Warnemünder Gastronomie startet durch

Innenbereiche werden nicht angenommen / Neuer Betreiber für ehemaliges McDonald's-Restaurant ist gefunden

Von Moritz Naumann

Nancy Kölpin arbeitet seit 2012 in der Gastronomie – aus Leidenschaft. Seit 2018 ist sie im Restaurant „Am Strom" tätig. FOTOS (4): MORITZ NAUMANN

Warnemünde. Ob am Alten Strom oder in der Mühlenstraße: Warnemündes Meilen werden wieder voller. Dabei tummeln sich die Urlauber und Besucher vor allem im Außenbereich. Die aufwendig auf die Pandemiebestimmungen ausgelegten Innenräume der Restaurants sind derzeit jedoch noch leer. Die OSTSEE-ZEITUNG hat sich umgehört. Es wird deutlich: Es gibt einen Wettstreit um Personal und neue Geschäfte am alten Strom.

„Viele haben sich über Jahre gesundgewirtschaftet, aber dem Personal nicht genug Wertschätzung entgegengebracht. Dabei brauchst du die Leute und sie brauchen dich", sagt Marc Körting vom Familienbetrieb des K25-Restaurants in der Mühlenstraße. Anders als bei der gastronomischen Konkurrenz habe man hier das Personal in der für die Branche existenziell bedrohlichen Corona-Zeit halten können.

Wie? „Wir haben das Kurzarbeitergeld im Winter aufgestockt", sagt Körting. Darüber hinaus verfüge man über die Athmosphäre eines Familienbetriebes. Man sei für die Mitarbeiter da. „Da wir das Haus in der Mühlenstraße beeltzen, müssen wir glücklicher Weise keine Miete zahlen." Mitarbeiterin Katrin Knoll (43) arbeitet seit 15 Jahren für das K25 und habe nie einen Gedanken daran verschwendet, das Unternehmen oder die Branche zu verlassen.

„Aber in meinem Freundeskreis sieht das schon anders aus. Viele sind in den Einzelhandel gewechselt und haben etwa bei Penny angefangen und sind da auch geblieben. Dort haben sie konstante Arbeitszeiten", sagt Knoll. Um den Fachkräftemangel zu begegnen müsse sich was ändern.

Es ist Mittagszeit. Im K25 befindet sich nicht ein Gast. Der Außenbereich ist jedoch gut besucht. „Die meisten wollen sich nicht extra testen lassen, um drinnen Platz zu nehmen", sagt Körting. Gleiches kann man beim Restaurant „Am Strom" beobachten. „Am Abend ist es hier voller, weil einige unserer getesteten Hotelgäste dann den Innenbereich nutzen", sagt Christoph Pox, betrieblicher Leiter. Normalerweise hatte man die Terrasse für Laufkundschaft frei gehalten. Doch davon musste sich das Restaurant nun verabschieden.

„Wir merken aber einen ständigen Anstieg der Online-Reservierungen", sagt Pox. Diejenigen, die sich Spargel, Zanderfilet oder den Schwedenbecher schmecken lassen wollen, wollen aber draußen sitzen. „Das liegt natürlich einerseits am guten Wetter aber auch an der Hürde mit den Tests", sagt Pox. Das Restaurant hatte eine ganze Reihe Tests geordert und bietet für spontane Restaurantgäste einen Test an.

> Wir merken einen ständigen Anstieg der Online-Reservierungen.
>
> **Christoph Pox**
> Restaurant „Am Strom"

Wie es um die Personalsituation bestellt ist? „Wir haben einige Stellen frei und suchen. Doch das ist nicht so einfach", sagt Pox. Denn es herrsche Wettbewerb. Einige Mitarbeiter seien im Zuge der Corona-Krise abgesprungen. „Eine Kollegin, 45 Jahre alt, war sieben Jahre im Unternehmen und wollte etwas ruhigeres haben. Das kann ich schon verstehen", sagt er. Mit offiziellen Ausschreibungen komme man nicht weit. Was zählt seien Kontakte und bessere Bedingungen als im Rest der Branche. „Wir zahlen mittlerweile sämtliche Zuschläge. So haben unsere Mitarbeiter 200 bis 300 Euro mehr am Ende des Monats. Wir müssen was bieten."

Pox wolle sich nicht vorstellen, wie es ist, im Moment ein Restaurant komplett neu aufzubauen. „Denn es gibt ja so gut wie kein Personal." Vor dieser Herausforderung werden die neuen Pächter des ehemaligen Warnemünder „Zwanzig12" stehen, dass im Zuge der Adcada-Pleite und laut Gerüchten im Ostseebad wegen einer zu hohen Pacht am Alten Strom schließen musste. Zukünftig werde es hier wohl ein asiatisches Restaurant geben. Hinweise darauf gibt es am Postkasten des Gebäudes. „Zuli's Restaurant, Hanseatic crossover gastronomy GmbH" ist dort zu lesen.

Der direkte Nachbar der Einrichtung ist das Restaurant und Hotel „Hr. Ober". Betreiber ist Jörg Wiedemann, der in den letzten Tagen und Wochen beobachtet hat, wie ein Paar die Innenräume saniert. „Aber sie haben noch keinen Koch", weiß er zu berichten. Wiedemann ist bereits seit 13 Jahren am Standort und beobachtet die aktuelle Entwicklung mit Sorge. Warum es derzeit so eine große Personalproblematik gibt? „Der Knackpunkt ist, dass viele Unternehmer mehr Personal entlassen haben, als es zu halten. Keiner ahnte, dass die Regierung das Kurzarbeitergeld so lange aufrecht erhält."

Er selber würde einen guten Koch auch noch gut unterbringen können, ist aber froh, dass er sein Stammpersonal von 24 Angestellten für das Hotel und zwei Restaurants halten könnte. Was in der Branche passieren müsse? „Es fängt schon mit der Ausbildung an. Die ist noch wie 1968", sagt Wiedemann. Man dürfe die Auszubildenden nicht ausbeuten, man müsse finanzielle Anreize für gute Leistungen bieten, ein ehrlicher und offener Austausch sei wichtig.

Außerdem müsse die Gleichschaltung aufhören. „Derjenige, der viel leistet, muss auch mehr verdienen", ist er überzeugt. Es brauche eine Art Stufenprogramm. Er selber rekrutiere neues Personal kaum noch über offizielle Ausschreibungen, „sondern über das Elternhaus meines Personals oder durch Beziehungen innerhalb der Branche."

Übrigens: Neben dem ehemaligen Zwanzig Zwölf gibt es nur noch wenige Leerstellen entlang des Alten Stroms. Doch für eine sehr zentrale wurde bereits auch ein neuer Betrieb gefunden. Im ehemaligen Mc Donalds, der bereits im letzten Jahr schon nicht mehr geöffnet hatte, wird ab 1. August eine weitere Filiale von „Fröhlich Frozen Yoghurt" eröffnen.

Kathrin Knoll arbeitet seit 15 Jahren im K25 bei Marc Körting im Familienbetrieb. Sie hat nicht daran gedacht, die Branche zu verlassen.

In der ehemaligen McDonald's-Filiale eröffnet im August Fröhlich Frozen Yogurt.

Werner und Cornelia Gerhard leben auf Fehmarn. Dort ist es seit Wochen wieder überlaufen. In Warnemünde finden sie es hingegen noch sehr angenehm.

OSTSEEBAD WARNEMÜNDE

OSTSEE-ZEITUNG
Redakteur: Moritz Naumann
Tel.: 01 51/73 07 07 61

Ecolea: Abi-Jahrgang wird verabschiedet

Warnemünde. Am Samstag findet für die Absolventinnen und Absolventen des diesjährigen Abiturjahrgangs der Ecolea-Schule die feierliche Übergabe der Abitur-Zeugnisse statt. Doch aufgrund der Corona-Einschränkungen müssen Familien und Schülerinnen und Schüler auf die Durchführung im Rostocker Barocksaal verzichten. Stattdessen erhalten sie ihren Abschluss in der Sporthalle der Internationalen Schule.

Die feierliche Übergabe wird in der Zeit von 10 bis 11.30 Uhr in der Fritz-Reuter-Straße 10 durchgeführt. Von 56 Schülerinnen und Schülern haben 53 das Abitur bestanden. Dabei hat der Abitur-Jahrgang einen Durchschnitt von 1,9 erreicht. Laut Angaben der Schule steht auf 28 der Zeugnisse eine Eins vor dem Komma. 14 haben das Prädikat „Sehr gut" erhalten. Drei Absolvierende haben das Abitur sogar mit 1,0 abgeschlossen und wurden für diese Leistung sogar bereits vom Land MV geehrt.

Darüber hinaus wurden zwei Schülerinnen von der Gesellschaft Deutscher Chemiker und drei Schülerinnen und Schüler von der Deutschen Physikalischen Gesellschaft ausgezeichnet. Vier weitere haben das Exzellenzlabel CertiLingua erhalten. Mit diesem werden diejenigen ausgezeichnet, die mit dem Abitur besondere Qualifikationen auf europäischem oder internationalem Niveau nachgewiesen haben. Dazu gehören neben hoher Kompetenz in zwei Fremdsprachen auch bilinguale Sachfachkompetenz sowie die engagierte Teilnahme an internationalen Projekten der Ecolea und damit der Nachweis europäischer und internationaler Handlungsfähigkeit.

Einen Abiball, wie man ihn von Vor-Corona-Zeiten kennt, werde es aufgrund der noch geltenden Einschränkungen nicht geben. Stattdessen wollen die Absolventinnen und Absolventen im Rahmen einer Strandparty auf das Geleistete anstoßen, Abschied von Freunden und der Schulzeit nehmen und den Start in einen neuen Lebensabschnitt feiern.

Mink huscht über die Mole

Etwas erschrocken schauten einige Spaziergänger, als dieser Tage ein marderartiges Tier über die Mole lief – offenbar ein Mink mit einem erbeuteten Fisch. Das kleine Raubtier war ursprünglich in Nordamerika verbreitet, ist mittlerweile als Gefangenschaftsflüchtling auch in Europa heimisch. Zuletzt geriet der Mink wegen einer Mutation von SARS-CoVV-2 in die Schlagzeilen, weswegen weltweit die Bestände in Pelztier-Farmen gekeult wurden. FOTO: LUTZ BROSE

Neptun beendet den Anker-Countdown

Warnemünder Hotel zeigte Lichtarrangement in Form eines Ankers – jetzt hat es wieder geöffnet

Warnemünde. Es war eines der beliebtesten Fotomotive in den letzten Wochen: Das Hotel Neptun in Warnemünde ließ bis zu seiner Wiedereröffnung am heutigen Freitag jeden Abend ein Lichtarrangement in Form eines Ankers leuchten.

Es ist nicht das erste Mal, dass das Hotel die Lichter seiner Zimmer so anknipste, dass sich für Promenadengäste eine symbolische Form ergab. Neben dem Anker präsentierte es bereits einen Daumenhoch, einen Smiley oder auch saisonale Bilder wie einen Tannenbaum in der Weihnachtszeit, die Zahlen „2021" zum Jahreswechsel oder ein Herz im ersten Lockdown.

Anfang Juni feierte das Hotel den 50. Geburtstag. Seit Freitag werden wieder Gäste im Haus begrüßt. Anhand des Buchungsportals zeigt sich, dass im Juni noch freie Zimmer verfügbar sind. Im Juli sind bereits diverse Tage komplett ausgebucht. *Moritz Naumann*

Bis zur Wiedereröffnung ließ das Hotel Neptun jeden Abend einen Anker leuchten. FOTO: MARTIN BÖRNER