

ANFRAGE

der Abgeordneten Peter Wurm, Dr. Dagmar Belakowitsch
an den Bundesminister für Arbeit und Wirtschaft
betreffend **Wiener Wirte wehren sich gegen Lieferdienste: "Foodora frisst unsere Restaurants auf"**

Folgender Medienbericht vom 24. April 2024 ließ Gastronomen und Konsumenten gleichermaßen aufhorchen:¹

Wiener Wirte wehren sich gegen Lieferdienste: "Foodora frisst unsere Restaurants auf"

Gastronomen fühlen sich von Foodora und Lieferando erpresst und in eine Verlustspirale gezwungen. Streiks stehen im Raum. Über ungesunde Abhängigkeit und einen Markt mit vielen Verlierern

In der Gastronomie brodet es. Es geht um gesalzene Preise für Onlinegeschäfte, wachsende Abhängigkeiten von der internationalen Plattformökonomie und Angst vor Repressalien. Den Nährboden dafür schuf die Essenszustellung, mit der sich viele Wirte während der Corona-Krise finanziell über Wasser hielten. Doch was sie damals als Segen erlebten, erweist sich für viele mittlerweile als Fluch.

Viele Wiener Gastronomen erzielen bereits mehr als die Hälfte des Geschäfts über Hauszustellungen. Eigene Onlineportale aufzubauen und Fahrer einzustellen können sich wenige leisten.

Im Visier der Kritik stehen Foodora und Lieferando. Während der Pandemie erleichterten die beiden Lieferdienste Restaurants den Sprung ins Internet. Seither karren ihre Boten auf zwei Rädern mehr Menüs denn je bis vor die Haustüre der Österreicher. Ausgeliefert fühlen sich Gastronomen den vielerorts unumgänglichen Branchenriesen schon länger. Mehr als 60 unter ihnen platzte in Wien nun der Kragen.

In einem offenen Brief an Regierungsmitglieder, allen voran VP-Bundeskanzler Karl Nehammer, fordern sie Hilfe und politische Rückendeckung. Auch Streiks stehen im Raum. Um sich Gehör zu verschaffen, überlegen Betriebe, ihre Essenszustellung temporär zu stoppen. Sie rechnen mit breiter Unterstützung aus der Branche.

Die derzeitige Marktdynamik bedrohe ihre Existenz, heißt es in dem Schreiben, das dem STANDARD vorliegt. Foodora zwingt Restaurants in eine Verlustspirale und fresse diese quasi auf. Die Konsumgewohnheiten hätten sich geändert. Etliche Betriebe erzielen bereits mehr als die Hälfte des Umsatzes über Hauszustellungen. Sich eigene Onlineportale aufzubauen und im Web die Werbetrommel zu schlagen sei aber oft nicht leistbar. Was bleibe, sei enorme Abhängigkeit von einer "pinken Heuschrecke" auf dem Markt.

¹ <https://www.derstandard.at/story/3000000217182/wiener-wirte-wehren-sich-gegen-lieferdienste-foodora-frisst-unsere-restaurants-auf>

Angst um Sichtbarkeit

Gäste, die einst direkt beim Wirt bestellten, bedienen sich heute ausschließlich großer Portale, die den Betrieben jedoch immense Gebühren abverlangen, sagt ein Wiener Unternehmer, der den Aufstand anführt, wie viele andere jedoch namentlich nicht in der Zeitung genannt werden will. Zu groß ist die Sorge, dass die Sichtbarkeit von rebellischen Restaurants online eingeschränkt werde oder vermittelte Bestellungen "aufgrund von technischen Problemen" plötzlich versiegt.

Zahlten Restaurants während Corona vier Prozent Kommission an Lieferando und Foodora, sei diese nunmehr auf bis zu 35 Prozent explodiert, rechnet der Wirt vor. "Mit zehn Prozent können wir leben, alles jenseits der 18 Prozent ist nicht finanzierbar." Wer überdies Foodora keine Exklusivität zusichere, riskiere höhere Kosten.

Dazu kämen Aktivierungsgebühren, "ominöse Servicepauschalen" und "Wucherpreise" für Sackerln des Konzerns, die man für die Zustellung verwenden müsse. Für hitzige Debatten Sorge, dass Foodora der Gastronomie verbiete, Mindestumsätze und Fahrzeiten pro Lieferung festzulegen. Wer zuwiderhandle, werde mit fünf Euro pro Bestellung abgestraft.

"Lauwarme letscherte Nudeln"

"Bevor ich mit Lieferdiensten zusammenarbeite, sperre ich lieber zu", sagt der Gastronom Sepp Schellhorn, der für die Neos im Nationalrat tätig ist. In der Essenzustellung macht er nur Verlierer aus: Fahrradboten, die allein vom Trinkgeld lebten, Gastronomen mit leeren Lokalen und keiner Möglichkeit, magere Margen über Getränke zu verbessern, und Konsumenten, die lauwarmer letscherte Nudeln serviert bekämen. Schellhorns Rat an seine verbitterten Branchenkollegen: sich abseits der Lieferdienste eigene Märkte zu suchen.

Wirtinnen wie Eva Eckert, die das indische Restaurant Biofood führt, stößt sauer auf, dass Lieferando notleidenden Gastronomen seit kurzem Kredite offeriert – und damit auch deren Misere für sich zu nutzen wisse. In Aussicht gestellt werden bis zu 200.000 Euro innerhalb von zwei Tagen nach fünf Minuten. Sie selbst versuche sich von Lieferdiensten weitgehend zu emanzipieren und ihr Geschäft auf eigene Beine zu stellen.

Die Finanzierungshilfen seien ein Service von vielen, angeboten würden sie durch Partner, sagt Lieferando-Sprecher Oliver Klug. "Wir selbst verdienen nichts daran." Was die Kommission pro Bestellung betrifft, belaufe sich diese für die meisten Wirte auf 13 Prozent. Zusätzliche 17 Prozent fielen nur an, wenn die gesamte Logistik an Lieferando ausgelagert werde, wobei diese Provision kaum die reinen Personalkosten der Boten abdecke. Man verlange weder Einstiegs- noch Grundgebühr, auch keine exklusive Bindung. Das Ranking auf der Plattform ergebe sich aus der Distanz zum Besteller und der Durchschnittsbewertung der Kunden.

"Keine selbstgebastelten Homepages"

Klug erinnert daran, dass Gastronomen mit "selbstgebastelte Homepages" im modernen E-Commerce nicht reüssierten. Konsumenten wollten einfach und unkompliziert bestellen. Lieferando vermittele Betrieben im Schnitt jährlich

130.000 Euro Umsatz. Ohne professionelles Service seien derartige Volumina nicht realisierbar. Die Branche habe dank Lieferplattformen kein Investitionsrisiko. Weder müssten Fahrer angestellt noch Betriebsmittel bereit gestellt werden.

Foodora spricht auf Anfrage von maximal 30 Prozent Provision für jene Wirte, die die Logistikflotte des Konzerns nutzten. Vereinbarungen über Exklusivität weist Foodora zurück. Es gebe auch keinen Zusammenhang mit der Höhe der Provision oder der Darstellung auf der App. Alle Kosten seien klar und transparent. Was Mindestumsatz und Fahrzeiten anbelangt, könnten Partner aus mehr als 30 Kombinationen wählen. Scharf in Abrede stellt Foodora die Androhung von Strafen.

Peter Dobcak, Obmann der Wiener Gastronomie, sieht Essenszustellung unter enormem Kostendruck. Jeder Wirt müsse hinterfragen, ob sich die Auslieferung tatsächlich rechne oder ob er ohne sie Umsatz verliere. Umkehren ließe sich der Trend dazu nur, wenn das gelieferte Essen für Kunden deutlich teurer sei als im Lokal. Von Krediten über große Zusteller rät er ab. "Damit würde man sich ihnen völlig ausliefern."


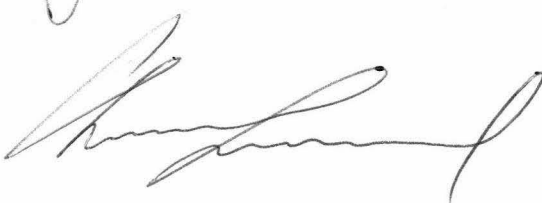

Ringens um Löhne

Ungemach droht der Branche nicht nur seitens der Gastronomen. Seit Monaten ringen Fahrradboten, deren Mindesteinkommen nur knapp über der Armutsgrenze liegen, für höhere Löhne. "Die Arbeitgeber haben sich bisher nicht bewegt", sagt Fabian Warzilek, Betriebsratschef von Lieferando. Er kündigt für die kommenden Wochen weitere ausgedehnte Warnstreiks an.

In diesem Zusammenhang richten die Abgeordneten Peter Wurm und Dr. Dagmar Belakowitsch an den Bundesminister für Arbeit und Wirtschaft nachstehende

Anfrage

1. Haben Sie als zuständiger Arbeits- und Wirtschaftsminister von Wiener Gastronomen einen in der Tageszeitung STANDARD angeführten entsprechenden Brief inklusive Hilferuf betreffend Geschäftspraktiken der Lieferplattformen und Zustelldienstleister Foodora und Lieferando erhalten?
 - a. Wenn ja, mit welchen konkreten Inhalten und Bitten im Zusammenhang mit einer Unterstützung?
2. Wie beurteilen Sie als Arbeits- und Wirtschaftsminister generell die Geschäftspraktiken von Lieferplattformen und Zustelldiensten gegenüber Geschäftspartnern und Arbeitnehmern?
3. Bedarf es aus Ihrer Sicht als Arbeits- und Wirtschaftsminister einer Adaptierung der einschlägigen arbeitsrechtlichen und wettbewerbsrechtlichen gesetzlichen Grundlagen, um eine faire und für alle Beteiligten sozial und ökonomisch verträgliche Kooperation zu gewährleisten bzw. wiederherzustellen?

Dr. Peter Wurm

