



Mittelständler kämpfen ums Überleben in der Corona-Krise

Bericht: Carmen Salas, Tim Schulz, Christian Werner

Unterwegs im Krisenmodus. Mirko Kirschner leitet in Dessau eine Großküche, die jetzt um ihr Überleben kämpft. Hier arbeiten normalerweise 80 Angestellte. 26 von ihnen musste er im März in Kurzarbeit schicken, im April werden es wohl 35 sein. Damit die anderen weiter arbeiten können, setzt der Chef rigoros auf Distanz.

Mirko Kirschner

Was wir hier sehen, dass wir ganz klare Arbeitsbereiche aufgeteilt haben und einzelne Teile im Unternehmen von anderen abgetrennt haben. In dem Fall hier unten durch weiß-rote Linien, die ganz klar Sicherheitsabstände und Arbeitsbereiche voneinander trennen. Da wissen die Kollegen dann, bis wo dürfen sie, wo dürfen sie drüber, für welche Arbeit dürfen sie wo drüber. Und vor allen wann dürfen sich hier drin Mitarbeiter nicht treffen.

Die strikte Trennung soll helfen, das momentan einzig stabil funktionierende Geschäftsfeld am Laufen zu halten: die Auslieferung einzeln verpackter Mahlzeiten.

Da sollen die Speisepläne drauf. Dafür bin ich nicht zuständig.

Der Betrieb lebte vor Corona unter anderem von mehreren Kantinen und Eventcatering - all das ist auf Null gefahren. Betroffen von der Neustrukturierung der Arbeitsabläufe sind so gut wie alle Mitarbeiter. Birgit Schröder etwa arbeitet normalerweise in der Küche und im Lieferdienst. Sie ist seit 30 Jahren im Unternehmen. Jetzt fährt sie nur noch Essen aus.

Birgit Schröder

Es müssen unsere Kollegen in der Küche sicherlich jetzt mehr leisten, wie vorher. Da will man auch Hut ab sagen. Es muss jetzt alles trotzdem, die Essen müssen da sein. Es sind zwar jetzt keine großen Behälter mehr, aber es sind jetzt viele Assietten, es müssen, die geringere Zahl muss es trotzdem schaffen, und da ist wirklich Hut ab. Die sind fertig da drinne, auch wir hier draußen machen uns Gedanken, wie geht es weiter was kommt, Hauptsache es kommt nicht irgendwas, dass die Küche zugemacht werden muss...

Auch bei der Auslieferung hat sich einiges geändert. Soweit es geht, sollen die Kunden das Geld überweisen. Bargeld nur, wenn nicht anders möglich. Birgit Schröder stellt die Boxen an einem vorher abgesprochenen Ort ab. Der kurze Schwatz an der Haustür muss ausfallen. Sie arbeitet jetzt zwei Stunden weniger pro Tag. Ihr Chef hat auch für sie Kurzarbeit beantragt.



Die Kurzarbeiterregelung wird von vielen Betrieben genutzt. Der Staat gleicht Verdienstauffälle der Angestellten aus, bis hin zu 100 Prozent. Entlassungen können so vorerst vermieden werden.

Wir fragen die Arbeitsagenturen der Länder, wie viele Betriebe Kurzarbeit beantragt haben. In Sachsen-Anhalt sind es knapp 10.000, in Thüringen fast 17.000 und in Sachsen setzen rund 29.000 Betriebe auf Kurzarbeit.

Kathrin Hill: „Das Book Hotel in Leipzig, Hill am Apparat, guten Tag!

Hotelchefin Kathrin Hill macht jetzt fast alles alleine.

Kathrin Hill: Schau ich kurz nach

Fünf Anreisen statt wie üblich 35 oder 40. Nur noch ein paar Monteure übernachten hier. Der Buchungsrückgang hat drastische Folgen für die Mitarbeiter.

Kathrin Hill

Deswegen haben wir uns in dem Team so entschieden, nur die mit dem vollen Talent quasi hier zu belassen auf 50 Prozent der Kurzarbeit und der Rest vom ganzen Team musste leider in die 100-prozentige Kurzarbeit gehen.

Statt 16 Mitarbeiter nur noch zu dritt und die auch nur mit 50 Prozent. Touristen dürfen nicht mehr kommen. Jetzt wollen sie wenigstens für die paar Gäste da sein, die beruflich bedingt eine Unterkunft brauchen. Auch die Zimmer reinigt die Chefin selbst. In der jetzigen Situation ist das für Kathrin Hill das geringste Problem.

Kathrin Hill:

Insofern sind die Dinge jetzt wie sie sind und es ist nicht weiter schlimm. Es sind ja auch nicht allzu viele Zimmer, die wir hier jeden Tag zu bewirtschaften haben und da ist das alles machbar.

Hinter dem Hotel steht keine große Kette, die die finanziellen Verluste abfedern könnte.

Jetzt werden wir die Oberfläche noch einmal komplett desinfizieren.



Kathrin Hill

Um die Existenz des Hotels haben wir freilich alle Angst, weil unsere Arbeitsplätze da dran hängen und natürlich äh es sehr schwer ist. Wir haben viele Firmen mit denen wir zusammen arbeiten angeschrieben, um die laufenden Posten auszusetzen, zu stunden, um mit denen zusammen etwas zu erarbeiten, wie wir in den folgenden Monaten jetzt da am besten über die Runden kommen. Denn die Fördermittel sind zwar beantragt, aber es dauert ja noch ein Moment bis da irgendwie Reaktionen von den Banken und den Institutionen für uns jetzt erreichbar sind.

Die Geschäftsleitung hat mittlerweile Liquiditätshilfen beantragt. Ob sie bewilligt werden, ist noch offen. Hotels, die nicht wissen, wie lange sie ihren Betrieb noch am Laufen halten können, kleine und mittlere Unternehmen, denen der Umsatz wegbricht.

Interviewtermin mit Alexander Kritikos vom Deutschen Institut für Wirtschaftsforschung. Die Kurzarbeiterregelung hält er für sehr geeignet, bei den Hilfskrediten sieht er Kritikpunkte.

Alexander Kritikos, Deutsches Institut für Wirtschaftsforschung

Sie haben jetzt zwar eine relativ lange Rückzahlungsfrist bis zu zehn Jahren, sie haben auch die ersten zwei Jahre tilgungsfrei. Das alles ist wirklich zum Wohle der Unternehmen gestrickt so gut sie können. Ich glaube aber, dass es trotzdem besser gewesen wäre, wenn man den Unternehmen ein Teil dieser Kredit in Form einer Liquiditätshilfe gegeben hätte, also in nicht rückzahlbarer Form unterstützt hätte.

Zurück zu Mirko Kirschner in Dessau. Auch er ist seit Mitte März auf der Suche nach passenden Finanzhilfen und mit seiner Hausbank im Gespräch. Momentan favorisiert er ein Förderprogramm der Investitionsbank Sachsen-Anhalt. Die Angebote mit den niedrigen Zinsen und langen Laufzeiten findet er insgesamt akzeptabel. Aber:

Mirko Kirschner

Sie müssen trotzdem irgendwann zurückbezahlt werden. Und da sehen die Banken im Moment die gleichen Probleme wie die Unternehmer. In den Bereichen die jetzt das Geld brauchen, wird der Umsatz nicht nachgeholt der fehlt wirklich und sie müssen die Kredite hinterher aus dem laufenden Geschäft tilgen.

Seit Beginn der Corona-Krise experimentiert Mirko Kirschner mit einem neuen Geschäftsfeld für die Großküche.

Shampoo, Allzweckreiniger ist alles gekommen. Ok.



Neben einzeln verpackten Mahlzeiten liefert die Großküche jetzt auch Einkäufe.

Mirko Kirschner

Wir haben einen mobilen Supermarkt aufgemacht. Das heißt, unsere Kunden haben jetzt die Möglichkeit, neben ihren täglichen Mittagessen, zusätzlich noch den Bedarf des täglichen Lebens zu bestellen.

Innerhalb einer Woche haben das 120 Kunden in Anspruch genommen. Mirko Kirschner bleibt hoffnungsvoll, dass er sein komplettes Team gut durch die Krise bringt.