

Нови локдаун у Немачкој гура угоститеље и хотелијере ка ивици егзистенције. А чак и пре локдауна није било говора о опоравку. Седам од десет угоститеља страхује за егзистенцију, сваки шести је већ пред банкротом.



"Три пута гуска, једном вегетаријански", виче Винћенцо Берeњи и качи папирећ на кутију за наруџбине. Винћенцо је пословођа ресторана Курпфац-Вајнштубен у берлинској четврти Шарлотенбург. Са колегама припрема испоруку 130 наруџбина, пише Дојче веле.

Али ове године се традиционална гуска за Светог Мартина није служила на свечаном тањиру, већ у посудама од стиропора. Слично је и са осталим специјалитетима куће: смуђом са шкољкама или савијачом од сира и крушака. Све се то пакује у једнократну амбалажу и шаље гладним наручиоцима.

**Да нас гости не забораве...**

И пролетос смо били присиљени да два месеца продајемо храну само за понети Сада је циљ одржати погон, тако да гости не забораве омиљени ресторан

Из традиционалног ресторана у новембру је поново нестала угодна атмосфера. Столови су померени уза зид, столице наслагане. "И пролетос смо били присиљени да два месеца продајемо храну само за понети", каже угоститељ. Сада је циљ одржати погон, тако да гости не забораве омиљени ресторан.

"У Берлину ради више од 8.000 угоститељских објеката, тешко је постићи да те не забораве", жали се Берењи.

**"Сада се не ради о томе да зарадимо, него да се одржимо и не отпуштамо особље"**

Цена од 29,90 евра за комплетан мени с гуском као главним јелом у ствари је релативно повољна. „Али сада се не ради о томе да зарадимо, него да се одржимо и не отпуштамо особље које исто тако мора некако да преживи", закључује Винћенцо Берењи.

Шесторо стално запослених, седморо на испомоћи – они тренутно раде само по неколико сати дневно. Власник је зато при локалном бироу за запошљавање поднео захтев да добије субвенције за скраћено радно време. То је једно од најчешћих оруђа државе у борби против стечајева током пандемије. Шездесет одсто плате запосленог који ради скраћено радно време плаћа држава.

Држава је за помоћ током најновијег локдауна у новембру издвојила додатних десет милијарди евра

То је добродошла помоћ. А таква врста помоћи се не убраја у додатну помоћ коју предузетници и предузећа добијају од државе током пандемије.

Држава је за помоћ током најновијег локдауна у новембру издвојила додатих десет милијарди евра. Мањи предузетници погођени новим мерама тако добијају 75 одсто од зараде коју су остварили у новембру прошле године. Од тога се нико неће обогатити, али ће помоћи да покрије текуће трошкове, попут изнајмљивања простора и режија.

### **Сваком шестом угоститељу прети стечај**

Међутим, поднети захтев за помоћ је овога пута компликовано. То иде само преко књиговође или правника. Многи сматрају да је поступак сувише компликован. "Питање је да ли ће новац уопште стићи", сумњичав је Берењи. Љут је на политичаре и пита се да ли то одлуке доноси "гомила ђака који не знају ни да читају ни да пишу".

Девет месеци од почетка пандемије, многи су потрошили и паре за црне дане

При том је помоћ многим преко потребна. Девет месеци од почетка пандемије, многи су потрошили и паре за црне дане. Према актуелном испитивању које је спровело струковно удружење угоститеља и хотелијера (Дехога), више од 70 одсто испитаних страхује за своју егзистенцију. Сваком шестом прети стечај.

Још у горем стању су хотели који од почетка месеца не смеју да примају госте који путују из туристичких побуда.

### **Тамо где су ресторани и хотели празни, трпе и остале привредне гране**

"Деведесет одсто хотелских соба у Берлину зврји празно. Ту би требало додати и губитке због изостанка банкета, који су зими један од већих извора прихода за хотелијере. Од пролећа до сада хотелска бранша је изгубила 75 одсто зараде", жали се шеф берлинског огранка Дехоге Томас Ленгфелдер.

Тамо где су ресторани и хотели празни, трпе и остале привредне гране – од таксиста, до перионица рубља. И малопродаја се жали: они додуше смеју да остану отворени и у новембру, али купаца нема.

## **Без уобичајеног Божића**

У ресторанима је и пре најновијег локдауна посао лоше ишао.

У октобру нисмо имали ни 40 одсто промета од прошле године. Једноставно – недостају нам туристи

"У октобру нисмо имали ни 40 одсто промета од прошле године. Једноставно – недостају нам туристи", жали се Берењи. Због пораста броја новозаражених тешко да има неког ко је спреман да сатима седи у затвореном простору. А то се, сигуран је берлински угоститељ, у зимским месецима неће променити.

Берењи с нелагодом размишља и о почетку децембра до када, барем је тако планирано, трају актуелне мере затварања.

"Период уочи Божића је ударно време за нас угоститеље. Али ове године ће све бити другачије. Стајаћу за шанком, гледаћу четири-пет попуњених столова и размишљати о томе како да платим најамнину и раднике", очајава Берењи.

Он се, за разлику до берлинске Дехоге, која по сваку цену жели да хотели и угоститељски објекти у децембру поновно отворе врата, залаже за то да се локдаун продужи и на децембар: "Нека ресторани буду затворени и у децембру, ионако нико неће доћи", резигниран је угоститељ.

## **Мере остају још месецима**

Из изјава политичара може се наслутити да ће мере "у овом или оном облику", остати на снази још месецима. Ако ресторани и отворе своје врата, традиционално слаби месеци за угоститеље, јануар и фебруар, сигурно неће помоћи у опоравку.

Преживети до пролећа – то делује скоро као немогућа мисија.

(Дојче веле, Н1)