



Slow Food®
Deutschland e.V.

Corona-Krise: Slow Food erstellt Maßnahmenkatalog für Deutschlands Gastronomie und fordert Bund, Länder und Kommunen zum Handeln auf

PRESSEINFORMATION – Berlin, 15. Mai 2020

Die Gastronomie gehört zu den Branchen, die am stärksten unter den Folgen der Corona-Pandemie leiden – auch in Deutschland. Daran wird auch die schrittweise Wiedereröffnung ihrer Betriebe nicht so schnell etwas ändern. Der Verdienstaufschlag ist nicht aufzuholen, die Vorschriften für Hygiene und Abstand verhindern eine Rückkehr zur Normalität. Slow Food fordert von Bund, Ländern und Kommunen Maßnahmen, die es den Gastronom*innen erlauben, zuversichtlich in die Zukunft zu blicken und ihrem Wert für die Vielfalt des Landes gerecht werden.

Die Gastronomie ist in Deutschland ein zentraler Wirtschaftszweig. Sie beschäftigt laut DEHOGA rund 2,42 Millionen Menschen. Sie ist vor allem auch wichtiger Bestandteil unserer Alltagskultur. Sie prägt maßgeblich unser Miteinander, unsere Geselligkeit. Die Vielfalt an Kneipen, Gaststätten, Restaurants und Cafés ist Ausdruck vielfältiger kultureller und kulinarischer Prägnanzen. Doch ist in dieser Branche nach Ende des Corona-Shutdowns nichts mehr so, wie es vorher war: Manche Betriebe werden den Verdienstaufschlag von über zwei Monaten nicht überleben. Die ‚Überlebenden‘ wiederum können unter verschärften Hygiene-Vorschriften und Abstandsregelungen nur mit einem Bruchteil ihres vorherigen Umsatzes kalkulieren. Über 80% der Betriebe haben Tische und Stühle im Freien. Die Einnahmen aus den Freischankflächen sind besonders in der Sommersaison essentiell und schon jetzt massiv eingeschränkt. Die Mieten und die meisten Fixkosten bleiben gleich. Kredite müssen bedient, gestundete Mietzahlungen zurückbezahlt werden. Kurzarbeit und Entlassungen von Angestellten werden die Branche lange begleiten.

Die bisherigen Hilfsmaßnahmen von Bund, Ländern und Kommunen gehen Slow Food nicht weit genug. Der Verein fordert schnelle tragfähige Lösungen, die verhindern, dass ein gewichtiger Teil der Gastronomie hierzulande wegbricht und das in nicht allzu ferner Zukunft. Treffen wird es besonders die kleinen, zukunftsfähig arbeitenden Gastronom*innen, von denen viele Teil des Slow-Food-Netzwerkes sind. Denen gebührt ein besonderer Schutz: Wirt*innen und Köch*innen, die die Erzeuger*innen ihrer Produkte kennen; die sich nachweislich für regionale und ökologische Landwirtschaft und Wertschöpfung verantwortlich zeigen; die mit den vorhandenen Ressourcen sowie mit Tier- und Menschenrechten respektvoll umgehen. Sie leben Regionalität und Nachhaltigkeit, statt sie zu vermarkten. Dazu Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland: „Diese ‚Netzwerkgastronomie‘ hält die Versorgungssicherheit lebendig und trägt maßgeblich zum Erhalt unserer biokulturellen Vielfalt und zur Ernährungswende bei. Ihre Gastronom*innen hatten es schon vor der Krise schwerer als ihre Konkurrenz in der Systemgastronomie oder im Fast-Food-Sektor, allein durch ihre Bereitschaft, für gute Erzeugnisse fair zu zahlen. Und nun leiden sie besonders unter den Folgen der Krise.“

Für alle Gastronom*innen in Deutschland fordert Slow Food folgende Sofort-Maßnahmen:

- > Erlass der kommunalen Gebühren für die Nutzung der Freischankflächen für 2020 und 2021.
- > Für diejenigen, die über keine Freischankflächen verfügen: Erlass der Gebühren der öffentlich-rechtlichen Versorgungsträger für die Dauer der Schließung der Gastronomie.
- > Reduzierung und Stundungsmöglichkeiten für die Gebühren der öffentlich-rechtlichen Versorgungsträger bis Ende 2020.

Zusätzlich dazu fordert der Verein für die Netzwerkgastronomie wie etwa die Chef Alliance sowie die Lokale aus dem Slow-Food-Genussführer:

- > Reduzierung des Umsatzsteuersatzes auf 7 % dauerhaft über den 31.03.2021 hinaus.
- > Ein Subventionsprogramm von Bund, Ländern und Kommunen.

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



Slow Food®

Deutschland e.V.

Jens Witt, Leiter der Chef Alliance, begründet dies: „Beim Personentransport wird schon lange zwischen regionalen Anbietern mit einem ermäßigten Mehrwertsteuersatz von 7 % und überregionalen Anbietern mit dem erhöhten Steuersatz von 19 % unterschieden. Aus unserer Sicht ist das auch auf die Gastronomie übertragbar. Wir honorieren damit die Menschen, die Produkte aus regionaler und nachhaltiger Landwirtschaft beziehen und damit den Verbraucher*innen die längst überfällige Küche von morgen nahe bringen.“

Weitere Informationen:

[>> Slow-Food-Einkaufskarte in Zeiten von Corona](#)

[>> Chef Alliance](#)

[>> Genussführer Slow Food Deutschland](#)

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeugerinnen und Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de, V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin