

Initiative „Rettet die Gastronomie“

Mein Name ist Siglinde Anzenberger, Inhaberin der SiTa Consulting, Am Bergfeld 5a, 86495 Eurasburg. Ich möchte meine Gedanken zum Thema "Gastronomie und Pandemie " mit Euch teilen.

In diesem Schreiben, welches ausschließlich durch mich selbst verfasst ist und bei dem ich alleine verantwortlich bin für den Inhalt, möchte ich auf etwas hinweisen, was wir Bürger und Ansässige von Eurasburg tun können.

In diesen Tagen wurde durch die Medien bekannt, dass ein "harter dritter Lockdown" bevorsteht. Was das für unsere Wirtschaft bedeutet, ist vielen klar. Insbesondere für diejenigen unter uns, die selber Gewerbe betreiben und die durch die Pandemie und die gesetzten gesetzlichen Maßnahmen betroffen sind. Es geht in diesem Schreiben nicht darum, über Sinn oder Nicht-Sinn dieser Maßnahmen zu diskutieren. Dafür sind andere Plattformen geeigneter.

Ich will es so formulieren:

Während der vielen letzten Jahre genießen ich und mein Team von der SiTa Consulting in Eurasburg insbesondere eine Sache. Es ist der Biergarten vom Gasthof zur Post im Sommer. Wärmende Sonne (manchmal auch ein Gewitter), Essen in einer stets gleichbleibenden guten Qualität. Es schmeckt uns einfach gut. Wir mögen die wirklich sehr engagierte Wirts-Familie Gelo, die Menschen, die uns bedienen, und letztlich den stetigen Kontakt untereinander an diesem wirklich gemütlichen Ort, der zu einem guten bayrischen Ortsleben beiträgt.

Letztlich, und das wissen wir alle, hängt Gastronomie so wie viele andere Geschäfte auch von Kunden ab. Die Gastronomie aber ist jetzt mit am schwersten betroffen. Und für viele Gastronomen bedeutete der Lockdown bereits jetzt das Ende. Und man braucht sich nicht zu viele Gedanken darüber machen, wie viel Herzblut, wie viel Einsatz und Investition von Finanzen, eigenem Können sowie eingesetzter Lebenszeit es bedarf, um ein funktionierendes Geschäft aufzubauen, geschweige denn es zur Zufriedenheit und zum Nutzen und Wohlergehen der Kunden erfolgreich durch die Zeit zu bringen.

Und worum geht es nun?

Ich und mein Team haben begonnen, stabil ein- bis zweimal pro Woche unser Mittag- oder Abendessen für unsere Firma bei der Familie Gelo zu holen. Nicht weil wir nicht kochen können oder nicht einkaufen wollen, ganz und gar nicht. Erstens kochen wir gerne und gut, und zweitens kaufen wir auch gerne ein. Eine gute Gelegenheit, wenigstens einige Leute zu treffen ...

Und während wir dies getan haben, dachten wir uns, warum tun wir das nicht alle hier im Dorf (ein Dank an alle, die das eh schon tun)!

Könnten wir denn nicht dadurch sicherstellen, dass Familie Gelo mit ihrem Gasthof zur Post die ganze Sache relativ unbeschadet überlebt?

Initiative „Rettet die Gastronomie“

Hätten wir nicht dadurch doch etwas tun können in diesen Zeiten?
Sind ein bis zwei abgeholte Essen so eine große Investition, dass es uns in Schwierigkeiten bringen würde?

Oder kann es eventuell passieren, dass die Sonne zwar immer noch in einen Biergarten scheint, der auch immer noch an derselben Stelle steht, aber niemand mehr das Essen zubereitet, es uns serviert, und die Freude, in den Biergarten zu gehen, so mitten im Dorf, ohne lange Wege, Vergangenheit ist – weil dieser Biergarten einfach in dieser jetzigen, sehr angenehmen Art nicht mehr existiert.

Was ich ganz allgemein sagen möchte - und das gilt auch für uns alle - lässt unsere Gastronomie nicht zugrunde gehen. Der Wirt ist von alters her immer schon ein wichtiger gesellschaftlicher Bestandteil, der sich oft auch durch menschliche Zuwendung und vieles mehr auszeichnet. Doch ohne uns "Gäste" werden es noch viele nicht überleben, das steht fest. Die Pandemie angesichts der sich zeigenden Lage wird morgen nicht zu Ende sein.

Ich wünsche unserer Gastwirtsfamilie und allen Angestellten des "Gasthofs zur Post" viel Mut und viele Gäste.

Eurasburg, den 25.03.2021

Siglinde Anzenberger & Team

SiTa Consulting
Beratung & Schulung
Am Bergfeld 5a
86495 Eurasburg
www.sita-consulting.com
post@sita-consulting.com