



## **Existenzangst wegen Corona**

Bericht: Christian Werner, Fabienne von der Eltz, Carmen Salas, Jana Merkel

Montagsmorgen in Dessau in Sachsen-Anhalt – Mirko Kirschner ist auf dem Weg zur Arbeit. Er leitet eine Großküche, die Schulen, Kantinen und Veranstaltungen beliefert. Die Corona-Krise stellt in der Firma alles auf den Kopf. Der Chef versucht, Ruhe zu bewahren.

### **Mirko Kirschner, Geschäftsführer Heima Menü GmbH**

**Das Thema ist schwierig für alle. Ich hoffe dennoch, dass es nicht so schlimm wird wie es alle befürchten. In der Firma wurde es vor allen Dingen so ab Donnerstag, Freitag relativ spannend. Im Grunde sind alle Aufträge, die wir in dem Bereich Veranstaltungsservice, Eventcatering, Konferenzversorgung haben, alle komplett auf null gefahren worden. Das ist schon erschreckend.**

### **Mirko Kirschner: „Guten Morgen“**

Eine so gravierende Krise gab es in der Geschichte der Firma noch nie, sagt er. Und so birgt auch schon der Blick auf die ersten Zahlen des Tages schlechte Nachrichten.

**„Wow.“**

### **Mirko Kirschner, Geschäftsführer Heima Menü GmbH**

**„Ich hab mir die aktuellen Kassendaten unserer Kantinen gezogen und durfte mit Erschrecken feststellen, dass die heute angebotenen Frühstücksbuffets nahezu gar nicht angenommen wurden. Das heißt, wir hatten in allen Kantinen in Summe 18 Gäste von üblicherweise zu der Zeit um die 150, 200.“**

\*Telefon klingelt.\*

**„Kirschner“**

Schulen sind geschlossen, also fällt die Schulspeisung weg. Veranstaltungen und Konferenzen sind abgesagt, also werden Cateringaufträge storniert. Für diese Firmenbereiche bedeutet das einen Einbruch von 100 Prozent. Der einzige Zweig, der noch zuverlässig läuft, sind die Mahlzeiten für die Haustürlieferung, zum Beispiel für Senioren.



**Mirko Kirschner, Geschäftsführer Heima Menü GmbH, Dessau:**

**„Das ist in der Tat das einzige, was im Moment aus der Produktion geblieben ist. Die Einzelverpackung, so wie man sie hier im Moment sieht.“**

Die Nachfrage nach diesem Lieferservice ist stabil. Die Verluste aus den anderen Bereichen kann die Firma kaum kompensieren. Je länger die Krise dauert, desto schwieriger wird es, so der Chef.

**Mirko Kirschner, Geschäftsführer Heima Menü GmbH, Dessau:**

**„Ich gehe im Moment nicht davon aus, dass wir in der zweiten Jahreshälfte die Umsatzverluste, die wir im Moment machen, dann wieder rausarbeiten können. Das ist auch das, was uns hinterher die Aufgabe macht, jetzt damit irgendwie umzugehen. Die Rücklagen, die da sind, sind natürlich nicht unendlich. Über Monate kann man so was nicht durchhalten. Man muss gucken, was staatliche Hilfen im Moment für Möglichkeiten geben, das irgendwie abzufedern.“**

Das Restaurant Volkshaus in Leipzig. Auch Gitta Niemann ist im Krisenmodus. Das Coronavirus reißt immer größere Lücken in ihr Reservierungsbuch.

**Gitta Niemann: Wie viele haben für heute abgesagt?**

**Martin Bertelmann: Heute hat die größere Gruppe abgesagt, das wären noch mal 14 Personen gewesen. Viel krasser war der Samstag. Da waren wir ursprünglich bei 80 Personen, am Ende des Abends waren es noch 22 Personen, die gekommen sind. Also Freitag und Samstagvormittag hat die ganze Zeit das Telefon geklingelt, das waren nur Absagen.**

Gähnende Leere herrscht in dem sonst gut besuchten Restaurant. Damit ist das Volkshaus nicht allein. Vielerorts gehen die Umsätze zurück, weil Gäste ausbleiben. Und die Polster für schlechte Zeiten seien in der Gastronomie oft nur dünn, erzählt die Chefin.

**Gitta Niemann, Geschäftsleiterin Dreiturmspringer GmbH Leipzig / Gastronomin in Leipzig:**

**„Wir hören von vielen, dass es da in 14 Tagen um die nackte Existenz geht, um nichts anderes. Ja, weil die Liquidität, die ich vorhin schon angedeutet, nach dem Winter ist quasi ... Da freut sich jeder drauf. Jetzt geht es wieder los. Jetzt können wir wieder, ich sage mal, Fett ansetzen. Aber wenn jetzt nichts kommt, wird das naja einen Monat gutgehen. Und dann war's das.“**



Gitta Niemann leitet eine Firma, die vier Restaurants und Kneipen in Leipzig betreibt. Die gut 100 Mitarbeiter haben große Angst, wie es weitergeht.

**Gitta Niemann, Geschäftsleiterin Dreiturmspringer GmbH Leipzig / Gastronomin in Leipzig:**  
**„Die vielen, vielen Menschen, die in der Gastronomie arbeiten, die mit einem Mindestlohn nach Hause gehen, die letztendlich von einem Trinkgeld auch leben, das ist in ihrer Kalkulation mit einbezogen. Und gerade jetzt, wo der Sommer losgeht und die Leute wieder mehr in die Gastronomie gehen, mehr Trinkgeld quasi bringen, damit rechnet jeder, quasi im Durchschnitt. Und wenn sie, das wegfällt, das wird existenziell. Da fragt sich jeder: Was soll ich mit meiner Miete machen? Mit meiner Kreditrate oder, oder, oder? Also das ist eine Katastrophe.“**

Weil die Gäste fehlen, hat die Firma für alle Angestellten Kurzarbeit beantragt. Aber die laufenden Kosten bleiben: Miete, Energie, Abgaben. Die Bundesregierung hat für Unternehmen unbegrenzte Kredite zugesagt – eine Lösung?

**Gitta Niemann, Geschäftsleiterin Dreiturmspringer GmbH Leipzig / Gastronomin in Leipzig:**  
**Kredite sind gut und schön, aber wenn sie die Margen sehen, die Sie in der Gastronomie haben, von was wollen Sie dann Kredite auch wieder zurückzahlen? Die müssen ja auch alle wieder bezahlt werden. Wie soll das gehen?**

Bund und Länder haben am Montag beschlossen, dass Restaurants nur noch von 6 bis 18 Uhr öffnen sollen. Damit sollen soziale Kontakte reduziert werden. Aber die Gastronomie lebt davon, dass Menschen sich dort treffen. Eine Lösung für dieses Dilemma sehen viele Gastronomen zurzeit nicht.

Zurück in Dessau: Krisensitzung bei Mirko Kirschner und seinem Team. Es gibt in der Großküche nicht mehr genug zu tun für alle Mitarbeiter, der Chef muss einige nach Hause schicken.

**Mirko Kirschner, Geschäftsführer Heima Menü GmbH, Dessau:**  
**„Alle die Personen, die ab morgen zuhause bleiben, muss ich ohne Wenn und Aber in Kurzarbeit stecken. Anders überhaupt keine Chance.—Wir haben keine Chance, die nächsten Monate – und wir gehen jetzt mal von acht Wochen aus vielleicht – ich glaube nicht, dass wir Ende der Osterferien mit dem Thema durch sind. Wir können nicht für alle 80 Mitarbeiter die Löhne so weiterzahlen wie es ist.“**



Kündigungen will er unbedingt vermeiden. Für 25 seiner 80 Mitarbeiter will er deshalb heute Kurzarbeit beantragen. Doch in der Arbeitsagentur geht niemand ans Telefon.

**Mirko Kirschner: „Die Agentur haben sie nicht erreicht?“**

**Mitarbeiterin: „Nein, ich hab zwei Mal auf die Mailbox gesprochen“**

**Mirko Kirschner: „Ich hab die Formulare soweit vorbereitet, die wir rausgeben. Die würde ich fertigmachen zur Unterschrift. Wir geben sie raus per E-Mail damit es am schnellsten geht.“**

Schnelle Lösungen für seine Angestellten, damit sie dem Betrieb erhalten bleiben - das hat für Mirko Kirschner zurzeit Priorität.

**Mirko Kirschner, Geschäftsführer Heima Menü GmbH, Dessau:**

**„Prognose für die nächsten Tage: Es ist nichts prognostizierbar. Das, wo drüber ich extrem froh bin, dass wir einen Mitarbeiterstab haben, der scheinbar so gut funktioniert, dass hier heute nicht alles zusammengebrochen ist. Alles andere ist im Moment schwer prognostizierbar.“**