



#WinterMeistern

Der Winter kommt, die Gäste bleiben.

08.10.2020 09:52 CEST

Initiative #WinterMeistern zur Stärkung der Gastronomie gestartet - Die Gastronomie in Deutschland braucht in der kalten Jahreszeit Partner und Perspektiven

Die neue Initiative *#WinterMeistern* tritt an, um die Gastronomie-Branche in der kalten Jahreszeit gezielt zu unterstützen. Ein offener Brief an die politischen Entscheider enthält konkrete Forderungen an Bund, Länder und Bezirke. Begleitend startet die Website www.wintermeistern.de als Netzwerk- und Informationsplattform.

Die Corona-Pandemie hat die Gastronomie in Deutschland massiv verändert

und wird es weiter tun. Seit Anfang März verzeichnet die Branche Umsatzverluste historischen Ausmaßes. Laut einer aktuellen DEHOGA-Umfrage bangen mehr als 60 Prozent der gastgewerblichen Unternehmer um ihre Existenz.¹ Mit dem Ende des Sommers beginnt nun die Sorge um das Herbst- und Wintergeschäft.

Mehr denn je geht es jetzt um Perspektiven und um Partnerschaften. Das betrifft alle, deren Herz für diese Branche schlägt. Die Gastronomie benötigt dringend konkrete Entscheidungen und Handlungen, um Verluste zu kompensieren und drohende Umsatzeinbrüche abzumildern.

Aus diesem Grund stößt Transgourmet Deutschland eine Initiative an, die mit vereinten Kräften Unterstützung für die Gastronomie fordert. „Wir sind überwältigt von dem Engagement so zahlreicher Partner der Branche und freuen uns sehr, dass sie der von Transgourmet initiierten Kampagne *#WinterMeistern* gefolgt sind. Neben zahlreichen Unterstützungsangeboten bekräftigt *#WinterMeistern* die Forderungen des DEHOGA“, erklärt Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes. Eine breite Allianz aus relevanten Interessenverbänden, Medien, starken Partnern aus der Gastronomie, der Food- & Beverage-Industrie und der Non-Food-Branche hat sich der Initiative angeschlossen und in einem offenen Brief an politische Entscheider vier gemeinsame Kernforderungen formuliert.

Die Ziele und Forderungen der Initiative *#WinterMeistern*

Zur Unterstützung der Betriebe und ihrer Mitarbeiter geht es jetzt vor allem darum, Fördermittel und Zuschüsse für eine winterfeste Umrüstung zu erhalten sowie mit einem erweiterten Konjunkturpaket zielgerichtete Maßnahmen einzuleiten. Nach dem Motto „Der Winter kommt, die Gäste bleiben!“ steht die Sicherung des kontinuierlichen Betriebs im Fokus.

Konkret wird gefordert:

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 Belegung 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.

Wertvolle Informationen zu aktuellen Vorschriften und Auflagen

Neben mehr Aufmerksamkeit sind es vor allem auch Informationen, Tipps und Empfehlungen, die Gastronomen jetzt brauchen. Die Website www.wintermeistern.de bietet diesen wichtigen Mehrwert und fasst alles Wissenswerte zusammen. Sie beinhaltet Informationen zu Genehmigungsprozessen und der Beantragung einer Sondernutzungserlaubnis, zu finanziellen Fördermöglichkeiten und zu Ausstattungselementen von gastronomischen Innen- und Außenbereichen. Außerdem sind dort auch Erfolgsgeschichten von Gastronomen zu finden, die Mut machen.

Partner und Perspektiven für eine Zukunft

Innovationen für den neuen Alltag sind jetzt ebenso wichtig wie praxisnahe Förderprogramme und mehr Flexibilität seitens der Politik. In naher Zukunft kommt es darauf an, dass die Außenflächen ebenso wie die Innenräume einer Gastronomie angemessen und regelgerecht ausgestattet sind. Sie müssen umweltfreundlich und sicher bewirtschaftet werden können. Dafür und für eine wirtschaftliche, auf Zukunft angelegte Gastronomie steht die neue Initiative *#WinterMeistern*, die eine gesamte, unverschuldet in Not geratene Branche im Blick hat.

Es geht nur gemeinsam

Als Partner der Initiative werden Sie auf der Plattform www.wintermeistern.de eingebunden und haben dort ebenfalls die Möglichkeit, eigene Themen einzubringen.

Partner 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

Frischeparadies

gastivo

gastroinfoportal.de

gastronovi
getraenke-news.de
Getränke Zeitung
Getränkefachgroßhandel
GEVA
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.
Schirmherrschaft Vertriebs GmbH
Schulverpflegung
Selgros
Team Beverage
Transgourmet
Vega Group
Verband der Fachplaner
Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD)

Lesen Sie hier den offenen Brief an politische Entscheider

[Offener Brief an politische Entscheider \(172,3 KiB\)](#)

Der Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS) ist als Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband die umfassende Branchenvertretung der Systemgastronomie Deutschlands. Der BdS vereint die relevanten Player der Systemgastronomie, zu denen unter anderem die Marken Autogrill, Burger King, KFC, McDonald's, NORDSEE, Pizza Hut, Starbucks, Vapiano, L'Osteria aber auch neuere Konzepte wie beispielsweise GinYuu, Five Guys oder Meaterly zählen. Die BdS-Mitgliedsmarken erwirtschafteten 2019 mit über 120.000 Beschäftigten 6,8 Milliarden Euro in rund 3000 Standorten. Der BdS ist ein Verband mit zwingender Tarifbindung für seine Mitgliedsrestaurants.

Kontaktpersonen



Sabine Jürgens

Pressekontakt

Presse- & Öffentlichkeitsarbeit

juergens@bundesverband-systemgastronomie.de

+49 89 306 58 79 45