



Nye muligheder for restauranterne?



Joachim Kundert Jensen
Partner



Trine Hasselbalch
Partner

Landets restauranter har siden 18. marts været tvungslukket for gæster. Det har for mange restauratører betydet, at de har måttet omstille deres virksomhed fuldstændig for at overleve. Spørgsmålet er nu, om omstillingen har synliggjort et nyt forretningsben for restauratørerne, og om de uden videre kan fortsætte, når forbuddene igen løftes?

Restauranter og caféer lider voldsomt under regeringens tiltag mod spredning af coronavirus. Tomme lokaler og låste døre har betydet et dramatisk fald i omsætning for restaurationsbranchen, og flere end 200 caféer, restauranter og hoteller har i perioden fra 1. april til 4. maj ([kilde](#)) måttet dreje nøglen om som følge af COVID-19.

De ændrede levevilkår for branchen har fået en allerede innovativ branche til at nytænke deres produktudbud og søge andre indtægtsstrømme end hidtil.

Mange restauranter har omstillet deres virksomhed til take-out eller "selvhenter"-løsninger, og kunderne kan nu sågar nyde Michelin-stjernet mad derhjemme, hvilket nok er en ny oplevelse for de fleste af os.

Med genåbning af restauranterne i sigte – og særligt usikkerheden i vilkårene for genåbning – leder mange restauratører efter alternative eller yderligere indtægtsstrømme til at mindske den fremtidige driftsrisiko.

For langt de fleste restauranter er take-out ikke en langtidsholdbar løsning, men alene et supplement til den støtte, der kan opnås under hjælpepakkerne. Spørgsmålet er dog, om sådanne løsninger ikke er kommet for at blive – dvs. at restauranter i langt højere grad vil tilbyde deres kunder at tage mad og drikke med hjem i stedet for at nyde den i restaurantens lokaler. Det kan for mange restauranternes vedkommende være en mulighed for at supplere den eksisterende forretning med et nyt "ben" og derigennem øge indtjeningen.

Hvis du som restauratør vil levere mad ud af huset, gør du dog klogt i at undersøge dine aftaler og tilladelser først.

I rigtig mange erhvervslejekontrakter er der indskrevet begrænsninger i, hvilken virksomhed restauratøren må drive i lejemålet, og her kan take-out virksomhed ikke altid rummes i den beskrevne virksomhed. Nogle lejekontrakter indeholder deciderede konceptbeskrivelser, hvor restaurantens koncept er beskrevet i detaljer. Hvis sådanne konceptbeskrivelser er inkorporeret i lejekontrakten, kan det betyde, at restauratøren ikke uden udlejers accept må ændre i konceptet, f.eks. ved at tilføje et take-out element til virksomheden. Kan take-out ikke rummes inden for den i lejekontrakten tilladte virksomhed, risikerer man derfor som lejer, at udlejer med henvisning til lejekontrakten gør indsigelser mod, at der overhovedet leveres mad ud af huset.

Noget tilsvarende gør sig gældende for myndighedstilladelser. Restauranter, caféer mv. skal over for Fødevarestyrelsen beskrive restaurantens aktiviteter, herunder om der sælges take-out eller ej. Hvis take-out elementet er nyt for restauranten, skal restauranten anmelde ændringen i virksomheden til Fødevarestyrelsen. Fødevarestyrelsen har som følge af Covid-19 dispenseret fra anmeldelsespligten indtil videre, men ønsker en restaurant, café m.v. at fortsætte take-out virksomheden efter genåbning af restauranterne, skal det registreres hos Fødevarestyrelsen.

Påtænk du som restauratør at tilføje et take-out element til restaurantens langsigtede forretning, er det derfor en god idé at undersøge din lejekontrakt (og andre aftaler) for eventuelle hindringer, ligesom du skal huske at informere Fødevarestyrelsen om ændringen i din virksomhed.

Hvis du har spørgsmål, er du selvfølgelig meget velkommen til at rette henvendelse til vores specialister på området, Joachim Kundert Jensen eller Trine Hasselbach.

Fagområder Finans, Insolvens og rekonstruktion

Sektorer Hospitality and Leisure
