

Liebe Haderecker Gäste,

zukünftig ab November 2021 bleibt unsere Wirtschaft bis auf weiteres jedes letzte Wochenende im Monat geschlossen. Das betrifft immer den Samstag und Sonntag nach unserem monatlichen Dampfnudlessen, das am letzten Freitag im Monat stattfindet.

Unsere Beweggründe:

1. Unsere Wirtschaft ist mit Anlieferungs- und Abrechnungszeiten an fünf Tagen pro Woche von 7 Uhr morgens bis 24 oder 1 Uhr nachts geöffnet. Zudem arbeiten wir auch an den beiden Ruhetagen, bringen die Landwirtschaft auf Vordermann, nehmen Reparaturen vor und erledigen die Büroarbeiten. Das sind circa 100 Stunden wöchentlich, die zu bewältigen sind. Dies sieht von außen sehr viel leichter und einfacher aus als es eigentlich ist.
2. Wir wollen als Gastronomieunternehmen bezüglich der Arbeitszeiten unserer Mitarbeiter neue Wege gehen. Freie Zeiten am Wochenende sind ein großer Wunsch unserer Belegschaft. Auch wenn man denkt, „es muss doch möglich sein, dass jeder Mitarbeiter ein Wochenende frei hat“ – wir können Ihnen versichern, in der gelebten Praxis ist dies leider nicht möglich. An dem vermeintlich freien Wochenende sind Kollegen krank, ein guter Stammgast feiert samt großer Gesellschaft, es sind Kommunionen, Roß- und Fuhrtage, Kirchweih, Erntedank, Weihnachtsfeiern oder es ist einfach schönes Biergartenwetter und jede helfende Hand wird benötigt.
3. Wir als Familie und Arbeitgeber sind äußerst glücklich mit unseren Mitarbeitern und wollen Ihnen ein freies und wirklich planbares Wochenende mit Ihren Familien ermöglichen. Wertschätzung für exzellente Arbeit ist heute nicht mehr nur ein guter Verdienst, sondern auch ein gewisses Maß an planbarer Freizeit. Seien Sie sich sicher, dass Freizeit in der Gastronomie - trotz diesem freien Wochenende - wirklich

kostbar ist und im Vergleich zu anderen Berufen immer noch sehr viel geringer ausfällt.

4. Nur wer ausreichend ruht, kann weiterhin die gewohnte Spitzenleistung bringen. Jeder der schon einmal in der Gastronomie gearbeitet hat, weiß, wie schwer und anstrengend die Arbeit in unserer Branche körperlich und geistig ist. Dies wird von außen oft nicht so wahrgenommen. Es ist an der Zeit, dass auch unsere Arbeit mehr geschätzt wird und unseren Mitarbeitern Ruhezeiten zugestanden werden.
5. Es gibt neben unserem treuen und kompetenten Stammpersonal leider kein neues und vor allem qualifiziertes sowie zeitlich verfügbares Personal. Auch wenn man in der Gastronomie bspw. quer einsteigen kann, sind die Anforderungen sehr viel höher als es scheint. Bis neue Mitarbeiter auf dem Stand sind, den wir für Ihre Zufriedenheit als Gast benötigen, dauert es mindestens ein Jahr an Einarbeitungszeit. Personalengpässe können wir deshalb nicht mit Leihfirmen ausgleichen. Zudem bieten auch diese derzeit fast kein Personal mehr an, da auch die Leihfirmen keine Mitarbeiter mehr finden.

Zum Glück haben wir Stammpersonal mit Herz und Verstand. Unsere Mitarbeiter verfügen über vorrausschauendes Denken und planen logistische sowie zeitliche Abläufe. Sie haben die Liebe zum Gast sowie Toleranz, Geduld, handwerkliches Geschick und schnelle Beine. Teamgeist, Einfühlungsvermögen, eine schnelle Auffassungsgabe und Freude am Umgang mit Menschen bringen all unsere Mitarbeiter selbstverständlich mit. Wir sind froh und stolz, solch gute Mitarbeiter zu haben und hoffen, Ihnen durch das freie Wochenende unsere Anerkennung zeigen zu können.

6. Noch eine Zahl zum Schluss: Bei uns stehen 45 Personen in Lohn und Brot: Es wird nun 45 glückliche Familien geben, die zukünftig mehr Zeit mit- und füreinander haben.



Wir freuen uns, dass wir Ihre Gastgeber sein dürfen und hoffen auf Ihr Verständnis für diese neuen, verkürzten Öffnungszeiten.

Wir sind froh, wenn Sie uns an den anderen Wochentagen und offenen Wochenenden besuchen.

Herzlichst Ihre Gast- und Tafernwirtschaft zum Haderecker GmbH mit der gesamten Familie Sirtl und Eulenlehner.