

Eventküchen, Kochschulen & Genussanbieter Deutschlands

Eventküchen, Kochschulen & Genussanbieter Deutschlands
c/o Schlemmerschule - Lübeckertordamm 4 - 20099 Hamburg

Presse- und Informationsamt der
Bundesregierung
Dr. Angela Merkel
Dortheenstraße 84

10117 Berlin

**Eventküchen, Kochschulen &
Genussanbieter Deutschlands**

c/o Schlemmerschule

Tina Urban

Lübeckertordamm 4

20099 Hamburg

Tel.: 040-85 18 78 58

Mobil: 0172-421 37 63

E-Mail: tina@schlemmerschule.de

www.schlemmerschule.de

Hamburg, 12.06.2020

Sehr geehrte Frau Dr. Merkel,

wir schreiben Ihnen heute, um auf die bedrohliche Lage der Eventküchen, Kochschulen & Genussanbieter hinzuweisen.

Unsere Gefühle schweben ständig zwischen Hoffnung und Verzweiflung, jede Pressekonferenz in den vergangen 12 Wochen wurde fiebrig verfolgt. Immer in der Hoffnung, dass einmal irgendeine Aussage käme die uns mit einschließt. Aber leider fallen wir immer und überall durchs Raster, was sicherlich auch daran liegt, dass wir einfach keine Vertretung oder Lobby haben.

Da es keinen Verband für uns gibt haben wir uns in den vergangenen Wochen mit einigen Anbietern intensiv ausgetauscht und treten nun auf diesem Wege gemeinsam auf Sie zu.

Es gibt in Deutschland schätzungsweise rund 1.000 Eventküchen, Mietküchen für Veranstaltungen, Anbieter von Kochkursen, Kochevents aber auch Wein-, Gin-, Whisky – Tastings etc., Kaffee- und Barista-Seminaren, Backkursen, Grillkursen und ähnlichen Angeboten die alle durch Corona von heute auf morgen quasi Berufsverbot hatten.

Wir alle sind dankbar für die Unterstützung durch die Soforthilfen vom März bis Mai bzw. Juni, die uns allen in unterschiedlicher Weise geholfen haben. Einige konnten damit die laufenden Betriebskosten decken, andere zumindest einen kleinen oder großen Teil davon.

ABER wir alle können die entgangenen Umsätze der vergangenen Monate nicht aufholen, da die abgesagten Events - selbst wenn sie später nachgeholt werden - uns dann für neue Buchungen blockieren, denn wir können eine Eventküche oder sonstige Location immer nur einmal belegen.

Eventküchen, Kochschulen & Genussanbieter Deutschlands

Leider ist es uns aufgrund der Kontaktbeschränkungen und sonstiger Einschränkungen nach wie vor nicht möglich geschlossene Gesellschaften wie Firmenevents oder private Gesellschaften im gewohnten Rahmen durchzuführen. Und selbst wenn wir dies in absehbarer Zeit wieder dürfen, zeichnet sich schon jetzt ab, dass in diesem Jahr ein deutlicher Rückgang auch im zweiten Halbjahr und vor allem in der Hauptsaison von Anfang November bis Weihnachten zu erwarten ist.

Große Firmen haben bereits bekanntgegeben, dass Weihnachtsfeiern in größeren Gruppen in diesem Jahr untersagt sind und es ist fraglich, ob wir überhaupt 50% des normalen Weihnachtsumsatzes erzielen können.

Das wiederum bedeutet, dass wir spätestens Anfang 2021 vor einem Scherbenhaufen stehen.

Denn die meisten von uns erwirtschaften gut 50% des Jahresumsatzes in den letzten zwei Monaten des Jahres. Von Januar bis April/max. Mai kommen dann nochmal etwa 20%, im September/Oktobre dann weitere 20% hinzu. Dadurch wird deutlich, dass der Weihnachts-Umsatz über die besonders flau Sommerzeit helfen muss.

In 2020 konnten viele von uns daher bisher diese Krise finanziell noch durchhalten und wir hoffen, dass bei den meisten von uns die Reserven auch noch bis zum Herbst reichen. Wenn dann aber nicht wieder relativ normale Umsätze generiert werden können, werden die meisten aufgeben müssen obwohl es bis dato absolut gesunde Unternehmen waren. Ohne das Weihnachtsgeschäft 2020 in zumindest einigermaßen akzeptablem Umfang können die wenigsten von uns dann in 2021 noch weitermachen.

Wie gesagt, wir sind dankbar für die bisherigen Hilfen und unterstützen die getroffenen Maßnahmen absolut, denn Gesundheit ist unser höchstes Gut und kann nicht mit Geld aufgewogen werden. Und wir erwarten auch keine Wunder, wünschen uns aber, wahrgenommen zu werden und bei der weiteren Verteilung von Hilfspaketen ebenfalls berücksichtigt zu werden.

Denn auch in dem neuesten Hilfspaket für besonders schwer betroffenen Branchen finden wir uns nur mit viel Phantasie wieder. Und das obwohl wir alle Voraussetzungen vollkommen erfüllen. Unsere Umsätze sind im April/Mai nicht nur um mindestens 60%, bei den meisten von uns sind sie um 75 - 100% zurückgegangen und dieser Rückgang wird mit ziemlicher Sicherheit auch in den nächsten Monaten noch fort dauern.

Denn beispielsweise Kochkurse oder Tastings werden zu einem sehr großen Teil über Gutscheine verkauft. Die durch Corona abgesagten Termine können aufgrund der erschwerten Bedingungen (Abstandsregeln, Mund-Nasen-Schutz, ..) nur mit weniger Teilnehmern als sonst nachgeholt werden.

Daher müssen für einen abgesagten Termin teilweise 2 neue Termine stattfinden zu denen wir aber nur alte, abgesagte Teilnehmer nachholen lassen können. Neue Teilnehmer, die dann neu zahlen können wir also erst mal kaum annehmen.

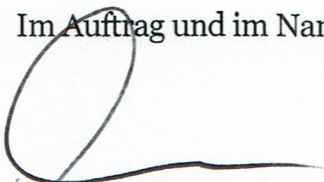
Daher fordern wir:

1. Eine finanzielle Unterstützung für die nächsten Monate die sich prozentual auf Basis des Umsatzes von 2019 Jahres errechnet.
2. Eine Perspektive für die nächsten Monate. Da unsere Unternehmen größtenteils in Anlehnung an Gastronomiebetriebe geführt werden, haben wir auch ohne Corona gut funktionierende Hygienekonzepte und dadurch, dass die Personen die zu den Veranstaltungen kommen vorher angemeldet sind, können wir diese selbstverständlich dokumentieren und so eventuelle Infektionsketten problemlos nachvollziehen.

Bitte vergessen Sie uns nicht! Wir sind eine bunte und wirtschaftlich starke Branche die in den vergangenen Jahren kontinuierlich Zuwächse verzeichnen konnte. Wir alle haben mit viel Herzblut und großer Leidenschaft unsere kleinen und großen Betriebe aufgebaut und stehen nun unverschuldet vor dem existenziellen Aus wenn wir keine Hilfe bekommen.

In Erwartung eines positiven Signals senden wir hoffnungsvolle Grüße

Im Auftrag und im Namen der folgenden Unterzeichner



Tina Urban, Hamburg

Unterzeichner:

Tina Urban, Schlemmerschule Eventküche, Hamburg

Volker Dittmer, Dittmers Kochlounge GmbH, Filderstadt

Hanimsah Ates, plant based Kochschule, Hannover

Marc Welcher, Ambiente Kochschule, Hildesheim

Philipp Menze, MenzeMedien - Marketing und Webdesign für Kochschulen, Hildesheim

Michael Hoffmann, Running Papaya Kochschule, Berlin

Roberto Venturino & Paulina Quirch, Starküche OHG, Hamburg

Karsten Rüdiger, ATLAS Restaurant & Kochsalon, Hamburg

Eventküchen, Kochschulen & Genussanbieter Deutschlands

Sabine Engel, Miomente GmbH, München
Josephine Siegert, Gustura, München
Bastian Pfeifer, Kochschule BP Cooking, Stuttgart
Cornelia Bäumker, eisenherz GmbH Kochschule Schloss Seefeld, Seefeld
Marcus Liebenthal, KETAO Deutschland GmbH, Frankfurt
Katrin Luther, cookingberlin, Berlin
Marcus Schneider, cooking concept, Reutlingen
Axel + Karen Heldmann, Kochschule Der Zauberlehrling, Stuttgart
Anke Meiswinkel, COOKERIA, Berlin
Daniela Niess, Koch- und Grillakademie ESSCAPADE, Reichenbach/Fils
Carl-Werner Möller, WOK - World of Kitchen - Küchen-Museum e.V., Hannover-List
Rainer Jöckle, 1A Kochschule, Bellheim
Björn Wallacher, Björn kocht, Karlsruhe
Ritika Blankenhorn, OM Indian Cooking Academy, Plochingen
Axel Poschke, Kochschule4you, Norderstedt
Volker Hecht, KOCHKULTUR Cottbus UG, Cottbus
Christiane Fuchs, menufaktur GmbH, Frankfurt/Main
Daria Lishnevskaya, Kitchendate Kochstudio, Hannover
Angelika Thiele, Kochschule Kochpunkt, Stuttgart
Günther Bacher, Mauks&more, Stuttgart
Anke Arning, Kochschule Löffelstiel, Jena
Nadine Dorau, Nadines Schmeckerei/KochZeit, Krefeld
Uwe Hemm, Kochschule-Köln, Kerpen
Sabine Spezia, Kochschule Spezia, Wolfsburg
Erich Holzer, Kochschule Oldenburg, Oldenburg
Jörg und Isabell Hailer, Petitfour Kochschule, Neumarkt
Thomas Minklai, Minkis Grill- und Kochschule, Aachen
Lars Hassler, Dej Lekkerbeck- Eastfrisian BBKUH, Grossefehn
Matthias Werler, EGGHEAD Restaurant + Kochschule, Zwickau
Kai-Uwe Flüchter, Kai`s Kochschule, Hamminkeln

Eventküchen, Kochschulen & Genussanbieter Deutschlands

Jana Iljun, DeliKater GmbH, Berlin

Carsten Fedder, Kochschule Gut Schirnau, Bünsdorf

Bettina duwe & Ann Fründ, Gourmets-for-Nature, Köln

Silvia Haupt, KochVergnügen, Frankfurt

Thore Müller, Kochschule Bremen, Bremen

Ursula Weinberger, KOCHATELIER, Stuttgart

Zara Valenti, Genusswerkstatt UG, München

Andreas Pöschel, Der Foodstylist, Bielefeld

Kirsten Heise, Kochen und so, Berlin

Stefan Becker, Stefan kocht, München

Markus Kern, IN-LIVE Cocktailschule, Frankfurt

Njyrten,Joanno, Kochschule In a la Munde, Berlin

Elisabeth Edele, Mehr vom Essen - Kochevents München, München

Barbara Tasarz, Culinary Lady/Kulinarische Stadtführungen, Tübingen

Bettina Seitz, Dipl.Fleischsommelière - Kochschule Neumünster, Neumünster

Olaf Bröker, Olaf(s) Kochschule, Wetzlar

Birgit und Korki Nimz, Kochschmiede, Rennau

Achim Löppert, Küchenwerk, Frankfurt am Main

Jörg Ilzhöfer, Tritschler-Ilzhöfer´s- Kochschulen GmbH, Stuttgart

Sonja Beselin, Kochschule im Schloss Schellenberg, Essen

Hans-Ulrich List, Die Genussprojekte, Agentur für kulinarische Inszenierungen, Wegberg

Holger Kriegs, Cibus Kochschule, Paderborn

Katja Erler, Küchenfuchs Eventstudio, Leipzig

Christa Schilbock, Schilbock Kochschule & mehr, Nienhagen

Oliver Schendzielorz, Gaumencunst Kochschule & Events, Geislingen an der Steige

Fritz Kluge, BBQerWerden Grillseminare, Essen

MARCO DARTSCH, Erlebniskochen, Rosengarten / Ehestorf

Sabine Bonn, Schokoladenmanufaktur Bonnboniere, Köln

Martina Vois, „die Küche“ ... kocht !- Erlebniskochschule, Kempen

Matthias Wölfel, Bambu we cook 4 u, Roth

Eventküchen, Kochschulen & Genussanbieter Deutschlands

Christian Wrenkh, Wrenkh-Kochsalon, Hamburg

Jennifer Roßberg, Weinsichten - Weinschule & Verkauf, Hamburg

Carsten Bothe, Lagerfeuer-Kochschule, Bockenheim

Bernhard Beisker, Cook@Work Kochschule-Catering-Location, Seevetal-Maschen

Stefanie & Patrick Jabs, lecker werden GmbH - Kochschule & Feinkost, Essen

Gabriele Rieder, Genussmanufaktur EXACTO E.R., Böblingen

Ulrike Menzel-Häckel, 1. Mannheimer Kochschule Enders & Häckel OHG, Mannheim

Patricia Roa Canales u. Martina Scheerer, Kochschule MedienHafen Roa Scheerer
GmbH, Düsseldorf