

Und wieder hats die Gastronomie voll erwischt

Die lange angekündigte, aber irgendwie im Kopf verdrängte

2. Welle hat mit voller Wucht zugeschlagen. Und dieses Mal wird es für alle, die Verpflegung anbieten, noch schwieriger. Die bereits angemeldeten Weihnachtssessen wurden in letzter Zeit weniger Tage wieder storniert. Das Virus macht im Moment jeden kleinen Hoffnungsschimmer, jeden zaghaften Versuch, etwas lockerer damit umzugehen, zunichte. Es ist zum Verzweifeln, ob in den Städten, auf dem Land oder in den Bergen, die ganze Tourismus- und Gastronomiebranche leidet.

Hier die gute Nachricht: Die Tourismus- und Gastronomiebranche kämpft gemeinsam, um sich in der Politik Gehör zu verschaffen. Ein grosses Lob an all die Verbandsverantwortlichen, die, zusammen mit der Politik, die Lage immer wieder neu beurteilen, verantwortungsvolle und nachvollziehbare Entscheidungen treffen.

Der Winter, ob in den Städten oder in den Bergen, wird die nächsten Monate zum Spiessrutenlauf. Auch wenn bald ein Impfstoff vorhanden ist, es wird ein komplizierter Winter. Das Virus treibt uns alle vor sich her. Wenn die Fallzahlen tief sind, können wir ein normales Leben führen, steigen sie, sind die Sanktionen einschneidend. Und unser Schweizer

Mittelweg? Setzen wir alles daran, damit wir durchkommen! Unsere Städte und Skigebiete sind ja nicht anders als die im nahen Ausland. Verhält sich das Virus an der Dorenbachstrasse auf der Basel-Stadt-Seite anders als auf der Baselland-Seite? Das Gleiche gilt für Ischgl und Samnaun oder auch für die Skiarena Andermatt-Sedrun. Das Virus macht weder an Landesgrenzen noch an Kantonsgrenzen halt, es wandert mit uns mit. Die Situation auf dem Oberalp und an der Dorenbachstrasse bleibt kompliziert!

Aus Gesundheitskosten- und epidemiologischer Sicht ist ein Lockdown bei hohen Fallzahlen sicherlich effizient und richtig. Als ich aber sah, wie am ersten, verlängerten Schneewochenende alle den Schlitten und die Skier aus den Kellern nahmen, sich vor Freude im Schnee wälzten und sich anschliessend zum Aufwärmen im Restaurant eine heisse Schoggi gönnten, war ich froh, dass die Luftseilbahn lief und das Berggasthaus offen war. Denn dieses erste Dezemberwochenende war auf seine Weise effizient und gesundheitsfördernd, vor allem fürs Gemüt.

Damit wir die weihnachtliche Schönheit in der Stadt oder die verschneiten Berglandschaften den ganzen Winter geniessen können, braucht es in den nächsten Monaten

vor allem DISZIPLIN und GUTE MANIEREN! Die Tourismus- und Gastronomieanbieter müssen die Schutzkonzepte für den Gast transparent und klar umsetzen. Andererseits muss der Gast die Massnahmen respektieren und einhalten. Wenn wir gemeinsam Rücksicht und Toleranz an die erste Stelle setzen, dann könnte es mit der heissen Schoggi nach dem Schneevergnügen klappen. Wir wollen raus an die frische Luft, die Natur und den Schnee geniessen. Wir wollen, dass die Bahnen und Lifte laufen. Wir wollen «Schnitzel Pomfrit mit Ketschöp» essen. Es liegt also an uns allen, sonst wirds die nächsten Monate kompliziert und langweilig so ohne Skifahren, Restaurant, Fasnacht und so ...

Betriebswirtschaftlich wird es für viele Anbieter eng. Ob Bergbahnen oder Gastronomie, die Leistungsträger, die über die nächsten drei bis vier Monate alles daransetzen, dass es zu Hause nicht langweilig wird, müssen spätestens im Frühling für ihr Engagement belohnt werden. Die Kosten werden vielerorts höher sein als die Einnahmen. Tourismus und Gastronomie haben diesen Winter vorwiegend eine soziale Pflicht offen zu halten. Es braucht nicht Milliarden wie bei der Bankenrettung, aber das Wort des Jahres «systemrelevant» hat in diesem Winter für die Branche seine Gültigkeit. Machen wir gemein-

sam das Beste daraus, denn die Natur hat angerichtet, der Schnee liegt und macht glücklich! – Das ist gut fürs Gemüt.



Thomas Camenzind

Der heutige Autor ist der Gründer und Eigentümer der foodroots AG, welche Beratungsdienstleistungen in der Gastronomie mit Fokus auf die Gemeinschaftsverpflegung in Unternehmen anbietet. Zudem ist er Dozent an der Hotelfachschule Lausanne EHL. Zuvor war er elf Jahre Verantwortlicher für die interne Betriebsgastronomie für Google in Europa, im Mittleren Osten und in Afrika. Thomas Camenzind lebt mit seiner Familie in Gersau.

Hinweis

Im «Bote»-Forum schreiben regelmässig prominente Schwyzerinnen und Schwyzer. Sie sind in der Themenwahl frei und schreiben autonom. Der Inhalt des «Bote»-Forums kann, muss sich aber nicht mit der Redaktionshaltung decken. (red)