CORONA

WEGE DURCH DIE KRISE

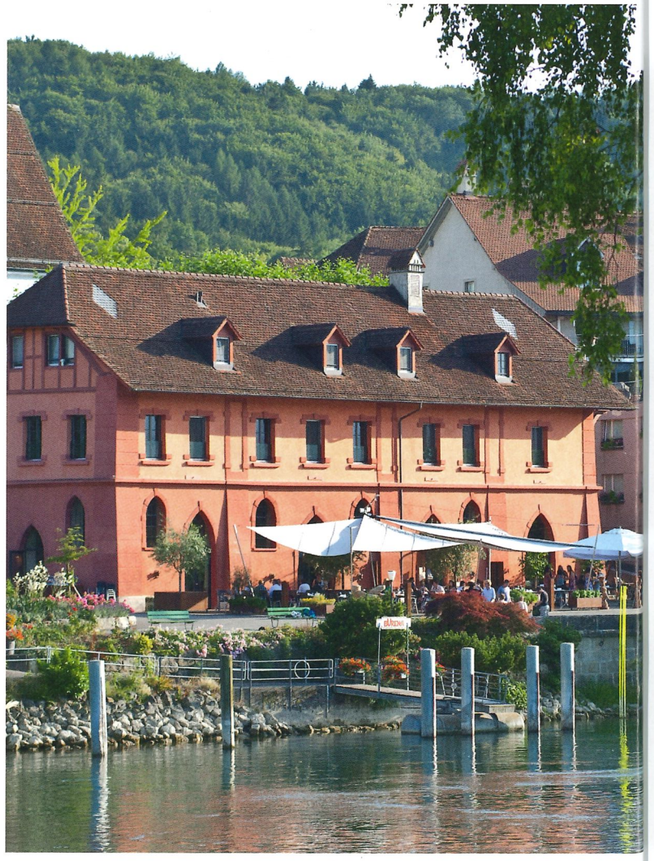
Was tun, wenn man nicht mehr tun darf, was man am liebsten tut? Wir haben uns umgehört und nachgefragt, welche Wege die Gastronominnen und Gastronomen in der Krise einschlagen. Und wie es ihnen dabei geht. Fünf Erfahrungsberichte aus der Branche.

AUFGEZEICHNET VON REGULA BURKHARDT-LEHMANN
FOTOS ZVG

GIANCLAUDIO DE LUICI, GESCHÄFTSFÜHRER, RESTAURANT IL GRANO, BÜREN AN DER AARE BE

«Ich war immer ein positiv denkender Mensch, auch im ersten Lockdown. Und ich fasste Mut, als wir trotz fehlender Anlässe einen guten Sommer verzeichneten. Als die Behörden im Herbst 2020 neue Massnahmen erliessen, begann mich die Situation sehr zu bedrücken. Der Wirrwarr nahm mir jede Planungssicherheit. Im zweiten Lockdown lancierten wir zusammen mit dem Betrieb Geheimtipp die Genussboxen mit Take-away-Menüs. Dafür legten wir uns richtig ins Zeug, und ich merkte, wie mein inneres Feuer wieder zu brennen begann. Das Konzept verfeinern wir nun stetig und feilen an Rezepturen und Haltbarkeiten. Es herrscht ein richtiger Start-up-Groove. Die Genussboxen sind so gut, dass wir sie im Sommer ins Terrassen-Konzept integrieren. Zudem will ich altershalber eine Nachfolgelösung für das Il Grano finden, damit das Vakuum nach der Krise genutzt werden kann. Was ich aus Corona gelernt habe: Wir Gastronomen müssen zusammenhalten, das lohnt sich.»

› *Anzahl MA: 15 Teilzeitstellen*
› *Sitzplätze: 70–100, wegen Corona: 50*
› *Umsatz 2020: ca. 60% vom Üblichen*



Gianclaudio de Luici, Geschäftsführer im Il Grano, konnte auch während des Lockdowns das innere Feuer bewahren.