



Claudia Zilz / Redakteurin / Claudia.Zilz@dfv.de  
TW.Klein

## Querdenken gefragt

Wie geht es Ihnen? Wie sieht das „neue Normal“ in Ihrem Betrieb aus? Und mussten Sie schon Mitarbeiter entlassen? Genau das wollten wir in unserer großen Leserumfrage im Juni von Ihnen wissen – rund drei Monate nach dem größten Lockdown in der Geschichte der Bundesrepublik. Denn während die Medien pausenlos über die öffentliche Gastronomie berichten und an deren Not großen Anteil nehmen, sterben Teile der Gemeinschaftsgastronomie einen langsamen Tod. Zugegeben, etwas überspitzt formuliert. Doch die Ergebnisse unserer Umfrage zeigen das Ausmaß der Katastrophe: Bis zum Jahresende rechnen nahezu alle unserer Befragten mit einem dicken Umsatzminus. Damit konnte man rechnen, fahren doch viele Betriebe noch Kurzarbeit, öffnen Schul- und Campusmensen nur sehr zögerlich. Und ja, auch in Kliniken sind Cafeterien noch geschlossen, die Betten nicht ausgelastet. Einzig die Heimverpfleger bleiben von der Coronakrise weitgehend verschont. Aber spätestens 2021 wird es ja wohl bergauf gehen? Von wegen! 40 Prozent unserer Leserinnen und Leser rechnen auch im kommenden Jahr mit weiter rückläufigen Einnahmen – jeder Zehnte von bis zu 60 Prozent! Sind wir zu pessimistisch? Wohl kaum. Denn ob nach den Sommerferien tatsächlich die Schulmensen langsam wieder ihren Betrieb hochfahren können, bleibt fraglich. Gleich doppelt hat es die Betriebsgastronomie getroffen: Neben stark reduzierten Gästezahlen aufgrund von Homeoffice und Kurzarbeit, droht ihr jetzt langfristig ein Besucherschwund. Denn während die öffentliche Gastronomie Stück für Stück zum Alltag zurückkehrt, sehen sich Business Caterer und Betriebsgastronomen mit komplett neuen Rahmenbedingungen konfrontiert. Innerhalb von nur wenigen Monaten hat sich die Arbeitswelt radikal gewandelt. Wer hätte das gedacht? Mit der Pandemie avanciert das Homeoffice plötzlich zum „neuen Normal“. Unternehmen haben Gefallen daran gefunden und wittern im mobilen Arbeiten Einsparpotenziale wie die Deutsche Bank. Dort heißt es: Man müsse sich fragen, ob man den Mitarbeitern nicht generell mehr Flexibilität

gebe, um von zu Hause aus zu arbeiten – und: „ob die Deutsche Bank dann noch so viel Büroraum in teuren Metropolen brauche?“. Eine Überlegung, die zurzeit viele Unternehmenslenker umtreibt. Gleich ob Siemens, R+V, Twitter oder Google – sie alle wollen ihre Mitarbeiter künftig häufiger ins Homeoffice schicken. Doch damit nicht genug: Warum noch Meetings und Konferenzen im Unternehmen abhalten, wenn es Dank smarterer Video-App auch mobil reibungslos klappt? Inhouse-Meetings mit Häppchen – wer braucht das noch? Aus, vorbei! Die Betriebsgastronomie erfährt eine nie dagewesene disruptive Veränderung. Noch dazu droht ein dramatischer Einbruch der Weltwirtschaft. Schon jetzt kündigen Konzerne wie Daimler und Airbus Entlassungen im großen Stil an. Was tun? „Die Flucht nach vorne antreten“, sagt Christian Feist, Ex-Betriebsleiter im *gv-praxis* - Interview. Und in der Tat hat die Krise in der Branche einen Innovationsschub losgetreten – ihr zum digitalen Durchbruch verholfen. Viele haben, wie unsere Umfrage zeigt, das Liefergeschäft als neues Standbein aufgebaut oder feilen am Konzept. Doch die bange Frage lautet: Reichen diese Maßnahmen aus, wenn die Gäste langfristig wegbleiben? „Wir werden darauf Antworten finden müssen“, sagt Dr. Stefan Hartmann, Vorsitzender im Deutschen Institut für Gemeinschaftsgastronomie. Was ist dem hinzuzufügen? Es bleibt nur der Blick nach vorn. Oder – wie es Schriftsteller Max Frisch einmal gesagt hat: „Eine Krise ist ein produktiver Zustand. Man muss ihr nur den Beigeschmack der Katastrophe nehmen.“