gastrotel

BRANCHENNEWS

Am Wochenende geschlossen

Klaus Erfort / Foto: GästeHaus Klaus Erfort

Um dem Team ein attraktives Arbeitsumfeld zu bieten und in Zeiten des Fachkräftemangels interessanter für neue Mitarbeiter zu werden, hat das GästeHaus Klaus Erfort die Öffnungszeiten angepasst. Seit Jahresbeginn hat das mit drei Michelin-Sternen und 19,5 Punkten im Gault Millau ausgezeichnete Restaurant nur noch an fünf Tagen die Woche geöffnet.

Mit der Entscheidung, den Service am Wochenende zugunsten seiner Mitarbeiter einzustellen, positioniert sich Inhaber Klaus Erfort als Vorreiter in der Branche. Das Restaurant ist nun von Montag bis Freitag ab zwölf Uhr und ab 19 Uhr geöffnet, der bisherige Samstagsbetrieb fällt damit weg.

Die Entscheidung dazu fiel Ende letzten Jahres und wurde anschließend direkt im Januar umgesetzt. ?Mir war es wichtig, meinen Mitarbeitern einen Rahmen zu schaffen, in dem sie Familie und Beruf besser in Einklang bringen können?, begründet Klaus Erfort seine Entscheidung. Sorgen um finanzielle Verluste oder das Ausbleiben von Gästen macht er sich nicht. ?Ich denke, unsere Gäste werden die neuen Öffnungszeiten gut annehmen und diesen Schritt nachvollziehen können. Außerdem heben wir uns von anderen Spitzenrestaurants in der Umgebung ab, indem wir nun auch montags geöffnet haben.?

Von wenigen Ausnahmen abgesehen kann sich das Team fortan also über freie Wochenenden freuen. Der Samstag ist auf individuelle Anfrage für exklusive Veranstaltungen buchbar. ?Durch die neuen Öffnungszeiten bekommen wir sehr viel Lebensqualität geschenkt?, sagt Christian Heilemann, Restaurantleiter und Sommelier im

GästeHaus Klaus Erfort. ?Wir leisten die gleiche Anzahl an Stunden, haben aber deutlich mehr von unserer Freizeit, weil wir nun auch frei haben, wenn es andere haben.?