

Der Freihof gehört zu den 50 besten Restaurants der Schweiz



«Trouvaillen» im Keller und warten darauf, entdeckt zu werden.

Wie gut besucht ist das Restaurant heute?

Eigentlich ganz gut, wir sind zufrieden. Durch die Einhaltung der Schutzvorschriften hat sich das Platzangebot grundsätzlich verkleinert. Da wir aber viele Räume und eine grosse Terrasse mit Lounge im Angebot haben, ist das Restaurant jetzt, vor der Ferienzeit, gut besucht. Unser Servicepersonal hat einfach die längeren Wege zu gehen, um die Kundschaft zu bedienen. Auf der anderen Seite schätzen es die Gäste, dass nicht so eng getischt ist wie früher und man etwas mehr Privatsphäre hat.

Wie ist die Situation beim Personal?

Es ist heute sehr schwierig, gut geschultes Personal zu bekommen. Viele Köche und Servicefachangestellte haben während des Lockdown ihren Job verloren und sicherheitshalber in andere Branchen gewechselt. Diese Leute gingen der Gastronomiebranche wohl für immer verloren.

Habt ihr von den Gästen während des Lockdowns Solidarität gespürt?

Viele der Gäste haben gerne den Take-Away-Service genutzt, andere haben Gutscheine bestellt und so ihren guten Willen gezeigt.

Habt ihr noch ein Anliegen?

Wir möchten uns bei unseren Nachbarn sehr herzlich für die Kulanz bedanken. Bis jetzt hatten wir noch nie Reklamationen, obwohl es manchmal spät wird, bis die letzten Gäste gegangen sind.

Herzlichen Dank für das Interview.

Text und Fotos: Peter Sieber



Renate und Ueli Bräker-Kohler

Bereits zum dritten Mal hat Lunchgate, das Reservationssystem für Restaurants, den Swiss Guest Award vergeben. Aus über 80'000 Bewertungen von Leuten, die über das Reservationssystem einen Tisch reserviert haben, wurden die besten Restaurants ausgewählt.

In der Praxis funktioniert das so: Auf der Webseite www.freihof-hinwil.ch klicken Sie auf «Reservierungen» und reservieren sich Ihren Tisch. Nachdem Sie im Restaurant gegessen haben, erhalten Sie eine Mail mit einer Zufriedenheitsumfrage. In diesen Umfragen von echten Gästen erhielt der Freihof von 5 möglichen Punkten 4,9 Punkte!

Peter Sieber hat mit Renate und Ueli Bräker-Kohler gesprochen.

Herzliche Gratulation zum gewonnenen Award. Was braucht es, um bei den Gästen so gut abzuschneiden?

Bei uns kann man seit vier Jahren einen Tisch über dieses Reservationssystem buchen, in der Regel sind das zwei bis acht Tische pro Tag. In diesen vier Jahren konnten wir unsere Bewertung von 4,7 jedes

Jahr steigern, bis wir jetzt bei 4,9 Punkten angelangt sind. Ja, wir beide und unser Team aus qualifizierten Fachpersonen tun alles, damit sich unsere Gäste wohlfühlen.

Was ist das Erfolgsgeheimnis?

Wir bieten eine grosse Vielfalt an Gerichten an. Aber nicht alle gleichzeitig. Wir kochen fast ausschliesslich mit regionalen Produkten und wechseln vier Mal im Jahr die Speisekarte. Unser Personal ist gut geschult und erfüllt auch gerne Sonderwünsche. In unseren verschiedenen Räumlichkeiten fühlt man sich einfach wohl. Zudem bietet unsere Weinkarte eine grosse Auswahl an Weinen aus der Region und aus aller Welt. Dabei lagern noch einige

