

erstellt: 10.10.2021

## **Gastronomie muss noch ein paar Jahre mit den Corona-Folgen leben**

**O-Ton:** Christoph Becker, Geschäftsführer, Dehoga Nordrhein e.V., 50672 Köln

**Länge:** 2:03 (divers kürzbar)

**Autor:** Harald Schönfelder

**Info:** Noch ein bis drei Jahre wird die Gastronomie in NRW mit den Folgen der Pandemie zu tun haben, ist die Einschätzung der Dehoga. Der Branchenverband freut sich zwar, dass die befürchtete Pleitewelle bislang ausgeblieben ist. Doch die Gefahr ist noch da. Denn die Wirte hatten weiter laufende Ausgaben, konnten aber kaum verdienen. Und nun steigen die Preise für Energie und Rohstoffe. Zu diesem Beitrag gibt es auch ein O-Ton-Paket mit den vollständigen Interviewtönen.

**Anmoderation:** In der Pandemie haben sie am sichtbarsten gelitten. Die Gastronomen, ob von Restaurants, Cafés oder Gaststätten, mussten lange schließen. Corona hat die Branche gebeutelt, denn für einen Verkauf "to go" eignen sich bei weitem nicht alle Formen der Gastronomie. Und Geld haben auch nur wenige damit verdient. Mit den Lockerungen kommt aber auch der Optimismus zurück. Auf der Lebensmittel-Messe Anuga in der Koelnmesse hat unser Messereporter mit dem nordrhein-westfälischen Landesverband des Hotel- und Gaststättenverbandes Dehoga über das Thema gesprochen.

-----

**Beitragstext:** Die Bilder kennen wir wahrscheinlich alle. Geschlossene Gaststätten, jeden Abend Schlangen vor einem Fenster, durch das Gerichte zum Mitnehmen gereicht werden. Diese kuriose Zeit ist Vergangenheit, doch das Thema an sich ist noch lange nicht gegessen, sagt Christoph Becker, Geschäftsführer der Dehoga Nordrhein. O-Ton Die Gründe sind komplex. Da ist der Verdienstaufschlag, aufgenommene Kredite, die bedient werden müssen. Derzeit machen die stark gestiegenen Kosten für Energie und Rohstoffe die Erholung zum Teil zunichte. Daher schwebt das Thema Insolvenz immer noch als Damoklesschwert über manchen Gastronomen. O-Ton Das Gute ist, dass die Menschen weniger Angst vor Innenräumen haben, so dass wenigstens auch jetzt im Herbst und Winter mit vollen Lokalen zu rechnen ist. Denn die Notlösung, der Außer-Haus-Verkauf der Gerichte durchs Restaurant-Fenster, hat sich auch nicht wirklich gelohnt. O-Ton Und auch den Kontakt zu den ausgesperrten Gästen nicht abreißen lassen. Dass ein Lockdown oder ähnlich harte Maßnahmen noch mal kommen, damit rechnet die Dehoga nicht. Sie blickt optimistisch in die Zukunft und jetzt ist das Engagement der Gäste gefragt. O-Ton Harald Schönfelder, Redaktion, Köln

zum Beitrag gehörende mp3-Dateien:

vertont: Anuga\_2021\_Gastronomie\_Corona\_ist\_noch\_nicht\_vorbei\_BTR.mp3

nur O-Töne:

Anuga\_2021\_Gastronomie\_Corona\_ist\_noch\_nicht\_vorbei\_BTR\_unvertont.mp3