



## Portugiesisches Essen liegt in China stark im Trend

---

### **Beliebtes Restaurant besser als je zuvor**

Nach zweimonatiger Zwangspause wieder auf Erfolgskurs. Das portugiesische Restaurant St. Louis in Xi'an, Provinz Shanxi, serviert westliche Küche. Lesen Sie hier, wie der Service- und Empfangsleiter die Zeit der Schließung erlebte und wie er und sein Team die Wiedereröffnung erfolgreich bewältigt haben.

### **Entschleunigt durch den Lockdown**

Zwei Monate Stillstand an einem Ort, an dem normalerweise Bratwurst nach portugiesischer Art, gebackene Schnecken nach französischer Art, gebackenes Huhn nach portugiesischer Art oder australisches Wagyu-Lendensteak serviert werden. Von Februar bis März 2020 war das portugiesische Restaurant St. Louis in Xi'an, Provinz Shanxi, aufgrund von Regierungsvorgaben wegen der COVID-19-Pandemie geschlossen. Seit 20 Jahren besteht das Restaurant in der Stadt und serviert westliche Küche. Ein besonderer Fokus liegt auf der portugiesischen Küche. In diesen zwei Monaten blieben die Öfen ausgeschaltet, mehr als 90 Sitzplätze leer und das Personal zu Hause.

Kein Essen verkauft, kein Umsatz gemacht. Trotz der schwierigen Situation blieb Herr Kevin (Liu Xiao Liang 刘小亮), Service- und Empfangsleiter im portugiesischen Restaurant St. Louis, immer positiv. Chinesen haben die Angewohnheit, Geld zu sparen. Deshalb konnte er sich zurücklehnen und die Zwangspause ganz sorglos zu Hause zusammen mit seiner Familie genießen. Alle zwei Wochen ging einer der Mitarbeiter in das Restaurant, um die Geräte zu überprüfen. Haben wir noch Strom? Funktionieren die Armaturen? Ist die Spülmaschine in Ordnung? Nur um sicherzugehen, dass alles in einem guten Zustand ist.

### **Abläufe und Geräte für den Neustart vorbereiten**

Im April begann das Gastronomiegewerbe, seine Geschäftstätigkeit wieder aufzunehmen. Im St. Louis werden strenge Vorschriften eingeführt, um eine möglichst hygienische Handhabung von Lebensmitteln und Speisen zu gewährleisten. Es werden täglich Desinfektionen von Oberflächen und Geräten durchgeführt, bevor die Gäste im Restaurant



## Portugiesisches Essen liegt in China stark im Trend

---

eintreffen. Anschließend werden diese auf gesundheitliche Probleme gecheckt. Die Temperatur wird gemessen und der Gesundheitszustand wird anhand eines „Gesundheitscodes“ überprüft. Der Code zeigt den Gesundheitszustand an: Grün signalisiert, dass der Gast gesund ist und das Lokal betreten darf. Gelb bedeutet, dass bei diesem Gast ein Risiko besteht und rot signalisiert sogar ein hohes Kontaminationsrisiko. In beiden Fällen darf der Gast das Restaurant nicht betreten.

In diesen Tagen haben Hygiene und Sauberkeit höchste Priorität beim Besuch von Gastronomiebetrieben. Wie weist das St. Louis nach, dass die erforderlichen Hygienemaßnahmen ergriffen und umgesetzt werden? Zunächst muss bei allen Lebensmitteln die Qualität und Sicherheit gewährleistet sein. Des Weiteren wird das Geschirr mit einer Meiko Spülmaschine gereinigt, da diese den höchsten Grad an Sauberkeit garantiert. Darüber hinaus befreien Meiko Geschirrspülmaschinen das Geschirr nachweislich von Coronaviren. Neben dem Eingang zum Restaurant informiert ein Poster an der Wand die Kunden darüber und gibt ihnen ein sicheres Gefühl.

### **Besser als je zuvor**

In den 20 Jahren seines Bestehens hat das Restaurant noch nie eine so schwere Zeit durchgemacht. Während des Lockdowns war die Nachfrage nach Essenslieferungen groß. Aber das portugiesische Restaurant St. Louis bot keinen Lieferservice an, weil es seine europäischen Speisen nur in der bestmöglichen Qualität servieren möchte: frisch zubereitet, serviert auf einem Teller und an einem schön gedeckten Tisch im Restaurant. Trotz fehlendem Umsatz blicken die Mitarbeiter des St. Louis immer noch positiv in die Zukunft. Viele der Stammkunden kommen wieder. Auch wenn das Restaurant komplett geschlossen war, wurde es nicht vergessen. Im Gegenteil, es wird mehr geschätzt als je zuvor.

Wenn es aus dieser Pandemie eine Lehre gibt, dann sicherlich die, dass alles seine Zeit hat: eine Zeit, es langsam anzugehen, eine Zeit, sich zu verbessern und eine Zeit, seine Gäste besser als je zuvor zu bedienen. Willkommen zurück im portugiesischen Restaurant St. Louis: „Bom apetite“!



## Portugiesisches Essen liegt in China stark im Trend

---

### Zitate

„Unser Geschirr wird mit einer Meiko Geschirrspülmaschine gereinigt, weil sie den höchsten Grad an Sauberkeit garantiert.“ (Herr Liu, Service- und Empfangsleiter Restaurant St. Louis in Xi'an, China)

### Bildmaterial



Koch und Management Team des Restaurants St. Louis in Xian, China



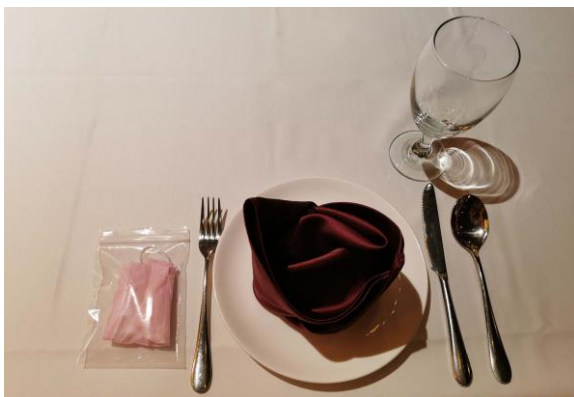
Portugiesisches Restaurant St. Louis in Xi'an, China

## Portugiesisches Essen liegt in China stark im Trend

---



Herr Liu, portugiesisches Restaurant St. Louis in Xi`an, China



Ein im Restaurant eingedeckter Tisch in Zeiten von Corona



## Portugiesisches Essen liegt in China stark im Trend



Gut besucht: Die Stammgäste kommen nach dem Lockdown gerne wieder zum Abendessen ins St. Louis.



Das liebevoll dekorierte Restaurant St. Louis in China