

Corona: Ein Gastronom muss schließen

Von Sophia Kapodistrias

Viele Menschen fragen sich derzeit, ob es ihr Lieblingsrestaurant nach der Corona-Pandemie noch gibt. Das fragt sich der Gastronom Georgios Panagiotis* auch.

Die Frage lässt ihn kaum noch ruhig schlafen. Denn der gebürtige Grieche führt seit vielen Jahren ein Restaurant am Ufer der Isar.

Am 15.03.2020 hört der Bayerische Gastronom gespannt die Radionachrichten, wie die letzten Tage auch schon. Da kommt die Meldung, vor der er sich schon länger gefürchtet hat: „Die Bayerische Landesregierung beschließt weitere Maßnahmen zur Eindämmung der Coronavirus-Pandemie.“ Restaurants dürfen ab sofort nur noch während der Mittagszeit öffnen.

Für Panagiotis ergeben sich nun neue Fragen: Wie kann er nun für seine Familie sorgen? Wie soll er seine Mitarbeiter bezahlen? Wie sollen diese wiederum ihre eigenen Familien ernähren? Die Abende sind unsere Haupteinnahmequelle, können wir uns auch mit den Mittagseinnahmen über Wasser halten? Der 50-jährige spricht sehr schnell, die Stimme klingt leise und gedrängt, die Hände fahren immer wieder durch die leicht ergrauten dunklen Locken.

Zwei Tage später kommt eine weitere Hiobsbotschaft. Ab dem 17.03.2020 müssen jetzt alle Gastronomiebetriebe komplett schließen, lediglich ein „take away-Geschäft“ bleibt erlaubt. Georgios Panagiotis ist geschockt. Seine Zukunft, seine Existenz ist in Gefahr. Für Wochen, vielleicht sogar für Monate fallen komplett die Einnahmen aus. Panagiotis

schlimmste Befürchtungen scheinen wahr geworden zu sein.

Auf eine schlaflose Nacht folgt ein Termin mit dem Vermieter des Restaurants. Der Gastronom ist sehr angespannt, von diesem Termin hängt viel ab. Mit dunklen Ringen unter seinen Augen und tiefen Falten auf der Stirn macht er sich auf den Weg. Wenn er die Miete trotz geschlossenem Restaurant bezahlen muss, dann ist das das Aus für seine Existenz.

Als Georgios Panagiotis aus dem Haus des Vermieters kommt, hat sich seine Stirn geglättet. Sie haben sich auf eine Stundung der Miete einigen können. Die Anspannung fällt sichtbar von dem Griechen ab; die Schultern sind wieder locker, ein leichtes Lächeln umspielt seinen Mund.

Dann fährt er weiter zu seinem Steuerberater. „Mit ihm mache ich einen Wirtschafts-Notfallplan aus, wie ich weiter in dieser Krise handeln soll.“ Dieser rät ihm unter anderem, das Personal bei einem Jobcenter zur Kurzarbeit anzumelden. So bekommen sie immer noch 67% des Nettolohns bzw. 60%, wenn keine Kinder vorhanden sind, und bleiben auch durch die Übernahme der Sozialversicherungsbeiträge durch das Jobcenter versichert.

Panagiotis atmet tief durch und entspannt sich weiter. Die Last wiegt nun weniger schwer. „Eine große Angst fällt von mir ab“, sagt er, „der Mietvertrag und das Personal, das waren meine größten Sorgen und das konnte ich nun regeln.“

Auf die Frage, ob denn kein Lieferservice in Frage käme, verneint er. „Ein Lieferdienst wäre für mich niemals in Frage gekommen, denn das zahlt sich einfach nicht aus. Wir machen viel Gewinn durch Getränke,

dies würde dann größtenteils wegfallen. Außerdem würde die Qualität der Speisen, so zum Beispiel beim Rinderfilet, enorm leiden, so dass wir unsere Gäste nicht wirklich zufrieden stellen würden. Die Küchengeräte müssten wieder angeworfen werden, was eine hohe Stromrechnung bedeutet, das Personal müsste bezahlt werden und unterm Strich würde kein Gewinn übrig bleiben.“

Der Steuerberater hat ihm weiter geraten, Soforthilfe für kleine und mittelgroße Unternehmen zu beantragen. Dadurch ist seine Zahlungsfähigkeit erst einmal sichergestellt. Insgesamt schaut Georgios Panagiotis wieder zuversichtlicher in die Zukunft. Er glaubt fest daran, dass sein Restaurant diese Krise überstehen wird.

*Name von der Redaktion geändert