



# #WinterMeistern

Der Winter kommt, die Gäste bleiben.

Offener Brief an politische Entscheider

## **Die Gastronomie in Deutschland braucht in der kalten Jahreszeit Partner und Perspektiven**

Sehr geehrte Damen und Herren in Politik und Verwaltung,

die Corona-Pandemie hat die Gastronomie in Deutschland massiv verändert und wird es weiter tun. Die bloßen Zahlen reichen nicht aus, um die Verzweiflung einer Branche abzubilden. Rund 56 Prozent Umsatzeinbußen hatten die gastronomischen Betriebe von März bis August 2020 zu verkraften und mehr als 60 Prozent der befragten Betriebe sehen ihre Existenz gefährdet (DEHOGA-Umfrage vom 8. September 2020). Vieles wurde bereits durch die Politik initiiert, es muss jedoch noch mehr getan werden.

### **Wir appellieren an Sie**

Mit dem Ende des Sommers hat in deutschen Gastronomiebetrieben die Sorge um den Herbst und Winter begonnen. Die Branche braucht ganz dringend konkretes Handeln, um Verluste zu kompensieren und drohende Umsatzeinbrüche abzumildern.

### **Wir haben Ziele**

1. Gastronomiebetriebe und ihre Mitarbeiter sollen dabei unterstützt werden, erfolgreich durch den „Corona-Winter“ zu kommen.
2. Unternehmen des Gastgewerbes sollen weitere Fördermittel durch die Politik zur Verfügung gestellt bekommen.
3. Es sollen Lösungsansätze für die durch Corona beschränkten Möglichkeiten der Außen- und Innengastronomie geboten werden.

## **Wir bitten Sie daher um:**

1. Bereitstellung von Fördergeldern und Zuschüssen zur Umrüstung auf winterfeste Terrassenplätze und Corona-optimierte Lüftungssysteme in Innenräumen zum Schutz der Mitarbeiter und Gäste.
2. Beibehaltung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes von 7 Prozent für Speisen in der Gastronomie.
3. Ausweitung des Konjunkturpaketes mit zielgerichteten Maßnahmen zur Belebung der Gästenachfrage in der Gastronomie während der Winterzeit.
4. Erhalt und Ausbau der bisher genehmigten Außengastronomie durch einen großzügigen Umgang mit Gestaltungssatzungen („Ortsgesetze“ zur äußeren Gestaltung) sowie das Aufheben regionaler Heizpilzverbote und die Förderung von klimafreundlicheren Alternativen.

## **Wir brauchen Perspektiven**

Innovationen für den neuen Alltag sind jetzt ebenso wichtig wie praxisnahe Förderprogramme und mehr Flexibilität seitens der Politik. In naher Zukunft kommt es nicht nur darauf an, dass die Außenflächen einer Gastronomie angemessen und regelgerecht ausgestattet sind. Mindestens genauso wichtig ist es, dass auch die Innenräume nachhaltig, umweltfreundlich und sicher bewirtschaftet werden können.

## **Wir möchten etwas bewegen**

Für eine wirtschaftliche, auf Zukunft angelegte Gastronomie steht die neue Initiative *#WinterMeistern*, die eine gesamte, unverschuldet in Not geratene Branche im Blick hat. *Der Winter kommt, die Gäste bleiben*: Mit diesem Ziel wollen wir die schönste Branche der Welt für die Zukunft stark machen. Die Initiative setzt auf das Vertrauen in ein gemeinsames, größeres Ziel. Der Ausbau von winterfesten Lösungen und die Sicherung des kontinuierlichen Betriebs stehen im Fokus. Um neben Forderungen auch selbst konkrete Unterstützung anzubieten haben wir umfangreiche Informationen, Tipps und Empfehlungen, die Gastronomen jetzt brauchen, auf der Website [www.wintermeistern.de](http://www.wintermeistern.de) zusammen getragen. Sie beinhaltet Hinweise zu Genehmigungsprozessen und der Beantragung von Sondernutzungserlaubnis, zu finanziellen Fördermöglichkeiten, Ausstattungselementen von gastronomischen Innen- und Außenbereichen und vieles mehr. Unter anderem Erfolgsgeschichten von Gastronomen, die Mut machen.

## **Wir stehen für viele**

Mehr denn je geht es jetzt um Perspektiven und um Partnerschaften. Das betrifft alle, deren Herz für diese Branche schlägt. Aus diesem Grund möchten wir eine Initiative anstoßen, um die erfolgreichen Einzelaktivitäten der relevanten Interessenverbänden, Medien, starken Partnern aus der Gastronomie, der Food- & Beverage-Industrie und der Non-Food-Branche in einer gemeinsamen nationalen Initiative zu bündeln.

**Wir wünschen uns**, dass wir im offenen Dialog Lösungen finden.  
Damit der Winter kommen kann und die Gäste bleiben.

**Wir beteiligen uns an der neuen nationalen Initiative #WinterMeistern,  
um die Gastronomie in Deutschland in der kalten Jahreszeit zu stärken.**

**Bereits gewonnene Partner und Unterzeichner der Initiative:**

24 Stunden Gastlichkeit

AHGZ

Brauindustrie

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie (BSI)

Bundesverband der Systemgastronomie (BdS)

chefs!

Culinary Ladies

deutsche Köchenationalmannschaft des Verbands der Köche Deutschlands e. V.

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA)

Euro-Toques

first class

Fizzz

foodservice

gastroinfoportal.de

getraenke-news.de

Getränke Zeitung

Getränkefachgroßhandel

Green Chefs

Greentable

GROSSHANDELSVERBAND FOODSERVICE e.V.

GV Manager

gv-praxis

Hogapage

Institute of Culinary Art

Jeunes Restaurateurs

Kaffee & Co.

Leaders Club Deutschland

Meininger Verlag

Mixology

Private Brauereien Deutschland e. V.

Schulverpflegung

Verband der Fachplaner

Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD)

**Pressekontakt #WinterMeistern**

Charlotte Brandau, Medienstelle

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG

Albert-Einstein-Str. 15, 64560 Riedstadt

Tel.: +49 6158 180-2301

E-Mail: [kontakt@wintermeistern.de](mailto:kontakt@wintermeistern.de)

