

Medienmitteilung

Zürich, 12. Mai 2021

Endlich kann die Branche auf Öffnung hoffen

Die Fallzahlen sinken weiter. Der Bundesrat hat heute sodann vorgeschlagen, dass die Restaurants am 31. Mai auch im Innenbereich wieder öffnen dürfen. Am 26. Mai, nach der Konsultation bei den Kantonen, will er definitiv entscheiden. GastroSuisse begrüsst diesen fürs Gastgewerbe sehr wichtigen Schritt. Nicht zuletzt zeigt auch ein fundiertes neues Rechtsgutachten der renommierten Professorin Dr. Isabelle Häner (Universität Zürich) und Dr. Livio Bundi vom 10. Mai 2021 auf, dass die Massnahmen des Bundesrates nicht mehr länger haltbar sind.

„Wir sind überaus erleichtert“, sagt Casimir Platzer, Präsident von GastroSuisse. „Unsere Branche musste lange ausharren, jetzt aber dürfen wir endlich auf eine vollständige Öffnung der Restaurants hoffen“, freut sich Platzer. Nachdem die Fallzahlen seit der Öffnung der Aussenbereiche Mitte April weiter gesunken sind, hat der Bundesrat heute an seiner Medienkonferenz nämlich vorgeschlagen, am 31. Mai 2021 nun auch die Innenbereiche der Restaurants zu öffnen. Dieser Vorschlag geht nun zu den Kantonen in die Vernehmlassung. Am 26. Mai will der Bundesrat definitiv entscheiden. „Ich bin überzeugt, dass die meisten Kantone diesen Öffnungsschritt unterstützen werden“, sagt Platzer.

Die Zuversicht von GastroSuisse gründet nicht nur auf den sinkenden Fallzahlen. „Eine Verlängerung der temporären (partiellen) Betriebsschliessung von Restaurants ist nicht mehr länger haltbar“, erklärt Platzer mit Bezug auf ein **fundiertes neues Gutachten vom 10. Mai 2021 von Häner/Bundi, die das aktuelle Drei-Phasen-Modell des Bundesrates unter die Lupe genommen haben**. Das Gutachten kommt unter anderem zum Schluss, dass ein auf das **aktuelle Drei-Phasen-Modell** abgestützter bundesrätlicher Massnahmen-Entscheid als **verfassungs- und gesetzeswidrig** einzustufen ist, da dieses nur epidemiologische Richtwerte berücksichtigt. Gemäss Art. 1a Covid-19-Gesetz (in Kraft seit 20. März 2021) müssten jedoch auch Indikatoren und Richtwerte vorgesehen sein, die **wirtschaftliche und gesellschaftliche Aspekte** abbilden. „Eine Öffnung der Innenbereiche würde diesen Aspekten nun endlich Rechnung tragen“, betont Platzer.

Im Gutachten wird auch festgehalten, dass die **verwendeten Indikatoren bzw. Richtwerte** der Inzidenz der Fälle sowie insbesondere auch des Re-Werts tendenziell **ungeeignet** sind, einen im Sinne einer verhältnismässigen Gefahrenabwehr richtigen Entscheid herbeizuführen – wobei auch auf die Thematik der Ct-Werte der PCR-Tests eingegangen wird. „Diese Tests sind nicht zuverlässig, wenn man die Quantifizierung der Proben nicht begrenzt“, sagt Platzer und fügt an: „Es ist international anerkannt, dass zu hohe Ct-Werte viele falsch oder irrelevant Positive ergeben und in vielen Ländern wurden die Ct-Werte auch schon gedeckelt, was zu deutlich tieferen Fallzahlen führt.“

Die Restaurantbetreiber dürfen also zu Recht darauf hoffen, dass sie schon in wenigen Wochen auch im Innenbereich wieder Gäste empfangen dürfen. Das ist auch bitternötig. „Nur die Aussenbereiche zu öffnen, hilft unserer Branche nicht“, betont Platzer. Eine neue Mitgliederbefragung von GastroSuisse hat nämlich gezeigt: „Die meisten unserer Mitglieder haben in ersten zwei Wochen im Aussenbereich nur wenig Umsatz gemacht“, sagt Platzer und fügt an: „Die laufenden Kosten konnten nicht gedeckt

werden“. Die wetterbedingte Planungsunsicherheit ist ebenso ein grosses Problem. Überraschende Schliessungen und Öffnungen gehören für viele Restaurantbetreiber gegenwärtig zum Alltag.

Grund zur Hoffnung hat die Branche also. „Das Schutzkonzept muss aber von den Gastronomen und den Gästen konsequent eingehalten werden“, sagt Daniel Borner, Direktor von GastroSuisse. Nur so bleibe die Ansteckungsgefahr in den Restaurants gering. Als ein wichtiges Instrument bei der Bekämpfung der Pandemie erachtet der Branchenverband insbesondere das Contact-Tracing. „Es ist wichtig, dass sich die Gäste registrieren“, sagt Borner und fügt an: „Der Datenschutz hat dabei aber höchste Priorität.“

Seit Beginn der Krise setzt sich GastroSuisse dafür ein, dass die Schutzkonzepte eingehalten werden. „Dafür setzen wir uns auch weiterhin ein“, betont Platzer. GastroSuisse hofft sodann, dass Bundesrat Ende Mai Nägel mit Köpfen macht und die Öffnung der Innenbereiche beschliesst. „Dann haben wir endlich wieder eine Perspektive und Planungssicherheit“, sagt Platzer.

Anlage: Ergänzendes Rechtsgutachten Prof. Dr. Häner / Dr. Bundi vom 10. Mai 2021 (PDF) oder unter www.gastrouisse.ch

Kontakt

GastroSuisse-Präsident Casimir Platzer

Telefon 044 377 53 53, communication@gastrouisse.ch

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Die Organisation mit dem Gründungsjahr 1891 setzt sich für die Interessen der Branche ein. GastroSuisse ist der grösste gastgewerbliche Arbeitgeberverband mit gegen 20'000 Mitgliederbetrieben (davon rund 2500 Hotels), organisiert in 26 Kantonalverbänden und vier Fachgruppen.