

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 26.07.2024

Seite: <https://www.input-aktuell.de/mainframe.asp?lang=de&e1=86>

Ein EIFEL Gastgeber stellt sich vor: Löffel´s Landhaus aus Münstermaifeld

26.08.2024



Foto Löffels Landhaus/Günter Löffel: Außenterrasse an der historischen Stadtmauer

Münstermaifeld (red/boß) Löffel´s Landhaus liegt im historischen Ortskern von Münstermaifeld (Kreis Mayen-Koblenz) . Es gilt als Top-Adresse für Gastlichkeit in der östlichen Eifel. Dahinter steckt ein motiviertes Team und überzeugende Ausbildungsarbeit.

Günter Löffel stammt hörbar aus einer der renommiertesten deutschen Genussregionen: aus Baden. Doch auch die Eifel passt zu ihm. In der Nähe der urigen Stadtmauer von Münstermaifeld setzt er als zertifizierter EIFEL-Gastgeber in einem 200 Jahre alten, ehemaligen Bauernhof ganz moderne Akzente. Seine Restaurantküche verbindet regionale Kochkunst und regionale Zutaten mit zeitgemäßen Interpretationen klassischer Gerichte. Dafür braucht es Menschen, die Kochen und guten Service nicht nur als Job, sondern eher als Berufung und große Chance für die eigene Zukunft begreifen. „Das funktioniert bei uns gut, denn wir bilden alle unsere Beschäftigten selbst aus oder lernen sie, wenn sie Quereinsteiger sind, sorgfältig an“, erzählt der Inhaber, selbst passionierter Küchenchef. „Das A und O ist, dass bei uns von Anfang an ein positives Berufsverständnis gelebt wird.“

Eine Lehrwerkstatt verbindet Theorie und Praxis

Löffel's Landhaus beschreitet mit einer eigenen Lehrwerkstatt, die in der ruhigeren Jahreszeit stattfindet, einen innovativen Weg der Aus- und Weiterbildung. „Dabei lernen die Berufseinsteiger in kurzer Zeit sehr viel. Sie können neue Rezepte erarbeiten, sich einbringen, Speisekarten mitgestalten... sie erfahren die vollen Potenziale eines wunderbaren Berufsbildes. Zugleich ist es die Möglichkeit, einander in einer viel entspannteren Atmosphäre kennen und schätzen zu lernen, als es im saisonalen Hauptgeschäft möglich wäre. Davon profitieren wir alle“, schildert Günter Löffel den menschlichen Nutzen für Arbeitgeber und Arbeitnehmer. Er betont den hohen Zusammenhalt in einem altersgemischten Team, in dem erfahrene Gelassenheit auf jugendliche Neugier trifft. „Auf diese Weise können wir authentisch Lebensfreude vermitteln, denn schließlich verkaufen wir mehr als ‚nur‘ leckeres Essen“, beschreibt er einen der Gründe, warum es mit einer solchen Haltung auch gelingt, ein stabiles, zufriedenes und motiviertes Gastroteam zu führen und Gästen jederzeit ein positives Restaurantenerlebnis zu bereiten. Das wiederum trage zur Zukunftssicherung bei und macht auch jeden Tag enorme Freude.

Die Work-Life-Balance stimmt besonders durch die 4-Tage-Woche

Das Restaurant bietet allen Mitarbeitenden eine 4-Tage-Woche. Damit ist die nötige Regeneration z.B. nach anstrengenden Wochenenden gegeben. Die neue Woche beginnt für alle Mitarbeitenden wieder mit voller Freude und Energie. Günter Löffel ermöglicht es dank eines cleveren Arbeitszeitsystems, dass sogar an Weihnachten, Silvester und zwei Wochen im Sommer für die Beschäftigten frei ist. Ihr Privatleben muss bei aller Einbindung in die Erfordernisse der Gastronomie nicht leiden. Alle drei Monate ist für jedes Teammitglied auch ein Wochenende frei. „So entfremdet sich niemand der Familie oder dem Freundeskreis, das ist für Angehörige unserer Branche so wichtig wie nie zuvor.“ Hinzu kommt ein motivierendes Trinkgeldsystem, das gerade den Azubis viel mehr bietet als branchenüblich. Alles in allem entsteht so ein motivierendes Betriebsklima, in das auch Menschen mit anderen kulturellen Hintergründen bestens integriert. Mittlerweile sind vier Voll- und Teilzeitkräfte mit Fluchtgeschichte ein fester und nicht mehr wegzudenkender Bestandteil von Günter Löffels Küchenteam.

Günter Löffel - Inhaber Löffel's Landhaus: „Mein Ziel ist es, dem Team zu vermitteln, dass in unserem Landhaus Kreativität und Eigenverantwortlichkeit eins sind. Dieses authentisch zu erleben macht die Beschäftigten stolz und selbstbewusst.“ Markus Pfeifer, Geschäftsführer der Regionalmarke EIFEL, ergänzt: „Hier passt alles - Ambiente, Service, Qualität und Regionalität - das Team um Günter Löffel bietet in Münstermaifeld den Gästen unvergessliche Erlebnisse.“

<https://www.regionalmarke-eifel.de/>

<https://www.loeffelslandhaus.de/>

Quelle Eifel Tourismus GmbH