Restaurants nach Schliessungen jetzt im Aufwärtstrend

Die Gastronomiebetriebe hatte es am härtesten getroffen: Sie mussten von Weihnachten bis April geschlossen bleiben. Mittlerweile ist wieder Normalisierung in Sicht.

Gesamtschweizerisch hatte der Bundesrat im Dezember einen Restaurant-Lockdown verfügt. Er sollte länger dauern als jener vom Frühling 2020. Bis Mitte April mussten sich die Gastronomen gedulden, ihre Geschäfte teilweise wieder öffnen zu können. Zuerst waren nur Konsumationen auf Terrassen erlaubt, im Juni waren dann auch die Innenräume wieder offen.

Wie sich seither einige der Betriebe in und um Rüti positionieren, lesen Sie in der folgenden Frage-/Antworten-Auflistung. So unterschiedlich die einzelnen Gasthöfe sind – das «Leschär» ist ein ganz neuer, der «Hasenstrick» ist ein Traditions-Land-

gasthof und das «Al Seda» tut sich hervor mit gediegener Küche – alle wollen zurück in die Normalität. Seien es die noch nicht eingespielten Abläufe oder die fehlenden Events, gewisse Sachen machen ihnen noch zu schaffen. Aber es gehe aufwärts, versichern die Gastronomen.

Zu wünschen wäre ihnen, die es am härtesten getroffen hatte, dass keine weiteren Corona-Massnahmen mehr nötig werden

Urs Attinger

	Al Seda	Leschär	Hasenstrick
Wann haben Sie ihre Terrassen nach dem Lockdown wieder geöff- net?	Den Garten öffneten wir am 1. Mai.	Wir haben aufgrund des schlechten Wetters und der tiefen Tempera- turen die Terrasse in der letzten Woche Mai geöffnet.	Seitdem es wieder vom BAG erlaubt war (19. April).
Wie wurde das Angebot von Kunden genutzt (verhalten, zögerlich, normal, Ansturm)?	Das Angebot konnte nur teilweise genutzt werden, da das Wetter im Mai sehr kalt und windig war. Die unmöglich kalte Bise verhinderte oft einen Gartenbesuch.	Aufgrund des schlechten Wetters und der immer noch andauernden Corona-Situation lief das Geschäft sehr zögerlich an.	Das Angebot wurde rege genutzt; selbst wenn das Wetter nicht ideal war, wurden wir stärker als üblich besucht. Die Menschen wollten wieder in die Gastronomie und das Wetter war eher nebensächlich.
Wann haben Sie das Restaurant innen wieder geöffnet?	Das Restaurant haben wir am 1. Juni geöffnet.	Der Innenbereich wurde nach Freigabe des Bundes sogleich geöffnet.	Für Hotelgäste seit Ende Februar und für Nicht-Hotel-Gäste seitdem es vom BAG wieder erlaubt wurde.
Wie wurde das Angebot anfänglich genutzt?	Das Wetter war traumhaft, so dass sich die Gäste lieber im Garten aufhielten. Bei schlechtem Wetter besuchten sie noch etwas zaghaft das Restaurant.	Auch da blieb der Ansturm zu Beginn aus, bzw. das Geschäft lief zögerlich an.	Definitiv umsatzsteigernd, da nun wieder Anlässe (in geringerem Masse) geplant werden konnten und wetterunabhängig war. Wir konnten eine starke Steigerung von z.B Taufessen etc. verzeichnen.
Wie ist die Situation in Ihrem Betrieb aktuell (hat sie sich weitgehend normalisiert)?	Der Betrieb hat sich einigermassen erholt, obwohl noch einige Gäste Angst haben ein Restaurant zu besuchen.	Ja, seit einer Woche dürfen wir wieder eine wöchentliche Umsatzsteigerung verzeichnen.	Normalisiert hat es sich noch nicht komplett. Wir sind auf grössere Anlässe (Hochzeiten, Geburtstags- feiern, Seminare etc.) angewiesen, welche teilweise abgesagt oder

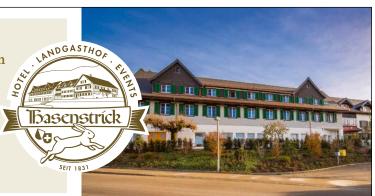
Liebe Gäste

Geniessen Sie unsere Sommerspezialitäten auf der sonnigen Terrasse mit der herrlichen Weitsicht.

Täglich von 11.30 bis 21.30 Uhr durchgehend warme Küche. Jeden Donnerstag «Summerdance» Tanzabend.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch Ihr Hasenstrick-Team

Hotel, Landgasthof Hasenstrick | Höhenstrasse 15 | 8635 Dürnten 055 250 12 20 | info@landgasthof-hasenstrick.ch | www.landgasthof-hasenstrick.ch



verschoben wurden. Wir denken aber, dass wir eine baldige Normalisierung erreichen werden, gesetzt der Fall, dass keine verschärfenden Massnahmen beschlossen werden. Hatten Sie Kurzarbeit beantragt und für Ihre Mitarbeiter eingeführt?

Ja, wir hatten Kurzarbeit eingege-

Ja, auch wir mussten Kurzarbeit anmelden, um die Existenz unseres jungen Unternehmens zu sichern und auch Entlassungen von Mitarbeitern zu umgehen.

Wir waren vor allem von Januar bis April in Kurzarbeit. Mittlerweile konnten wir das Geschäft insofern stabilisieren, dass wir nicht mehr auf Kurzarbeit angewiesen sind. An dieser Stelle muss man erwähnen, dass uns die Kurzarbeit vor Entlassungen geschützt hat, welches anders einfach nicht möglich gewesen wäre. Ein weiterer Vorteil ist, dass unserer Mitarbeiter schnell wieder einsatzfähig waren, sprich, dass wir nicht entlassen mussten, um dann erneut einzustellen.

Haben Sie mit dem Besitzer Vereinbarungen über Mietzinsreduktion getroffen?

Mit dem Vermieter konnten wir eine Reduktion vereinbaren.

Ja, da wurden geeignete Vereinbarungen getroffen.

Wir haben diverse Abmachungen (u. a. Mietpreisreduktion) treffen können, welche uns in den Zeiten massiv unterstützt haben und sind sehr dankbar, dass wir eine sehr partnerschaftliche Beziehung mit den Eigentümern pflegen.

Werden Sie Ihr Angebot für Kunden gleich weiterführen wie vor der Pandemie (wenn nein, was ändert sich)?

Wir versuchen, das Angebot wie vor der Pandemie weiterzuführen.

Einige Sachen wurden während der Pandemie bzw. der Zwangsschliessung angepasst. Jedoch hatten wir zusammengezählt seit Gründung unseres Unternehmens erst 4 Monate geöffnet bis wir erneut schliessen mussten. Daher bleibt unser Angebot zur Zeit unverändert.

Die grösste Änderung ergibt sich aktuell im Bereich der Eventplanung, unser Jahresprogramm konnten wir im 2021 nicht aufsetzen und planen hier sehr viel kurzfristiger und spontaner. Grossevents (mit mehrmonatiger Planung) sind dieses Jahr quasi gänzlich gestrichen. Es ist schade, da wir unseren Gästen aktuell nicht das vielfältige Erlebnis bieten können, welches wir gerne umsetzen würden.



