

Pressemitteilung

30. April 2020

1.763 Anträge bis Ende April

Lockdown im Kreis Coesfeld: Fast jede dritte Firma in Kurzarbeit

Mit Kurzarbeit durch die Krise: Im Kreis Coesfeld hat seit Beginn der Coronavirus-Pandemie fast ein Drittel aller Unternehmen (31 Prozent) Kurzarbeit angemeldet. Das teilt die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) mit. Die NGG beruft sich hierbei auf neueste Zahlen der Bundesagentur für Arbeit (BA). Danach haben bis Ende April 1.763 der insgesamt 5.671 Betriebe im Kreis Kurzarbeitergeld bei der BA beantragt. Zum Vergleich: Zu Beginn der Corona-Krise im März waren es noch 91 Firmen. Helge Adolphs, Geschäftsführer der NGG-Region Münsterland, spricht von einer „Erschütterung auf dem heimischen Arbeitsmarkt“.

Besonders betroffen ist das Gastgewerbe. „Die Branche liegt seit Wochen weitgehend brach. Gerade kleinere Hotels und Gaststätten kämpfen ums Überleben. Es ist gut, dass die Bundesregierung ein riesiges Rettungspaket für die Unternehmen geschnürt hat. Aber für die Beschäftigten kommt die beschlossene Erhöhung des Kurzarbeitergeldes zu spät“, sagt Adolphs. So steigt das Lohnausfallgeld erst nach sieben Monaten Kurzarbeit auf 80 Prozent (Eltern: 87 Prozent) des Netto-Einkommens. Für Köchinnen, Kellner und Hotelangestellte sei das eine enorme Durststrecke. „Vielen wird nur der Gang zum Sozialamt oder zum Job-Center bleiben“, warnt Adolphs. Eine Mitverantwortung für die Lage trage auch der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga): Anders als etwa in der Systemgastronomie (u.a. McDonald’s, Starbucks, Nordsee) weigerten sich die Arbeitgeber bis heute, das Kurzarbeitergeld per Tarifvertrag aufzustocken.

Umso wichtiger sei nun, eine Perspektive für die langsame Wiederbelebung des Gastgewerbes zu finden – „vorausgesetzt, der Gesundheitsschutz für Beschäftigte und Gäste ist sichergestellt“. Bei jedem Restaurant, das im Kreis Coesfeld wieder öffnen wolle, müssten die Behörden kontrollieren, ob die Schutzmaßnahmen für die Gäste ausreichen, so die NGG. „Gaststätten, Cafés und Bars sind eigentlich Orte der Geselligkeit. Jetzt müssen die Gäste darauf vertrauen können, dass sich keiner ansteckt“, macht Geschäftsführer Adolphs deutlich.

Um die Beschäftigten optimal vor Infektionen zu schützen, sei eine gründliche Gefährdungsbeurteilung nötig. „Darüber hinaus braucht es ausreichend Personal, das sich neben Küche und Service darum kümmert, dass die Hygiene- und Abstandsregeln wirklich eingehalten werden: Kellnerinnen, die darauf achten, dass Tische und Stühle nicht zusammengeschoben werden. Und ebenso genug Köche in der Küche, damit es keinen Wartestau beim Essen und damit ein zu volles Lokal gibt. Kein Restaurant sollte hier auf Sparflamme kochen, sondern die Wiedereröffnung frühzeitig akribisch planen“, so Adolphs.

Doch bis wieder ein „Stück Normalität“ in die Branche einziehe, bleibe der Schaden für Beschäftigte und Betriebe groß. Nach Angaben der Arbeitsagentur haben bis Ende April bundesweit 751.000 Betriebe Kurzarbeit angemeldet – 115.000 davon im Hotel- und Gaststättengewerbe. Das sind 72 Prozent aller Betriebe der Branche.



Bildunterzeile

Stühle hoch: Kaum eine Branche ist so stark von den Corona-Einschränkungen betroffen wie die Gastronomie und Hotellerie. Die Gewerkschaft NGG fordert Hygienepläne und Gefährdungsbeurteilungen, bevor Lokale wieder öffnen.

Foto (alle Rechte frei): NGG