

«DER LOKALE EINKAUF IST JETZT WICHTIGER DENN JE»

Seit Ende Januar können Ausserrhoder Unternehmen Gesuche für das Hilfspaket einreichen. Doch wie steht es aktuell um das Herisauer Gewerbe? Die Vorstandsmitglieder des Gewerbevereins Herisau Jürg Mohler, Inhaber sowie Geschäftsführer Bürodesign AG, und Hampi Hitz, Inhaber der Restaurants Engel, haben zur aktuellen Situation im Detailhandel wie auch in der Gastronomie Stellung genommen.

Herr Hitz, Herr Mohler, wie geht es Ihnen?

Hitz: Gesundheitlich geht es mir gut. Weder meine Familie noch ich mussten bisher in Quarantäne. Ich treffe beim Arbeiten noch immer viele Leute, natürlich mit den nötigen Schutzvorkehrungen. Bis jetzt ist diesbezüglich alles problemlos gelaufen.

Mohler: Gut wäre im Moment sicher das falsche Wort, aber wir sind alle gesund. Das ist bestimmt positiv. Zum Glück hatten wir bisher ebenfalls keinen Corona-Fall, weder in der Familie noch im Geschäft.

Wie sieht es geschäftlich aus?

Mohler: Der erste Lockdown war für alle ein Schock und auch für den Herisauer Detailhandel sehr schwierig. Da es uns gesundheitlich gut geht, sind wir im ersten Lockdown und auch in der Zeit danach gut durch gekommen.

Hitz: Rein geschäftlich ist die aktuelle Zeit sehr hart. Die Einschränkungen für die Gastronomie sind gravierend und fordern Ideen. Wir müssen uns den Bedürfnissen der Kundschaft anpassen. Viele Gastronomen mussten ein zweites oder drittes Standbein suchen, damit sie über die Runden kamen und kommen. Zumindest solange, bis weitere Hilfsmassnahmen greifen. Bei verschiedenen Gesprächen spürte ich aber, dass niemand wirklich scharf darauf ist, einfach zu warten und Geld zu bekommen. Es ist gut, dass wir Hilfeleistungen erhalten, dennoch würden alle viel lieber arbeiten.

Wie haben Sie die vergangenen Monate erlebt?

Mohler: Nach der Wiedereröffnung im Sommer ist es der Gastronomie und dem Detailhandel meiner Meinung nach wieder gut gegangen. Anders als die Gastrobranche konnten wir auch ein ziemlich gutes Weihnachtsgeschäft verbuchen.

Hitz: Ja, der Sommer war wirklich super, vor allem auch für die Bergrestaurants. Ein Loch in der Kasse hinterlässt hingegen, dass die meisten Weihnachtsfeiern abgesagt wurden.

Haben Sie für den zweiten Lockdown Verständnis?

Hitz: Mein Unverständnis für den zweiten Lockdown ist relativ gross, zumal wir für unsere Schutzkonzepte grossmehrheitlich gelobt wurden. Dass nur eine Woche davor entschieden wurde, die Öffnungszeiten auf 19 Uhr zu reduzieren, war in unseren Augen der unsinnigste Entscheid überhaupt. Er war aber so einschneidend, dass der Unterschied zur tatsächlichen Schliessung minim war.

Mohler: Angesichts der sinkenden Fallzahlen ist auch für mich der zweite Lockdown eher unverständlich. In den Restaurants sowie im Detailhan-

del wurden die Schutzmassnahmen umgesetzt. Zudem besteht aus meiner Sicht auch ein grosser Unterschied zwischen einem Einkaufszentrum und einem kleinen Fachgeschäft.

Weshalb?

Mohler: Anders als in einem grossen Einkaufszentrum haben kleinere Geschäfte selten mehr als fünf oder sechs Personen gleichzeitig im Laden. Dass der Bund die Wirtschaft ein zweites Mal abwürgt, ist mit der Angst zu begründen. Und diese war ja bekanntlich schon immer ein schlechter Ratgeber. Es ist logisch, dass die Pandemie das Tempo vorgibt. Dennoch bin ich der Meinung, dass man es anders hätte lösen können. Jetzt haben alle Angst. Angst krank oder arbeitslos zu werden, Angst ihr Geschäft – vielleicht für immer – schliessen zu müssen.

Hitz: Viele fürchten sich auch vor der Dauer des Lockdowns. Ich denke, diese Zeit schlägt auf die Psyche.

Herr Mohler, wurde dem Detailhandel nicht geholfen, indem zwar eingeschränkt, aber nicht gänzlich alles geschlossen wurde?

Mohler: Wer selber einen Betrieb führt oder geführt hat, weiss, dass es schwierig ist, wenn nur noch ein

Teil verkauft werden kann. Ich denke nicht, dass uns damit geholfen wird. Gleichzeitig gibt es andere Bereiche, die zwar eingeschränkt, aber weiterhin geöffnet haben. Spontan kommen mir das Skifahren oder die Schulen in den Sinn. Bei der Bildung spreche ich nicht von Kleinkindern. Ich bin aber auch der Meinung, dass Kinder ab der fünften, sechsten Klasse gewohnt sind, mit dem Computer umzugehen.

Empfinden Sie es als unfair, dass nicht alle Betriebe schliessen mussten?

Mohler: Ich finde schon, dass die Gastronomie und der Detailhandel mit dieser Entscheidung bestraft werden. Mir ist bewusst, dass sich auch andere Betriebe einschränken mussten, beispielsweise indem sie ihre Mitarbeitenden ins Homeoffice schicken mussten. Mir ist aber aufgefallen, dass jetzt wesentlich mehr Autos unterwegs sind, als vergangenen März. Zudem hat man durch die Medien erfahren, dass auch der öffentliche Verkehr trotz der Homeofficepflicht weiterhin stark genutzt wird.

Hitz: Die Restaurants hatte der Bund ja seit Ausbruch der Pandemie auf dem Radar, weil hier viele Menschen zusammentreffen, teilweise auch unter Alkoholeinfluss, was sie unter Umständen unvorsichtiger werden lässt. Tatsache aber ist, dass die Gastronomie punkto Ansteckungsorte erst an etwa achter Stelle steht. Ich bin ebenfalls der Meinung, dass die getätigten Differenzierungen der Branchen nicht verständlich sind. Gerade im Gastrobereich: Restaurants mussten schliessen, während die Hotellerie weiterhin läuft. Es geht mir nicht darum, andere Branchen schlecht zu reden. Meiner Meinung nach bestehen zu viele Grauzonen. Für mich ist es unverständlich, dass man die am stärksten einschränkt, die zu den kleinsten Ansteckungsorten gehören.



Jürg Mohler, Inhaber und Geschäftsführer Bürodesign AG, ist seit 2013 im Vorstand des Gewerbevereins Herisau.



Es werden sich einige Unternehmen verschulden in dieser Zeit.

Mohler: Nicht nur die Geschäfte, sondern auch der Bund. Irgendjemand muss das ja bezahlen. Und das werden die Steuerzahlenden sein. Sie werden irgendwann in den nächsten Jahren zur Kasse gebeten.

Hitz: Es sind nicht nur die Restaurants, die leiden, sondern auch unsere Lieferanten. Die Lebensmittelgeschäfte dürfen zwar öffnen, erleiden aber riesige Einbussen. Wenn das so weiter geht, sehen auch diese schlechten Zeiten entgegen. Zudem denke ich nicht, dass dieser ganze Spuck Ende Februar vorbei sein wird.

Sie rechnen damit, dass dieser Zustand länger andauern wird?

Hitz: Ich gehe stark davon aus, dass dieser Zustand bis Ostern dauern wird.

Mohler: Diesen Lockdown hat der Bund aus Angst vor den neuen Mutationen veranlasst. Und diese wird man wohl nicht so schnell in den Griff bekommen.

Es wurde gemunkelt, dass ein zweiter Lockdown der Todesstoss für viele Unternehmen bedeute. Ist das so?

Hitz: Es ist schon so, dass Klein- und Kleinstbetriebe mit dem zweiten Lockdown wirklich ganz schweren Zeiten entgegen gehen. Für einige Restaurants wird es nicht mehr möglich sein, zu öffnen. Nicht nur, weil sie ein zweites Mal schliessen musste. Viele Unternehmen sahen sich durch die Krise mit weiteren Defiziten konfrontiert, welche nicht sonderlich auffielen, da das Geschäft gut lief. Beispielsweise bezahlen viele zu hohe Mieten. Das rächt sich jetzt. Wenn hier angepasst würde, sei es von Vermietern oder Banken, könnte man einen grossen Teil der Gastrobetriebe vermutlich retten. Hinzu kommt, dass viele aufgeben, weil ihnen die jetzige Zeit zu hart ist und die Anforderungen für den Bezug von Hilfeleistungen zu kompliziert sind. In einem grösseren Betrieb hat man dafür die Buchhaltungsabteilung. Bei einem kleineren macht der Wirt alles selber.

«Viele plagen Existenzängste, zumal sich noch nicht alle vom ersten Lockdown erholen konnten.»

Mohler: Geschäftsinhaber von Einzelunternehmen haben keinen Fixlohn. Dieser variiert je nach Geschäftsgang. Viele plagen jetzt die Existenzängste, zumal sich noch nicht alle vom ersten Lockdown erholen konnten. Meiner Meinung nach wurde nur auf einen harten Lockdown verzichtet, weil dieser teurer ist und vermutlich auch, weil die umliegenden Länder grossen Druck auf die Schweiz ausübten.



Hampi Hitz führt seit drei Jahren das Restaurant Engel und ist seit einem Jahr im Gewerbevereinsvorstand. (Bilder: zVg)

Diese haben bereits vorher Lockdowns eingeführt.

Mohler: Wir hatten zwar höhere Zahlen als sie, ich denke aber, dass wir auf einem guten Weg waren. Mit den mutierten Varianten ist die Angst jedoch erneut erwacht.

Haben Sie sich bisher von Kanton und Bund unterstützt gefühlt?

Mohler: Sie haben uns so gut unterstützt, wie es ihnen möglich war. Dass National- und Ständerat vom März an ein halbes Jahr brauchten, um über die Mietübernahmen zu diskutieren und die Vorlage anschliessend ablehnten, fand ich sehr enttäuschend. Wenn wir so arbeiten würden, hätten wir schon lange kein Geschäft mehr.

Hitz: Ich stimme zu. Die Unterstützung vor Ort war gut. Vom Bund war weder die Unterstützung noch die Kommunikation optimal. Nach den Medienkonferenzen mit den Spezialisten wusste man gleich viel wie davor. Sie haben mehr Unsicherheit gebracht, als genommen.

Wie sieht es mit der finanziellen Unterstützung aus?

Mohler: Ich habe mich finanziell unterstützt gefühlt.

Hitz: Die finanzielle Unterstützung wird in der Branche als fair beurteilt. Anfangs stand die Frage im Raum, ob mit Einbussen zu rechnen ist, wenn man einen Takeaway betreibt. Jetzt ist klar, Restaurants, die Takeaway oder Lieferservice anbieten, gelten als geschlossen.

Sie führen beide ein Geschäft, wie schafft man es in dieser Situation, die Mitarbeitenden weiterhin zu motivieren?

Hitz: Das ist tatsächlich ein Problem. Am Tag bevor wir schliessen mussten, weinten zwei Mitarbeitende. Jetzt sind alle unsere Mitarbeitenden Zuhause und wir pflegen den Kontakt über WhatsApp und Telefon. Ich weiss von allen Mitarbeitenden, wie es ihnen geht, und sie wissen auch, dass sie sich jederzeit an uns wenden können.

Mohler: Ich bewundere, wie meine Mitarbeitenden, aber auch alle anderen Mitarbeitenden im Fach- oder Detailhandel, in den letzten Monaten täglich einen guten Job machten, immer mit Maske. Ich kann nur für mich sprechen, aber ich hätte grösste Mühe, wenn ich den ganzen Tag mit Maske arbeiten müsste. Wir müssen darum besorgt sein, dass unser Team mit Freude arbeiten kommt. Dann sind alle bereit, motiviert aussergewöhnliche Leistungen zu erbringen. Ich kann meiner Belegschaft diesbezüglich ein Kränzchen winden.

Vergangenes Jahr veranstaltete der Gewerbeverein eine HeriCheck-Aktion mit finanzieller Unterstützung durch die Gemeinde nach dem ersten Lockdown. Ist auch jetzt wieder etwas geplant?

Mohler: Bisher ist nichts geplant. Klar sollte für alle sein, dass der lokale Einkauf jetzt wichtiger denn je ist. In Herisau bekommt man fast alles und auch preislich gesehen bestehen wenig bis keine Unterschiede.

Sind Sie mit den anderen Betrieben im Dialog?

Mohler: Beim Detailhandel nicht gross, weil jetzt alle eigene Probleme haben und mit sich selbst beschäftigt sind. Wir vom Gewerbeverein können momentan nicht gross helfen. Ich denke, dass der Dialog derzeit nicht zwingend gewünscht wird.

Hitz: Bei uns ist das etwas anders. Die Herisauer Gastronomie hat sich zusammengetan und eine eigene WhatsApp-Gruppe gegründet. In dieser können Frust abgeladen, Freude geteilt, diskutiert und Informationen ausgetauscht werden. Es ist aber auch klar, dass man eher von den Betrieben hört, denen es schlecht geht. Stefan Kull von der Amadeusbar ist hier eine treibende Kraft. Er versucht sehr korrekt Infos vom Kanton weiterzugeben, sodass keine Gerüchte oder Widerstand entstehen. Wir möchten lieber Zuversicht als Angst verbreiten.

Helena Städler

siehe auf Seite 20