

Leitidee

Wir wollen unseren Gästen die Möglichkeit geben, Ihr ganz persönliches Wohn-, Arbeits- und Esserlebnis zu gestalten und zu erfahren.

Wir verpflichten uns der Individualität, Ungezwungenheit und personalisierten Dienstleistung und wollen zusammen mit einer bedürfnisgerechten Originalität in der Leistungserstellung Lebensfreude für unsere Gäste wie auch für unsere Mitarbeiter vermitteln.

Leitbild

1.

Wir sind eine unabhängige Restaurant- und Hotelbetriebsgesellschaft in Form einer AG mit Sitz in Regensdorf.

Die Aktienmehrheit soll im Besitz von Roger Gloor bleiben. Externe Partner können eine Minderheitsbeteiligung erwerben, wenn dies aus wirtschaftlichen Überlegungen von Vorteil ist oder wenn es die Expansion, den Fortbestand des Unternehmens zu sichern gilt.

2.

Die Individualität unserer Gäste nehmen wir ernst.

Wir bilden ein deutliches Gegengewicht zu den uniformierten Kettenbetrieben. Wir legen daher grossen Wert auf die Erfüllung von persönlichen Wünschen und auf die Pflege der Details in allen Bereichen.

Im Bereich "Seminare, Tagungen, Bankette" sind wir das kompetente, leistungsfähige und flexible Team für professionell durchgeführte und massgeschneiderte Anlässe in höchster Qualität.

Wir sind überzeugt, dass nur eine von gegenseitiger Anerkennung und ungezwungenem Respekt getragene Partnerschaft, verbunden mit Einfühlungsvermögen und der Bereitschaft aller unserer Mitarbeiter zu einer aufmerksamen und qualitativ hochwertigen Dienstleistung, den langfristigen Erfolg sichern kann.

3.

Wir wollen uns in der Restauration durch ein kreatives, themenbezogenes und regelmässig wechselndes Angebot von unseren Konkurrenten abheben. Dabei soll der Präsentation der Getränke und Speisen eine ebenso grosse Bedeutung zuteil kommen, wie der Qualität der Gerichte.

Wir erachten es als unsere Pflicht, für den Mussverpfleger eine Auswahl an ernährungsphysiologisch wertvollen Gerichten anzubieten. Als alleiniger Massstab der Qualitätserreichung gilt das Urteil, die Bewertung durch unsere Gäste.

4.

Wir bekennen uns zum Grundsatz "Elegante, ungezwungene aber erstklassige Qualität" in allen Bereichen, zelebrieren aber keine höchstmögliche Luxusqualität als alleinigen Erfolgsfaktor.

Als Grundsatz zur Erstellung unserer Leistung gilt für alle Bereiche: Elegante Bescheidenheit von höchster Güte.

In den Hygieneanforderungen in allen Bereichen sind wir kompromisslos und nur einwandfreie persönliche und betriebliche Hygiene werden geduldet.

5.

Wir verfolgen eine klare und einheitliche Preispolitik. Unsere Gäste sollen die Preise als fair und leistungsgerecht anerkennen können. Daher sind wir auch bereit, unsere Kalkulation offen darzulegen und geben unseren Gästen die Möglichkeit, sich kritisch mit der Preisfindung auseinander zu setzen.

6.

Partnerschaft, Fairness und Zuverlässigkeit bestimmt unser Verhalten im Geschäftsgebaren.

Wir wollen langfristige und solide Geschäftsbeziehungen aufbauen, das Vertrauen und den Respekt der Partner in uns stärken.

Wir erwarten jedoch auch erstklassige Leistungen, Konditionen-Fairness, Zuverlässigkeit und sind in den Qualitätsanforderungen kompromisslos.

7.

Einmaligkeit erreichen wir durch unsere Mitarbeiter.

Zur Optimierung der Leistungserbringung und -Qualität, wie auch zur Erzielung einer bestmöglichen Selbstverwirklichung der Mitarbeiter, streben wir eine flache Hierarchie an. Im Vordergrund soll die Gruppe mit ihrer Eigendynamik und Selbstverantwortung stehen.

An jeden Mitarbeiter soll innerhalb seines abgestimmten Aufgabengebietes die entsprechenden Kompetenzen übertragen werden. Dadurch sollen Entfaltung der persönlichen Initiative und Innovationskraft gefördert und der Entscheidungsfreiheit eine angemessene Bedeutung eingeräumt werden.

Jeder Mitarbeiter soll den Sinn und die Wertigkeit seiner Aufgabe innerhalb des Unternehmens erkennen und spüren können.

8.

Wir streben eine möglichst grosse Polyvalenz der Mitarbeiter an. Dies soll die Zielsetzung unterstützen, attraktive und vielfältige Arbeitsplätze anbieten zu können. Als Gegengewicht soll durch das Prinzip des Job sharing ein Teileinsatz ermöglicht werden. Bei allen Arbeitsformen wird soweit als möglich auf die Wünsche unserer Mitarbeiter eingegangen.

9.

Unsere Mitarbeiter sollen bei uns die Möglichkeit erhalten sich weiterzubilden, sei dies durch interne oder externe Schulung. Wir unterstützen sie dabei finanziell und bezüglich Arbeitszeitgestaltung so weit als wirtschaftlich vertretbar.

10.

Wir wollen unsere Mitarbeiter in erster Linie auf der Basis der individuell erbrachten Leistungen entlohnen. Wesentlich wird das Gehalt aber auch durch Qualifikation und Betriebstreue beeinflusst.

Alle Mitarbeiter sollen den Erfolg des Unternehmens messbar beeinflussen können. Daher können sie sich bereits an der Planung der Zielsetzung und in der Folge an der Qualitäts- und Erfolgskontrolle auf allen Stufen aktiv beteiligen.

Beim Übertreffen gesetzter Ziele, die eine finanzielle Auswirkung mit sich bringen, werden unsere Mitarbeiter wesentlich am Mehrerfolg beteiligt.

11.

Wir wollen Gewinn und Reserven erwirtschaften, die eine angemessene Verzinsung des investierten Kapitals ermöglichen und die Existenz und Weiterentwicklung des Unternehmens aus eigener Kraft langfristig sichern.

12.

Wir pflegen eine offene, klare und wahre Informationspolitik nach aussen wie auch nach innen, mit dem Ziel Vertrauen, Solidarität, Sicherheitsempfinden und Sympathie bei Mitarbeitern, Kunden, Medien und Behörden aufzubauen.

Unternehmerische Überzeugungen, Ziele und Aktivitäten sollen offen dargelegt werden können.

13.

Wir übernehmen eine ökologische Mitverantwortung. Wir wollen in jeder Beziehung eine möglichst naturgerechte Erstellung unserer Leistungen erreichen.

14.

Gesundheit und Wohlbefinden aller Betriebsangehörigen sind uns wichtig. Fragen der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes behandeln wir mit gleicher Priorität wie Fragen der Qualität oder der Wirtschaftlichkeit.

Slogans

Feel the difference

Meinem Gast – unserem Gast sind wir verpflichtet

Sinnliche Gastronomie für Neugierige

Elegante Bescheidenheit in höchste Qualitätsgüte