

südostschweiz

Schweiz am Wochenende

Neue Herausforderung gesucht? Jetzt und hier.

HARTMANN-PERSONAL.CH

Samstag, 2. Mai 2020

AZ 7007 Chur | Nr. 102 | Redaktion 081 255 50 50 | E-Mail graubuenden@suedostschweiz.ch | Abo 0844 226 226 | Inserate 081 255 58 58 | Fr. 3.70 suedostschweiz.ch

Die Bündner Gastronomie steht in den Startlöchern

Gastro Graubünden rechnet nicht damit, dass nach dem 11. Mai viele Betriebe geschlossen bleiben.

Philipp Wyss und Olivier Berger

Ein Grossteil der Bündner Gastronomie wird am 11. Mai den Betrieb wieder aufnehmen – trotz Schutzkonzepten und Beschränkungen der Gästezahlen. Davon geht Franz Sepp Caluori aus. «Ich schätze, dass 90 Prozent der Betriebe öffnen werden», sagt der Präsident des Branchenverbands Gastro Graubünden im Interview mit der «Südostschweiz

am Wochenende». Lediglich für einige sehr kleine Betriebe lohne sich eine Eröffnung allenfalls nicht. «Aber ich denke, jetzt wollen alle wieder arbeiten.»

«Vertrauen aufbauen»

Auch Marc Tischhauser, Geschäftsführer von Gastro Graubünden, geht von einer Wiedereröffnung der meisten Lokale aus. Selbst wenn sich eine Öffnung nicht in jedem Fall rechne, gebe es

«Ich denke, jetzt wollen alle wieder arbeiten.»

Franz Sepp Caluori
Präsident Gastro Graubünden

Gründe für eine solche. «Man kann Vertrauen aufbauen», erklärt Tischhauser im Interview. Die Menschen müssten Vertrauen entwickeln, dass ein Besuch im Restaurant unbedenklich sei, betonen die beiden Spitzenvertreter der Bündner Gastronomie.

Nicht alle Bündner Betriebe werden die Krise überleben, wie Caluori glaubt. Etwa zehn bis 15 Prozent würden wohl verschwinden, schätzt er. Seite 3

«Willkommen in der Exekutive!»

Karin Keller-Sutter über das Unwohlsein von Finanzminister Ueli Maurer. Seite 20



Bild: Keystone

Abschied von der Marke BDP

Parteipräsident Martin Landolt will die BDP mit der CVP zu einer Mitte-Partei fusionieren. Seite 23

Swisscom-Chef kritisiert Bundesrat

Urs Schaeppi versteht nicht, weshalb der Bund bei 5G an der Strahlenschutzgrenze festhält. Seite 26

Sechs Sportler stehen zur Wahl

Sport Vor einem Jahr konnte sich der Prättigauer Arno Lietha als Bündner Sportler des Jahres auszeichnen lassen. Wer die Nachfolge des Skitouren-Weltmeisters antreten wird, entscheidet neben der Jury auch die Bündner Sportfamilie. Bis am Sonntag, 17. Mai, kann gevotet werden. Zur Wahl stehen vier Athletinnen und zwei Athleten. Unihockeyanerin Katrin Zwinggi, Duathletin Nina Zoller, Biathletin Selina Gasparin, Freeskierin Giulia Tanno, Skirennfahrer Mauro Caviezel und Mountainbiker Vital Albin sind auf die Unterstützung ihrer Fans angewiesen. (rw) Seite 33

Offizielle Sterbezahlen sind zu tief

Coronavirus In den fünf Wochen um den Höhepunkt der Coronakrise sind in der Schweiz 1660 Menschen mehr gestorben als in dieser Zeit üblich. Diese Übersterblichkeit wird mit einem Vergleich zu den Vorjahreszahlen berechnet. Aber nur 1210 Fälle davon tauchen in der offiziellen Covid-19-Statistik des Bundesamts für Gesundheit auf. 450 Todesfälle können also nicht erklärt werden. Ein Grund für diese versteckten Todesfälle ist die Zählweise. Nur Verstorbene, bei denen ein Labor einen Covid-19-Nachweis erbracht hat, fliessen in die offizielle Statistik ein. (red) Seite 19

Hochsaison ohne Campinggäste

Die Coronamassnahmen wurden vielerorts gelockert. Immer noch keine Perspektive haben aber die Campingplatz-Betreiber. Seite 2



Bild: Philipp Baer

Wetter heute

Nord- und Mittelbünden



7° / 14°
Seite 14

Inhalt	Todesanzeigen	17
Kultur Region	10	Forum 16
Stellen	11	TV-Programm w16
Wetter / Börse	14	Denksport w18



INSERAT

#gemeinsamfürgraubünden

Lasst uns gemeinsam **Arbeitsplätze sichern**

Warten Sie, bis unsere regionalen Geschäfte wieder öffnen oder nutzen Sie deren Onlineshops.

VOM BRIEFING
BIS ZUR
ERFOLGSKONTROLLE

somedia-promotion.ch

«Nicht steril, sondern mit Ambiente»

Die Spitze von Gastro Graubünden über das Ende des Lockdowns, kreative Wirte und die Chancen in der Krise.

Interview: Philipp Wyss und Olivier Berger

Am 11. Mai darf die Gastronomie in der Schweiz wieder öffnen (Ausgabe von gestern). Franz Sepp Caluori, Präsident, und Marc Tischhauser, Geschäftsführer des Branchenverbands Gastro Graubünden, erklären, was die Öffnung für die Branche bedeutet und worauf es jetzt ankommt.

Herr Caluori, Herr Tischhauser, die Gastronomie darf jetzt – früher als erwartet – wieder öffnen. Wie erleichtert sind Sie?

Franz Sepp Caluori: Ich bin sehr erleichtert, und ich bin hoch erfreut. Das sind sehr gute Nachrichten für die Branche und die vielen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer. Es geht jetzt fast ein bisschen schnell, bis wir wieder öffnen können. Wir hatten ja immer gesagt, zwei Wochen Vorlaufzeit wären – auch für die Umsetzung der Hygienemassnahmen – ideal. Jetzt geht es sogar ein bisschen schneller.

Hatten Sie den Entscheid über die frühere Öffnung so erwartet?

Marc Tischhauser: Erwartet haben wir ihn so nicht, und Gewissheit hatten wir erst nach der Medienkonferenz des Bundesrates. Natürlich hatte es im Vorfeld Spekulationen gegeben. Wir waren eigentlich davon ausgegangen, dass die Öffnung irgendwann Mitte oder Ende Mai kommt. Für Graubünden ist die Öffnung auch im Hinblick auf die Sommersaison wichtig. Viele Betriebe haben aufgrund der Zwischensaison jetzt ohnehin geschlossen. Darum kann ein Teil der Bündner Gastronomie am Ende mit einem blauen Auge davorkommen.

Franz Sepp Caluori: Das gilt allerdings vor allem für die Tourismusregionen. Gerade die Betriebe mit grosser Terrasse in Chur und in den Südtälern erzielen einen grossen Teil ihres Umsatzes jetzt im Frühling und im Frühsommer. Bei ihnen fällt ein Teil dieser Einnahmen jetzt schon weg. Hier suchen wir noch mit dem Kanton nach Lösungen, das irgendwie aufzufangen.

Hat der Lockerungsentscheid des Bundesrats auch Schattenseiten?

Franz Sepp Caluori: Vor allem jenen, dass Bankette und Feiern wegen des Versammlungsverbots weiterhin untersagt sind. Das trifft vor allem kleinere Betriebe in den Talschaften. Sie verdienen sonst vor allem mit Geburtstagsfeiern und Konfirmationen Geld. Das können sie weiterhin nicht.

Marc Tischhauser: Wir hoffen hier jetzt auf den 8. Juni. Wenn sich die bisher beschlossenen Lockerungsschritte bewähren, wird vielleicht auch das Versammlungsverbot gelockert.

Denken Sie, dass die Menschen am 11. Mai in Scharen in die Restaurants zurückkehren?

Franz Sepp Caluori: Ganz entscheidend wird das Vertrauen darin sein, dass Restaurantbesuche sicher sind. Da gibt es aber auch eine psychologische Seite. So lange noch propagiert wird, dass die Menschen daheim bleiben sollen, trauen sie sich nicht ins Restaurant.

Marc Tischhauser: Das denke ich auch. Hier müssen wir als Branche auch klar kommunizieren, dass die Hygieneregeln in der Gastronomie eingehalten werden. Den Menschen muss klar sein, dass sie mit gutem Recht und ohne schlechtes Gewissen ins Restaurant gehen dürfen – genau so wie zum Coiffeur und in die Gärtnerei.



Zuversichtlich: Franz Sepp Caluori (links) und Marc Tischhauser freuen sich auf die Wiedereröffnungen.

Bild: Philipp Baer

Franz Sepp Caluori: Um das zu erreichen, müssen wir jetzt auch die Vorlaufzeit bis zum 11. Mai nutzen. Ich denke, bei den Gartenwirtschaften wird die Hemmschwelle nicht so gross sein. Es gab ja schon während des Lockdowns Menschen, die sich mit Freunden zum Essen getroffen haben – aber nur auf dem Balkon oder der Terrasse.

Trotzdem könnten Gäste Hemmungen haben, wieder ins Restaurant zu gehen. Auch wegen der sozialen Kontrolle.

Franz Sepp Caluori: Ich denke, die Stammgäste werden relativ schnell zurückkehren. Zudem halten wir die Abstands- und Hygieneregeln ja ein. Aber Sie haben recht. Die soziale Kontrolle ist gross. In meiner Bäckerei hat ein Kunde einmal irrtümlich den falschen Weg aus dem Laden genommen. Jemand hat sofort die Polizei gerufen, die dann auch vorbeigekommen ist.

Marc Tischhauser: Das stellt man immer wieder fest – die gesellschaftliche Kontrolle der Regeln ist riesig. Genau darum müssen wir jetzt Vertrauen schaffen.

Gab es in Ihrer Branche Dinge, die Sie während des Lockdowns positiv überrascht haben?

Franz Sepp Caluori: Es gab viele Betriebe, die sehr, sehr gut auf den Lockdown reagiert und das Zepter selber in die Hand genommen haben, mit Hauslieferdiensten, Take-away-Angeboten und anderen Ideen. Ein Teil dieser neuen Angebote wird wohl auch noch eine Weile erhalten bleiben. In einer ersten Zeit wird man als Betrieb wohl beides anbieten müssen: weiterhin den Abholdienst, aber neu auch wieder das Essen im Lokal.

Ein Essen, das sich aber durch die Hygieneregeln verändern wird. Wie gross ist der Genuss noch, wenn man zu zweit an einem Tisch sitzt und mit Maske bedient wird.

Franz Sepp Caluori: Die genauen Verhaltensregeln liegen uns als Branche erst Anfang der kommenden Woche vor. Persönlich finde ich, auf das Tragen von Masken kann man verzichten, die Bedienung hält sich ja nie zehn Minuten lang am Tisch auf. Und ein Lächeln

gehört doch mit zum gastronomischen Erlebnis. Auch die Idee von Beistelltschen, auf welchen das Essen abgestellt und von den Gästen selber geholt wird, finde ich in der Bündner Gastronomie keine gute Idee. Wir wollen Qualität bieten, da zählt auch der Service.

Wie ist es mit Trennwänden zwischen den Tischen?

Franz Sepp Caluori: In erster Linie müssen wir die Vorschriften abwarten und müssen danach die einzelnen Betriebe entscheiden. Ich finde, solche Trennwände zerstören die Ambiance. Das wäre schade.

Marc Tischhauser: Wir werden unsere Mitglieder in diesem Bereich sicher in den kommenden Tagen auch noch beraten und ihnen Tipps geben, wie die Distanz- und Hygienevorschriften umgesetzt werden können. Es soll alles korrekt ablaufen, aber nicht steril, sondern mit Ambiente.

Wenn ein Café vier Tische hat und drei davon müssen wegen der Vorschriften unbesetzt bleiben, lohnt sich eine Öffnung kaum. Wie viele Prozent der Gastronomiebetriebe werden am 11. Mai öffnen?

Franz Sepp Caluori: Ich schätze, dass 90 Prozent der Betriebe öffnen werden. Wir gehen davon aus, dass wir pro zehn Quadratmeter Fläche vier Gäste bedienen dürfen, das ist auch die Regelung der Weltgesundheitsorganisation WHO. Da gibt es höchstens ein paar kleinere Betriebe, wo sich eine Eröffnung nicht lohnt. Aber ich denke, jetzt wollen alle wieder arbeiten.

Marc Tischhauser: Das denke ich auch. Es gibt noch ein weiteres Argument für die Wiedereröffnung, auch wenn man damit nicht viel Geld verdient. Man kann das Vertrauen aufbauen, von dem jetzt schon mehrmals die Rede war. Und wir strotzen vor Ideen. Man muss ja nicht

zwingend die Fläche halbieren. Man kann sich auch andere Modelle überlegen, damit nicht zu viele Gäste in den Lokalen sind.

Zum Beispiel?

Marc Tischhauser: In 1000 Bündner Gastrobetrieben herrscht jeweils von 12 bis 13 Uhr Hochbetrieb. Man könnte sich also überlegen, den Mittagsservice schon um 11.30 Uhr zu beginnen und bis um 13.30 Uhr zu verlängern, dann wären zwei Schichten möglich. An kreativen Ideen fehlt es nicht.

Franz Sepp Caluori: Der Kanton hat uns auch die Idee einer App präsentiert, mit der man die Gästefüsse und Reservationen steuern könnte. Daran sind wir sehr interessiert. Es ist übrigens ein schönes Beispiel, wo die öffentliche Hand konkrete Hilfe anbietet statt Geld.

Trotzdem waren die finanziellen Hilfen für die Branche wichtig. Wie viele Betriebe werden die Krise trotzdem nicht überleben?

Franz Sepp Caluori: Nach Schätzungen werden etwa zehn bis 15 Prozent der Betriebe schliessen müssen, mehr nicht. Durch die Kredite, die angeboten worden sind, wird sich bei anderen der Konkurs etwas verzögern. Aber das ist immer noch besser, als wenn jetzt auf einen Schlag sehr viele Betriebe Konkurs gehen würden. Nur schon wegen der Situation auf dem Arbeitsmarkt. Das Problem wird etwas gestaffelt.

Sehen Sie trotzdem Zukunftschancen für die Bündner Gastronomie?

Marc Tischhauser: Auf jeden Fall. Es gibt wegen der Krise zum Beispiel einen Trend hin zum Lokalen und Regionalen. In diese Richtung wollen wir als Verband schon länger arbeiten.

Franz Sepp Caluori: Ich bin sehr zuversichtlich. Es gibt Menschen in der Schweiz, die ihre Sommerferien bisher in der Karibik oder auf Mauritius verbracht haben. Diesen Sommer ist das nicht möglich. Trotzdem wollen sie reisen, also reisen sie in der Schweiz.

Ist hier nicht der Wunsch der Vater des Gedankens?

Franz Sepp Caluori: Ganz und gar nicht. Wir haben schon jetzt Rückmeldungen von Hoteliers, die sagen, dass bei ihnen Familien nicht nur – wie in den vergangenen Jahren – für drei Tage reserviert haben, sondern gleich für eine oder zwei Wochen.

Marc Tischhauser: Solche Beispiele kenne ich auch. Die Buchungen kommen wieder, und es wird für längere Ferien gebucht, nicht nur für ein verlängertes Wochenende.

Franz Sepp Caluori: Graubünden profitiert jetzt auch davon, dass wir schon immer einen sehr hohen Anteil Schweizer Gäste hatten. Dafür wurden wir in der Vergangenheit etwas belächelt, aber jetzt ist es ein Vorteil, weil sie nicht trotzdem, sondern erst recht kommen.

Eine persönliche Frage zum Schluss: Worauf freuen Sie sich nach dem 11. Mai am meisten?

Marc Tischhauser: Auf die sozialen Kontakte, das Wiedersehen mit Familie und Freunden. Sieht man einmal von Franz Sepp Caluori ab, ist das mit Ihnen hier das erste längere Gespräch seit langer Zeit, das ich Angesichts von Angesicht führe (lacht).

Franz Sepp Caluori: Ganz ehrlich? Darauf, dass ich mit Freunden und Familie wieder auswärts zu einem feinen Znacht gehen kann.

«Ich schätze, dass 90 Prozent der Betriebe wieder öffnen werden.»

Franz Sepp Caluori
Präsident Gastro Graubünden

«Es gibt einen Trend hin zum Lokalen und Regionalen.»

Marc Tischhauser
Geschäftsführer Gastro Graubünden