

Open-Air-Gastronomie

als Chance
für Herbst und Winter

Mit neuen
Ideen
die Krise
meistern

Ausgangssituation

Kärntens Gastronomie bereitet sich auf die Herbst- und Wintermonate vor, in denen sich das Gästeaufkommen in geschlossene Räume verlagern wird.

Nun geht es

- einerseits darum, Hygienekonzepte für die Bewirtung in Innenräumen auf die jeweilige Betriebsart anzupassen (Restaurants benötigen andere Maßnahmen als Après-Ski-Bars)
- andererseits müssen die Rahmenbedingungen auch an die neue Situation angepasst werden.

Gefordert wird vor allem die Möglichkeit, Gastgärten auch in den Herbst- und Wintermonaten zu betreiben. Dafür braucht es eine Änderung der gesetzlichen Vorgaben. Hier sind Kärntens Städte und Gemeinden gefordert!

Geforderte Maßnahmen

- Konkret wird von den Bezirksstädten und größeren Gemeinden die Möglichkeit zur ganzjährigen „Open-Air-Gastronomie“ eingefordert: Gastgärten sollen ganzjährig betrieben werden dürfen, um Gastronomiebetrieben eine zusätzliche Option zu bieten.
- Zusätzlich wird ersucht, auch in der Wintersaison die Gastgartengebühren zu erlassen bzw. zu reduzieren. Die Unterstützung der Gemeinden ist für unsere Betriebe jetzt wichtiger denn je. Die kommenden Monate werden für viele Gastronomen entscheidend für ihre weitere berufliche Existenz sein.
- Der Faktor „Platz“ spielt ebenfalls eine wichtige Rolle: Die Städte und Gemeinden werden gebeten, weiterhin ein großzügiges Ausdehnen der Sessel und Tische im Gastgarten ermöglichen, um die nötigen Abstände einhalten zu können.
- Um eine Verlagerung des Gästeaufkommens vom Innen- in den Außenbereichen auch in den Herbst- und Wintermonaten zu ermöglichen, müssen die gesetzlichen Rahmenbedingungen in den Städten und Gemeinden angepasst werden. Ob ein Gastgarten in den Wintermonaten geöffnet sein darf, ist auf Gemeindeebene geregelt. Die Zeit drängt: Solche Änderungen müssen im Gemeinderat beschlossen werden.

Vorteile

- Wintergastgärten können Gastronomen eine betriebswirtschaftlich erfolgreiche Herbst- und Wintersaison ermöglichen.
- Durch das Verlagern des Gästeaufkommens in den Außenbereich können die Infektionszahlen niedrig gehalten werden. Hintergrund: Laut Experten steigt das Infektionsrisiko speziell durch die Verteilung der Aerosole im Innenbereich.
- Das große Ziel ist, einen zweiten Lockdown zu verhindern. Deshalb ist jede Maßnahme, die zur Verhinderung von Infektionsclustern und weiteren Ansteckungen beiträgt, zu begrüßen. Für die Branche wäre es wirtschaftlich untragbar, wieder für Wochen oder Monate schließen zu müssen. Das würde die heimische Gastronomieszene nicht nur erschüttern, sondern wäre das Ende für viele Betriebe.

Adventmärkte

Derzeit wird österreichweit über das Abhalten von Advent- und Christkindlmärkten diskutiert. Der Tenor ist: Die Wintermärkte werden stattfinden, aber in geänderter Form. Dies wird grundsätzlich begrüßt.

Märkte neu denken

Die aktuelle Situation sollte dazu genutzt werden, neue Ideen umzusetzen und Christkindlmärkte nicht zu verbieten, sondern zu erweitern. Durch eine räumliche Vergrößerung der Märkte und eine Neuordnung der einzelnen Stände könnten größere Menschenansammlungen verhindert und Besucherströme reguliert werden.

Ja zur Gastronomie

Kein Verständnis gibt es für die Bestrebungen, gastronomische Stände zu verbieten. Diese sind für das Ambiente der Märkte unabkömmlich und stellen eine wichtige Einnahmequelle für viele Gastronomen dar. In einer Situation, in der viele Betriebe ohnehin schon am Rande ihrer unternehmerischen Existenz stehen, darf man ihnen nicht noch mehr Hürden auferlegen!

Stattdessen werden neue Richtlinien für das Betreiben von gastronomischen Ständen auf Adventmärkten empfohlen:

- Keine geschlossenen Hütten oder Stände. Die Stände sollen auf drei Seiten geöffnet sein und können überdacht werden.
- Beschränkung der Gästeanzahl pro Stand.
- Mehr Platz für die einzelnen Stände, um Mindestabstände zwischen den Stehtischen zu gewährleisten.
- Verlängerung des gesenkten Mehrwertsteuersatzes von fünf Prozent (derzeit: bis Jahresende 2020).