäten erledigt habe (was schon schwierig genug war, denn wer hat schon Erfahrung mit einer solchen Situation?), steht eine Zahlung des Amtes bisher aus. Auch wir haben in den vergangenen Wochen einen Lieferservice ins Leben gerufen. Aber ehrlich: Mehr als ein Trostpflaster ist das nicht. Es ist ein Signal, dass es uns noch gibt, und der Appell an die Gäste, mal wieder ein Schnitzel oder Königsberger Klopse statt Pizza und Döner zu essen.



© DEHOGA Berlin

Was mir am meisten fehlt? Unsere Gäste und eine Politik, die uns als Gastronomen eine Perspektive aufzeigt. Mit Beginn der Krise hat sich der DEHOGA – sowohl der Bundesverband als auch der Berliner Landesverband – dafür eingesetzt, dass wir Gastronomen und Hoteliers nicht vergessen werden. Die Argumente dafür wiegen schwer, schließlich erfolgen 82 Prozent der Wertschöpfung in der Hauptstadt durch Leistungen rund um den Tourismus. Das muss immer wieder neu ins Bewusstsein der Entscheider auf allen Ebenen! Als DEHOGA Berlin sind wir im ständigen Gespräch mit der Politik und arbeiten unter Hochdruck an Lösungen, die wir alle so dringend brauchen. Ohne das Zusammenwirken von Senat, die Unternehmerverbände der Stadt und uns als DEHOGA Berlin funktioniert das nicht.

Natürlich ist die Senkung der Mehrwertsteuer auf 7 Prozent eine gute Sache, für die wir als Verband lange gekämpft haben. Aber ehrlich: Mir und den meisten meiner Kolleg\*innen nutzt das momentan angesichts geschlossener Restauranttüren nichts. Helfen würde einzig ein Rettungsschirm, wie es ihn nach dem Dürrejahr 2019 für die Landwirtschaft gab. Wenn diese oder ähnlich angelegte Maßnahmen ausbleiben, befürchte ich nicht nur ein großes Sterben in der Gastronomie, sondern ein Berlin, das ein Aushängeschild, einen Reisegrund und ein Stück Identität verliert.

**Uwe Schild**  
*Inhaber der Restaurants „Schildkröte“  
und „Tafelrunde“  
Vizepräsident des DEHOGA Berlin*



© DEHOGA Berlin

# Wenn nur die Schließung bleibt ...

Seit dem Jahr 2000 betreibe ich das Jugendhotel *the berlincity* in der Crellestraße, unweit des Kleistparks. Mit ständigen Erweiterungen und Modernisierungen des Hauses verfügen wir nun über rund 170 Betten. Die Klientel besteht zu rund 90 Prozent aus Jugendgruppen, Klassenfahrten, Studenten, sonstigen öffentlichen Trägern und internationalen Gruppen. Die Planungen solcher Reisen beginnen erfahrungsgemäß ein Jahr vor Anreiseterrmin. Wie schon in den letzten Jahren war das Haus 2020 zu 70 Prozent von März bis Oktober gebucht. Mit der Absage der ITB begannen die Stornierungen. Seit dem 7. März ist das Haus komplett geschlossen. Bis heute sind ALLE Gruppenbuchungen bis einschließlich September 2020 storniert worden.

Die Länder haben den Klassen untersagt, in diesem Jahr Fahrten zu unternehmen, somit haben wir seit dem 7. März NULL Einnahmen, beim Gruppengeschäft wird dies wohl voraussichtlich für das ganze Jahr 2020 so sein. Alle Mitarbeiter\*innen sind in Kurzarbeit, bis heute gab es keine Leistungen durch die Agentur für Arbeit. Da das Haus unter zehn fest angestellte Mitarbeiter\*innen hat – wir arbeiten mit Fremdfirmen zusammen – fallen wir aus den angekündigten unbürokratischen und schnellen Hilfen (bis auf die einmalige Sonderzahlung, die nicht mal für eine Lohnzahlung reichte) raus. Hier hätte uns eine Förderung auf Basis von Umsätzen wesentlich mehr geholfen. Energieversorger, GEMA, GEZ, BGN, ASD haben die monatlichen Abschläge reduziert oder stunden die Zahlungen. Steuerzahlungen wurden vorerst ausgesetzt. Fördermittel bei der KfW wurden beantragt und auch genehmigt, allerdings zahlt die KfW noch nicht an die Hausbank aus, so dass die zur Verfügung gestellten Mittel bis zur Anweisung der KfW an die Hausbank mit deren üblichen Zinssätzen bedient werden müssen. Auch alle weiteren Zinsen für Betriebskredite müssen weiter bezahlt werden – und alles ohne Aussicht auf Einnahmen.

Größter Kostenpunkt ist jedoch die Mietzahlung. Vermieter ist ein städtisches Wohnungsunternehmen. Hier gab es nach fast acht Wochen das Angebot auf Stundung der Mieten von März bis September. Wohlgermerkt, die Stadt unter-

sagt uns den Geschäftsbetrieb, erwartet aber gleichzeitig die Zahlung der Mieten, wenn auch aufgeschoben. Die einzelnen Bundesländer untersagen auf Anweisung der Bundesregierung unseren Gästen eine Reise in unser Haus. Die Stadt hat über Jahrzehnte Millionen Euro Mietzahlungen von uns erhalten, wir haben das Objekt komplett selber erhalten, denn bis auf minimale Leistungen sind alle Mieten in Neubauprojekte geflossen und in das Haus selbst wurde nichts investiert. Nun brauchen wir Hilfe und werden komplett im Stich gelassen, mehr noch, wir sollen für das durch die Regierung verordnete „Berufsverbot“ auch noch zahlen.

Selbst wenn beschlossen werden sollte, dass die Hotels wieder öffnen dürfen, wird uns dies in keiner Weise helfen: Unsere Gäste kommen dieses Jahr nicht mehr. Und selbst wenn wir versuchen sollten, Privatreisende verstärkt zu akquirieren, so gibt es in Berlin weitere 140.000 Betten in Hotels, die belegt werden wollen.

Es wird wenige Anreize für Gäste geben, nach Berlin zu kommen. Die Klubszene liegt danieder. Viele Restaurants werden diese Zeit nicht überleben. Alle großen Veranstaltungen sind für dieses Jahr abgesagt worden. Es wird keine Messen geben. Sprich: Diese Gäste fehlen den Häusern, welche sich mit dieser Klientel beschäftigten, somit werden sich diese Häuser, mit hohem Standards, um Touristen für noch kleineres Geld als eh immer schon zu erzielen war, bemühen. Da bleibt für uns nicht mehr viel übrig. Alle Kosten laufen weiter und es wird erwartet, diese zu bedienen. Hilfen durch das Land oder den Bund sind nicht in Sicht. Die vorgeschlagene Drittelung der Mieten (Betreiber, Vermieter, Bund) wäre sicherlich eine gute Hilfe.

Ich sehe die Perspektiven für den Tourismus in dieser Stadt mehr als pessimistisch. Mir wird wohl nicht viel übrig bleiben, als das Haus (mein Lebenswerk) zu schließen.

*von Jens Strobl,  
Inhaber the berlincity  
Jugendhotel.Event.Apartment  
Mitglied des Präsidiums beim DEHOGA Berlin*

# „Es wird weitere Staatshilfen geben!“

Thomas Heilmann, MdB, wurde 2017 im Bundestagswahlkreis Berlin-Steglitz-Zehlendorf direkt in den 19. Deutschen Bundestag gewählt und ist Vorstandsmitglied der Unionsfraktion. Von 2012 bis 2016 war der studierte Jurist Senator für Justiz und Verbraucherschutz des Landes Berlin und von 2009 bis 2017 stellvertretender Landesvorsitzender der Berliner CDU.



Mit hogaAKTIV sprach er über die großen Sorgen, die er sich um Hotellerie und Gastronomie macht, aber auch über das Licht am Ende des Tunnels, das sich dank der Lockerungen wieder erahnen lässt.



**Die Wiedereröffnung der Gastronomie ist ein Hoffnungsschimmer für das Hotel- und Gaststättengewerbe. Die strengen Restriktionen des Infektionsschutzes werden aber zu solch erheblichen Umsatzrückgängen führen, dass viele Arbeitsplätze und Existenzen weiterhin hochgradig gefährdet sind. Der DEHOGA Berlin hält deshalb an dem geforderten Rettungsschirm für die Branche fest. Können Sie die Reaktion der Politik darauf zusammenfassend beschreiben?**

TH: In der Bundestagsfraktion der Union und auch bei den anderen Parteien ist uns vollständig bewusst, dass das Gaststätten- und Hotelgewerbe sowie die Reisebranche zu den am härtesten betroffenen Branchen der Corona-Krise zählen. Beiden Branchen ist gemeinsam, dass die Krise für sie noch lange nicht zu Ende sein wird, weil die notwendigen Abstandsregelungen zwangsläufig dazu führen, dass es viel weniger private und geschäftliche Veranstaltungen sowie Dienstreisen geben wird. Insgesamt wird es deshalb deutlich weniger Gäste geben, was einen erheblichen Umsatzrückgang über das ganze Jahr zur Folge hat. Deswegen sind die ersten Nothilfen für die Branche in keinem Falle ausreichend. Wir haben uns unter den Bundestagsabgeordneten über die Parteigrenzen hinweg gestritten, ob es sinnvoll ist den Mehrwertsteuersatz zu reduzieren. Ich gehöre zu den dringenden Befürwortern und halte es für falsch, dies nur bis Mitte nächsten Jahres zu tun. Es muss ja eine Perspektive geben, die jetzt auflaufenden Schulden auch wieder zu verdienen und 12 Prozent mehr Marge wären ein anständiges Signal für die Branche, die ja überhaupt nichts dafür kann, dass sie jetzt in Schwierigkeiten ist.

**Eine Wiederaufnahme der Gastronomie wäre unter strikter Einhaltung der Hygienemaßnahmen durchaus früher möglich gewesen. Warum blieb die Gastronomie so lange von den Lockerungen ausgeschlossen?**

TH: Es gibt zwei wesentliche Ansteckungspunkte in der Gastronomie: Zum einen die zwischen den Gästen, wobei es für die Gastronomen durchaus denkbar ist, das durch Abstand halten zu reduzieren. Aber es ist natürlich immer schwierig, gegenüber seinen Gästen wie ein Blockwart aufzutreten und diese zu maßregeln. Der zweite ist die

*Wenn wir nicht eine Insolvenzwelle der Extraklasse durch Gastronomie und Hotellerie schicken wollen, halte ich weitere Hilfen für völlig unabdingbar.*

Ansteckungsgefahr der Mitarbeiter und die dann große Gefahr – siehe Ischgl oder die Trompete in Berlin – dass sich dadurch dann wieder viele Menschen infizieren und es überhaupt nicht mehr nachzuvollziehen ist, wer alles angesteckt wurde. Wenn es Ischgl nicht gegeben hätte, wäre die ganze Katastrophe in Europa bei weitem nicht so schlimm ausgefallen, weil es zu einer wahnsinnigen Streuung geführt hat.

**Das ist doch aber in einer Boutique oder in Einkaufszentren nicht unbedingt anders.**

TH: Doch, denn Sie haben in einer Boutique nichts, was Sie im Anschluss mit Besteck oder den Händen verzehren. Außerdem müssen Sie in der Boutique eine Maske tragen, was beim Essen und Trinken schlichtweg nicht möglich ist. Und was Sie beim Einkaufen in die Hand nehmen, stecken Sie danach nicht in den Mund.

Es war eine ganz schwierige Abwägungsfrage, denn nach wie vor ist die große Sorge und Annahme, dass wir mit den Lockerungen unsere Ansteckungszahlen nicht mehr so niedrig halten können, wie sie jetzt sind. Im Moment gibt es hier mit Stand Mitte Mai kein Problem, mit den derzeitigen Ansteckungszahlen können wir umgehen, aber schon eine Steigerung um 0,2 Prozent im R-Faktor, der sich so niedrig anhört, ist nicht akzeptabel. Denn das würde bedeuten, dass wir mit einem gewissen Vorlauf im Juli den Notstand in der Gesundheitsversorgung erreichen. Wir können eigentlich nur beten, dass man schnell eine Behandlung, ein praktikables Testverfahren oder eine Impfung findet.

**Sind die jetzt beschlossenen Lockerungen eine echte Perspektive für die Gastronomie und Hotellerie?**

TH: Alle in der Politik wissen, dass die Gastronomie und Hotellerie mit völligem Recht eine Perspektive braucht. Und es ist auch ganz sicher, dass die ersten Öffnungsschritte nur eine Linderung aber keineswegs eine Beseitigung der Not sein werden. Die ersten Schritte werden auf keinen Fall genügen, um die Gastronomie aus der Krise zu holen. Das ist leider so, da gibt es nichts drum herum zu reden.

### **Gehen Sie davon aus, dass der geforderte Rettungsschirm für die Gastronomie und Hotellerie zumindest in Teilen bewilligt wird?**

TH: Ich bin ganz sicher, dass wir irgendeine Form von Rettungsschirm für die Gastronomie bauen werden. Für alles das, was über die Absenkung der Mehrwertsteuer hinaus passieren wird, sind jetzt die Länder zuständig. Man muss wissen, dass die Länder zusammen einen größeren Haushalt haben als der Bund. Auch die Kommunen haben mehr Geld als der Bund. Deswegen müssen wir uns überlegen, wie wir das genau machen, das ist aber noch nicht entschieden.

Wenn wir nicht eine Insolvenzwelle der Extraklasse durch Gastronomie und Hotellerie schicken wollen, halte ich weitere Hilfen für völlig unabdingbar.

Glücklicherweise ist ja auch mit EU-Mitteln zu rechnen, denn von der Schließung waren ja alle Länder gleichermaßen betroffen. Sogar in Schweden mit seinem Lockdown light, wo Restaurants und Cafés geöffnet blieben, gingen die Gastronomie-Umsätze um fast 50 Prozent zurück, weil die Bürger sich an die Empfehlungen der Regierung gehalten haben, um sich zu schützen.

### **Was sagen Sie Ihrem Lieblingsgastro-nomen? Wie machen Sie ihm Mut?**

TH: Mittlerweile machen die auch uns Mut und da ich eine Großfamilie habe, versuche ich durch großzügige Einkäufe einen kleinen, persönlichen Beitrag zu leisten. Es ist wie immer: Wenn man einmal verstanden hat, dass man krank geworden ist, dann lebt man ja von der Hoffnung, wieder gesund zu werden. Aber natürlich wäre die beste Situation, wenn man gar nicht erst krank geworden wäre. Und so ist die Situation in der Gastronomie auch. Corona ist zunächst einmal eine ganz furchtbare Nachricht und da gibt es auch gar nichts schön zu reden.

Jetzt gibt es zwei Themen: Einmal die Hoffnung auf Besserung und die realistische Annahme, dass am ganz langen Ende alles wieder zurückkommt. Es wird einen Nachholbedarf geben. In dem Moment, wo wir impfen, behandeln oder auf ein optimales Testsystem zurückgreifen können, kommt es zurück. Aber das ist natürlich langwierig.

In der Zwischenzeit gibt es reduzierte Umsätze und mehr Staatshilfen.

Ist das gut? Nein, natürlich nicht und ich würde alles dafür geben, wenn es nicht so wäre, aber ich kann es ja nicht ändern. Ich mache mir schwerste Sorgen um die Branche, nicht nur um diese, aber ganz besonders um die.

### **Der DEHOGA Berlin sieht dringenden gesetzgeberischen Handlungsbedarf bei Miet- und Pachtminderung. Es gibt Fälle, in denen die Immobilie sogar im Landesbesitz ist und den Pächtern nicht im Geringsten entgegengekommen wird. Wie ist Ihre Meinung dazu?**

TH: Ich habe Bedenken, wie wir das gesetzlich regeln können. Leider sind die staatlichen Vermieter oft sehr langsam, wenn Gastronomen anfragen. Wahrscheinlich ist jeder private Vermieter oder jede Immobiliengesellschaft hier schneller und flexibler.

Es sollte doch im Interesse jedes Vermieters liegen, hier Entgegenkommen zu signalisieren und das Risiko mitzutragen, denn es bedeutet ja auch für ihn einen erheblichen wirtschaftlichen Schaden, wenn er seinen Mieter oder Pächter in die Insolvenz treibt. Die meisten Gewerbe-Immobilien werden nach Corona weniger wert sein, denn wenn ein Betrieb aufgeben musste, kann ja auch ein neuer Mieter unter den bestehenden Auflagen nicht die entsprechenden Umsätze erwirtschaften. Auch er wird nicht die bisherige Miete zahlen können.

Alle Vermieter und Verpächter – egal ob privat, gewerblich oder staatlich – sind hier in der Verantwortung, um die Krise gemeinsam mit ihren Vertragspartnern zu meistern.

von Christine Vitt

*Ich bin ganz sicher,  
dass wir irgendeine Form  
von Rettungsschirm  
für die Gastronomie  
bauen werden.*



# Licht am Ende des Tunnels?

**In Deutschland dürfen mit Auflagen Restaurants wieder öffnen und Hotels touristische Gäste beherbergen. Ist das das Licht am Ende des Tunnels?**

Natürlich begrüßen wir, dass es endlich konkrete Öffnungstermine für das Gastgewerbe gibt. Gleichzeitig bedeuten die Auflagen wie Abstandregeln und noch einmal deutlich erhöhte Hygienestandards zunächst einmal viel weniger Kapazitäten, höhere Anstrengungen und weniger Umsatz. Wir rechnen damit, dass die Betriebe aufgrund der Abstandsgebote nur 30 bis 50 Prozent des Vorjahresumsatzes erzielen können. Auch die nächsten Wochen werden für uns alle also eine große Herausforderung sein. Viele Betriebe haben bereits Sicherheitskonzepte zur Vermeidung von Infektionsrisiken erstellt. Die Berufsgenossenschaft hat ihren Leitfaden zum branchenübergreifenden SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandard vorgelegt. Der DEHOGA, hier vorbildlich der DEHOGA Berlin, unterstützt die Unternehmer mit praxistauglichen Umsetzungshilfen wie Checklisten und zusätzlichen Hygieneregeln. All das ist mit Mehrkosten verbunden. Bis wieder kostendeckend gearbeitet werden kann, wird es noch eine Weile dauern. Die Krise ist noch nicht vorbei.

**Was kann den Betrieben jetzt helfen?**

Die Betriebe brauchen jetzt direkte Finanzhilfen durch einen Rettungsfonds. Ein Rettungsfonds, wie ihn der DEHOGA bereits seit März eingefordert hat, der schnellstmöglich, unbürokratisch und noch im Mai kommen muss. Es geht darum, Liquidität zu schaffen. Bei Null-Umsätzen laufen die hohen Fixkosten wie allgemeine Betriebskosten, Leasinggebühren und insbesondere Mieten und Pachten ja unverändert weiter. Wir machen uns deshalb auch stark für einen gesetzlichen Anspruch auf Pachtminderung.

Ingrid Hartges,  
Hauptgeschäftsführerin  
des DEHOGA  
Bundesverbandes



Svea Pleitschmann

*Bis wieder kostendeckend gearbeitet werden kann, wird es noch eine Weile dauern. Die Krise ist noch nicht vorbei.*

**Wie kann solch ein Rettungsfonds konkret aussehen?**

Die Finanzhilfen müssen ausnahmslos für alle Betriebsgrößen im Gastgewerbe gelten und das Geld muss schnellstmöglich fließen. Die Zeit drängt. Nur so kann eine Pleitewelle nie gekannten Ausmaßes in unserer Branche verhindert werden. Dabei muss der Rettungsfonds die individuelle Betroffenheit der Betriebe hinsichtlich der Dauer der Betriebs-schließungen und der auferlegten Einschränkungen berücksichtigen. Dazu gibt es mehrere Vorschläge zu Bemessungsgrundlagen wie zum Beispiel Rückerstattung der Umsatzsteuervorauszahlungen, Umsatzausfallhilfe, Erstattung von Fixkosten oder ein Grundbetrag pro Betrieb plus Zahlung abhängig von der Mitarbeiterzahl.

**Es scheint, dass die besondere Betroffenheit der Branche bei der Politik angekommen ist. Die Mehrwertsteuer auf Speisen wird ab 1. Juli befristet auf sieben Prozent gesenkt. Sind Sie zufrieden?**

Die auf den Weg gebrachte Steuersenkung sehen wir als wichtigen Teilerfolg unserer Arbeit an. Alle Restaurants werden davon profitieren, wenn sie wieder Umsätze machen. Sieben Prozent Mehrwertsteuer helfen den Betrieben ein wenig, in der Phase des Wiederhochfahrens die Umsatzausfälle durch die Abstandsregeln zu kompensieren. Ganz wichtig: Mittelfristig hilft die Steuersenkung, die hohen Kreditverbindlichkeiten zu tilgen. Natürlich hätten wir uns auch hier mehr gewünscht so die Einbeziehung von Getränken. Aber das war in der Großen Koalition nicht konsensfähig. Für die Entfristung dieser steuerlichen Entlastung werden wir uns engagiert einsetzen.

von Stefanie Heckel

# „Dem Berliner Senat fehlt die Initiativekraft, er zieht immer nur nach“



*Burkard Dregger ist seit 2011 Mitglied des Abgeordnetenhauses von Berlin, dort seit Juni 2018 Vorsitzender der CDU-Fraktion und somit Oppositionsführer. Neben seinem politischen Engagement ist der studierte Jurist Inhaber einer Rechtsanwaltskanzlei in Berlin. Im Interview mit hogaAKTIV äußert er Kritik am bisherigen Vorgehen des Berliner Senats, der es seiner Meinung viel zu lange versäumt hat, für die Gastronomie und Hotellerie einen verantwortbaren Weg aus der Krise zu erarbeiten.*

© CDU-Fraktion Berlin

## **Welche Perspektive sehen Sie für Gastronomie und Hotellerie nach den beschlossenen Lockerungen?**

BD: Die Gastronomie und Hotellerie steckt weiterhin in sehr schwierigen Zeiten. Auch wenn am 15. Mai eine eingeschränkte Öffnung der Betriebe möglich ist, sind die Umsatzerwartungen aufgrund der Restriktionen doch so gering, dass weiterhin Arbeitsplätze und Existenzen auf dem Spiel stehen werden. Hinzu kommt, dass die Leute sehr verunsichert sind und sich selbst schützen möchten. Man sieht auch am Einzelhandel, dass die Kunden nicht in die Läden strömen, sondern sehr zurückhaltend sind. Auch damit muss man rechnen, auch das wird vielen Gastronomiebetreibern zu schaffen machen.

## **DEHOGA und Gewerkschaft haben bereits vor Wochen umfassende Papiere zur Einhaltung der Hygienestandards vorgelegt. Im Prinzip wäre unter Einhaltung der Standards eine zumindest teilweise Eröffnung der Gastronomie schon früher möglich gewesen. Warum blieb sie so lange vollkommen von den Lockerungen ausgeschlossen?**

BD: Diese Frage habe ich mehrfach gestellt. Es herrschte die Sorge vor neuen Infektionsketten. Dennoch hätte der Senat frühzeitiger Infektionsschutzpläne für die Wiedereröffnung von Gastronomie und Hotellerie erarbeiten können, zusammen mit den Gesundheitsämtern, Virologen und den Branchenprofis, und der Branche damit eine Öffnungs-Perspektive geben können. Der DEHOGA war mit Beginn des Lock Down ausgesprochen engagiert und kooperativ, hat Konzepte und Lösungsvorschläge erarbeitet, aber der Senat sehr lange gar nicht reagiert.

### Warum haben nun wieder die meisten Bundesländer bereits vor Berlin eine teilweise Wiedereröffnung der Gastronomie durchgesetzt?

**BD:** Beim gesamten Krisenmanagement ist der Senat den anderen Landesregierungen zu oft hinterhergehinkt. Das können wir uns aber nicht mehr leisten. Gerade für Berlin, das wie kaum eine andere Region in Deutschland in höchstem Maße abhängig ist von Gastronomie, Hotellerie und Tourismus, hätte ich mir vom Senat mehr Engagement und Kreativität erhofft. Schon längst hätte man das gesamte, in Berlin vorhandene Know How an einen Tisch bringen und gemeinsam erarbeitete, gute Vorschläge machen können. Man hätte als Hauptstadt Maßstäbe auch für die anderen Länder setzen können. Aber das ist nicht geschehen und hat zu einer wochenlangen Perspektivlosigkeit von Berliner Gastronomie-Unternehmern geführt. Als Opposition haben wir gedrängt und nach vielen Gesprächen, auch mit dem DEHOGA, bereits am 20. April das Strategiepapier „Berlins Weg aus der Krise“ erarbeitet, das auch „Perspektiven für die Gastronomie“ beinhaltet. Aber auch das wurde ignoriert. Und nun, nachdem die Wirtschaftsministerkonferenz beschlossen hat, dass ab 9. Mai geöffnet werden kann, hat es in Berlin auch wieder eine Woche länger gedauert als nötig, bis die Wiedereröffnung der Gastronomie zugelassen worden ist. Ich hätte mir für Berlin eine Wiedereröffnung am 9. Mai erhofft, denn die Hygienekonzepte lagen ja vor. Schon nach der Bund-Länder-Konferenz am 6. Mai war klar, dass der Infektionsschutz einer Öffnung der Gastronomie und Hotellerie nicht entgegensteht. Man hätte das sofort umsetzen und den Gastronomen damit zu einer Woche mehr Umsatz verhelfen können.

### Werden Sie den Senat hinsichtlich des vom DEHOGA geforderten Rettungsschirms für die Branche weiterhin treiben?

**BD:** Ja natürlich. Wir sind uns darüber im Klaren, dass die bisherigen Rettungsmaßnahmen nur eine erste Hilfe waren und dass es das noch nicht gewesen sein kann. Gerade in Berlin müssen wir doch ein besonderes Interesse daran haben, dass die Branche wieder auf die Beine kommt und deswegen auch die nötigen Hilfen erhält. Daran sollte der Berliner Senat ein ureigenes Interesse haben und nicht nur auf die Bundesregierung zeigen. Die Bundesregierung muss alle Bundesländer und alle Branchen im Blick haben, und niemand kann erwarten, dass dort die besonderen Berliner Interessen gesehen werden. Dafür ist der Berliner Senat zuständig und muss mit eigenen Mitteln aktiv werden. Eine wohlwollende Prüfung weiterer Hilfen ist deshalb mehr als angebracht. Außerdem muss massiv Werbung für Reisen nach Berlin gemacht werden, denn der Inlandstourismus ist in diesem Jahr der einzige, auf dem viele unserer Hoffnungen ruhen.

### Was ist jenseits des Rettungsschirms geboten, welchen Appell richten Sie an die Berliner Behörden, um der Gastronomie zu helfen?

**BD:** Vor allem sind jetzt kreative Konzepte gefordert, wie man die Gastronomie trotz Infektionsschutz wieder ans Laufen bringt. Wir müssen lernen, mit diesem Virus zu leben, bis ein Impfstoff verfügbar ist.

Die Gastronomen haben schon lange vor Corona unter manch strikter Auflage der Gesundheits-, Gewerbe- und Ordnungsämter geächzt. Insbesondere das rigorose Nachmessen und die Auflagen für die Bestuhlung im öffentlichen Raum und auf den Gehwegen haben ihnen in den letzten Sommern das Leben schwermgemacht. Dort sollte man jetzt Entgegenkommen zeigen und den Gastronomen die Möglichkeit geben, trotz Infektionsschutz Umsatz zu machen. Deshalb appelliere ich an Senat und Bezirksämter, sich mehr auf die Hygiene- und Abstandskontrollen zu konzentrieren, als auf die zentimetergenaue Vermessung von Bürgersteigen. Natürlich muss der Fußverkehr uneingeschränkt und sicher möglich bleiben. Aber hier hat man in der Vergangenheit zum Teil doch sehr kleinlich nachgemessen. Natürlich dürfen keine Fluchtwege verstellt werden. Aber eine etwas großzügigere Herangehensweise wäre eine echte Hilfe.

*„Ein Land wie Berlin, das so abhängig von Gastgewerbe und Tourismus ist, hätte mit frühzeitig erarbeiteten Konzepten Maßstäbe für die anderen Bundesländer setzen können.“*

Gerade viele kleinere Restaurants können ja unter den strengen Abstandsregelungen des Infektionsschutzes nur viel weniger Tische aufstellen. Das akzeptieren sie auch, weil die Abstandsregelung im Restaurant die wichtigste Infektionsschutzregel ist, da man beim Essen und Trinken keine Masken tragen kann. Aber meiner Meinung nach ist es in der aktuellen Situation angemessen, den Gastronomen zu gestatten, auch weiter als einen Meter von der Hauswand entfernt noch einen Tisch aufzustellen. Im Sinne der gastronomischen Vielfalt Berlins plädiere ich dafür eine gewisse Flexibilität zu zeigen. Genau die Vielfalt gastronomischer Konzepte hat Berlin vor Corona zu diesem kulinarischen Hotspot gemacht, für den es weltweit berühmt ist. Zu dieser Vielfalt zählen auch unsere Kneipen, die ebenfalls eine Perspektive für ihre Wiedereröffnungen benötigen, selbstverständlich unter strenger Einhaltung der Infektionsschutzbestimmungen. Denn sie gehören zu Berlin wie das Kölsch zu Köln.

Außerdem wollen wir erreichen, dass den Gastronomiebetrieben die Sondernutzungsgebühren für die Nutzung des öffentlichen Straßenlandes bis Ende 2020 erlassen werden und seitens des Senates die Einnahmeausfälle der Bezirke kompensiert werden. Auch das hilft ein Stück weit. Denn es gilt: In der Krise müssen wir zusammenhalten.“

von Christine Vitt



# Abschied von Dieter Fuhrmann

**M**it großer Bestürzung haben wir am 15. Mai 2020 vom schrecklichen und plötzlichen Tod Dieter Fuhrmanns erfahren. Es fällt uns schwer, passende Worte zu finden. Allzu gut wissen wir, dass die bestgemeinten Sätze weder Schmerz noch Trauer auflösen können.

Gefühlt war Dieter Fuhrmann mit seiner Firma und seiner Familie schon immer Partner des DEHOGA Berlin. Er war weit über die Partnerschaft hinaus dem Verband verbunden, ein sehr guter Berater und ein unersetzbarer Freund!

Schweren Herzens bekunden wir unser tiefes Mitgefühl und wünschen Marcus Fuhrmann und seiner Familie, Zeit zum Trauern und des Abschiednehmens.

## **Erinnerung an Dieter Fuhrmann, der sein 40jähriges Firmenjubiläum im Jahre 2018 feierte**

Können sie sich noch an die Nummer ihres ersten Autos erinnern? Kaum? Dieter Fuhrmann konnte es. „VW-Bulli T2, B-J 9194.“ Der Fruchtgroßhändler, Grand Old Man seines Berufsstandes, hatte einen Faible für Zahlen und Daten und das nicht nur, wenn es um Kfz-Kennzeichen ging. Auch die Geburtstage seiner Familie und der langjährigen Mitarbeiter hatte er im Kopf. Die Dieter Fuhrmann Obst & Gemüse Großhandels GmbH besteht nunmehr seit 42 Jahren...

Dieter Fuhrmanns berufliche Karriere begann wie die vieler seiner Altersgenossen. Nach dem Krieg musste er seine schlesische Heimat verlassen, flüchtete mit den Eltern nach Berlin. Hier fand die Familie ein neues Zuhause. Schulabschluss, Kellnerlehre. 15 Jahre lang arbeitete der junge Restaurantfachmann zuerst als Barmann, später als Barchef in den Hotels Am Zoo und Windsor. Als er 1977 auf einem Hinterhof in der Charlottenburger Seelingstraße seinen Fruchtgroßhandel gründete und in die Selbstständigkeit startete, feierte das sogenannte deutsche Küchenwunder seine ersten Erfolge.

Er und Christian Mölder, sein damals einziger Mitarbeiter – belieferten im Gründungsjahr des Fuhrmann Fruchtgroßhandels bereits 15 Kunden mit frischem Obst und Gemüse – darunter die Hotels Ambassador und Hamburg, die Restaurants Chalet Suisse, Kardell, Paladino und Gattopardo.



© Fruchtgroßhandel Dieter Fuhrmann

Heute liefern rund 30 Mitarbeiter, „die Fuhrmänner“, wie sie sich nennen, rund 1.500 Produkte an Hotels, Restaurants, Kantinen, Krankenhäuser und Cateringfirmen – Alltägliches wie Kartoffeln, Kohl und Kürbis und Besonderes wie Tamarillo, Tomatillo und Topinambur. Dafür steht ihnen eine Flotte von achtzehn 7,5-Tonnen-Kühltransportern zur Verfügung – kein Vergleich zu den beiden VW-Bullis aus den Anfangsjahren. Besonders stolz ist Dieter Fuhrmann darauf gewesen, dass die Nachfolge, eins der Hauptprobleme des deutschen Mittelstandes, in seiner Firma schon früh geregelt war. 1996 trat sein Sohn Marcus als Juniorchef in das Unternehmen ein und ist heute dessen Geschäftsführer. „Zuweilen ist es gut, sich daran zu erinnern, wie alles begann“, sagt er zum Abschluss unseres Gespräches, „weil man dann die Gegenwart besser versteht.“

*(Aus dem mit Dieter Fuhrmann geführten Interview von 2018.)*

 [www.dieter-fuhrmann.de](http://www.dieter-fuhrmann.de)

# Hotel- und Gastronomiemanagement in Zeiten der CORONA-Pandemie

**M**it dem Andauern der Corona-Krise und den nunmehr getroffenen politischen Entscheidungen zu den Lockerungen der Einschränkungen, haben andere Managementaufgaben an Bedeutung gewonnen.

Ausgangspunkt muss die **Feststellung der Liquiditätssituation des Unternehmens** in den nächsten Monaten sein. Mit unterschiedlichen Planungsannahmen kann eine Entwicklung erkennbar werden, die über die aktuelle Situation, die Chancen des weiteren Bestehens und die Höhe des Liquiditätsbedarfs Auskunft gibt. Ergänzend ist die Kosten- und Aufwandsstruktur zu überprüfen, indem gezielt nach realisierbaren Einsparmöglichkeiten gesucht wird. Weiterhin ist dringend zu empfehlen, dass Gespräch mit den wichtigsten Gläubigern und Partnern zu suchen, um über Sorgen, die aktuelle Situation, mögliche Stundungen oder neuen Zahlungsregulieren zu sprechen.

Unterstützend ist es ratsam, sich über die angebotenen **CORONA-Unterstützungsprogramme** zu informieren und diese ggf. umgehend in Anspruch zu nehmen. Hierbei helfen z. B. der DEHOGA Landes- und Bundesverband, das BMWi, die IHK, die Bundesagentur für Arbeit oder Ihre Hausbank. Es bietet sich an, sich Hilfe von qualifizierten Beratern (z. B. Unternehmensberater) zu holen, deren Beratungskosten aktuell zu 100 Prozent über Förderprogramme abgedeckt werden können.

Die Planung der Zeit nach der Lockerung der Einschränkungen kann ebenfalls die Festlegung von internen und externen Hygieneregeln, angepassten Angebotskonzepten und die Kommunikation mit Gästen und Kunden, beinhalten. Hierzu gehört auch das bisherige **Dienstleistungsangebot** zu überprüfen. Mit welcher Strategie treten sie z. B. einen voraussichtlich eintretenden Preiskampf entgegen (z. B. mit kundenfreundlicheren Buchungsregeln oder neuen Dienstleistungen etc.)? Weiterhin ist zu überprüfen, ob es Möglichkeiten der Erbringung von Dienstleistungen gibt, die gegen die sog. „Sowieso“-Kosten zu

stellen sein könnten. Dies kann z. B. durch Überprüfen der bisherigen Ablauf- und Aufbauorganisation im Hinblick auf einen optimierten Geschäftsbetrieb, erfolgen. Im Ergebnis könnte die Einführung und Ergänzung von elektronischen Systemen zum Aufzeigen und zur Verschlinkung von Prozessen, führen.

Abschließend sind aktuell **Vorbereitungsmaßnahmen für die temporäre Einführung der geänderten 7 Prozent MwSt.** auf Speisen ab 1. Juli 2020 zu treffen. Neben der Klärung und Festlegung von branchenbezogenen Besonderheiten sind die Softwareänderungen z. B. in Gastroskassen, dem Hotelmanagementsystem, der Finanzbuchhaltung oder dem Channel Manager einzupflegen. Als langjährig akkreditierte Hotel- und Gastronomieberater stehen wir Ihnen gerne in dieser besonderen Zeit zur Seite.

 [www.diehoga.de](http://www.diehoga.de)



Designed by pressfoto / Freepik



# Neustart mit angezogener Bremse

## Das etwas andere Pfingsten



Im Corona-Jahr ist alles anders und so viel steht jetzt schon fest – für die Wirtschaft im Allgemeinen und das Hotel- und Gaststättengewerbe im Besonderen ist es ein sehr schweres Jahr. Die Belegungsrate ist in den Monaten März und April 2020 insgesamt um 74 Prozent im Vergleich zum Vorjahr eingebrochen. In der ersten Mai Woche (1. bis 6. Mai 2020) erreichte die Belegung gerade mal 9,9 Prozent bei gleichzeitig geringer Konkurrenzlage, weil etliche Hotels Corona-bedingt geschlossen hatten. Doch nun wird ein Silberstreif am Horizont sichtbar: Die behördlichen Vorgaben zum Infektionsschutz werden schrittweise gelockert, und der Fahrplan für den Neustart in mehreren Schritten steht für Berlin. Rechtzeitig für das Pfingstwochenende vom 31. Mai bis 1. Juni 2020, so möchte man meinen. Es beginnt mit der Öffnung der Gastronomie unter Einhaltung der Abstandsregeln, am 15. Mai folgen die Hotels der Hauptstadt. Für den abgesagten Karneval der Kulturen, ein echtes Touristen-Highlight am Pfingstwochenende, kommt dies indes zu spät. Er ist abgesagt und wird dieses Jahr nicht stattfinden. Und auch auf die Touristen aus dem Ausland muss wohl wegen der aktuell noch vorhandenen Einreisebeschränkungen eher verzichtet werden.



Der hohe Anteil an ausländischen Gästen im Vorjahr gibt eine Annäherung, was dies für die Hotellerie in der Hauptstadt bedeutet. Im Pfingstmonat des Vorjahres, Juni 2019, lag der Anteil der ausländischen Gäste in Berlin laut offizieller Statistik bei ca. 38 Prozent (468.128 Gäste). Wie Pfingsten sich also entwickelt, hängt somit in der Hauptsache von der oft gerühmten Reiselust der Deutschen ab. Die Hoffnung besteht, dass sie durch einen Nachholeffekt verstärkt wird. Dabei könnte ein Aspekt Destinationen wie Berlin in die Hände spielen. Die Rede ist von der knappen Ressource verfügbarer Zimmer. Beispielsweise darf laut gesetzlicher Vorgabe in Mecklenburg-

Vorpommern nur 60 Prozent der Hotelzimmer vermietet werden, Niedersachsen und Schleswig-Holstein ziehen die Grenze bei 50 Prozent. Es könnte also den einen oder anderen geben, der sich daher für einen Trip nach Berlin entscheidet. Mit Mundschutz kann in Berlin wieder geschoppt werden und auch viele Museen sind schon wieder geöffnet. Gut zu erreichen ist Berlin allemal – auch ohne den Flughafen Tegel, der ab den 1. Juni temporär geschlossen wird, da die Fluggastzahlen im April auf 1 Prozent vom Vorjahr gesunken sind.

Der hohe Anteil an ausländischen Gästen im Vorjahr gibt eine Annäherung, was dies für die Hotellerie in der Hauptstadt bedeutet. Im Pfingstmonat des Vorjahres, Juni 2019, lag der Anteil der ausländischen Gäste in Berlin laut offizieller Statistik bei ca. 38 Prozent (468.128 Gäste). Wie Pfingsten sich also entwickelt, hängt somit in der Hauptsache von der oft gerühmten Reiselust der Deutschen ab. Die Hoffnung besteht, dass sie durch einen Nachholeffekt verstärkt wird. Dabei könnte ein Aspekt Destinationen wie Berlin in die Hände spielen. Die Rede ist von der knappen Ressource verfügbarer Zimmer. Beispielsweise darf laut gesetzlicher Vorgabe in Mecklenburg-

### Pfingstwochenende Deutschland gesamt (2019/2018)

	Occupancy				Average Daily Rate in Euro				RevPar in Euro			
	2019	2018	Var.	Var. %	2019	2018	Var.	Var. %	2019	2018	Var.	Var. %
<b>Deutschland</b>	59,2%	54,1%	5,1	9,4%	90,5	88,7	1,8	2,0%	53,6	48,0	5,6	11,7%
<b>Berlin</b>	68,7%	59,9%	8,8	14,7%	89,2	87,1	2,1	2,4%	61,3	52,2	9,1	17,4%
Berlin 3*	77,7%	71,7%	6,0	8,4%	70,8	68,3	2,5	3,7%	55,0	49,0	6,0	12,2%
Berlin 4*	67,3%	58,4%	8,9	15,2%	82,7	83,0	-0,3	-0,4%	55,6	48,5	7,1	14,6%
Berlin 5*	65,1%	50,0%	15,1	30,2%	154,5	149,3	5,2	3,5%	100,5	74,6	25,9	34,7%
<b>Nordsee</b>	81,9%	85,1%	-3,2	-3,8%	247,5	238,2	9,3	3,9%	202,7	202,7	0,0	0,0%
<b>Ostsee</b>	76,8%	79,0%	-2,2	-2,8%	125,2	122,3	2,9	2,4%	96,1	96,6	-0,5	-0,5%

\*Quelle: Fairmas GmbH / STR, basierend auf Daten von Teilnehmern mit täglicher Dateneingabe Stand 06.05.2020

- DEHOGA Berlin angeschlossene Unternehmen können sich immer tagesaktuelle Auswertungen von der Verbands-Website downloaden: [www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/daten-fakten/fairmas-cityreport/](http://www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/daten-fakten/fairmas-cityreport/)
- Fairmas GmbH, Sachsendamm 2, 10829 Berlin, Tel: 030. 322940520, Fax: 030. 322940521 [office@fairmas.com](mailto:office@fairmas.com) [www.fairmas.com](http://www.fairmas.com)



# GLACIAL DRINKS

*Gesunde Getränke*

100%  
NATUR

Die ersten Getränke mit dem  
BERGAMOTTE KONZENTRAT und  
dem ZITRONATZITRONE AUFGUSS

*Gesundheit und  
Geschmack für  
anspruchsvolle Gaumen*



<http://www.glacialdrinks.com/>



Berlin hat beste Perspektiven.  
Bei der Aussicht kein Wunder.

  
BERLIN CAPITAL CLUB  
ANGENDARMENMARKT

  
Member of International Associate Clubs  
[www.iaeworldwide.com](http://www.iaeworldwide.com)

  
Operated by CCA International  
[www.cca-intl.com](http://www.cca-intl.com)

Willkommen im Berlin Capital Club – Germany's Leading Business Club.

Seien Sie dabei, wo sich Unternehmer und Entscheidungsträger vernetzen. Entspannen Sie in exklusivem Rahmen. Und genießen Sie den Ausblick über die Dächer des Gendarmenmarkts: Im Berlin Capital Club, dem ersten privaten Businessclub der Hauptstadt, öffnen sich beste Perspektiven – und das weltweit. Denn durch Ihre Mitgliedschaft genießen Sie alle Privilegien und Annehmlichkeiten des International Associate Clubs Netzwerkes, dem weltweit fast 250 Clubs angehören.

[www.berlincapitalclub.de](http://www.berlincapitalclub.de) | [www.iaeworldwide.com](http://www.iaeworldwide.com) | [www.cca-intl.com](http://www.cca-intl.com)

# Jeder dritte Gastgeber steht in 20 Tagen vor der Pleite

DEHOGA-Umfrage zur verspäteten Wieder-Eröffnung im Gastgewerbe



© Gerd Altmann pixabay

Von „schockierenden Arbeitsmarktzahlen“ spricht der Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband) Guido Zöllick. Der Zugang in Arbeitslosigkeit im April stieg im deutschen Gastgewerbe um nie dagewesene 208,2 Prozent im Vergleich zum Vorjahresmonat. Eine DEHOGA-Umfrage in der Kalenderwoche 17 zeigte: 91 Prozent der Unternehmen im Gastgewerbe sehen die reduzierte Umsatzsteuer als notwendige Maßnahme im aktuellen Überlebenskampf, 82 Prozent fordern einen Rettungsfonds. Jeder dritte Gastgeber steht in 20 Tagen – das bedeutet Mitte Mai – vor der Pleite. An der Umfrage haben sich mehr als 8.000 Betriebe beteiligt, darunter viele Berliner Gastgeber: Hotels, Hotels garnis, Gasthöfe (mit Beherbergungsanteil), Gastronomie (Restaurants, Kneipen etc.), Eventcatering, Gemeinschaftsgastronomie und sonstige. 60,5 Prozent der befragten Be-



© Gerd Altmann pixabay

triebe haben gegenwärtig ihren Betrieb komplett geschlossen, 39,5 Prozent zum Teil. Mit Blick auf die Zeit nach einer Wiedereröffnung zeigt die Umfrage auch die Diskrepanz zwischen notwendigem und zu erwartendem Umsatz nach einer Wiedereröffnung unter Auflagen: Sollte die Branche unter den derzeit diskutierten Abstandsregelungen wiedereröffnen, gehen die Unternehmer von durchschnittlich 53 Prozent Umsatzrückgang aus. Gleichzeitig benötigen sie im Schnitt jedoch laut Umfrage 69 Prozent des durchschnittlichen Umsatzes für ein erfolgreiches Wiederhochfahren. Nach wie vor ist jedoch unbeantwortet, wann die Betriebe mit Wiedereröffnungen rechnen können. Viel Zeit bleibt den Betrieben nicht, auch das zeigen die Zwischenergebnisse der Umfrage: Auf die Frage, für wie viele Tage die Liquidität noch reicht, lag die Antwort im Durchschnitt bei 38 Tagen. 31 Prozent und damit fast ein Drittel der Unternehmen rechnet jedoch sogar damit, dass die Liquidität nur noch weniger als 20 Tage ausreicht. Die bisherigen Liquiditätshilfen und Kredite von Bund und Ländern reichen aus Sicht von fast 88 Prozent der Teilnehmer nicht aus.

Die Umfrage gab den Gastgebern zugleich die Möglichkeit, die Frage: „**Was wollen Sie der Politik mit auf den Weg geben?**“ verbal zu beantworten. Hier eine Auswahl aus den vielen Antworten:

- Bitte unterstützen Sie uns mit Zuschüssen, die nicht zurückgegeben werden müssen, da wir nicht in absehbarer Zeit die Umsätze erreichen können, die imstande wären, die zusätzlichen Belastungen zu bewältigen.
- Auch wir Gastronomen haben Verpflichtungen gegenüber den Gästen (soziale Aspekte). Wir sind auch Therapeuten und Seelsorger. Wenn nicht bald was passiert, wird mein Betrieb nach 27 Jahren für immer geschlossen bleiben und der Inhaber als 57-jähriger in Erwerbsunfähigkeit gehen müssen.
- Vergesst uns nicht, gerade für ältere Menschen ist das soziale Umfeld einer Gastronomie sehr wichtig. Viele Läden gelten als „Kieztreff“ für diese Leute, die sonst vereinsamen würden, da sie teilweise keine Ansprechpartner haben. Sehen wir jetzt schon sehr verstärkt, bei regelmäßigen telefonischen Nachfragen.
- Mehr Informationen. Kein „Hin und Her“ sondern Fakten und Pläne.
- Wenn die Gastronomiebranche zwar unter Auflagen wieder öffnen darf, diese Auflagen aber den Sommer über bestehen bleiben, wird es ein halbes Jahr später Insolvenzen geben, denn das Kerngeschäft ist der Sommer. Die Umsätze in den Sommermonaten dienen den kargen Monaten im Winter/Frühjahr. Wenn also dieser Sommerumsatz ausbleibt oder dünn ausfällt, sind gesunde Unternehmen im Winter pleite.
- Der Tourismus in Deutschland lebt von der Vielfalt im Gastgewerbe. Wenn ein Drittel der Betriebe aufgeben muss, verliert das Tourismusziel Deutschland an Attraktivität. Alle Betriebe mit mehr als zehn Mitarbeitern, die ordentlich anmelden, sind die Dummen.
- Die Politik möge sich etwas detaillierter mit unserer Branche befassen.
- Handeln Sie schnell!

Auswertung der Umfrage vom 24. April 2020




# Berlin freut sich wieder auf seine Gäste

Starke Umsatzeinbußen für die Berliner Tourismusbranche  
in den vergangenen Monaten

**O** b Restaurant, Hotel oder Stadtführer: Die Auswirkungen der Corona-Pandemie und der damit verbundenen Einschränkungen auf die Berliner Tourismusbranche waren bisher immens. Eine Studie des DWIF, die *visitBerlin* beauftragt hat, belegt dies in deutlichen Zahlen. Allein die Ausfälle in den Monaten März, April und Mai kosteten den Berlin-Tourismus rund 2,8 Milliarden Euro. Das sind wöchentliche Umsatzeinbußen von rund 240 Millionen Euro für die Branche. Diese Verluste treffen eine sehr heterogene Branche, die gleichzeitig der wichtigste Wirtschaftsfaktor der Stadt ist. Mit den Lockerungen für die Hotellerie ist Reisen ab 25. Mai wieder möglich und Berlin kann als größter Gastgeber des Landes wieder Gäste empfangen. Die Gesundheit und Sicherheit aller steht beim vorsichtigen Öffnen der Stadt an erster Stelle.

## *visitBerlin* übernimmt zeitweise neue Aufgaben

Von der Marketingagentur zur Unterstützungsplattform: Um den betroffenen Unternehmen so gut wie möglich weiterhelfen zu können, bietet *visitBerlin* seit Beginn der Krise telefonische Informationen an. Gemeinsam mit der IBB und Berlin Partner informiert *visitBerlin* über mögliche Hilfeleistungen, Fördermöglichkeiten. Die Kollegen\*innen recherchieren Regelungen, gehen mit den Anrufern Checklisten durch – und manchmal hören sie auch einfach nur zu. Umfangreiche Informationen finden sich auch auf der Webseite

 [about.visitBerlin.de](https://about.visitBerlin.de)

*Blick auf den Potsdamer Platz*

## #FromBerlinwithLove

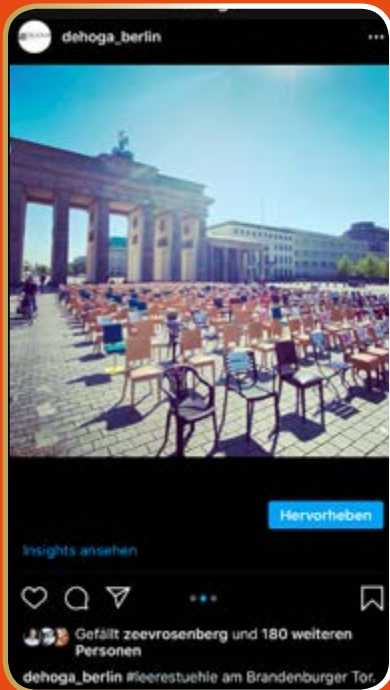
Auch wenn es derzeit nicht möglich ist, nach Berlin zu reisen: Weltweit gibt es Berlin-Fans, die sich darauf freuen, wenn sie wieder in die deutsche Hauptstadt kommen können. Das wird besonders in den sozialen Netzwerken auf den Berliner Fanpages sichtbar. Deshalb hat *visitBerlin* bereits Anfang April die Kampagne #FromBerlinwithLove ins Leben gerufen. Auf Facebook, Twitter und Instagram sendet *visitBerlin* täglich positive Nachrichten, informiert über Öffnungszeiten und hält die Sehnsucht nach Berlin wach.

Mit einer neuen Kampagne will *visitBerlin* in den nächsten Wochen Berliner für die Angebote der eigenen Stadt begeistern; im nächsten Schritt soll um Gäste aus Deutschland geworben werden.





# #socialmedia



#leerestuehle – deutschlandweite Aktion



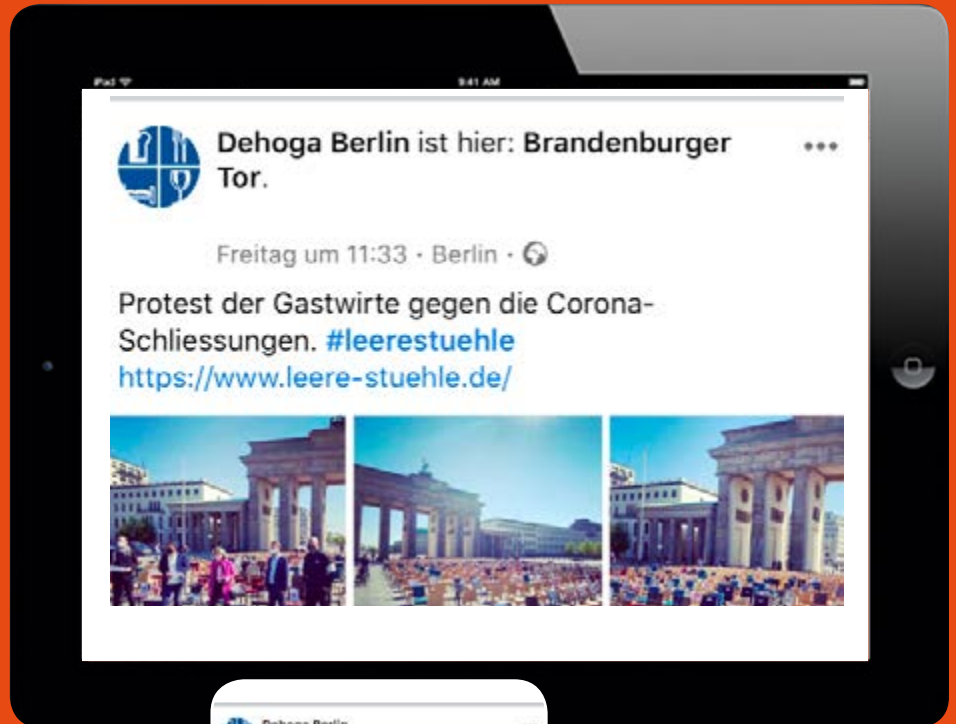
Gemeinsam Einstehen für die Branche – rbb Abendschau



#berlinliefert – Abhol- und Lieferservice in Berlin



Ostern mal anders 😊



DEHOGA  
BERLIN

dehoga\_berlin – werde Follower!

# Treffen Sie sich virtuell und beschreiten Sie neue Wege

Aktuelle Herausforderungen für Veranstaltungen,  
Meetings, Konferenzen, Hauptversammlungen uvm.



Events können im Moment nicht so stattfinden, wie wir es bisher gewohnt sind. Virtuelle Möglichkeiten werden für Umdenker immer interessanter. Unter „virtuellem Raum“ versteht man eine Ansammlung von relevanten Informationen zu bestimmten Themen inkl. parallel laufenden Live-oder onDemand-Panels, Prospekten, weiterführenden Links, Partner- Präsenzen, Teilnehmer-Profilen uvm. – und das alles digital an einem Device. Unser Produkt „virtuelle Konferenz-App“ kann all dies abbilden.

Man sollte beginnen die Situation als Chance zu sehen und überfällige Trends (Stichwort digitale Transformation) nun umzusetzen. Der App-Trend für Events bietet da einen Riesenvorteil! Die Technologie ist bereits vorhanden und Vorhaben sind zügig umsetzbar. Ob Meet-up oder Konferenz, ob Tagung, Hausmesse oder Jahreshauptversammlung mit Abstimmung – die virtuelle Umsetzung ist nachhaltig, weniger kostenintensiv und das Event bleibt dauerhaft „erhalten“ und Interessierte können auch im Nachgang einen Einblick gewinnen, wenn der Veranstalter dies vorsieht.

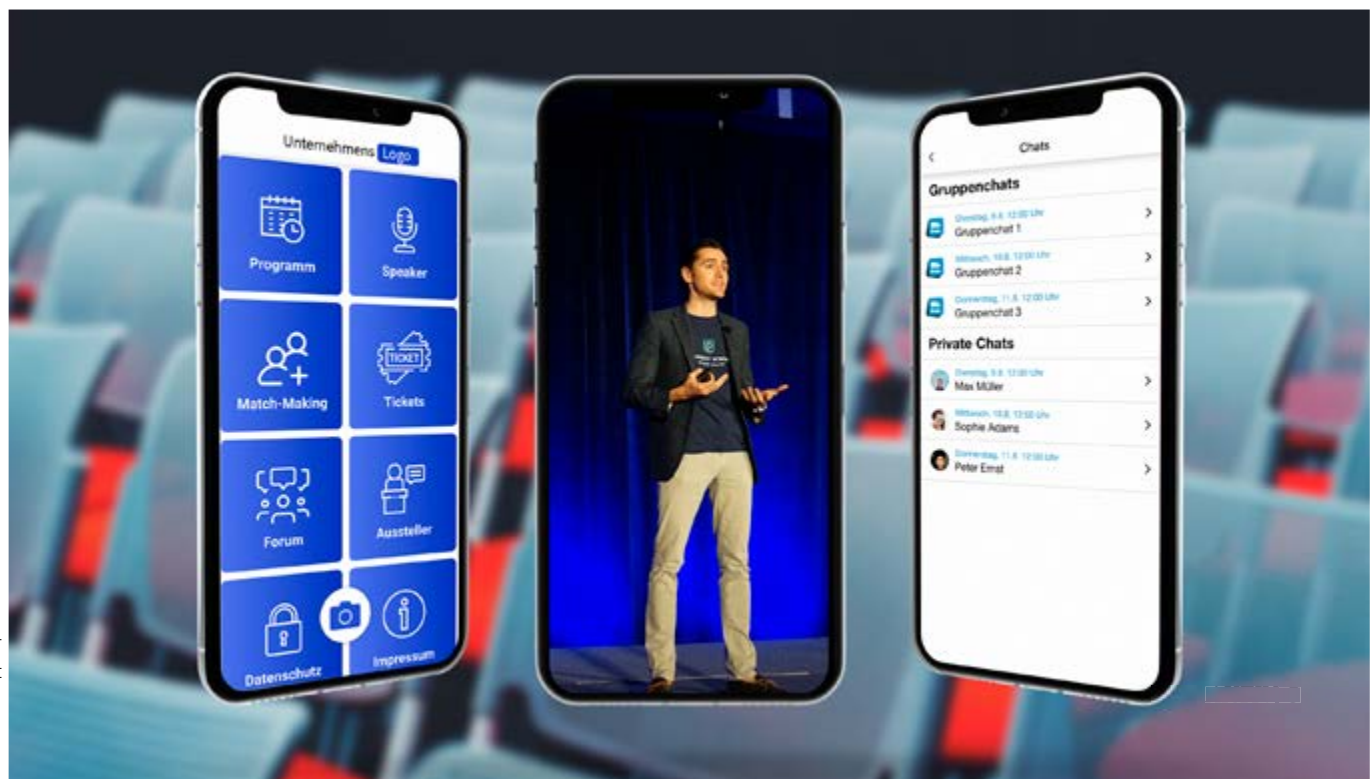
Der Wunsch nach Vernetzung und Interaktion, der nicht face-to-face möglich ist, kann mit unserer „virtuelle Konferenz-App“ als digitaler Handshake super abgebildet wer-

den. Wie es bei den Teilnehmern überkommt, hängt vielfach von der „Choreografie“ des Events ab. Ein Speaker kann bspw. auffordern, den Rahmen einer kleinen Kaffeepause zu nutzen um sich mit Teilnehmern über das Profile- und Matchmaking-Tool in der App zu vernetzen und sich auszutauschen – bestenfalls zu einem vorgegebenen Thema oder in einer vorher festgelegten Gruppenkonstellation. Die Teilnehmer können dabei eine kleine Süßigkeit genießen, die sie vor der Veranstaltung postalisch erhalten haben. Parallel bietet das Umfrage- und Feedback-Tool eine fundierte Grundlage schnell, effizient und spontan auf Ideen einzugehen.

## *Jeder Fortschritt geschieht außerhalb der Comfort-Zone*

Grundlegende Funktionen zur Informationsbereitstellung und Organisation sind in der CI-konformen App selbstredend vorhanden und vielfältig anpassbar. Das Medium an sich ist flexibel: ob Handy, iPad oder per AppleTV bzw. ChromeCast streambar auf den Flatscreen im Besprechungsraum oder das heimische Wohnzimmer. Den Möglichkeiten sind also kaum Grenzen gesetzt.

Mehr Infos unter  
[www.virtuelle-konferenz.app](http://www.virtuelle-konferenz.app) oder  
[www.app-squared.com](http://www.app-squared.com)





# GEYER EDELSTAHL bietet Ständer für Desinfektionsmittelspender

Auch in einer noch nie da gewesen Krise, wie wir sie aktuell erleben, stehen wir Ihnen als Partner des DEHOGA Berlin zur Seite.

**W**ir sind ein mittelständisches Berliner Unternehmen mit Tradition seit 1947. Unser Fokus liegt in der Edelstahlverarbeitung mit verschiedenen und vielfältigen Sonderanfertigungen. Die Nachfrage nach Hygieneartikeln steigt und viele Unternehmer fragen sich, wie sie ihren Betrieb nach den vorgegebenen Richtlinien und Standards wieder eröffnen können. Denn es wird auch nach der Krise ein Thema bleiben.

## Ständer für Desinfektionsmittelspender

- komplett aus Edelstahl
- stabile Ausführung
- höhenverstellbare gummierte Füße
- mit Informationsfläche für Bedienungsanleitung / Allergiehinweise

**Bei Anlieferung eines von Ihnen verwendeten Desinfektionsmittelspender passen wir die Ständer auf Ihre Spender individuell für Sie an.**

- Kurzfristig lieferbar, ggf. am gleichen Tag
- Lieferung ohne Desinfektionsmittelspender

Es gelten unsere Zahlungs- und Lieferbedingungen.

Zahlungsweise: Bei Abholung

Die Lieferung von Desinfektionsmittelspendern ist in Kürze auch möglich.

## Handdesinfektionsmittel PSM Desinfekt

Literabnahme	1l-Flasche in €	5l-Kanister Preis je l in €
1-19	17,00	16,00
ab 20	16,00	15,00
ab 50	15,00	14,00
ab 100	14,00	13,00

Hautdesinfektionsmittel (N-89190) begrenzt virocid nach WHO  
Preise netto, zzgl. 19 % MwSt.



Sie als DEHOGA Berlin-Mitglied erhalten 10% Rabatt.



Das Angebot ist vorerst bis zum 30. Juni 2020 befristet

### Model: R-DS

Stabile Rohr-Bodenblechkonstruktion mit individuell einstellbaren gummierten Füßen auch für unebene Böden geeignet.

Für die Bedienungsanleitung/Allergiehinweise wurde eine Fläche oberhalb des Spenders vorgesehen.

Ausführung komplett in pflegeleichtem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, Oberfläche geschliffen in Korn 240

1 Stück	168,- €
5 Stück	162,- €/Stück
10 Stück	158,- €/Stück

Zzgl. 19% MwSt., ab Werk, ohne Verpackung

### Model: B-DS

Stabile Blechkonstruktion mit individuell einstellbaren gummierten Füßen auch für unebene Böden geeignet.

Für die Bedienungsanleitung/Allergiehinweise wurde eine Fläche oberhalb des Spenders vorgesehen.

Ausführung komplett in pflegeleichtem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, Oberfläche geschliffen in Korn 240

1 Stück	178,- €
5 Stück	172,- €/Stück
10 Stück	168,- €/Stück

Zzgl. 19% MwSt., ab Werk, ohne Verpackung



# Ihr Leitfaden für ein Cloud-PMS

Warum die Umstellung in die Cloud für Hoteliers von heute kein Problem ist

**D**ie Hotellerie hat schon viele Stürme überstanden, aber keinen wie die jüngste COVID-19-Pandemie. Viele Hoteliers nutzen diese Ausfallzeit, um ihre Geschäftsstruktur zu überdenken und diese an die verheerenden Auswirkungen der Pandemie anzupassen. Es ist jedoch auch wichtig, Ihr Property Management System (PMS) und seine Leistung während dieser unvorhersehbaren Zeit der Distanzierung und des Modells „Home Office“ zu überprüfen. Konnten Sie außerhalb Ihres Hotels auf Ihr PMS zugreifen? Kann Ihr Team bei Bedarf remote arbeiten? Wie geht Ihr System mit den riesigen Mengen an Buchungsstornierungen um? Ermöglicht Ihr PMS Ihnen, Umsatzberichte einfach und genau anzuzeigen? Und was am wichtigsten ist: Ermöglicht es Ihnen, direkt mit Ihren Gästen zu kommunizieren?


In der aktuellen Zeit werden Hoteliers, die ihre Technologie auf Servern vor Ort ausführen, unter den Einschränkungen und Frustrationen solcher Legacy-Systeme leiden. Insbesondere für Hoteliers, die jetzt nach neuen Systemen suchen, mit denen sich ihr Geschäft schnell, effizient und stabil erholen kann, ist ein Cloud-PMS die richtige Wahl.

*Die Vorteile eines Cloud-PMS zu verstehen, ist der erste Schritt in die Zukunft für Ihr Hotel.*

## Was kann ein Cloud-PMS?

Ein Cloud-PMS ist eine bewährte Methode zur Steigerung der Produktivität, Effizienz und Kostensoptimierung. Die Cloud bietet Ihrem Unternehmen enorme Vorteile, wie zum Beispiel:

- Zugänglichkeit und Flexibilität für einen sicheren Zugriff auf Ihr System von überall und auf jedem Gerät
- Mehr Zeit für Ihre Gäste durch Zentralisierung, Standardisierungen und Automatisierung alltäglicher Aufgaben
- Skalierbarkeit durch zentralisierte und integrierte Cloud-Vorgänge
- Zugriff auf Echtzeitdaten auf Knopfdruck mit benutzerfreundlichen Dashboards, Berichten und Analysen
- Kontinuierlich Fernaktualisierung bedeutet, dass Sie immer die beste, optimierte Technologie verwenden
- Ein Plus ist auch, dass ein Abonnementmodell Ihre Gebühren über die Vertragsdauer verteilt und Ihnen dadurch hilft, Ihre Cashflow-Position zu verbessern

 [www.guestline.com/de](http://www.guestline.com/de)



# Unterstützung in Krisenzeiten

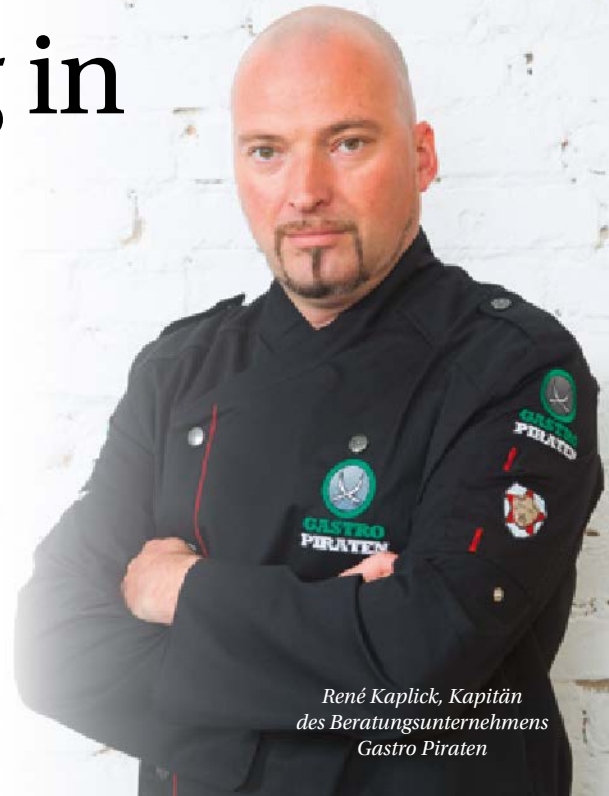
**W**as tun in der Krise? Fast allen Gastronomen und Hoteliers geht es nahezu gleich in der aktuellen Situation. Einige Unternehmen versuchen über den Außer-Haus-Verkauf zumindest einen Teil der fixen Betriebskosten zu erwirtschaften. Viele andere Unternehmen haben die Geschäfte eingestellt, die Mitarbeiter\*innen in Kurzarbeit geschickt und bereiten sich auf das „Wiederhochfahren“ vor, welches seit dem 15. Mai möglich ist.

Bei einigen macht sich Zuversicht breit, dass bei anlaufendem Geschäft der entstandene Schaden in Grenzen gehalten werden kann. Wieder andere blickten skeptisch auf den Tag der Wiedereröffnung, da im Vorfeld Waren vorfinanziert werden müssen und dann auch erstmal die Gäste wieder zahlreich erscheinen sollten. Die Liquiditätssituation ist in jedem Fall bei allen Unternehmen, egal ob Gastronomie oder Hotellerie, durch die vergangenen Monate belastet worden.

Doch was bedeutet dieser Umstand für die Zeit nach Corona? Diese Frage sollten sich wirklich alle Unternehmen spätestens jetzt in der ruhigen Zeit stellen! Denn, wenn nicht jetzt, wann dann? Aktuell haben viele Unternehmer\*innen so viel Zeit wie schon lange nicht mehr, um sich Gedanken um die weitere Zukunft des Unternehmens zu machen. Wie gehe ich mit einer solchen Situation um, sollte sie erneut eintreten? Das JETZT ist entscheidend.

Wir als Gastro Piraten empfehlen daher dringend, das Unternehmen einmal einer tiefen Analyse zu unterziehen, bevor weitere Schritte geplant werden, wie nach der Krise weiter verfahren werden sollte. Hierzu stellen wir den BWA-Check (Betriebswirtschaftliche Auswertung) zur Verfügung, der aufzeigt, welche Schwachstellen das Unternehmen schon vor der Krise hatte und wie hilfreich ein Kreditantrag beispielsweise bei der KfW wirklich ist.

Wir stellen vermehrt am Markt fest, dass viele Unternehmen die Krise unbewusst nutzen und über Corona-Soforthilfen das Unternehmen mit Liquidität versorgen, damit es für einen kurzen Zeitraum liquide und überlebensfähig bleibt. In ein paar Wochen richtet sich dann der Fokus auf ein KfW-Darlehen, welches in der aktuellen Situation deutlich leichter zu bekommen ist, als es vorher der Fall war. Doch hier ist auch Vorsicht geboten. Aus Sicht der



*René Kaplick, Kapitän  
des Beratungsunternehmens  
Gastro Piraten*

© Gastro Piraten

Mitgliedern des DEHOGA Berlin bieten die Gastro Piraten eine kostenlose telefonische Erstberatung:


Tel. 030. 20459787

**GASTRO  
PIRATEN**



Gastro Piraten muss dieser Weg zwingend vorher hinterfragt werden, denn viele Unternehmen befanden sich auch vor der Krise in einer schwierigen Situation und wiesen eventuell sogar ein negatives Eigenkapital in ihrer Bilanz aus. Im Rahmen der Eilverfahren werden viele Darlehen durch die 100prozentige Haftungsübernahme durch den Bund fast selbstverständlich ausbezahlt.

Doch was bedeutet das für meine Haftung? Der Unternehmer muss in jedem Fall versichern, dass sein Unternehmen vor der Krise nicht zu den „Unternehmen in Schwierigkeiten“ zählte. Allerdings können das nur die wenigsten Unternehmer beantworten. Und genau aus diesem Grund ist es unbedingt notwendig, jetzt zu handeln und das Unternehmen zu analysieren. Nutzen Sie gern das Beratungsangebot und in diesem Zusammenhang das Tool „BWA-Check“ der Gastro Piraten, um in der aktuellen Situation keine falschen Entscheidungen zu treffen.

 [www.gastro-piraten.de](http://www.gastro-piraten.de)

## Gastronomen setzen ein Zeichen am „Brandenburger Tor“ und „An der alten Försterei“



Mit dem Aufstellen leerer Stühle am Brandenburger Tor und „An der alten Försterei“ machten Gastronomen\*innen auf ihre prekäre Lage während der Corona-Krise aufmerksam. In insgesamt 80 Städten hat sich die Branche an der Aktion beteiligt. Das Gastgewerbe ist vom Stillstand während der Corona-Krise besonders hart getroffen. Restaurants und Cafés sehen Licht am Ende des Tunnels, denn seit dem 15. Mai dürfen sie wieder öffnen.

[www.leere-stuehle.de](http://www.leere-stuehle.de)

## QUIN Investment meldet sich aus dem Homeoffice

Die beiden Geschäftsführer des Hotelimmobilienmaklers QUIN Investment, Jebo Samuels und Stephan Brüning rufen in Ihrem Video aus dem Corona-Home-Office zu nachhaltigeren Geschäftsbeziehungen und -modellen auf. Ihre Kunden unterstützen Sie auch in der Krise rund um die Themen Hotelverkauf, Hotelverpachtung oder beim Verkauf des Hotelbetriebes. Wer Fragen hat, einen konkreten Verkauf oder eine Verpachtung anstrebt, kann sich gern an die Experten von QUIN Investment wenden.

[quininvestment.com/hotelverkauf-und-verpachtung-in-zeiten-von-corona/](http://quininvestment.com/hotelverkauf-und-verpachtung-in-zeiten-von-corona/)



## Dr. Christian Göke verlässt die Messe Berlin

Anlässlich seines 20-jährigen Firmenjubiläums hat der Vorsitzende der Geschäftsführung der Messe Berlin GmbH, Herr Dr. Christian Göke, den Aufsichtsratsvorsitzenden, Herr Wolf-Dieter Wolf, über seinen Wunsch informiert, das Dienstverhältnis vorzeitig zu beenden. Herr Dr. Göke wird das Unternehmen bis zum Ende 2020 führen und so einen geregelten Übergang sicherstellen. Seit April 2000 war Göke im Unternehmen.

[www.messe-berlin.de](http://www.messe-berlin.de)

## Frank Rücker ist neuer General Manager im Hotel Berlin, Berlin

Der 49-Jährige blickt auf 15 Jahre Erfahrung im Hotelmanagement zurück, in denen er 12 Jahre in führenden Positionen tätig war. Zuletzt leitete er das Radisson Blu Hotel Bremen, welches ebenso wie Hotel Berlin, Berlin zur Pandox-Gruppe gehört. Der gebürtige Brandenburger löst Jan-Patrick Krüger ab, der seit 2013 General Manager im Hotel Berlin, Berlin und seit 2018 zusätzlich Regionaldirektor und Geschäftsführer der Pandox AB ist. Mit Frank Rücker als General Manager kann sich Krüger nun um das operative Geschäft der schwedischen Pandox Gruppe in Deutschland kümmern. Die Übergabe wird nach den Sommerferien stattfinden und die Suche nach einem Nachfolger für das Radisson Blu Hotel in Bremen hat bereits begonnen.

[www.hotel-berlin.de](http://www.hotel-berlin.de)

## Berlin Food Week präsentiert „Das größte Kochbuch der Welt“ in der Hauptstadt

250 Plakate in ganz Berlin über „das größte Kochbuch der Welt“. Köche haben dazu Rezepte und Fotos geliefert. Die großen Werbeflächen – digital und analog – sind im ganzen Stadtgebiet verteilt und können einfach abfotografiert werden. So kommt Gastro-Feeling in heimische Küchen – solange bis für die Restaurants wieder ein normaler Betrieb möglich ist. Zudem wird damit Aufmerksamkeit geschaffen für die Situation von Restaurants in Zeiten von Corona, die auch nach den Lockerungen ab dem 15. Mai herausfordernd bleibt.

[www.berlinfoodweek.de/kochbuch](http://www.berlinfoodweek.de/kochbuch)





## An den Wochenenden wird die Horváth-Terrasse ab 1. Mai zum Marktplatz

Sebastian Frank, Inhaber und Küchenchef des Restaurants Horváth, eröffnet in Kreuzberg gemeinsam mit seinem Team seinen ersten Schmankerl-Markt mit österreichischen Spezialitäten. Die Terrasse des Restaurants am Paul-Lincke-Ufer ist vom 1. bis 3. Mai und dann jedes Wochenende von Freitag bis Sonntag von 12 bis 18 Uhr zum Marktplatz mit Köstlichkeiten aus dem Horváth und der Heimat des Österreichers.

Das Angebot reicht von Gebäck auf die Hand über Eingewecktes bis zum Sonntagsbraten. Das sind Lángos in der Tüte (5 Stück/5€), Leberkas-Semmel, Schnitzsemmel oder Blunzenbrötchen u. v. m.

Den Schmankerl Markt finden Sie auf der Horváth-Terrasse am Paul-Lincke-Ufer 44a und bei schlechtem Wetter können die Gäste die wechselnden Schmankerln im Restaurant kaufen.

[www.restaurant-horvath.de](http://www.restaurant-horvath.de)

## Kurzarbeitergeld für Auszubildende

Der DEHOGA Berlin steht mit der IHK Berlin, dem OSZ-Gastgewerbe und den Sozialpartnern in regelmäßigem Austausch zum Thema Ausbildung. Auch das Kurzarbeitergeld für Auszubildende spielt hierbei eine Rolle. Die IHK Berlin hat hierzu ein Merkblatt erstellt, das die aktuelle Einschätzung zum KUG für Auszubildende widerspiegelt und bei Bedarf aktualisiert wird (Stand 24. April 2020).

Sofern Sie Kurzarbeitergeld für Auszubildende beantragen und es Rückfragen Ihres Beraters beim zuständigen Arbeitgeberservice gibt, empfehlen wir auf das Merkblatt der IHK Berlin zu verweisen.

Das Merkblatt finden Sie auf

[www.dehoga-berlin.de](http://www.dehoga-berlin.de)

unter „Update Corona-Virus“

→ Merkblätter und Checklisten

→ Kurzarbeitergeld Auszubildende – IHK Berlin“

# clever LESEN

[www.medien-palette.de](http://www.medien-palette.de)



- kein Abo und keine Vertragsbindung
- große Auswahl aus über 400 Zeitschriften
- garantierte Zeit- und Kostenersparnis
- kostenloser Zustell- und Abholservice
- umweltgerechtes Altpapier-Recycling

**Zeitschriften mieten statt kaufen –  
schont die Umwelt und den Geldbeutel**

**B Brabandt**  
MEDIEN-PALETTE LESEZIRKEL

Tel. 0800-633 43 67

[www.medien-palette.de](http://www.medien-palette.de)

[info@medien-palette.de](mailto:info@medien-palette.de)

WhatsApp: ☎ 0171-300 86 44

Facebook/Instagram:   ihr.lesezirkel

## Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- a&o hostel and hotel Berlin Mitte
- Am Wasser
- Blue Label
- Bob&Thoms
- Café Petit Pâté
- CapRivi
- Caupona Betriebsverpflegungs GmbH
- Chez Belmondo
- Coffee & Deli
- Deluxe Gastro & Events UG
- Down Town Garage Diner
- EASY Lodges Berlin
- Lausebengel
- Mama Mani
- Meierei
- Orlando Berlin
- PHO – Noodlebar
- Pincho Nation Berlin
- Remise No 1
- Restaurant Berlinchen
- Restaurant Furusato
- Restaurant Le Canard
- Restaurant Siena
- Ristorante Stella del Köp
- Trattoria Paparazzi
- VEG'D – Vegan Kitchen
- Weinmichel
- Xenia Gastronomie Gm
- Zacharias Coffee
- Zum starken August

## ► Betriebsjubiläen im Juni

Zum Schusterjungen 5 Jahre ■ Cavallino Rosso 15 Jahre ■ Courtyard by Marriott Berlin Mitte 15 Jahre ■ Grimm's Potsdamer Platz 5 Jahre ■ Hotel Vivaldi Berlin 5 Jahre ■ Myer's Hotel Berlin 20 Jahre ■ NH Collection Berlin Mitte am Checkpoint Charly 20 Jahre ■ Restaurant La Cocotte 20 Jahre ■ Subway 15 Jahre ■ aca-ma Kreuzberg 5 Jahre ■ ibis Styles Berlin an der Oper 15 Jahre

## ► Mitgliedschaftsjubiläen im Juni

Zum Schusterjungen 5 Jahre ■ 40seconds Service GmbH 15 Jahre ■ BowlHouse Berlin 10 Jahre ■ Call a Pizza Hohenschönhausen 10 Jahre ■ Cavallino Rosso 15 Jahre ■ Derag Livinghotel Henriette 20 Jahre ■ Hotel Hansablick 25 Jahre ■ Ivbergs Hotel Berlin Messe 10 Jahre ■ JUNGBLUTH Restaurant 5 Jahre ■ Molinari & Ko 10 Jahre ■ Novotel Berlin Am Tiergarten 15 Jahre ■ ibis Styles Berlin an der Oper 15 Jahre

Montag, 11. Mai 2020

DEHOGA Berlin Vollversammlung

Montag, 25. Mai 2020

Gastro Business Club

Montag, 17. August 2020

Sommerfest im Tipi am Kanzleramt

**ABGESAGT**

# Arbeitsschutz in Zeiten von Corona und danach

Das Bundesministerium für Arbeit hat einen neuen Arbeitsschutzstandard veröffentlicht, der sich speziell mit Hygienevorschriften am Arbeitsplatz in Zeiten von Corona beschäftigt. Die Vorschriften sind seit dem 16. April 2020 einzuhalten. Die Berufsgenossenschaft BGN hat nun einen Leitfaden für Gastronomen und Hoteliers veröffentlicht, damit die Betriebe des Gastgewerbes die neuen Standards leicht umsetzen können.



© DEHOGA Berlin

*Der Autor,  
René Kienker,  
ist Justiziar  
im DEHOGA Berlin  
und steht für Fragen  
gerne zur Verfügung.  
Tel. 030. 31804819*

Der vollständige Leitfaden nebst Pandemieplan kann auf der Webseite des DEHOGA Berlin unter „Mein DEHOGA“ – Beurteilung der Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe, Stand: 22. April 2020“ abgerufen werden.

Wir haben dort auch Hinweise hinterlegt, welche Schritte Hotels und Gastronomiebetriebe beim „Wiederhochfahren“ berücksichtigen sollten, wenngleich wir heute (30. April 2020) noch nicht wissen, wann und wie die Betriebe wieder vollständig öffnen können.

## Hinweis in eigener Sache:

Bitte informieren Sie sich regelmäßig auf unserer Webseite über eventuelle Änderungen, da sich die Sach- und Rechtslage kurzfristig ändern kann:

 [www.dehoga-berlin.de](http://www.dehoga-berlin.de)

## Im Wesentlichen gelten folgende Regelungen:

- Bei allen betrieblichen Abläufen ist ein Mindestabstand gegenüber Gästen und Beschäftigten von 1,50 m einzuhalten (z.B. Küche, Theke, Service, Empfang, Sanitär- und Pausenräume); ein direkter Handkontakt ist zu vermeiden.
- Kann der Mindestabstand nicht gewährleistet werden, sind räumliche Abtrennungen vorzunehmen, z.B. Plexiglas an Bestell- und Verkaufstheken oder im Kassen- und Rezeptionsbereich
- Wenn die Abtrennungen aus betriebstechnischen Gründen nicht umgesetzt werden können, ist ein Mund- und Nasenschutz zu tragen. Das gilt besonders, wenn zwei Personen eng zusammenarbeiten. Über die richtige Verwendung sind die Beschäftigten zu belehren. Das Tragen eines Mund- und Nasenschutzes ist für Servicepersonal in Restaurants, Gaststätten vorgeschrieben. Dies gilt auch für Hotelrestaurants und Frühstücksräume in Hotels.
- Die Beschäftigten sind über allgemeine Hygienemaßnahmen zu unterweisen (richtiges Händewaschen, Hautpflege, Händedesinfektion; Nies- und Hust-Etikette. Der Arbeitgeber hat entsprechende Waschgelegenheiten zur Verfügung zu stellen.
- Regelmäßige Reinigung und Lüftung der Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume
- Personenbezogene Verwendung von Werkzeugen (Messer, Schneidbretter). Falls eine personenbezogene Verwendung nicht möglich ist, sind die Oberflächen nach der Nutzung zu reinigen. Einweghandschuhe können eine Alternative sein.
- Regelmäßige, fachgerechte Reinigung der Arbeitskleidung; Trennung von Alltags- und Arbeitskleidung
- Arbeitnehmer sollen nicht krank zur Arbeit kommen. Der Wiederantritt zur Arbeit ist erst nach ärztlicher Klärung zulässig. Der Zutritt von Betriebsfremden auf das Firmengelände soll soweit wie möglich beschränkt werden
- Betriebe müssen einen Pandemieplan aufstellen, um Verdachtsfälle abzuklären und Kontaktpersonen zu ermitteln. Muster sind auf der Webseite des DEHOGA Berlin hinterlegt.





# FAQs zur Eindämmungsverordnung vom 7. Mai 2020

Alle Fragen, die bei uns bisher eingegangen sind, haben wir an die Senatsverwaltung weitergeleitet. Erste Antworten finden Sie folgend. Die Liste wird regelmäßig angepasst.

Bei weiteren Fragen und Anregungen zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren:

per Mail [info@dehoga-berlin.de](mailto:info@dehoga-berlin.de) oder über unseren *WhatsApp-Kanal* 0176. 52087736.

Bitte beachten Sie den Änderungsvorbehalt aufgrund von kurzfristigen Aktualisierungen.



## Fragen und Antworten

### Abstandsregelungen

#### Max. Personenanzahl

- 1. Welche Höchstgrenze darf es bei der Personenanzahl geben?**  
Eine absolute Personenhöchstgrenze gibt es gemäß Verordnung nicht. Diese ergibt sich aus der Größe und Bauart des Betriebes, sobald dieser die Tische so gestellt hat, dass zwischen den Tischen einschließlich Bestuhlung ein Mindestabstand von 1,5 Metern eingehalten werden kann. Insbesondere findet § 4 Abs. 3 mit einer Höchstpersonenzahl für Veranstaltungen in geschlossenen Räumen von bis zu 50 Teilnehmenden, keine Anwendung. Auch aus den Vorgaben des § 3 Abs. 1 ergeben sich keine zahlenmäßigen Grenzen für die zulässige Personenzahl pro Tisch.
- 2. Was ist bei der Gesamtbelegung/Auslastung abgesehen von Hygiene- und Abstandsregeln zu beachten? Siehe Frage 1**
- 3. Wenn sich zwei Familien aus zwei Hausständen bei uns treffen, wie hoch darf die Anzahl sein (sprich zwei 8-köpfige Familien treffen sich bei uns; wären 16 Personen an einem Platz)?**  
Eine zahlenmäßige Begrenzung zulässiger Personenzahlen z. B. eines Haushaltes besteht nicht.

### Messung/Trennvorrichtungen

- 4. Der 1,5 m Abstand an einem Tisch gilt nicht für Personen aus einem Haushalt. Nur zwischen Personen aus verschiedenen Haushalten?**  
Gem. § 3 Abs. 1 Satz 2 VO ist zu den weiteren haushaltsfremden Personen der Mindestabstand von 1,5 Metern einzuhalten, soweit die Umstände dies zulassen.
- 5. Wie berechnen sich die 1,5 m ab Tischkante?**  
Es gilt die Regelung des § 6 Abs. 2: Zwischen den Tischen einschließlich Bestuhlung ist ein Mindestabstand von 1,5 Metern einzuhalten. D. h. wo keine Stühle stehen, gilt Tischkante zu Tischkante. An den bestuhelten Tischseiten ist ab besetzter Stuhllehne zu messen.
- 6. Sofern ein Mindestabstand aus baulichen Gründen oder aufgrund einer zu geringen Fläche nicht möglich ist, wäre es dann erlaubt, die Tische durch eine Trennvorrichtung ähnlich wie in der BGN Empfehlung zu nutzen? Laut Senatsverwaltung ist dies nicht gestattet.**

### Service

- 7. Teller dürfen nicht am Tisch vor den Gast gestellt, sondern müssen entweder vom Gast von einem hingehaltenen Tablett oder einem freien Nachbarstisch abgeholt werden!?**  
Speisen können durch das Servicepersonal direkt zum





**SELGROS**

**cash & carry**

www.selgros.de

# HIER KAUFEN **PROFIS & GENIESSER**

**SELGROS Cash & Carry**  
Berlin-Lichtenberg  
Rhinstraße 141  
10315 Berlin-Lichtenberg  
Tel.: 030 54781-0  
Fax: 030 54781-199

**Unsere Öffnungszeiten:**  
Mo. – Fr. 6 – 22 Uhr  
Sa. 6 – 20 Uhr



Komm' vorbei und hole Dir gegen Vorlage dieses Coupons Deine Genießerkarte und sichere Dir 6% Rabatt\*.

\*Rabatt gilt auf wechselnde Warengruppen, ausgenommen Werbeware. Abzug auf der Rechnung.



Tisch des Gastes serviert werden. Hier wird auf die Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung beim Bestell- und Bedienvorgang verwiesen.

### Personenerfassung

#### Aufnahme der Daten

#### 8. Müssen die Personalien von Laufkundschaft/ Stammgästen, die vorab nicht reservierten, spontan aufgenommen werden?

Gem. § 6 Abs. 6 werden Gastronomiebetrieben Reservierungssysteme oder andere geeignete Verfahren mit Informationen zur Kontaktnachverfolgung (z. B. Gästelisten, Reservierungslisten) lediglich dringlich empfohlen.

#### 9. Gastronomiebetrieben werden Reservierungssysteme oder andere geeignete Verfahren mit Informationen zur Kontaktnachverfolgung dringlich empfohlen.

a) Freiwillig und analog, bspw. hinterläßt jeder belegte Tisch eine E-mailadresse oder Telefonnummer zur Kontaktaufnahme, trägt sich also in eine Liste ein?

b) wie werden die Datenschutzbelange berücksichtigt? Gem. § 6 Abs. 6 wird lediglich dringend empfohlen.

Die im Rahmen von Reservierungssystemen oder anderen Verfahren mit Informationen zur Kontaktnachverfolgung (z. B. Gästelisten, Reservierungslisten) erhobenen Daten sind sicher verschlossen aufzubewahren. Sie dienen ausschließlich der Nachverfolgung von Infektionsketten und dürfen nur Personen zugänglich gemacht werden, die mit der Nachverfolgung von Infektionsketten beauftragt sind.

#### Welche Daten?

#### 10. Benötigen wir von jedem Gast die Personalien (welche bzw. was reicht aus). Muss die Zeit des Restaurantbesuchs erfasst werden?

Gem. § 6 Abs. 6 werden Gastronomiebetrieben Reservierungssysteme oder andere geeignete Verfahren mit Informationen zur Kontaktnachverfolgung (z. B. Gästelisten, Reservierungslisten) lediglich dringlich empfohlen. Es empfiehlt sich, dann auch die Zeit des Restaurantbesuchs zu erfassen.

#### 11. Müssen Hotels, die nur Frühstück für Hotelgäste anbieten, die Daten der Gäste aufnehmen und Tischnummer vermerken? Oder reicht es aus, dass man den Hotelmeldeschein bzw. Reservierungsunterlagen hat und sich daraus die Kontaktdaten der Gäste ergeben?

Gem. § 6 Abs. 6 werden Gastronomiebetrieben Reservierungssysteme oder andere geeignete Verfahren mit Informationen zur Kontaktnachverfolgung (z. B. Gäste-

listen, Reservierungslisten) lediglich dringlich empfohlen. Der Hotelmeldeschein bzw. die Reservierungsunterlagen wären in diesem Falle ausreichend zur Kontaktnachverfolgung.

#### Babys

#### 12. Müssen von Babys im Kinderwagen ebenfalls die Daten aufgenommen werden?

Gem. § 6 Abs. 6 werden Gastronomiebetrieben Reservierungssysteme oder andere geeignete Verfahren mit Informationen zur Kontaktnachverfolgung (z. B. Gästelisten, Reservierungslisten) lediglich dringlich empfohlen. Es empfiehlt sich, dann auch die Zeit des Restaurantbesuchs zu erfassen.

Bei Babys und Kleinkindern genügt die Aufnahme von Daten zur Kontaktnachverfolgung der begleitenden Aufsichtsperson.

#### Reservierung

#### 13. Müssen alle Gäste reservieren? Reicht es ggf. bei Walk-In Gästen die Daten am Eingang zu erfassen? (Zutrittskontrolle und Abstandsregeln)

Beides (Reservierung und Walk-In Gäste) ist möglich. Warteschlangen sind nach § 2 Abs. 1 zu vermeiden, daher hat der Betreiber selbst zu steuern und zu regulieren, wie im Einzelfall die Hygieneregeln nach § 2 Abs. 1 eingehalten werden können.

Gem. § 6 Abs. 6 werden Gastronomiebetrieben Reservierungssysteme oder andere geeignete Verfahren mit Informationen zur Kontaktnachverfolgung (z. B. Gästelisten, Reservierungslisten) lediglich dringlich empfohlen.

#### 14. Reservierungen digital oder analog? Welche Daten sollten erfasst werden?

Siehe Frage 8

In welcher Form die Reservierungen erfolgen ist dem Gastronom selbst überlassen.

#### Kontrollberechtigung

#### 15. Wer kontrolliert die Angaben der Gäste? (Was wäre das für eine Gastlichkeit wenn wir erstmal Personalausweise prüfen) Dürfen wir überhaupt Personalausweise prüfen bzw. wer darf das?

Die Kontrolle der Einhaltung der Vorgaben der VO obliegt den Ordnungsämtern. Für Gastronomen besteht keine Berechtigung oder Pflicht zur Prüfung der Personaldokumente der Gäste.

#### 16. Wer kontrolliert, dass die Familien wirklich nur aus zwei Hausständen kommen?

Nur die Ordnungsämter sind befugt, die Einhaltung der VO zu kontrollieren.

## Datenschutz

### 17. Was ist mit Datenschutz? Wer schützt die Daten? Wo sollen diese aufgehoben werden?

Die im Rahmen von Reservierungssystemen oder anderen Verfahren mit Informationen zur Kontaktnachverfolgung (z. B. Gästelisten, Reservierungslisten) erhobenen Daten sind sicher verschlossen aufzubewahren. Sie dienen ausschließlich der Nachverfolgung von Infektionsketten und dürfen nur Personen zugänglich gemacht werden, die mit der Nachverfolgung von Infektionsketten beauftragt sind.

### 18. Warum müssen in der Gastronomie Daten abgefragt werden, nicht aber im Einzelhandel?

Dies ist keine Auslegungsfrage.

Gem. § 6 Abs. 6 werden gastronomiebetrieben Reservierungssysteme oder andere geeignete Verfahren mit Informationen zur Kontaktnachverfolgung (z. B. Gästelisten) lediglich dringlich empfohlen.

## Veranstaltungen

### 19. Dürfen in der Gastronomie Zusammenkünfte für Gäste z.B. aufgrund von Hochzeiten, Trauerfeiern stattfinden? § 4 (2) Satz 3

Veranstaltungen und Zusammenkünfte im privaten oder familiären Bereich von bis zu 20 Personen, dürfen gem. § 4 Abs. 2 Satz 1 Nr. 3 stattfinden, sofern diese aus zwingenden Gründen erforderlich sind. Hiervon erfasst sind insbesondere Trauerfeiern sowie Feierlichkeiten anlässlich von Taufen und Hochzeiten. Die VO schließt die Durchführung solcher Zusammenkünfte in Gastronomiebetrieben nicht aus. Es wird jedoch empfohlen, solche Zusammenkünfte in Gaststätten im Rahmen von geschlossenen Veranstaltungen durchzuführen.

### 20. Welche Art von Veranstaltungen dürfen in Hotellerie und Gastronomie stattfinden? Z. B. Seminare? Ab 18.05. bis zu 50 Personen?

Alle Veranstaltungen die gemäß § 4 Abs. 2 zugelassen sind. Wobei als Versammlung i. S. d. Art. 8 GG eine örtliche Zusammenkunft mehrerer Personen zur gemeinschaftlichen Erörterung oder Kundgebung mit dem Ziel der Teilhabe an der öffentlichen Meinungsbildung gilt. Seminare fallen nicht unter diese Definition der Versammlung.

### 21. Da steht Familien Events, können wir auch Konferenzen (Business etc.) anbieten?

Siehe Frage 20

### 22. Können Bildungsangebote z.B. Seminare nach § 12 Abs. 6 auch in Hotels oder Gaststätten durchgeführt werden?

Siehe Frage 20

## Restaurantaufenthalt

### Aufenthaltsdauer

### 23. Wie lange dürfen Gäste verweilen (gibt es eine Höchstdauer)?

Neben den begrenzten Öffnungszeiten gem. § 6 Abs. 2 (Öffnung bis 22 Uhr) gibt es keine Vorgaben zur Höchstdauer des Aufenthalts.

### Begegnungen

### 24. Wenn A und B sich hier bei uns treffen, darf C nicht mehr dazukommen bzw. muss 1,5 Meter Abstand halten (wir haben viele Stammgäste die sich untereinander kennen und immer zusammen sitzen), da ist uns klar. Darf aber A und C sich dann zusammensetzen, wenn B gegangen ist? Darf sich A (natürlich zeitlich getrennt) dann noch mit D, E, F, usw. verabreden?

Aus § 3 Abs. 1 VO ergibt sich hierfür kein Verbot. Zu haushaltsfremden Personen ist ein Mindestabstand von 1,5 Metern einzuhalten, soweit die Umstände dies zulassen. Gäste gastronomischer Einrichtungen müssen allerdings die allgemeine Vorgabe des § 1 Abs. 1 beachten, wonach physisch soziale Kontakte zu anderen Menschen auf ein absolut nötiges Minimum zu reduzieren sind. Diese Vorgabe richtet sich an die Gäste selbst, Gastronomen trifft keine aktive Kontrollpflicht.

### 25. Unser Geschäft ist das Bier. Was ist wenn in einer Bierlaune zu späteren Stunde plötzlich die Regeln von den Gästen nicht eingehalten werden.

#### Wer geht hier dazwischen, wer wird hier bestraft?

Es gilt das allgemeine Hausrecht der Gastwirte; in Ausübung dessen haben Gastwirte im Rahmen ihrer Möglichkeiten für die Einhaltung der Regeln der VO zu sorgen und offensichtliche Verstöße zu unterbinden. Bei Bedarf besteht die Möglichkeit, Unterstützung der Vollzugsbehörden (Ordnungsbehörden) einzuholen.

## Mund-Nasen-Schutz

### Gäste

### 26. Lt. § 2 (3) Satz 1 ist von Mitarbeitern in Gaststätten ein Mundschutz zu tragen. Ist es zwingend erforderlich, dass Gäste beim Betreten, Verlassen und z.B. beim Gang zur Toilette einen Mundschutz tragen?

Das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung von Gästen in gastronomischen Einrichtungen ist nicht zwingend vorgeschrieben. Es wird allerdings im Sinne des § 2 Abs. 2 VO das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung dringend empfohlen, um vor allem für andere Menschen das Risiko von Infektionen zu reduzieren. Hierauf kann ggf. auch im Rahmen von Hinweisen im Gastraum hingewiesen werden.

### Personal/Koch/Hotelmitarbeiter

#### 27. Muss der Koch in der Küche auch einen Mundschutz tragen?

Die Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung nach § 2 Abs. 3 Nr. 7 VO gilt ausschließlich für das im Gastraum eingesetzte Personal und somit nicht für das Küchenpersonal ohne Gästekontakt. Arbeitsschutzrechtliche Vorgaben bleiben unberührt.

#### 28. Müssen Mitarbeiter in Hotels oder im Büro Schutzmasken, wenn der Sicherheitsabstand von 1,50 eingehalten werden kann?

Personal ohne Gästekontakt ist bei Einhaltung des Mindestabstandes nicht verpflichtet eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Arbeitsschutzrechtliche Vorgaben bleiben hiervon unberührt. Es wird allerdings im Sinne des § 2 Abs. 2 VO das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung dringend empfohlen, um vor allem für andere Menschen das Risiko von Infektionen zu reduzieren.

### Art der Maske

#### 29. Darf als Mund- und Nasenabdeckung auch ein Sichtvisier aus Plexiglas genutzt werden, dass nach unten geöffnet ist?

Nach Rücksprache mit SenGPG ist die Nutzung von sog. Face-Shields unter Berücksichtigung epidemiologischer Gesichtspunkte nicht ausreichend. Denn anders als eng anliegende Stoffmasken schirmen diese das Gesicht lediglich ab und verhindern oder reduzieren nicht hinreichend die Verbreitung von Aerosolen, die infektiöse Partikel enthalten können, wenn der Träger beispielsweise niest o. ä.

### Kneipen/reine Schankwirtschaften

#### 30. Warum können Raucherkneipen nicht ihren Betrieb auf Speisen und Getränke (ohne Rauchen) umstellen, um jetzt kurzfristig zu öffnen und um zu überleben? Natürlich mit Abstandsregeln! In Biergärten und auf den Terrassen der Restaurants ist es ja auch nicht zwingend notwendig etwas zu essen – vollkommenes Unverständnis in der Branche und auch große Wut. Man könnte den Eindruck gewinnen, dass Raucherkneipen „nicht gewollt sind“! Im Verband wird eine Klage diskutiert, ähnlich wie beim Handel bezüglich der 800m<sup>2</sup> Regel, diese war ja auch nicht rechtens.

Raucherkneipen und reine Schankwirtschaften dürfen aktuell nicht öffnen.

### Öffnungsdatum

#### 31. Ab wann können Kneipen wieder öffnen?

Für reine Schankwirtschaften besteht noch kein Öffnungsdatum.

#### 32. Warum dürfen Restaurants wieder öffnen, Bars aber zum Beispiel nicht?

Jede Ausdehnung von Öffnungsmöglichkeiten wird grundsätzlich ganz genau daraufhin überprüft, ob es mit einem Hygienekonzept gelingen kann, die weitere Zurückdrängung des Coronavirus nicht zu gefährden. Das heißt, jede Branche muss dafür ein überzeugendes Konzept vorlegen. In Restaurants können die Vorgaben über eine Tischordnung, Einlass- und Aufenthaltsbeschränkungen, Reservierungsmodalitäten sowie eine Maskenpflicht für die Beschäftigten erfüllt werden. In Bars, Diskotheken und ähnlichen Lokalitäten ist das kaum zu gewährleisten, da der Aufenthalt dort nicht tischgebunden ist, sondern räumlich frei stattfindet. Mindestabstands- und Hygieneregeln können hier viel weniger gewährleistet werden. Auch die Kontaktverfolgung würde dadurch erschwert, dass keine festen Gruppen auf begrenzter Fläche zusammenkommen, sondern die Bewegungsfreiheit auf die ganze Lokalität ausgedehnt ist.

### Außenbereiche

#### 33. Dürfen Raucherkneipen ihre Außenbereiche öffnen und dort Getränke anbieten, wenn die allgemeinen Sicherheitsstandards eingehalten werden?

Reine Schankwirtschaften dürfen gem. § 6 Abs. 2 auch die Außenbereiche nicht öffnen, Schank- und Speisewirtschaften dürfen im Rahmen des § 6 Abs. 2 auch im Außenbereich geöffnet werden.

### Außer-Haus-Verkauf

#### 34. Dürfen Kneipen, weiterhin Abhol- und Lieferservice anbieten?

Dürfen die in § 6 Absatz 3 gelisteten Betriebsarten (Rauchergaststätte, Shisha-Gaststätten, Shisha-Bars, Musik- und Tanzdarbietungen, Vorführungen, Diskotheken und ähnliche Betriebe.) – Abhol- und Lieferservice anbieten?

§ 6 Abs. 1 Satz 2 dürfen alle Gaststätten nach wie vor Speisen und Getränke zur Abholung oder zur Lieferung unter Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 Metern und der Hygieneregeln nach § 2 Absatz 1 anbieten. Nach § 6 Abs. 2 sind auch Getränke-Abholstationen für reine Schankwirtschaften zulässig (also auch ein 'Bier-to-go'), wenn an diesen die Getränke zur Abholung ausgegeben werden, kein Verzehr an Ort und Stelle erfolgt sowie keine Stehtische vorhanden sind. Für die Organisation der Abholung und Lieferung durch Kundinnen und Kunden sind die Hygieneregeln nach § 2 zu beachten.



## Abholstationen/Außergastronomie

### 35. Selbstbedienungsbuffets sind verboten.

Sind Abholstationen (mit Ausgabe durch Personal) bei Einhaltung des Mindestabstandes z. B. im Biergarten erlaubt? Abholstationen für zubereitete Speisen und Getränke zum Verzehr am Tisch sind erlaubt, soweit hierbei die Einhaltung eines Mindestabstands von 1,5 Meter zwischen Gästen zu gewährleisten und die Laufwege zu organisieren sind. Demgegenüber dürfen Selbstbedienungsbuffets zur Kontaktvermeidung zwischen Gästen und wegen der typischerweise offenen Speisen aus Gründen des Infektionsschutzes nicht angeboten werden.

### 36. Ist in der Außergastronomie (Biergarten, Café mit Garten etc.) eine Bedienung am Tisch notwendig? Können die Gäste den Tisch frei aussuchen oder ist eine Zuweisung durch einen Kellner notwendig?

s. hierzu auch Antwort zu Frage 38  
Eine Tischzuweisung durch den Kellner ist nicht zwingend notwendig, wird jedoch empfohlen, um bestmöglich die Mindestabstände zwischen den Tischen zu gewährleisten und ein Verrücken der Sitzmöglichkeiten zu verhindern.

## Fragen zu Kantinen, Cafés, Weinläden und Mischbetrieben

### 37. Dürfen in Mitarbeiterkantinen Selbstbedienungstheken und Kaffeeautomaten zur Selbstbedienung aufgestellt werden?

Unter entsprechenden Hygienevorkehrungen (Desinfektionsspender, Abstandsmarkierungen, regelmäßige Reinigung etc.) ist es gestattet, Getränkeautomaten zur Selbstbedienung anzubieten. Selbstbedienungstheken für Speisen bleiben untersagt.

### 38. Müssen Kantinen einen Tischservice anbieten?

Nein. Abholstationen für zubereitete Speisen und Getränken zum Verzehr am Tisch, wie diese in Kantinen vorzufinden sind, sind erlaubt, soweit hierbei die Einhaltung eines Mindestabstands von 1,5 Meter zwischen Gästen zu gewährleisten und die Laufwege zu organisieren sind. Selbstbedienungsstationen hingegen sind untersagt.

### 39. Können Billardsalons und Bowlingbahnen am kommenden Freitag öffnen, die auch selbst zubereitete Speisen anbieten und eine Gaststättenerlaubnis haben? (Hygienekonzept könnte eingehalten werden). Macht es einen Unterschied, wenn der Betrieb Fertigprodukte wie Pizza etc. anbietet.

Die Gastronomie darf, sofern die entsprechende Erlaubnis vorliegt, öffnen. Die Bowlingbahn und die Billardtische müssen gem. § 7 Abs. 1 als Sportbetrieb

## Weitere Antworten folgen!

Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Empfehlungen. Sie sollen gastgewerblichen Betrieben als eine Hilfestellung dienen und sensibilisieren. Sie stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall auch nicht zu ersetzen. Auch können die Empfehlungen zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen. Bedenken Sie, dass sich die Sachlage kurzfristig ändern kann und damit auch die rechtliche bzw. gesundheitsbezogene Situation.

Stand 18. Mai 2020



# Lifestyle für die Region

Top Magazin Berlin  
das auflagenstarke, regionale  
Gesellschafts- u. Businessmagazin  
in der Hauptstadt

- top** Seit mehr als 30 Jahren erfolgreich  
auf dem Berliner Markt
- top** Hochqualitative  
Aufmachung und Inhalte
- top** Dreimonatige Werbewirkung
- top** Exklusive Kundenveranstaltungen
- top** Attraktive Online-Präsenz

Ihr Leseexemplar finden Sie in ausgewählten  
Restaurants und im exklusiven Einzelhandel

Erfolgreicher  
werben!

**Jetzt Mediadaten  
anfordern!**

Tel.: 030 / 23 59 95 171  
[anzeigen@tmm.de](mailto:anzeigen@tmm.de)

**top** **magazin**  
DAS HAUPTSTADT - MAGAZIN  
**BERLIN**



[www.top-magazin-berlin.de](http://www.top-magazin-berlin.de)



# Schmeckt wie Radler, nur besser.

## Berliner Radler naturtrüb.

**JETZT**

**PROBIEREN!**

