

„Dankbar und demütig“

Von Rolf Westermann (r.westermann@ahgz.de) | Samstag, 23. Mai 2020



Herr Jordan, die Wiedereröffnung ihres Restaurants ging nach rund zwei Monaten Schließung am vergangenen Freitag bei schönstem Wetter über die Bühne. Was war das für ein Gefühl? Einerseits

Herr Jordan, die Wiedereröffnung ihres Restaurants ging nach rund zwei Monaten Schließung am vergangenen Freitag bei schönstem Wetter über die Bühne. Was war das für ein Gefühl?

Einerseits große Erleichterung und auf der anderen Seite eine starke Anspannung auf Grund der zu erfüllenden Auflagen und der Risiken, die diese Wiedereröffnung mit sich bringt.

Den Innen- und Außenbereich können Sie täglich von 12 bis 22 Uhr öffnen. Küchenschluss ist 20:30 Uhr. Kommen Sie damit hin? Muss künftig vorab reserviert werden?

Bei uns wurde bereits vor Corona zu 95 Prozent vorreserviert. Uns war es wichtig, dass wieder Leben und Bewegung ins Haus kommt und die zahlreichen Radfahrer und Ausflügler am Selztal-Radweg wieder eine Einkehr finden. Für unsere Mitarbeiter war und ist die Situation ebenfalls nicht

einfach. Gemeinsam kommen wir besser durch diese Krise.

Welche Vorsichtsmaßnahmen haben Sie umgesetzt? Wie registrieren Sie ihre Gäste?

Wir bieten neben der analogen Anmeldung auf einem Formblatt einen kontaktfreien QR-Code für die Registrierung und für unsere Speisekarte. Ansonsten haben wir einen Anmeldecounter im Eingangsbereich und Desinfektionsstationen im ganzen Haus verteilt. Die erforderlichen Verhaltensregeln haben wir mit unseren Mitarbeitern eingeübt und im Haus auf Infotafeln für die Gäste erläutert.

Dadurch haben Sie deutlich weniger Gäste. Wie lösen Sie das Problem betriebswirtschaftlich?

Ohne Zuschüsse vom Bund oder vom Land ist dieses Problem betriebswirtschaftlich gar nicht zu lösen. Natürlich versuchen wir, die Kosten so gering wie möglich zu halten, aber dieser Zustand kann nur eine Übergangslösung sein. Langfristig ist ein solch eingeschränktes Angebot für uns nicht tragbar. Ohne die Aussicht, seit Montag auch wieder mit dem Hotel und ab dem 10. Juni vollumfänglich inklusive Wellness wieder starten zu können, hätten wir noch nicht geöffnet.

Haben Sie die Speisekarte ausgedünnt? Welche Arbeiten lassen Sie wegfallen?

Wir haben die Karte so zusammengestellt, dass sie problemlos von zwei anstatt wie gewohnt von drei bis vier Köchen pro Service zu bewältigen ist, ohne dabei auf die gewohnte Qualität und Kreativität von Jordan's zu verzichten. Den Spargel gibt es eben nur in zwei anstatt fünf Varianten.

Wie wirkt sich das auf die Zahl ihrer Mitarbeiter aus?

Bei einer 7-Tage-Öffnung und Küche von 12 bis 20:30 Uhr werden alle 35 festangestellten Mitarbeiter und die vier Auszubildenden am Empfang, im Service und Küchenbereich benötigt. Allerdings noch immer im Kurzarbeitsmodus. Das Housekeeping ist noch zu 90 Prozent in Kurzarbeit. Auf Aushilfskräfte verzichten wir gänzlich.

Wie reagieren ihre Gäste auf die neuen Bedingungen und wie haben Sie während der Schließzeit Kontakt gehalten?

Die Gäste sind sehr erfreut, dass wir wieder geöffnet haben. Freitag, Samstag und auch Sonntag waren zahlreiche Walk-in-Radler auf der Terrasse bei wundervollem Wetter. Mit den Anmeldungen sind wir auch sehr zufrieden. Wir haben unsere Gäste über die Schließungsphase mit Newslettern und über Social Media auf dem Laufenden gehalten. Viele haben auch den direkten Kontakt über das Telefon oder Mail zu uns gesucht.

Zu ihrem Kerngeschäft gehören auch Hochzeiten und Tagungen. Hat sich am ersten Wochenende schon jemand getraut? Und wie gehen Sie künftig mit solchen Feiern um?

Mit dem Umbau und der Erweiterung 2018 zum Wellnesshotel haben wir uns aus dem Hochzeitsgeschäft weitestgehend verabschiedet. Vereinzelt finden noch Hochzeiten im gediegenen Rahmen, ohne laute Musik, statt. Allerdings erfreut sich unser hauseigenes Standesamt ungebrochener Beliebtheit und wird bereits am 29. Mai wieder im kleinen Rahmen genutzt.

Seit dem 18. Mai können auch die Gästezimmer im Hotel wieder belegt werden. Wie ist die Nachfrage?

Noch zurückhaltend. Zwar steigt die Belegung zum Himmelfahrtswochenende, aber in der Woche ist es noch ruhig. Tagungen sind noch nicht erlaubt und Geschäftsreisende sind kaum unterwegs. Viele Leisure-Anfragen haben wir über den 10. Juni hinaus für unseren Spa und Wellnessbereich. Allerdings trauen viele Gäste noch nicht ganz den zugesagten weiteren Lockerungen und wollen die behördlichen Einschränkungen in der Bewegungsfreiheit abwarten.

Gibt es in Rheinland-Pfalz keine Beschränkungen bezüglich der Zahl der Hotelgäste? Und worauf ist in diesem Bereich besonders zu achten?

Nicht, dass ich es wüsste. Wichtig für uns wären zeitnahe Angaben der Landesregierung, ob und mit welchen Auflagen wir im Spa-Bereich rechnen müssen, damit wir uns frühzeitig darauf einstellen können.

Vor rund zwei Jahren haben Sie ihr Spa ausgebaut. Wie geht es damit weiter?

Hoffentlich genau so gut, wie es vor Corona aufgehört hat. Wir mussten am 17. März fünfzig bleibewillige Gäste nach Hause schicken. Das hat schon weh getan. Natürlich hoffen wir auch auf

den Reiseboom im eigenen Land und gehen auch fest davon aus.

Sie setzen stark auf regionale Gerichte und Anwendungen. Wollen Sie den Trend weiter ausbauen?

Wir haben dieses Jahr erstmals Honig unserer eigenen Bienenvölker direkt vor der Tür geerntet. Unser Hausbrot aus dem Holzofen der Bäckerei Förster in Hahnheim ist mittlerweile schon legendär. Frühstückseier bekommen wir vom Biohof in Gau-Odernheim und zurzeit verhandeln wir mit einem regionalen Metzger über die Belieferung von Fleischwaren und Frühstückswurst. Ja, Regionalität spielt für uns schon immer eine wichtige Rolle und so wird es auch bleiben.

Viele Restaurants und Hotels bereiten sich auf die Wiedereröffnung vor. Was würden Sie Ihren Kolleginnen und Kollegen empfehlen?

In den vergangenen Wochen hatte jeder die Zeit und die Möglichkeit, sich gut auf diesen Tag vorzubereiten. Der Dehoga aus Berlin, unser Landesverband, mit Präsident Gereon Haumann und seinen Mitarbeitern, haben uns sehr gut unterstützt und mit Informationen und Material auf die Wiedereröffnung vorbereitet. Ich glaube, die Kollegen wissen sehr genau was zu tun ist.

Alles in allem: Ihre Startbilanz?

Dankbar und demütig. Froh, dass es endlich wieder losgeht, dass wir die Krise bis hier überstanden haben. Aber die schwierigsten Wochen liegen nun vor uns. 20 bis 30 Prozent Umsatz bei fast vollen Kosten. Es wird sehr schwierig. Doch wir sind zuversichtlich.



Mehr dazu lesen Sie in ahgz Ausgabe 21 / 2020

(<https://epaper.ahgz.de>)