



Die gesamte Lebensmittelindustrie bleibt auf Lagerbeständen sitzen

Während Bäcker in Frankreich auf Épiphanie (6. Januar) hoffen, um ihr Geschäft anzukurbeln und eine Liquiditätsreserve für das kommende Jahr bereitzustellen, verlassen sich Gastronomen auf die Mahlzeiten an Heiligabend und Silvester, um das Jahr zu einem passenden Abschluss zu bringen. Natürlich ist all dies jetzt in Gefahr, und weder Weihnachten noch der Abend des 31. Dezember werden ein bereits katastrophales Jahr retten.

Umso mehr als bei geschlossenen Restaurants der gesamten Lebensmittelindustrie wertvolle Absatzmöglichkeiten entgehen werden. **Erzeuger und Verarbeiter sind gleichermaßen betroffen.**

Auf dem größten Frisch-Markt Europas in Rungis bei Paris machen die Fisch- und Schalentier-Großhändler manchmal bis zu 30% ihres Jahresumsatzes während dieser entscheidenden zwei Wochen am Ende eines Jahres. In diesem Jahr, in dem die Nachfrage aufgrund begrenzter Familienzusammenkünfte und der Schließung von Restaurants sehr gering sein wird, wird der Umsatz zusammenbrechen.

Die anderen Opfer werden diejenigen sein, die Festgerichte wie Geflügel (Truthähne, Kapaune...), Käse- und Schokoladenteller herstellen, die allein im Dezember in nur drei Wochen 30% ihres Jahresumsatzes erwirtschaften.

Champagner, sonst ein echter Exportschlager, rechnet bereits mit einem „heiklen“ Jahresende. Die Schließung von Bars, Restaurants, Weihnachtsmärkten über die Grenzen hinaus beunruhigt den Allgemeinen Verband der Winzer (SGV) der Champagne. Und das aus gutem Grund: Allein im November und Dezember verkauft die Champagnerindustrie in einem normalen Jahr 90 Millionen Flaschen.

Kleine Champagnerhersteller organisieren sich, um durch Kundenwerbung, Lieferungen, Online-Verkäufe zu verkaufen was verkauft werden kann. Um „den Schaden zu begrenzen“.