



Liebe Mitglieder, liebe Kundinnen und Kunden

Der Beschluss des Bundesrates, die Wiedereröffnung der öffentlichen Gastrobetriebe am 11. Mai zu genehmigen, ist an und für sich eine gute Nachricht, denn dieser Entscheid wird uns die Wiederaufnahme unserer beruflichen Tätigkeit ermöglichen. Ein Moment, auf den wir mit grosser Ungeduld gewartet haben. Diese Wiederaufnahme ist aber noch mit vielen offenen Fragen verbunden.

Aus diesem Grund bietet Ihnen GastroFribourg in enger Zusammenarbeit mit Gastroconsult die nachstehende Standortbestimmung an.

Schutzkonzept für Mitarbeitende und Kundinnen und Kunden

Das Schutzkonzept, das mit der Wiedereröffnung der öffentlichen Gastrobetriebe verbunden ist, wurde nur in groben Zügen definiert:

- Tische für höchstens vier Personen, ausser bei Familien mit Kindern
- Abstand von zwei Metern zwischen den Tischen
- alle Gäste müssen sitzen

Diese Massnahmen müssen strikt eingehalten werden, sonst ist eine Wiedereröffnung nicht möglich.

Darüber hinaus ist nicht bekannt, was dies für den Schutz der Mitarbeitenden bedeutet, insbesondere im Hinblick auf Schutzmasken, Abständen in der Küche usw. Im Moment ist noch nichts Näheres bekannt. Der Präsident von GastroSuisse, Casimir Platzer, war gestern in Bern, um Druck auszuüben und den Prozess beim SECO zu beschleunigen. Das Schutzkonzept wird derzeit korrigiert und dürfte von den Bundesbehörden nicht vor dem 6. Mai bewilligt werden.

Mit Ungeduld erwartete Lockerungsbedingungen für die Gastronomie

Uns werden zahlreiche Fragen gestellt, auf die wir nicht alle Antworten haben. Sie können sich jedoch beim kantonalen Führungsorgan über die Hotline 084 026 1700 informieren.

In Bezug auf die Verordnung des Bundesrates und den erläuternden Bericht dazu wurden Widersprüche festgestellt. Der Bundesrat muss noch über die Lockerungsbedingungen für die Gastronomie entscheiden, und bis zur Verabschiedung dieses Berichts bleiben grosse Unsicherheiten bestehen. Unsicherheiten, die wir leider nicht selbst beantworten können.

BETRIEBS- UND RENTABILITÄTSKONZEPT

Wir weisen Sie auf die zwingende Notwendigkeit hin, nachfolgende Punkte bereits jetzt zu prüfen:

1. Berechnen Sie die Anzahl der in der neuen Konstellation verfügbaren Plätze unter Berücksichtigung der Abstände. Diese können unter Umständen um 50 % oder mehr reduziert sein. Was nicht bedeutet, dass auch alle verfügbaren Plätze besetzt sein werden, insbesondere in den ersten Wochen.

2. **Öffnen Sie nur während der produktiven Stunden** und verzichten Sie auf eine Öffnung während der übrigen Zeit.
 3. Diese Einsparung bei den Öffnungszeiten sollte mindestens im gleichen Verhältnis stehen wie die Verringerung der Anzahl der verfügbaren Plätze.
 4. Die Arbeitszeitverkürzung des Personals muss in einem angemessenen Verhältnis zur Verringerung der Anzahl der verfügbaren Plätze stehen.

Eine Reduzierung des Platzangebots um 50 % führt zu einem Umsatzverlust von mindestens 50 %. Ihre Personalkosten müssen daher um mehr als 50 % gesenkt werden, um Ihre Nebenkosten zu decken, denn Sie sollten nicht aus den Augen verlieren, dass der Grossteil der Fixkosten (Strom, Zeitungen, Unterhalt usw.) bestehen bleibt und nicht mehr im Zusammenhang mit Ihren Einnahmen steht.
 5. Die Rentabilität jedes einzelnen Mitarbeiters muss zwingend verbessert werden und es ist unerlässlich, dass mit einer im Vergleich zu normalen Zeiten verringerten Anzahl Angestellten gearbeitet werden kann. Dies erfordert, dass Sie Ihr Verpflegungsangebot reduzieren (Speisekarte).
 6. Sie haben das Glück, über eine Terrasse zu verfügen: Bei schönem Wetter können Sie mehr Plätze nutzen.
 7. Das Recht auf KAE bleibt bestehen, da ein Grossteil des Personals trotz der Wiedereröffnung noch mehrere Monate lang ganz oder teilweise arbeitslos bleiben wird. Während dieser Zeit sollten Sie in der Lage sein, die Fähigkeiten, Kosten und die Flexibilität Ihrer Mitarbeitenden zu beurteilen.
 8. Wenn Sie entweder Selbständigerwerbender mit EO-Entschädigungen oder Geschäftsführer mit einer Arbeitslosenentschädigung von CHF 3'320 pro Monat sind, raten wir Ihnen, die Arbeit dringend wieder aufzunehmen, um wieder zu einem „angemesseneren“ Lohn zu kommen.
 9. Ein an den Selbstkostenpreis angepasster Verkaufspreis ist heute besonders wichtig. **Es muss zwingend eine ausgezeichnete Rentabilität erreicht werden.** Wir empfehlen Ihnen, Ihre Verkaufspreise zu überprüfen, beziehungsweise diese bei der Neugestaltung der Speisekarte gegebenenfalls anzupassen.
 10. Sie sind es gewohnt, bei Ihren Gemeinkosten zu sparen. Sie werden noch mehr auf die **wirtschaftliche Berechtigung jeder Ausgabe** achten müssen. Der Taschenrechner muss bei all Ihren Entscheidungen omnipräsent sein!
-

Miet- und Pachtverträge

Den Miet- und Pachtverträgen wird sicher nicht in vollem Umfang nachgekommen

werden können. Bei einem Umsatzrückgang, der mit Bestimmtheit erheblich sein wird, lässt sich das Problem der Mieten nicht mit halbherzigen Massnahmen lösen. Aus diesem Grund hat GastroFribourg beschlossen, den Staatsrat wiederholt dazu aufzufordern, neue Vorschläge in diesem Bereich vorzulegen. Denn seine Bemühungen haben bisher nicht ausreicht, um die Krise zu bewältigen. Wir beabsichtigen jedenfalls, den Druck nach wie vor aufrechtzuerhalten.

Kurzarbeitsentschädigung KAE – Arbeitslosigkeit im April

Die Arbeitslosenkasse geht davon aus, dass alle Beschäftigten im April zwei Feiertage genommen haben und wird diese nicht bezahlen. Das bedeutet, dass der Arbeitgeber für diese beiden Tage zahlen muss, sie aber auch vom Feriensaldo jedes Arbeitnehmenden abziehen kann.

Reduzierter Mehrwertsteuersatz für Take-away-Verkäufe

Bitte beachten Sie, dass Gastbetriebe, die die MWST mit dem Saldosteuersatz berechnen, auf Anfrage ab dem 01.01.2020 einen zweiten Satz von 0,6 % für Take-away-Verkäufe erhalten können, auch wenn diese zweite Tätigkeit 10 % des Gesamtertrages nicht übersteigt. Achtung: Der MWST-Satz auf dem Ticket muss 2,5 % betragen.

Wie Sie feststellen können, ist die Lage noch lange nicht klar. Wir warten gespannt darauf, die genauen Umriss des Schutzkonzepts kennenzulernen, das in unserer Branche zur Anwendung kommen wird. Selbstverständlich werden wir Sie über die neuesten Entwicklungen auf dem Laufenden halten.

Beste Grüsse



Muriel Hauser
Präsidentin



Chantal Bochud
Direktorin