

# Brandbrief an die Ministerpräsidenten der Länder und die Bundeskanzlerin

von 30 führenden Individual- und Systemgastronomen Deutschlands

- *Lockdown light verfehlt den Zweck: **Gastronomie ist ein sicherer Ort** – Maßnahmen sind undifferenziert und laufen ins Leere*
- *Lockdown light ist für die Gastronomie ein voller Lockdown – mit verheerenden Folgen für 2 Mio. Arbeitsplätze*
- *Wie auch das Beherbergungsverbot wird der Lockdown light zu einem Flickenteppich der Regelungen führen*

Die Fakten im Überblick:

## Der Lockdown light...

- **... ist unverhältnismäßig:** In der aktuellen zweiten Welle der Corona-Pandemie war die Gastronomie nie ein Infektionsherd. Die Gastronomie steht unter strengen Auflagen, filtert die Luft und wird engmaschig kontrolliert. Infektionsherde sind in erster Linie private Zusammenkünfte ohne Hygienekonzept und Kontrollen.
- **... verdrängt Menschen aus einem sicheren Umfeld:** Die Schließung der Gastronomie wird dazu führen, dass sich die Menschen vermehrt im privaten Umfeld treffen – dem aktuellen Hotspot der Pandemie. Der Lockdown light verdrängt also Menschen aus der sicheren Gastronomie in stickige Partykeller, Wohnzimmer und Garagen mit dem Potenzial Superspreading-Events zu erzeugen.
- **... verstärkt die gefährliche Pandemie-Müdigkeit:** Aktuell wird die Pandemie-Müdigkeit als die größte Gefahr gesehen. Unverständliche und willkürliche Maßnahmen verstärken diese Müdigkeit und führen zu Protesten sowie nachlassender Aufmerksamkeit.
- **... führt zu einem Flickenteppich der Regelungen in Deutschland:** Ein Lockdown light führt unmittelbar zu berechtigten Klagen der Gastronomen. Erste Gerichtsentscheidungen werden dann zwangsläufig zu einem Flickenteppich der Regelungen in Deutschland führen – wie auch schon beim Beherbergungsverbot. Dies ist genau das Gegenteil von dem, was die Bundesregierung aktuell erreichen möchte.
- **... unterscheidet nicht zwischen verschiedenartigen Angeboten:** Der Lockdown light ist undifferenziert und reine Symbolpolitik. Er unterscheidet nicht zwischen kontaktreicheren Betrieben wie Nachtclubs auf der einen Seite und auf der anderen Seite professioneller Systemgastronomie sowie klassischer Bediengastronomie mit sicheren Hygienekonzepten. Auch strenge Hygieneregeln bleiben vollkommen unberücksichtigt.

Die unterzeichnenden Gastronomen stehen für eine Initiative großer Unternehmen sowie eine Branche mit mehr als 2 Mio. leidenschaftlichen Menschen und über 80 Mrd. Euro Umsatz pro Jahr. Geben Sie uns die Chance, unseren Beitrag zur Bekämpfung der Pandemie zu leisten. Lassen Sie die Gastronomie mit ihren Hygienekonzepten und sicheren Räumen für die Bevölkerung offen.

Einen zweiten Lockdown überleben viele Betriebe der Branche nicht. Die Gastronomie gibt zahlreichen Menschen einzigartige Beschäftigungsmöglichkeiten. Von der alleinerziehenden Mutter, die flexibel arbeiten kann über den jungen Selbständigen, der seine Leidenschaft zum Beruf macht bis zum Studenten, der sich sein Studium erkellnert. Alles das steht auf dem Spiel.

Maßnahmen zur Pandemiebekämpfung sind grundsätzlich richtig und die Unterstützung der Bevölkerung in Deutschland die Voraussetzung dafür, dass wir gut durch diese Zeit kommen.

### **Die Gastronomie leistet einen wichtigen Beitrag, damit Deutschland durchhält!**

#### **Absender:**

Stephan von Bülow, Eugen Block Holding GmbH  
Tim Mälzer, Gastronom  
Johannes Bühler, Hans im Glück Franchise GmbH  
Carsten Horn, Nordsee Holding GmbH  
Clarissa Käfer, Käfer AG  
Jan Kamp, Le Crobag GmbH & Co. KG  
Mirko Silz, FR L'Osteria SE  
Keydi Skendo, Frittenwerk GmbH & Co. KG  
Stefan Tewes, Coffee Fellows GmbH  
Kerstin Rapp-Schwan, Schwan Restaurants Düsseldorf  
Stefan Weber, casualfood GmbH  
Georg W. Broich, Broich Hospitality Group  
Frank Buchheister, Road Stop GmbH  
Thomas Feucht, Sam Kullmann's GmbH  
Kent S Hahne, apeiron restaurant & retail management gmbh  
Roland Koch, Gastro Consulting SKM GmbH  
Patrick Rüter, tellerrand consulting GmbH  
Rainer Laabs, FVZ Convenience GmbH  
Florian Schneider, Dr. Oetker Hospitality GmbH  
Raffaella Schöbel, Gastronomie Betriebsgesellschaft Schöbel & Horn mbH  
Yvonne Tschbull, Tschbull Restaurant Betriebs GmbH & Co. KG  
Bernd Ungewitter, Kaimug GmbH  
Jochen Kramer, Salomon FoodWorld® GmbH  
Michael Kuriat, TNC Production GmbH  
Prof. Dr. Torsten Olderog, AKAD University Stuttgart  
Jochen Pinsker, npdgroup deutschland GmbH  
Boris Tomic, dfv Mediengruppe  
Axel Weber, Soda Group

Für Nachfragen:

Prof. Dr. Torsten Olderog (Ansprechpartner: 0177-3641049 / t.olderog@olderog.de)