

Gastronomie-Krise: Warum geht es dem Hotel Bareiss so gut?

Unternehmungsgeist und
Wertschätzung

**machen den Betrieb für Bewerber
attraktiv**

Im Schwarzwald scheint die Welt noch in Ordnung zu sein. Von Gastronomie-Krise keine Spur. Im Hotel Bareiss mangelt es weder an Personal noch an Gästen. Das hat gute Gründe.

Das Hotel hatte vor der Corona-Krise 290 Mitarbeiter, jetzt sind es rund 400. Bislang gab es keine Probleme ausgesuchtes Personal zu rekrutieren. Das Bareiss ist in der Hotelwelt so hoch angesehen, dass es eine Auszeichnung ist, dort gelernt oder gearbeitet zu haben. Außerdem ist das Bareiss, das sich immer noch wie eine große Familie gestaltet, ein sicherer und zuverlässiger Arbeitsplatz. Man tut viel, damit sich die Mitarbeiter zu Hause fühlen. Wertschätzung ist der Schlüssel zum Erfolg. Jeder hier merkt, dass er wichtig ist und wertgeschätzt wird. „Die Mitarbeiter sollen so lange bleiben, wie es geht“, meint Hermann Bareiss. Das Hotel beschäftigt derzeit 100 Auszubildende.



Hannes, Britta, Hermann Bareiss (v.l.n.r.)

Vertrauensbildend war auch der reibungslose Handover von Hermann Bareiss an seinen Sohn Hannes und dessen Frau Britta. Die Handlungsvollmacht liegt in den Händen der jüngeren Generation, doch Hermann Bareiss ist nach wie vor als Berater gefragt. Das Unternehmen befindet sich in seiner Blüte.

Die Gastronomie ist stets in Bewegung und so kreativ, dass Freude am Erschaffen und Mitarbeiten entsteht. Das Hotel und die Gastronomie sind sehr gut besucht und oft ausgebucht. Im Hotel sieht man vielleicht mehr ausländische Mitarbeiter als früher, vor allem aus Asien, doch sind sie sprachlich und auch sonst so geschult, als wären sie schon immer hier gewesen.

Es gibt sehr viele Möglichkeiten unterzukommen. Mehr Zimmer und mehr gastronomische Angebote erfordern mehr Personal. Das Bareiss ist bei aller Beschaulichkeit zu einem großen Resort mit immer mehr Outlets geworden. Wenn man über das weitläufige Gelände streift, erlebt man ein Dorf für sich, mit Waldpark, Dammwildgehege und Streichelzoo sowie der eigenen Gärtnerei, die für die Landschaftspflege zu sorgen hat.



Hannes Bareiss

Das 3-Sterne-Restaurant, die Dorfstuben mit Regionalküche und die Kaminstube mit mediterranen und regionalen Angeboten erfordern einen starken personellen Einsatz, gleichwohl auch die Hotelgast-Restaurants mit ihren Pensionspauschalen. Spätestens durch einige nahegelegene Lokalitäten wurde das Bareiss zu seinem kulinarischen Imperium. Der Forellenhof, die Wanderhütte Sattellei und der historische Veranstaltungsort Morlokhof sind für sich einzigartig und passen doch zum ganzen Bareiss-Universum. Dazu gehört ebenfalls die Bareiss-Akademie, ein Schulungszentrum zur Aus- und Weiterbildung für alle Mitarbeiter.

Sechs Tage in der Woche finden Schulungen statt. Die Auszubildenden sollen außerdem so oft es geht in allen Bereichen tätig werden, so kommt der Küchenjunge auch mal an zum Check-in an die Rezeption, und der Backoffice-Mitarbeiter zum Housekeeping. Das Schwimmbad im Ort kann von allen kostenfrei benutzt werden. Im Casino gibt es Frühstück, Mittag- und Abendessen. Kalbsbraten mit Schmorsauce, Rindergeschnetzeltes Stroganoff und das schon beim

Frühstücksbuffet immer beindruckende hausgemachte
Fleischküchle in Rahmsauce. Bareiss eben.

Ludwig Fienhold

Hermann Bareiss mit
Paul Mertschuweit.



Historisches Bild

Der junge Hermann Bareiss mit dem damaligen Küchendirektor

Paul Mertschuweit, dem Lehrmeister von Claus-Peter Lumm und anderen Köchen des Hauses.