

Brandbrief:

Restaurants müssen wieder starten

1. Die Gastronomie befindet sich nun seit fast vier Monaten im Lockdown und hat durch verzögerte Hilfsleistungen, komplizierte Verfahren und politisches Hickhack **erheblichen Schaden genommen**.
2. Je länger der Lockdown dauert, umso größer werden diese Schäden. **Finanzielle Hilfen können nicht das alleinige Ziel sein – die Restaurants wollen wieder öffnen und ihre Gäste glücklich machen**.
3. Restaurants sind ein sicherer Ort und **müssen gemeinsam mit dem Handel wieder öffnen**. Die Hygienekonzepte sind ausgefeilt und haben sich bewährt.
4. Für 2 Millionen Mitarbeiter ist es ein **Gebot der Fairness**, jetzt wieder starten zu dürfen. Für die Menschen in Deutschland ist es ein wichtiges Signal zurück zur Normalität.
5. Ausdrücklich begrüßt werden Überlegungen der Bundesregierung, Restaurants bei den Lockerungen zu berücksichtigen. **Jede weitere Verzögerung eines Re-Starts ist nicht mehr nachvollziehbar und wird von den Menschen nicht verstanden**.

Die Fakten im Überblick:

Die Wiedereröffnung der Restaurants ...

- **... passt zu den Erfahrungen in der Pandemie:** Bereits der ‚Lockdown-light‘ mit dem Schließen der Gastronomie hat gezeigt, dass das Gastgewerbe kein Pandemietreiber ist. Trotz flächendeckender Schließungen von Restaurants gab es keinen Effekt.
- **... geschieht nach strengen Hygieneregeln:** Schon im vergangenen Jahr haben Restaurants in umfangreiche Hygienemaßnahmen investiert. Dazu gehören großzügige Abstände, Kontaktnachverfolgung, Plexiglaswände, spezielle Wegekonzepte, verstärkte Lüftungsanlagen, Desinfektionsspender und vieles mehr. Restaurants sind sichere Orte für Gäste und Mitarbeiter. Und für uns alle ist es besser, wenn Menschen sich nicht im privaten Rahmen zu Hause oder auf engem Raum öffentlich treffen.
- **... gehört zur Eröffnung des Handels:** Gerade Innenstädte sind komplexe Systeme aus Handel und Restaurants. Beide funktionieren nur miteinander – die Kunden wollen Shopping und Snacking verbinden. Eine Innenstadt ohne Restaurants ist kein attraktiver Einkaufsort. Ohne Restaurants kommen die Innenstädte nicht wieder in Gang.
- **... gibt 2 Mio. Mitarbeitern eine Perspektive:** Die 2 Millionen Mitarbeiter im Gastgewerbe wurden in der Pandemie weit überdurchschnittlich belastet. Löhne und Gehälter wurden durch Kurzarbeit viele Monate lang gekürzt und Trinkgelder fallen vollständig aus. Es ist ein Gebot der Fairness, ihnen nun eine Perspektive und Hoffnung in der eigenen Lebensführung zu geben.

Die Politik in Deutschland hat das Gastgewerbe bei der Pandemiebekämpfung weit über Gebühr in die Pflicht genommen – und durch administratives Versagen rund um die Auszahlung von Hilfgeldern an die Grenze des Ruins gebracht. Jetzt müssen Restaurants von den Anstrengungen auch profitieren: Re-Start Gastro!

Unternehmer und Mitarbeiter im Gastgewerbe haben mehr beigetragen als die meisten anderen Branchen in Deutschland. **Sie brauchen ein Zeichen der Fairness und der Hoffnung.** Jetzt muss auch in den Restaurants das Licht wieder angehen – und die Gäste an diesen sicheren Ort kommen dürfen. **Restaurantbesuche bieten den Menschen in Deutschland ein sicheres Stück Normalität.**

Die Unterzeichnenden stehen für den Gastgeberkreis, eine Initiative der Gastgeberbranche mit mehr als 2 Mio. leidenschaftlichen Menschen und über 80 Mrd. Euro Umsatz pro Jahr.

Wir fordern, dass die Restaurants parallel mit dem Einzelhandel wieder öffnen und für ihre Gäste da sein dürfen. Wir brauchen Perspektive für unsere Gäste und 2 Millionen Mitarbeiter.

Absender:

1. Mirko Silz, L'Osteria
2. Stephan von Bülow, Block House Steakhäuser
3. Tim Mälzer, TV-Koch und Multi-Gastronom
4. Thomas Mack, Europa-Park Rust
5. Johannes Bühler, Hans im Glück
6. Carsten Horn, Nordsee
7. Irmin Burdekat, Cafe & Bar Celona
8. Bernd Riegger, ALEX
9. Heinrich Philipp Becker, Gaffel Privatbrauerei
10. Thomas Feucht, Kullman's Group
11. Dr. Stefan Tewes, Coffee Fellows
12. Clarissa Käfer, Feinkost Käfer
13. Torsten Petersen, Enchilada
14. Christoph Wefers, Café Extrablatt
15. Keydi Skendo, Frittenwerk
16. Oliver Altherr, Marché
17. Jan Kamp, Le Crobag
18. Kent S. Hahne, The Ash Steakhäuser
19. Stefan Weber, Casualfood, Frankfurt am Main
20. Markus Elberg, Janny's Eis, Seevetal-Maschen
21. Bernd Ungewitter, Kaimug
22. Patrick Rüter, Bullerei, Hamburg
23. Nikolas Niebuhr, Espresso House, Hamburg
24. Yvonne Tschbull, Tschbull Restaurant, Hamburg
25. Georg W. Broich, Broich Catering
26. Kerstin Rapp-Schwan, Schwan Restaurants, Düsseldorf
27. Bodo v. Laffert, Sushi Factory
28. Thomas Fink, double six Diner
29. Roland Koch, east Hotel & Restaurant, Hamburg
30. Raffaella Schöbel, Margarete Restaurant, Frankfurt
31. Jörg Fischer, Giovanni L. Gelato de Luxe
32. Olaf Stegmann, GOP Variété
33. Dr. Jörg Haas, Kameha Grand-Hotel, Bonn
34. Bernd Steiner, La Maison du Pain
35. Patrick Junge, Paniceus
36. Frank Buchheister, Road Stop
37. Udo Hänold, EBBELWOI HEHL, Bonn
38. Peter Simon, The Fork – Deutschland & Österreich, Hamburg
39. Sarah Hinsche, Hinsche Gastrowelt GmbH, Hamburg
40. Delf Neumann, Vapiano & Café Del Sol, Hildesheim
41. Harry Zimmermann, Hunger&Durst Grill Company, Nürnberg
42. Jan Hausen, FRH / Hannover Sysgastro GmbH (L'Osteria), Hannover
43. Matthias Seliger, Sysgastro M. Seliger Betriebs GmbH, L'Osteria Amberg und Neumarkt i. OPF
44. Christian Kolb, Artichoc Consulting, Bad Vilbel
45. Farlind Scholz, Gut Sülz – Weingarten, Königswinter
46. Thilo auf'm Kamp, L'Osteria Hagen WPM Gastro GmbH, Hagen
47. Ansgar Scholz, Lieblingsburger, Königswinter
48. Hendrix Yap, Hendrix Yap, Asiagourmet GmbH, Berlin
49. Esposito Pietro/Antonio, Tuscolo Gastronomie GmbH, Bonn
50. Justin Kassel, EHP Edelstahlverarbeitungs GmbH Hersteller für Gastronomieküchentechnik, Unna
51. Jörn Schielzeth JIM COFFEY, Elmshorn

52. Frank Klix, PURiNO, Mönchengladbach
53. Arthur Käser, AK Sysgastro GmbH - Joint Venture Partner L'Osteria, Frankfurt am Main
54. Michael Peters, Okinii Restaurants, Düsseldorf
55. Christian Fogarassi, Cantina, Nürnberg
56. Karsten D. Reischl, Service-Plan-Consult, Mettmann
57. Christian Pelikan, Restaurant Pelikan, Bad Sooden-Allendorf
58. Henrik Kanne, Kanne Group, Heede
59. Pia Winkler, Daheim in der Affentor Schänke, Frankfurt am Main
60. Frank Winkler, Daheim im Lorsbacher Thal, Frankfurt am Main
61. Martina Vorst, MV Sysgastro GmbH, Nürnberg
62. Hermina Deiana, Hermina Tomatensoße, Oberursel
63. Frank Noller, Outbax Spirit, Hannover
64. Jan-Patrick Timmer, Green Chefs, Hamburg
65. Robert Nürnberger, Welde Gastro, Schwetzingen
66. Andreas Heimberger, MPC, Wertheim
67. Ralph Wagner, APPLAUS Kornwestheim UG, Kornwestheim
68. Cornelius Krentel, Testando GmbH, München
69. Stefan Krüger, SK-Office Deutschland GmbH, Köln
70. Franz Weber, DRL GmbH / FRESHCUP Deutschland, Hilden
71. Vivien Richter, Seatrix AI GmbH, Berlin
72. Ralf Steinacker, Spreegold GmbH, Berlin
73. Thomas Roß, Elbgastro Holding GmbH, Hamburg
74. Thomas Roß, L&B Sysgastro GmbH, Hamburg
75. Orlando Piroddi, L'Osteria isola sarda, Frankfurt am Main
76. Sören Engelmann, FISHERMANS Restaurant, Berlin
77. Alexander Beck, Wirtshaus zum Nepomuk & Hotel zur Alten Brücke, Heidelberg
78. Jörg Boggel, Eden Hotel, Göttingen
79. Marc Schumacher, Romantik Hotel Alte Posthaltere, Zusmarshausen
80. Christoph von Borries, La Redoute, Redüttchen, Wolkenburg, Köln SKY, Schloss Arff, Josephs Köln, Bonn
81. Thomas Schubert, Restaurant Köpenick, Hoheneggelsen
82. Nico Engel, Gustoso Gruppe, München
83. Christian Hadrossek, Genuss & Harmonie Gastronomie GmbH, Mannheim
84. Stephan Paul Stuemmer, paulStuemmer Verlag, München
85. Jessica Schrock, L'Osteria Augsburg
86. Max Kochen, beets&roots, Berlin
87. Kanwal Gill, eatDOORI, Frankfurt am Main
88. Thorsten Einhaus, Die Stadtbar - Einhaus & Glöckler GbR, Meersburg
89. Kai Huth, KH-Gastro-Consulting, Brinkum
90. David Kittel, Les Deux Messieurs, Eching
91. Niko Efthymiou, Restaurant Athene Bad Staffelstein & Scheßlitz, Scheßlitz
92. Pierre Nierhaus, Pierre Nierhaus Consulting GmbH, Dreieich
93. Christoph Lueg, Hotel Wagner im DAMMTORPALAIS, Hamburg
94. Holger Klemz, Mälzer Brau- & Tafelhaus, Lüneburg
95. Nils Beran, Speisemanufaktur, Meyn
96. Thomas Wentz, L'Osteria Niederrhein GmbH, Mönchengladbach
97. Karlheinz Reindl, Rubenbauer Holding GmbH, München
98. Robert Reznizak, agere GmbH, Erkrath
99. Dirk Schlütter, Nierskind, Mönchengladbach
100. Christian List, Christian List Gastro Konzept GmbH, Stuttgart
101. Takehiro Suzuki, Nihonyori KEN/ B-Gourmet, Frankfurt am Main
102. Rosmarie Köckenberger, INSL, Kyritz
103. Juliane Herberg, Convenio Concept GmbH, Mönhsee
104. Dinka Jurcevic, Alte Wache, Stuttgart
105. Swen Schmidt, Neo / Bliss Group Heidelberg, Heidelberg
106. Alexander Aisenbrey, Der Öschberghof, Donaueschingen
107. Kurtulus Sürmen, Gugu Bar, Hamburg
108. Kevin Binder, G.K.T. Ruhr, Marl
109. Markus Bauer, Mahavi Group, Fürstenfeldbruck
110. Eckhard und Catrin Klemp, Abaton Bistro, Hamburg
111. Anja Engelke, Hotel Alpenloge, Scheidegg
112. Sybille Lichtenfeld, Bankettprofi GmbH, Speyer
113. Fred Wessel, Firma TDS, Willich
114. Isabelle Tran, JACCI Petite Delivery, München
115. Anna Rita Mare, Dolce & Salato, Grömitz

Die vollständige Pressemitteilung sowie zusätzliche Informationen stehen unter diesem [Link](#) zum Download bereit.

Über den Gastgeberkreis

Der Gastgeberkreis ist ein Zusammenschluss von Gastronom:innen und Gastrounternehmer:innen, die von der Coronakrise unmittelbar betroffen sind. Ziel dieser Initiative ist es, die Wahrnehmung der Gastronomie in Politik und Gesellschaft zu schärfen.