

Krisenkonzept als erfolgreiche Dauerlösung?

Campingpark Jungfleisch verzeichnet im vergangenen Jahr mehr Besucher als vor der Pandemie – Investitionen ins Hotel

VON CYNTHIA SCHRÖER

SCHÖNENBERG-KÜBELBERG. Entlassungen und verkürzte Öffnungszeiten – Mark Jungfleisch musste den Betrieb in seinem Hotel, im Restaurant und am Campingplatz herunterfahren. Das Krisenkonzept habe sich bewährt. Mit Sparsamkeit, flexibler Tageskarte und Selbstbedienung will er nun die Lockdown-Verluste wieder wettmachen.

Derzeit ist das Hotel und Restaurant Landgut Jungfleisch geschlossen. Auf dem Campingplatz ist nichts los. Im Hotel wird renoviert und das Restaurant öffnet, sobald die Campingsaison an Ostern wieder anläuft. Noch vor einem Jahr wusste Inhaber Mark Jungfleisch nicht, wie es weitergeht. Anfang vergangenen Jahres hatte sein Unternehmen keinen Anspruch mehr auf Kurzarbeitergeld. Er musste die Hälfte seiner Mitarbeiter entlassen.

Im Dezember 2021 beschäftigte Jungfleisch noch 17 Mitarbeiter in seinem Hotel und Restaurant Landgut Jungfleisch sowie auf dem Campingplatz am Ohmbachsee. Sein Restaurant verfügte über ein vierköpfiges Koch-Team und war die gesamte Woche geöffnet. Jetzt steht der gelernte Koch allein in der Küche, von seinem Team sind nur noch zwei Hausmeister für den Campingplatz, eine Rezeptionistin, eine Reinigungsfachkraft und drei Aushilfen übrig. Das Restaurant ist nur noch freitags und samstags geöffnet. Au-



Mark Jungfleisch ist zufrieden mit dem Betrieb auf seinem Campingplatz am Ohmbachsee. Im vergangenen Jahr habe er mehr Camper begrüßen dürfen als vor der Pandemie.

FOTO: SAYER

Berhalb dieser Zeiten kann es für Familienfeiern und Firmenveranstaltungen gebucht werden, zudem bietet er einen Cateringservice an. Die Entscheidung der Behörden könne er noch heute nicht verstehen, sagt der 41-Jährige.

Personal sparen durch Selbstbedienung

Der Ukraine-Krieg und die Energiekrise brachten Jungfleisch weitere Probleme. Um gestiegenen Energiekosten und der Verteuerung von Lebensmitteln entgegenzuwirken, hat er zusätzlich zu den verkürzten Öffnungszeiten im Restaurant das Geschäft im Biergarten auf Selbstbe-

dienung umgestellt. „Ich hatte nur wenig Personal, aber das ist sehr gut bei den Gästen angekommen“, erinnert er sich.

Außerdem gab es jeden Tag eine neue Tageskarte mit fünf Gerichten. „Fast immer war etwas Veganes oder Vegetarisches dabei, dazu natürlich die Klassiker wie Rumpsteak, Schnitzel, Cordon bleu und auch regionale herzhafte Gerichte wie Kohlroulade mit Püree“, schildert der Gastronom. Je nachdem, wie viele Besucher auf dem Campingplatz zu Gast gewesen seien, habe er die benötigte Menge gut abschätzen können und entsprechend eingekauft. Bei schlechtem Wetter habe er entsprechend weniger Produkte



Von Januar bis Mai 2022 war die Küche wegen Renovierung geschlossen.

FOTO: SAYER

besorgt. „So blieb auch nichts übrig. Das war optimaler Waren- und Personaleinsatz“, lautet Jungfleischs Fazit.

Die Besucherzahlen auf dem Campingplatz seien im vergangenen Jahr fast die identisch zu denen in den beiden Corona-Jahren gewesen – und sogar „einen Tick besser“ als vor der Pandemie. Weil das Konzept im Biergarten so gut angenommen wurde, habe er die neue Terrasse in Richtung Spielplatz erweitert, sodass statt zwölf Tischen nun 18 darauf passten, berichtet der Wirt.

Das Restaurant sei im Schnitt einmal pro Woche für Veranstaltungen gemietet worden. In diesem Jahr hofft er auf mehr Interessenten.

„Von Januar bis Mitte Mai 2022 war das Restaurant geschlossen, weil die Küche renoviert wurde. Das hat die Gerüteküche befeuert. Viele dachten, der Betrieb wäre komplett geschlossen wegen Insolvenz.“

Ziel: In drei bis fünf Jahren Corona-Verluste ausgleichen

Die Buchungszahlen im Hotel hätten sich wieder auf das Vor-Corona-Niveau eingependelt. Insgesamt habe er am Jahresende den gleichen Gewinn wie in den Jahren vor der Pandemie gemacht. „Ich hatte zwar nur die Hälfte an Umsatz, aber ich habe auch genauso viel eingespart“, zieht Jungfleisch eine positive Bilanz. „Wenn es so weiter geht, habe ich in drei bis fünf Jahren das Minus durch die Lockdowns wieder raus.“

Voller Optimismus gehe er deshalb die nächsten Maßnahmen im Hotel an. Die sieben Zimmer im Hauptgebäude werden von seinen Hausmeistern kernsaniert. Durch neue Böden und Fenster fielen geringere Heizkosten an. Außerdem werden auch die Möbel erneuert. Dafür nimmt Jungfleisch rund 40.000 Euro in die Hand. Bis Mitte Februar soll alles fertig sein. Dann seien wieder Übernachtungen buchbar.

Die eingeschränkten Öffnungszeiten im Restaurant will Jungfleisch beibehalten, weil er weiterhin mit wenig Personal auskommen möchte. Grundsätzlich wolle er an seinem Konzept vorerst nichts ändern, um weiterhin flexibel zu bleiben.