



Interessengemeinschaft Sächsischer Hoteliers, Gastronomen und Veranstalter

Initiative Leere Stühle e.V. i.G.

An den
Ministerpräsidenten des Land Sachsen
Herrn Michael Kretschmer

An den
Sächsischen Staatsminister für Wirtschaft, Arbeit und Verkehr
Herrn Martin Dulig

An die
Sächsische Staatsministerin für Kultur und Tourismus
Frau Barbara Klepsch

An das
Mitglied im Sächsischen Landtag
Lars Rohwer

Sächsische Hoteliers, Gastronomen und Veranstalter vor dem unmittelbaren Aus wegen der SARS-CoV-2 Pandemie

Sehr geehrte Damen und Herren,

unsere Initiative der Gastronomen, Veranstalter und Hoteliers begann als unabhängige Aktion am 17. April 2020 in Dresden. Zum ersten Aktionstag machten über 1.000 leere Stühlen auf die prekäre Lage der Gastronomie, Hotellerie und Eventbranche aufmerksam.

Die Ergebnisse der verabschiedeten Maßnahmen vom 23. April 2020 werten wir im Ergebnis als **Teilerfolg**. Wir haben es geschafft, mit der **deutschlandweiten Bewegung unseres Grünen Logos**, auf die **Existenzangst Tausender Gastronomen, Hoteliers und Veranstalter** aufmerksam zu machen. Wir sehen deutlich, dass unsere Bemühungen dazu geführt haben, dass erste Verbesserungen zu unseren Gunsten angeboten wurden, um die **akute und unverschuldete Not einer Branche** zu lindern.

Deshalb bitten wir um Ihre Unterstützung. Zur Rettung unserer Existenzen benötigen wir:

- 1. Aufstockung des Kurzarbeitergeldes auf 90% ab Beginn**
- 2. dauerhafte Einführung von 7% Mehrwertsteuer**
- 3. Erweiterung des Bundeszuschusses „Soforthilfe“ für Unternehmen auch mit mehr als 10 Mitarbeitern**
- 4. Klarstellung zum Soforthilfe-Zuschuss**
- 5. Klare Exit-Strategie**

zu 1. Wir fordern die Aufstockung des Kurzarbeitergeldes für unsere Mitarbeiter auf 90% vom Nettoeinkommen rückwirkend ab Antragstellung. Die meisten unserer Mitarbeiter sind durch die verordnete Kurzarbeit in ihrer Existenz bedroht. Kurzarbeitergeld wie derzeit mit 60% bedeuten für viele Mitarbeiter der Branche ein Einkommen unterhalb des gesetzlich festgelegten Mindestlohnes an der Armutsgrenze und der drohende Absturz in die Sozialhilfe! Lohnbestandteile wie Sonn-, Feiertagszuschläge und auch Trinkgelder, die komplett wegfallen, werden bei der Berechnung nicht berücksichtigt, sind aber für die Arbeitnehmer existenzieller Bestandteil ihres Einkommens und Lebensunterhalts. Die Berechnung des Kurzarbeitergeldes mit 60% bedeutet Einkommenseinbußen in Höhe von durchschnittlich 55%. Das heißt, im Vergleich zum bisherigen Einkommen bleiben nur 45%. Die vorgeschlagene Anhebung ab dem 4. Monat führt zu keiner Verbesserung für unsere Mitarbeiter, es sei denn, dass wir auch im Juli noch immer nicht öffnen dürfen! Deshalb besteht hier **weiterhin unmittelbarer Handlungsbedarf!**

zu 2. Der ermäßigte Mehrwertsteuersatz von 7 % ab dem Tag der Wiedereröffnung hilft unserem Gastgewerbe, die entstandenen und nicht von uns verursachten Verluste teilweise auszugleichen.

Der Vorschlag des Koalitionsausschusses vom 22.04.2020 mit der Befristung von einem Jahr ist ein erster Vorschlag, hilft aber nur begrenzt, ist eindeutig zu kurz und kann nur ein erster Schritt sein. Die Betreiber von Bars und Diskotheken werden dabei überhaupt nicht berücksichtigt, da diese kaum Speisen verkaufen. Ebenso fehlt es an einer klaren Aussage für Veranstaltungen, in deren Kartenpreis auch Speisen enthalten sind (z.B. Dinnershows). Auch hier muss der ermäßigte Mehrwertsteuersatz gelten. Bei weiterer Schließung fehlen die existenziell wichtigen starken Feiertags- und Sommermonate. Ein Effekt würde dann erst in den tendenziell schwächeren Wintermonaten wirken und wäre vor dem Sommer 2021 schon wieder vorbei. Vorsichtige Berechnungen gehen davon aus, dass eine Refinanzierung der Verluste über 6-7 Jahre erfolgen könnte.

Die Senkung auf 7% sollte daher mindestens analog der Laufzeit der KfW-Kredite über 10 Jahre erfolgen.

zu 3. Förderanspruch sollen auch Gastronomie-, Hotelbetriebe und Veranstalter mit mehr als 10 Mitarbeitern haben, die aufgrund der Allgemeinverfügung vom 20. März 2020 ihr Unternehmen schließen mussten. Die Allgemeinverfügung stellt einen existenzvernichtenden Eingriff dar und entzieht uns jegliche Einnahmequelle ohne irgendeinen Entschädigungsanspruch bei weiter laufenden Betriebsausgaben, Investitionstilgungen und anderen Liquiditätsabflüssen. Bisher aufgelegte Programme sind für uns nicht oder nur sehr eingeschränkt zugänglich. Darlehensanträge an Hausbanken sind ebenso wie Anträge an die KfW aufgrund nicht mehr gegebener Bonität ergebnislos. Dies gilt auch für das neue Programm „KfW-Schnellkredit“, da auch Hausbanken die Weiterleitung an die KfW ablehnen. Das Kurzarbeitergeld muss durch uns aber ebenso vorfinanziert werden. Wir fordern daher eine Erweiterung der bisherigen Bundeszuschüsse für Betriebe mit mehr als 10 Mitarbeitern.

Wir begrüßen den Vorschlag von Baden-Württembergs Tourismusminister Guido Wolf Betriebe aus Gastronomie und Hotellerie vor der Insolvenz in der Corona-Krise zu bewahren. Sein Konzept sieht nicht rückzahlbare Hilfen in Höhe von 3.000 Euro pro Betrieb und weitere 2.000 Euro pro rechnerischer Vollzeitstelle vor. Wir fordern daher die Ministerpräsidenten

der Bundesländer auf, diese Forderung auf Bundesebene umzusetzen und auch die Veranstaltungsbranche mit einzubeziehen.

zu 4. Wir fordern, dass für den Lebensunterhalt des Unternehmers pro Monat ein Betrag von Euro 2.000 pro Monat beim Zuschuss mit berücksichtigt wird. Die Bewilligungsgründe für die Bundeszuschüsse müssen bundeseinheitlich angewandt werden. Es ist für uns unverständlich, dass in einigen Bundesländern offensichtlich andere, und damit für den betroffenen Unternehmer günstigere Regelungen gelten und Lebenshaltungskosten ansetzbar sind. Gerade weil die unternehmerische Tätigkeit für uns die einzige Einnahmequelle darstellt, ist die Aufnahme einer Pauschale für die Bestreitung des Lebensunterhalts in den Zuschuss zwingend notwendig. Der bisherige pauschale Verweis auf die Grundsicherung geht an der Sache vorbei. Ebenso ist nicht nachvollziehbar, warum seitens der Regierung nur vereinzelt bestimmte Berufsgruppen bevorzugt werden.

zu 5. Eindeutige Klarstellung der Regelungen zu Veranstaltungen und deren zulässiger Größe fehlen. Ebenso fehlt es an Aussagen, wann und in welcher Form Öffnungen tatsächlich wieder zulässig sein werden. Dadurch haben alle Veranstalter, Künstler und Gastronomen derzeit keine Planungssicherheit. Dies betrifft neben der Frage, ab wann überhaupt wieder Einnahmen erwirtschaftet werden können, auch die Frage nach der Höhe der zu beantragenden Kreditmittel, da diese von der Dauer der Schließung abhängig sind.

Sehr geehrte Damen und Herren,
wir sagen deutlich, wir wollen nichts anhäufen, wir wollen durch die Krise nicht reich werden, wir wollen einfach nur überleben!

Ihre Unternehmer aus Sachsen

Ute Stöhr (Zum Schießhaus), Kathleen Parma (IceRollsFactory | networksPR), Ralph Krause (Blumenau | Rauschenbach deli | L Art de vie | Paul Rackwitz | Grillkollektiv | Essbar Catering), Olaf Kranz (Schmidt´s | Palastecke), Steffen Schmidt (Steuerberater | KMK), Ralf Langer (Schloss Klaffenbach), Lutz Albrecht (Panorama Tower Leipzig | Airportrestaurants JU52, Panini | Schnitzel Culture Leipzig | Lutz Albrecht Dienstleistungen), Kulturhaus Eutritzsch, Jörg Meißner (KRIMI total), S. Dietmann (Lingnerterrassen | Trobischhof), Jörg Nieschalk (Hotel Waldesruh), Olaf Thomann (Hotel Kreuztanne), Benjamin Unger (Blauer Engel Aue), Kathrin Linke (Dorint Hotel Leipzig), Saskia Römer (Café EUROPA), Jens Richter (HOGASPORT Radeberg), Ralf Urner (NetworksPR), Philip Hentrich (Dorint Leipzig), André Donath (Turmbrauhaus), Herr Raso und Herr La Sorte (Ristorante MammaMia), Sarah Schwarz (Mitarbeiterin Panorama Tower Leipzig), Gianni Granzotto (Dolce Vita), Moyd Kourrum (Carolaschlösschen), Christian v. Canal (Rosis, Burgerheart, Grüner Salon, Hellmuts, Curry am Schloss, Kraftwerk-Mitte), Claudia Weidel (Café Europa, Café Continental), Steffi Kalz-Giese, Katrin Sander (Pulverturm und Sophienkeller), Doreen (Eiscafé Sinfonia), Andrea Spengler, Imane Oulmakki, Christian Fischer, Yvonne Reichelt (Gaststätte Holzwurm), Brigitte Übelmann, Stephanie Übelmann, Torsten Zieschank (IceRollsFactory), Claudia Santaguida, Francesco Stanzione, Lutz Hoppe (Segafredo), Thomas Bräunig, Chris Reuter, Kathrin Ulrich, Landhotel Dresden | Pillnitzer Elbblick, Claudia Weidel (Café Eckstein), Luisa Maria Weidel

(Hostel LaLeLu), Pamuk (Magic Waffle | Acapulco), Tom Röntzsch (BIBABO Leipzig), Lutz H. Köhler (Goldener Hirsch), Dr. Sieber (Sternmühle Chemnitz), Regina Tutewohl (Hotel Andreas), Tom Schilling (Freiberger Schankhaus), Thomas Schulze (La Boucheé), Ingo (Maximilians Borna), Jens Hennig (Schankhaus Freiberg | Zur Orgelpfeife | Ratskeller Freiberg), Katrin Friedel (Berghotel Steiger), Mirco Meinel (Benchmark Event GmbH, Marek Kvasnicák (Spitzgrundmühle), Manuela Ochoa (Coffee Fellows), Juliane Knappe (Landhotel Eulcretscham), Diana Claudius, Tanja Widmann (Tapas Barcelona | El Espanol | Meet the Creek | La Osteria | Steak Royal | Bodega Madrid | Burgerei | Happy Happa), Sasa (Zino | Wine Garden), Sebastian Teichert, Ute Jähnigen (Kochloft), Jens (Fährgarten), Andrea Münster (Restaurant Münsters), Gritt Englert (Weinstock Leipzig), Kerstin Rudolf (Pension und Gaststätte Zwönitz), Katja (Trattoria Aurelia), Rocco Fisher (Elsterartig | Micello's | Sole Mio Sonnenterrasse | Cossi's), AnTon (Kneipe & Restaurant), Sylvia Kache (LuLu Lottenstein Leipzig) Christian (Burgerlich), Torsten Grahl (Gasthaus Barthels Hof), Chris (Wagners Restaurant und Weinwirtschaft), Wilhelm Büscher (Felix Dresden, Leipzig), Helge Anders (Spitzhaus), Andreas Wünsche (W.O.K. Gastronomie), Agazio Salvatore (La torre da Salvatore | Il grottino da Salvatore | Il faor da Salvatore | Le due terre da Salvatore), Robert Gössel (festcatering.de), Ricco Geithner (Dresden 1900 | xfresh), Markus Arnold (Max Louis Chemnitz), Thomas Jacob (Schillergarten), Swetlana und Arturo (Classico Italiano | Champagner Lounge), Christian Stuhlmacher (Starlight Bowling Leipzig), Daniel Fischer (Restaurant Daniel), H. Vogel (Historisches Fischhaus), Sven (Steakhaus Radebeul), Lecker_isst, Ines Trentzsch (Hausdame Pillnitzer Elbblick), Clemens Lutz (Kochsternstunden | Convea | Kobalt), Ronny Weiß (Erzgebirgshotel Seiffen), Michael Möckel (Wenzel Prager Bierstuben), Silvio Liebscher (Pattis & Escher GbR | E & P GmbH), Ullrich van Stipriaan (Stipvisiten), Ulf Neuhaus (Barglass Dresden), Seb (Sombrero Dresden Sky | Sportsbar), Valentina Reimer, Mario Kreibich (MARO Dresden Play), Petra Förster-Kiepsch (VAPIANO Chemnitz, Prager Straße, Neumarkt Dresden), Kai Berghotel Bastei, Nicole Hieke (Restaurant Finesse), Torsten Tzscherlich, Daniel Hermann (Luisenhof Dresden), Claudia Weser (Luisenhof Dresden), Maria Sander (Palasteck), Salome Lorenz, Jens Pietzonka (Weinzentrale), Stefanie Hutterer (MA Palastecke), Andy Pomplun (Club Standesamt), Sascha Reiher (Wohnzimmer, Schokoladenbar, Madness), Burkhard Hille, Stephanie Döhne (Luisenhof Dresden), Evi Kluge, Franziska Klaeck, Thomas Bräunig (MA Convea, Palastecke), Katrin Sander u. Steffi Kalz-Giese (Pulverturm | Sophienkeller), Ingo Springer MA (Elbterrasse Wachwitz), Thomas Adam, Daniel Pfitzner (MA xfresh), Benjamin Slowik (Parkhotel Dinai), Nikolaos Gkiagkiaidis (DRESDEN 1900), Holger Zastrow (Zastrow & Zastrow), Sebastian Mosch (Landgut Mosch), Glenn Schindler (SR Event & Management GmbH & Ballart, Sportarena), Marcel Hauptvogel (Vollblutkoch), Karsten Bulla (Bulla & Jacobi GbR), Katrin Ulrich (Landhotel Ulrich | Pillnitzer Elbblick), Anne Protze (Ostrauer Hof), Yvonne Günther (MY Cakes & Sweets Parkhotel), Heiko Schmidt (Hotel und Restaurant Köhlerhütte-Fürstenbrunn), Christian Grapat (Palastecke), Jan Kösters (Gasthof und Hotel "Roter Hirsch"), Stephan Link (Oma, Opa, Homage), Sven Jargosch (Congress Team), Bernd & Uwe Haufe (Adams Gasthof Moritzburg), Beatrix A&H Company GbR und Hentschels Apartments GmbH, BOWLING ARENA Dresden, Florian Leisentritt (Gewandhaus Hotel), Gregor Nähring (Cafe LuK), Norman Pörschke (Pörschis Kantine), Annett Borgwardt (Bahnwärterhäuschen & Tharandter Spezialitäten Manufaktur), Tina Wessollek (Logis L'Auberge Gutshof), Thomas Röpke (Parkhotel Dresden), Pension Blüher Dresden, Torsten Brendel (Schmiedeschänke), Peggy Hering (Blaumond), Torsten Zieschank (IceRollsFactory), Prima Seresin (Caffe Venezia Bautzen), Nihat Dörttepe (Milchbar Pinguin Leipzig), Jenifer Hansen, Alona Artjuha, Saenz Pablo (Las Tapas), Marie Lieschke, Nadine Schimpke, Patricia Gangfuß (Palastecke), Rene

Nicklich, Dirk Schuster (Chio-Gastro, Las Tapas rapido), Sebastian Jajko (Kitzo Alpenstüberl),
Ronald Otto, Erdbeerschänke Werdau

Dresden, 24. April 2020

Kontakt:

c/o Kathleen Parma, IceRollsFactory GbR | NetworksPR
Tel. 0173 264 0419, Mail: kp@networks-pr.de, [Onlinemarketing NetworksPR](#)

c/o Ute Stöhr, Zum Schießhaus
Tel. 01723477080, Mail: stoehr.ute@gmail.com

Alles zur Aktion "[leere Stühle](#)" unter <http://www.leere-stuehle.de/>