

## **Altes erhalten und mit neuem beginnen. Alles im Wandel**

Mit über 30 jähriger Gastronomieerfahrung blicken wir auf viele Höhen und Tiefen zurück, doch welche gravierenden Veränderungen unserer Gesellschaft bevorstehen würden, von der Globalisierung bis hin zur Digitalisierung, konnte sich vor drei Jahrzehnten keiner auch nur in den kühnsten Träumen vorstellen.

Gerne verwöhnen wir unsere Gäste mit deftigen Gerichten und vereinen dabei die Bedürfnisse der modernen Küche. Bei uns wird das Schnitzel noch mit der Hand geklopft und die Kartoffeln geschält, der Salat belesen und die Fleischbrühe aus einem Stück Fleisch gekocht. Da auch unsere Gerichte nicht aus vorgefertigte Lebensmittel bestehen dass, und das Schnitzel nicht immer gleich groß ist aber immer das gleiche Gewicht hat, war es ein kleines Schwein... und vielleicht auch ein kleines Stück Fett enthält...ist ein Zeichen von alter Hausmannskost! Oder die Soße nicht immer den gleichen Geschmack hat denn handgemacht und individueller Geschmack macht unsere langjährige Kochqualität aus. Frische und Qualität steht bei uns an erster Stelle!

Daraus haben sich nun einige strukturelle Änderungen ergeben. Der Wandel in der Gastronomie ist im vollen Gange, die Krisen haben diese Veränderung massiv beschleunigt. Die Gastronomie erfindet sich neu. Gäste, Mitarbeiter, Lieferanten – alle wollen Sicherheit und Planbarkeit. Das a la carte Geschäft wie früher , immer für jeden offen, gehört nun der Vergangenheit.

Tischreservierungen für den Innenbereich sind nur Sonntags in den Sommermonaten möglich.

Wir konzentrieren uns auf Familienfeiern, Gruppenwanderungen und unsere Haus Veranstaltungen, z. B. Sonntagsbrunch, unser beliebtes Schnitzelbuffet oder saisonal themenbezogene Abende in unserem Haus.

## **Veränderte Kundenwünsche bewirken neue Konzepte –**

### **...früher war es umgekehrt...**

In den vergangenen Jahren kam es zu einer echten Dynamik, getrieben von andersdenkenden Machern und deren neuartigen Konzepten, die dem gesellschaftlichen Wandel Rechnung trugen. Die negativen Folgen der Krisen sind in allen Lebensbereichen deutlich zu spüren. Besonders die Personalsituation hat die Gastronomie, so auch uns getroffen. Alles im Wandel...Leben ist Veränderung und ganz nach unserem Motto: "Einfach Immer Mal Natürlich Anders"

So bunt wie die Welt, so wurde auch zunehmend die Gastronomie in ihrer Komplexität immer anspruchsvoller. Konzepte wurden mitunter laut und auch mal schräg, bzw. schrill. Aber auch internationaler mit deutlich regionalen Bezügen. Gastronomie ist in keinem Fall ein Selbstläufer und funktioniert nicht automatisch, wie es beispielsweise im Wachstumsmarkt der Wellness oft angenommen wird. Auf der einen Seite will man den Gästen gesundes Essen mit regionalen Schwerpunkten und unterschiedlichen Genuss-Momenten liefern. Auf der anderen Seite ist eine effektive Kostenkontrolle von Waren- und Personaleinsatz unverzichtbar.

Nicht nur die Gäste wandeln sich – auch die Mitarbeiter stellen klare (gerechtfertigte) Bedingungen an ihren Arbeitgeber und die damit verbunden sozialverträglichen Arbeitsplätze. Selbst in kleinen Einheiten schafft man bereits Mitarbeiterkantinen und ansprechende Sozialräume: Da reicht ein versiffter Keller-Raum nicht mehr aus. Und es dürfen auch keine 40 Grad Raumluft mehr sein, wenn es am Herd richtig zur Sache geht. Allein die auf die Ypsiloner folgenden “Generation Z“, die alle im Zeitraum von 1995 bis 2010 Geborenen umfasst, tritt noch deutlich selbstbewusster auf dem so genannten Arbeitnehmermarkt auf.

## **Work – Life – Balance**

Eine „gute“ Work-Life-Balance ist gar nicht so einfach in der Gastronomie zu erreichen. **Denn:** Konzentrierst du all deine Ressourcen auf einen einzigen Bereich, in diesem Fall den Gastronomie-Betrieb, bleibt dir kein Raum für Erholung / Ausgleich. Neben unserem Gastronomiebetrieb das Landhaus Pletschmühle kocht Karina 5 Tage die Woche für die Grundschule und Klaus geht einer betrieblichen Tätigkeit nach. Wir, Klaus und Karina erfreuen uns nun über zwei Enkelkinder und haben es uns zur Aufgabe gemacht auch wertvolle Zeit mit ihnen und unserer Familie zu verbringen, daher sind unsere Öffnungszeiten so wie sie sind...und den Kunden entsprechend auch gerecht zu werden und Klarheit und Struktur in unseren Betrieb zu bekommen.

Wir arbeiten gerne in der Gastronomie und freuen uns über Euren Besuch.

Klaus und Karina