

WIFÖ AKTUELL 07/2021 - AUSBILDUNG SPEZIAL

Gemeinsam mit der Märkischen Allgemeinen/Neues Granseer Tageblatt stellen wir Ausbildungsbetriebe der Stadt Zehdenick vor.

Hier: Gasthaus Alter Hafen

Text Bert Wittke, Fotos Uwe Halling, MAZ 05.11.2021

<https://www.maz-online.de/Lokales/Oberhavel/Zehdenick/Alter-Hafen-in-Mildenberg-geht-neue-Wege>

„Alter Hafen“ geht neue Wege

Restaurant und Pension in Mildenberg haben begonnen, Lehrlinge auszubilden

„Zufriedene Gäste sind das A und O“, sagt Stefan Tiepmar. „Sie müssen sich willkommen fühlen.“ Der 52-Jährige weiß genau, wovon er spricht. Ist er doch seit 2007 Inhaber des „Alten Hafens“. Die Einrichtung in unmittelbarer Nachbarschaft des Ziegeleiparks und direkt an der Havel gelegen vereint Gastronomie und Übernachtungsangebote. „Wir hatten eine gute Sommersaison“, sagt Stefan Tiepmar. „Und das waren auch zwei Lehrjahr für uns“, resümiert der Chef und meint die Corona-Zeit. Die habe gnadenlos Schwachstellen offengelegt. Dabei denkt er an die Tatsache, dass die Leute den „Alten Hafen“ zu bestimmten Zeiten regelrecht überrannt haben. Statt 100 Essen zur Mittagszeit habe es Tage gegeben, an denen fast 300 Portionen gefragt waren. Damit verbunden sei es notwendig gewesen, das Platzangebot zu erweitern – vor allem draußen.



Inhaber Stefan Tiepmar, Restaurantfachmann Christian Klein

Als Glücksgriff habe sich erwiesen, eine Arbeitskraft für die Lenkung und Einweisung des Besucherstroms einzusetzen, damit es bei der Suche nach Plätzen nicht zum Chaos oder zu Streitereien kommt.

Stefan Tiepmar möchte seinen Gästen nicht nur während der Saison von Mai bis September etwas bieten und dann die Schotten dicht machen. „Wir haben das ganze Jahr geöffnet und wollen auch in der kalten Jahreszeit interessante Angebote unterbreiten, die das Herz erwärmen“, sagt der Inhaber. Der Winter sei wichtig, weil man dann mit den Leuten auch mal länger ins Gespräch kommen kann. Aber das verlange natürlich, das dafür benötigte Personal zur Verfügung zu haben.

Mit fünf Angestellten habe er einst begonnen, erinnert sich Stefan Tiepmar. Jetzt seien es 14 fest angestellte Arbeitskräfte. Und während der Saison kämen weitere Kräfte hinzu. „Wir wollen schauen, dass wir mittelfristig Leute aus der Region für unser Haus gewinnen können“, sagt Stefan Tiepmar. Das habe deutliche Vorteile. Zum einen hätten Arbeitskräfte aus der Region keine langen Anfahrtswege bis zum Arbeitsplatz, auf der anderen Seite fühlten sich die Gäste besser aufgehoben, wenn sie von Personal umgeben sind, das sie kennen und mit dem sie gut und schnell ins Gespräch kommen können. Und schließlich weiß auch Stefan Tiepmar nur zu gut, dass es zunehmend schwerer wird, junge Restaurant- und Hotelfachkräfte zu bekommen.

All das hat dazu geführt, dass der „Alte Hafen“ neue Wege beschreitet und nunmehr seit kurzer Zeit auch als Ausbildungsbetrieb in Erscheinung tritt. Außerdem hat sich Christian Klein extra zum Ausbilder für den Bereich Restaurantfachkraft gemacht. Voriges Jahr ist der 40-jährige Restaurantfachmann aus Milmersdorf endlich damit fertig geworden. „Ich wollte schon viel früher durch sein“, sagt er, aber Corona habe die erforderlichen Prüfungen immer wieder verzögert. Inzwischen darf er nun ausbilden. Robert Böhnke ist der erste Lehrling aus dem „Alten Hafen“, der sich nach einer zweijährigen Lehre Fachkraft fürs Gastgewerbe nennen darf. Der 19-Jährige ist übernommen worden, musste nun jedoch saisonbedingt gekündigt werden. Ob er nach dem Winter wieder im „Alten Hafen“ anheuert, ist ungewiss, denn er hat inzwischen das Angebot zu einem Vorstellungsgespräch in der Therme in Templin bekommen.

Der zweite Lehrling des Hauses ist Niklas Geistert. Er lernt Koch und ist jetzt im zweiten Lehrjahr. „Niklas hatte bei uns zuvor schon ein Schülerpraktikum absolviert“, sagt Stefan Tiepmar. Anschließend habe er geäußert, dass er entweder Koch oder Metallfacharbeiter werden möchte.



Die Liebe zum Kochen hat die Oberhand behalten. Dort steht ihm als Ausbilder Ronny Küsel zur Seite, der im „Alten Hafen“ einer von drei Köchen ist. „Niklas Geistert macht sich gut und wird von uns bestimmt ein Angebot bekommen“, blickt Stefan Tiepmar schon einmal vorsichtig in die Zukunft.

Auch künftig soll im „Alten Hafen“ in Mildenberg ausgebildet werden, denn das Unternehmen möchte sich schrittweise weiterentwickeln und den Gästen immer wieder etwas Neues bieten. Dabei fährt die Einrichtung zweigleisig: Zum einen werden Feierlichkeiten, darunter viele Hochzeiten, ausgerichtet, zum anderen soll auch das Tagesgeschäft, das in Corona-Zeiten stark zugelegt hat, weiter gepflegt werden. Für beides werden mit Sicherheit auch viele gute Nachwuchskräfte benötigt.

Der „Alte Hafen“ ist donnerstags von 17 bis 24 Uhr und freitags bis sonntags von 11.30 bis 24 Uhr geöffnet. Während der Winterzeit werden der Kundschaft diverse Angebote zum Brunch und Gänseessen unterbreitet. Außerdem besteht die Möglichkeit, Weihnachtsfeiern abzuhalten oder in einem Ringofen des benachbarten Ziegeleiparks Weihnachtspartys zu feiern.

Weitere Informationen unter: www.alterhafen.de

