

To måneder med restaurant Køst

En aftenur på Hou havn har her i sommer været en ny og anderledes oplevelse. En stor og flot restaurant er åbnet, og de gode sommeraftener har Køst været fyldt med sommerglade mennesker både ude og inde. Bordbestilling har været nødvendigt hver eneste dag, så de 2 ejere – Casper og Birgitte – er meget tilfredse.

Køst har været i gang fra det øjeblik nøglerne blev overgivet til de 2 restauratører. Første arrangement var et barnedåb og dernæst en rund fødselsdag. Den 22/6 var der åbent hus, og siden har restauranten været velbesøgt.

De første dage var vejret ikke så godt, så gæsterne var indenfor. Det gjorde opstarten og oplæringen af det nye personale mindre hektisk. Personalets opmærksomhed kunne koncentrerer om de 55 gæster i restauranten.

På personalesiden er der 5 fastansatte. Casper som ansvarshavende for køkken og indkøb og Birgitte som ansvarshavende for det administrative område. Desuden er der 1 fuldtids kok, 1 kok på deltid, 1 i administrationen og 40 timelønnede tjenere og køkkenmedarbejdere. Mange af de ansatte er fra lokalområdet, og det har været en fornøjelse at ansætte personale.

Interessen for at arbejde hos Køst er heldigvis stor. Nu handler det om at fastholde både de fastansatte og de timelønnede, siger Birgitte, som er stedets direktør. Hun fortæller, at hun og Casper har indgået en pagt om, at de kun vil samarbejde med rare mennesker. Det mærker man tydeligt, når man besøger Køst.

Mange lokale har spist på Køst i sommer, men der har også været mange både danske og udenlandske turister.

Indenfor de næste 14 dage reduceres åbningstiden, så der er åbent onsdag aften, torsdag, fredag og lørdag hele dagen og søndag til frokost. Der er dog altid mulighed for at bestille et arrangement.

Selskabslokalet på øverste etage har været i brug flere gange og taget i betragtning, at der ikke er lagt kroner i markedsføringen endnu, går det godt med reservationerne. Der er allerede god gang i bookingerne til de kommende års konfirmationer.

Køst vil gerne samarbejde med byen om musikarrangementer, men vil gerne koncentrere sig om deres kerneydelse – nemlig maden. Så de håber, der kan etableres et samarbejde, hvor spisningen evt. kan foregå på Køst og musikken spille op f.eks i Hou Hallen, på HMI og i Medborgerhuset.

Køst bilen er fortsat i drift, men fremover bliver det i mindre skala også i forhold til at deltage i Skanderborg Festival, men den kommer fortsat gerne ud til større arrangementer, siger Birgitte.

Forventningerne til Deli butikken er, at den åbner til efterårsferien med take-away, frisk fisk, røget fisk og salater. Køst køber frisk fisk på Hirtshals Fiskeauktion via en mellemandler. Opgaven med at købe fisk på fiskeauktion, er stor og kræver erfaring, is i maven og stor taktik, så det vover vi os ikke ud i på nuværende tidspunkt, siger Birgitte, som glædes over den store interesse, der er for at besøge Hou´s nye restaurant.