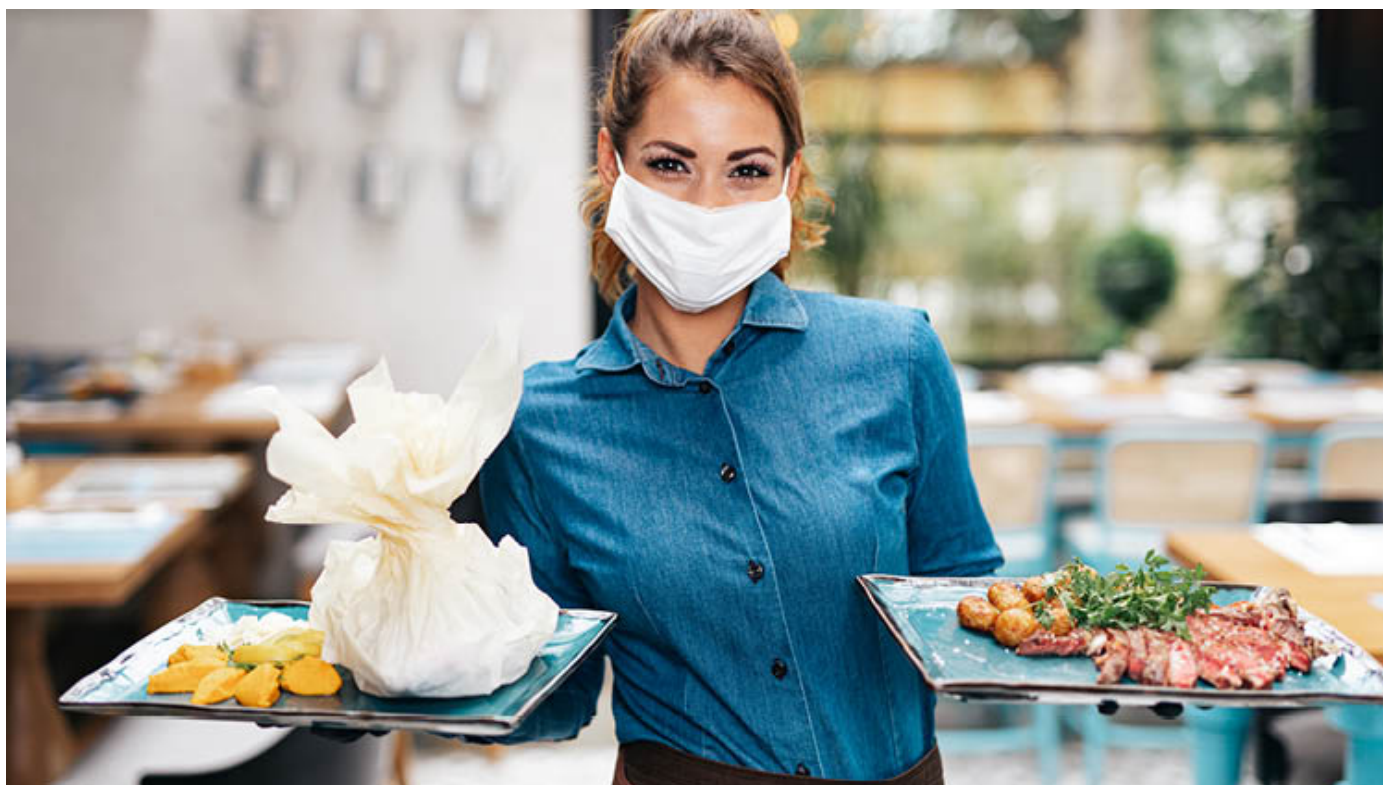


Mit welchen Auflagen das Virus indoor Platz nimmt

Die Gastgartensaison geht zu Ende, indoor steigt die Sorge vor Ansteckungen. Die Maßnahmenpakete der Regierung quittieren viele Wirte zurückhaltend.

03.09.2020, 12:31



© HEDGEHOG94, ADOBESTOCK

Maske, Test, Gästelisten – ja oder nein? Die Verunsicherung in der Gastronomie ist groß.

Ampelsystem, Gästelisten, Coronavirus-Tests neu auch für Mitarbeiter in der Gastronomie, auf Campingplätzen und in Jugendherbergen – eine Welle von „To-do-Empfehlungen“ rollt seit 1. September auf die heimische Gastlichkeit zu. Dass in Graz bei einem „Runden Tisch“ mit Ministerin Elisabeth Köstinger zudem angedacht wurde, ein Qualitätspickerl für Betriebe zu kreieren, die ihre Mitarbeiter regelmäßig testen lassen, das geht Klaus Friedl, Fachgruppenobmann Gastronomie, dann aber doch zu weit: „Da werden Betriebe in (Sicherheits-)Klassen eingeteilt“, poltert der Gastronom, der auch entschieden gegen das Auflegen von papierenen Gästelisten ist: „Das ist ein bürokratischer Rückschritt in die Steinzeit“, so Friedl, der unter Umständen mit einer digitalen Erfassung der Gästedaten leben könnte: „Das ist aber auch nicht notwendig, weil in Restaurants Tische ohnehin nur nach Reservierung vergeben werden, und da haben die Wirtsteute auch Namen und Telefonnummern.“

Erfassung von Gästedaten

Ob die Erfassung der Gästedaten verpflichtend kommt oder nicht, und auch, ob Strafen für Verstöße verhängt werden, das ist zur Zeit noch offen. Ein Rundruf bei Gastronomen hat aber deutlich gezeigt, dass die meisten Wirtsteute sehr zurückhaltend sind, was Listen und Co. betrifft.

Birgit Neuhold von der Schlosstaverne in Weiz ist eigentlich fassungslos über den Versuch der Regierung, das Korsett in der Gastlichkeit noch enger zu schnüren: „Ich würde dringend fünf Mitarbeiter brauchen, habe aber nicht eine einzige Bewerbung am Tisch. Und dann muss ich auch noch um meine ungarische Kellnerin zittern, weil die Grenzen gesperrt sind. Langsam verliert man die Lust, ein Wirtshaus zu führen.“

Kritisch wertet Friedl auch die geplante Ausweitung der PCR-Tests für Mitarbeiter in Tourismusbetrieben, für die die Bundesregierung bis Jahresende immerhin 150 Millionen Euro bereitstellt. Jeder Mitarbeiter kann sich seit 1. September einmal wöchentlich untersuchen lassen, maximal 85 Euro pro

Test werden gefördert. Friedl pocht vehement auf die Freiwilligkeit: „Es muss jedem Betrieb und auch jedem Mitarbeiter überlassen bleiben, die Tests zu machen, niemand kann dazu gezwungen werden.“ Friedl setzt auf die Eigenverantwortung der Menschen im Land, für die in der Gastlichkeit alle Vorkehrungen getroffen werden und wurden: „Wir verbrauchen schon mehr Desinfektions- als Geschirrspülmittel, halten Abstände bei den Tischen akribisch ein. Mehr können wir nicht tun. Unsere Gäste sind bei uns sicher.“

Das könnte Sie auch interessieren



Jetzt stehen die Zeichen wieder auf Wachstum

Aktuelle Konjunkturdaten der KMU Forschung Austria für das Gewerbe und Handwerk stimmen zuversichtlich. Sorgen bereiten aber die Rohstoffpreise. [➤ mehr](#)



Die besten Consulter der Steiermark

Vier steirische Unternehmen sind mit im Rennen um den Constantinus Award 2021, den wichtigsten Beratungs- und IT-Preis Österreichs. [➤ mehr](#)

