



## **Gastronomie und Sozialprojekt**

Bönlerstrasse 21  
8626 Ottikon  
Tel. 044 935 17 80  
Fax. 044 935 39 80

# **Betriebskonzept**

# **Inhaltsverzeichnis**

## **1. Leitbild**

- 1.1. Gastronomie
- 1.2. Ökologie
- 1.3. Soziale Verantwortung im Wirtschaften
  - 1.3.1. Ausbildung und Integrationsförderung
- 1.4. Führungsphilosophie
- 1.5. Zusammenarbeit

## **2. Betriebsart und Betriebsgrösse**

- 2.1. Gastronomie Restaurant Traube
- 2.2. Raumkonzept Restaurant Traube
- 2.3. Öffnungszeiten Restaurant Traube
- 2.4. Gastronomie Cantina Sousol
- 2.5. Raumkonzept Cantina Sousol
- 2.6. Öffnungszeiten Cantina Sousol

## **3. Dienstleistungen**

- 3.1. Gastronomie
- 3.2. Ausbildung
- 3.3. Berufsabklärung, Arbeits- und Belastbarkeitstraining und Berufsvorbereitung
- 3.4. Arbeitsplätze in Teillohn/Teilrente mit Förderplanung

## **4. Organisation**

- 4.1. Stellenbeschriebe
- 4.2. MitarbeiterInnen-Handbuch
- 4.3. Aufenthaltsgestaltung Teilnehmende
  - 4.3.1. Hausordnung
  - 4.3.2. Diverse Regelungen
- 4.1. Organigramm

# 1. Leitbild

## 1.1. Gastronomie

### Ein Ort des Verweilens

Jeder unserer Betriebe hat seinen eigenen Charakter. Er unterscheidet sich in Gestaltung, in der Einrichtung und im Angebot.

Die Küche des Restaurants Traube in Ottikon und der Cantina Sousol in Wetzikon zeichnet sich aus durch hausgemachte und frisch zubereitete Speisen. Gesundes Essen ist für uns von grosser Bedeutung. Essen ist nicht nur Nahrungsaufnahme, es bedeutet auch Entspannung, Erholung, Freizeit und soziales Geschehen. Essen leistet einen wichtigen Beitrag zum seelischen und körperlichen Wohlbefinden. Es werden ausschliesslich Produkte aus Bio-, Bioknospen und Demeterbetrieben verwendet und die Küche ist Bio-Knospe zertifiziert. Es wird eine abwechslungsreiche und gesunde Kost angeboten. Dabei werden alle möglichen Vorlieben berücksichtigt: Fleisch, Vegetarisch und Vegan. Im Angebot finden sich auch glutenfreie Menus. Für AllergikerInnen können in der Regel die Menus den besonderen Umständen angepasst werden.

Wir verstehen uns als professionelle Gastgeber. Ziel unserer Bemühungen ist es, unseren Gästen angenehme Ausgeh-Erlebnisse zu bieten, die sie veranlassen, bei uns Stammgäste zu werden.

Wir verwöhnen unsere Gäste konstant mit hoher Qualität, besonderer Ambiente und Liebe zum Detail. Schwierige Situationen ausserhalb eingespielter Abläufe erfordern Anpassungsfähigkeit, Einsatzbereitschaft und Interesse. Jeder besondere Wunsch ist für uns eine Herausforderung, unsere Flexibilität und Dienstbereitschaft unter Beweis zu stellen.

Guten Service kann man nur bieten, wenn man sich dieser Aufgabe voll hingibt. Man muss Menschen mögen – gerne etwas für sie tun. Dies setzt Freundlichkeit, Ausdauer und Selbstdisziplin voraus. Unser Service ist freundlich und ungezwungen.

Wir richten uns an keine bestimmten sozialen, alters- oder kaufkraftmässigen Gästesichten. Als unser Gast ist Jedermann/Frau willkommen.

Service ist Kontakt, schafft Nähe durch Kommunikation. Die Fähigkeit, Wünsche zu erfassen, Entscheide zu respektieren und Bedürfnisse rasch, freundlich und diskret zu befriedigen ist die Voraussetzung zum Erfolg.

## 1.2. Ökologie

Guter Geschmack steht für uns im Vordergrund und dafür braucht es gute Produkte. Wir unterstützen den ökologischen Landbau und unsere Betriebe sind Bio-Knospe zertifiziert. Wir verwenden saisonale Erzeugnisse. Frische steht an oberster Stelle. Es werden keine Convenience Produkte angeboten.

Es werden alle Prozesse nach umweltrelevanten Aspekten und mit einem Minimum an Energie gestaltet.

Durch verantwortungsbewusstes Handeln wollen wir die Umwelt schonen und die Lebensqualität fördern.

## 1.3. Soziale Verantwortung im Wirtschaften

In Zusammenarbeit mit „sorebo“, Verein für Ausbildung, Arbeit und Integration werden im Restaurant Traube und in der Cantina Sousol Ausbildungsplätze und Arbeitsplätze für Jugendliche und Erwachsene mit schwierigem Hintergrund, mit psychischen Beeinträchtigungen und Leistungs- und Lernbeeinträchtigungen angeboten.

### **1.3.1. Ausbildung und Integrationsförderung**

Die Zusammenarbeit von Traube und Sousol mit dem Verein „sorebo“ ist in einem Zusammenarbeits-Vertrag geregelt. Damit wird die Zusammenarbeit und die Qualitätssicherung zwischen beiden Partnern im Hinblick auf die Ausbildungs- und Arbeitsplätze gesichert. Das Konzept der Ausbildung und der Integrationsmaßnahmen richtet sich gemäss den Statuten und dem Rahmenkonzept nach den Vorgaben des Vereins „sorebo“.

### **1.4. Führungsphilosophie**

Die berufliche Tätigkeit ist ein wesentlicher Bestandteil des Lebens. Sie ist so zu gestalten, dass unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen Freude und Zufriedenheit empfinden, in ihrer Selbständigkeit gefördert werden und gute zwischenmenschliche Beziehungen zu allen Arbeitskollegen/Innen pflegen können.

Wir fühlen uns dem kooperativen Führungsstil verpflichtet, der die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen aktiv am Geschehen im Unternehmen teilnehmen lässt. Wir fördern und unterstützen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, die mitdenken und eigene Vorschläge unterbreiten. Wir fassen Entschlüsse unter Berücksichtigung der Erfahrungen und Überlegungen des Teams der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Ziele werden nach Möglichkeit gemeinsam aus übergeordneten Zielen abgeleitet.

Die Mitarbeiter haben Anspruch auf eine faire und leistungsbezogene Entlohnung, fortschrittliche Anstellungsbedingungen und ihren Fähigkeiten und Leistungen entsprechende Aufstiegs-Möglichkeiten.

Die Vorgesetzten führen mit allen ihren Mitarbeitern Jahresgespräche durch, die die Grundlage für die fachliche und persönliche Aus- und Weiterbildung sind und beiden Gesprächspartnern als Standortbestimmung dienen.

Im Zentrum unserer Bemühungen steht die Förderung des Mitarbeiters, der in die Lage versetzt werden soll, durch Entfaltung seiner Fähigkeiten und den Erhalt einer hohen Motivation seine Aufgabe noch besser zu erfüllen.

Fachspezifische Weiterbildungen der MitarbeiterInnen werden von der Geschäftsleitung nach Möglichkeit unterstützt. Besonderes Gewicht legen wir auch auf die Weiterbildung am Arbeitsplatz durch regelmäßige Teamtage, gemeinsame Zielsetzungen und Kontrolle der gesetzten Ziele oder Verbesserungspunkte.

### **1.5. Zusammenarbeit**

Wir pflegen eine offene und transparente Kommunikationskultur und der Umgang untereinander ist von gegenseitigem Respekt und Fairness geprägt. Regelmässige Teamsitzungen sollen Offenheit und Transparenz unterstützen.

Als organisatorische Grundlage für die Zusammenarbeit gelten die Führungsinstrumente wie Betriebskonzept, Stellenbeschreibung, Pflichtenheft und Mitarbeiterhandbuch. Diese werden ergänzt durch wöchentliche Ressort- und monatliche Gesamtteamsitzungen.

Wichtige Inhalte dieser Teamsitzungen sind:

- Informationsfluss, Klientenbesprechung
- Aktuelle Planung und Organisation des Betriebes
- Fragen der Zusammenarbeit
- Gemeinsames Entwickeln von Projekten, speziellen Aktivitäten und öffentlichen Anlässen

## **2. Betriebsart und Betriebsgrösse**

### **2.1. Gastronomie im Restaurant Traube**

Die à la carte Menus wechseln alle drei bis vier Wochen, so kann der Gast sich immer wieder von neuen Kreationen überraschen lassen. Das Angebot der Jahreszeiten ist der Wegweiser für das Menuangebot, denn es wird Wert darauf gelegt, im Jahreskreislauf kochen und essen zu können. Inspirationen werden auch aus anderen Kulturen geholt und somit kann man die Küche als rundum vielseitig und kreativ bezeichnen.

Das Restaurant Traube ist ein spezieller Gastrobetrieb inmitten eines herrlichen Naturschutzgebietes im Zürcher Oberland. Es lädt ein zum Verweilen, zum Geniessen, zum Schlemmen oder einfach nur zum Mittag- oder Abendessen. Die behagliche kleine Gaststube, das gemütliche Säli oder die lauschige Trauben-Pergola im Sommer bieten Platz für jeden Geschmack und jedes Portemonnaie. Das Restaurant ist Bio-Knospen zertifiziert und Mitglied bei Bio-Suisse, Goût-mieux, Slow food, IG Zölliakie und der Schweizerischen Vereinigung für Vegetarismus.

Das Restaurant ist rauchfrei.

### **2.2. Raumkonzept Restaurant Traube**

Der Gastraum im Erdgeschoss bietet 32 Gästen Platz.

Bei schönem Wetter können 40 Personen im Garten verweilen.

Im gemütlichen Saal im Obergeschoss können Gesellschaftessen, Familienanlässe, kleine Feste, Sitzungen und Tagungen für Gruppen bis zu 35 Personen durchgeführt werden.

Das kleine Säli daneben kann für kleinere Firmenessen, Familienanlässe und Sitzungen für Gruppen bis zu 15 Personen genutzt werden.

### **2.3. Öffnungszeiten Restaurant Traube**

Das Restaurant Traube ist Montags, Dienstags, Donnerstags und Freitags 11 h bis 14 h und 17 h bis 24 h geöffnet. Samstags 17 bis 24 h und Sonntags durchgehend von 11 h bis 24 h

Für Gruppen ab 15 Personen wird das Restaurant auch ausserhalb der Öffnungszeiten geöffnet.

### **2.4. Gastronomie Cantina Sousol, Wetzikon**

Die Cantina Sousol ist eine kleine Oase inmitten eines Industriequartiers in Wetzikon. Sie bietet die Möglichkeit, in ruhiger und entspannter Atmosphäre eine Mittagspause einzulegen. Das Selbstbedienungsbuffet bietet täglich reichhaltige Suppen und Salate an. Im à la carte Service stehen täglich abwechslungsreiche Fleisch- und Vegimenus zur Auswahl. Die Cantina- Küche ist Bio-Knospen zertifiziert.

Das Restaurant ist rauchfrei.

### **2.5. Raumkonzept Cantina Sousol**

Der Gastraum der Cantina hat 36 , der Gartensitzplatz 20 Plätze.

### **2.6. Öffnungszeiten Cantina Sousol**

Die Cantina Sousol ist Montag bis Freitag von 9 h bis 14 h geöffnet

## **3. Dienstleistungen**

### **3.1. Gastronomie**

- Mittagsmenüs
- à la carte Menüs
- Cateringservice
- Räumlichkeiten für Tagungen und Sitzungen
- Kulturevents

### **3.2. Ausbildung und Berufsvorbereitung**

- Küchenangestellte/r PrA
- Küchenangestellte/r EBA
- Koch/Köchin EFZ
- Restaurationsangestellte/r PrA
- Restaurationsangestellte/r EBA
- Restaurationsfachfrau/-fachmann EFZ
- Büroangestellte/r PrA
- Büroangestellte/r EBA
- Kaufmann/frau Profil B, E, M
- Hauswirtschaftsmitarbeiter/in PrA
- Hauswirtschaftsmitarbeiter/in EBA
- Fachmann/frau Hauswirtschaft EFZ
- Hauswartmitarbeiter/in Anlehre und PrA (ab 2013 EBA)
- Fachmann/frau Betriebsunterhalt EFZ

### **3.3. Integrationsmassnahmen und Job Coaching**

- Küche
- Service
- Reinigung und Hauswirtschaft
- Administration
- Betriebsunterhalt

## **4. Organisation**

### **4.1. Stellenbeschreibung**

Stellenbeschreibungen werden erstellt, um Aufgaben und Zuständigkeiten in betrieblichen Organisationen den einzelnen Stellen so zuzuordnen, dass die vorgegebenen Zielsetzungen der einzelnen Stelle und eine zielgerichtete und transparente Zusammenarbeit aller Stelleninhaber erreicht werden.

Mit der Stellenbeschreibung sollen Funktionen, Verantwortungsbereiche, Aufgaben, Zuständigkeiten und Kompetenzen einer Stelle eindeutig und klar gegenüber anderen Bereichen sowie über- bzw. untergeordneten Stellen dokumentiert und abgegrenzt werden.

Die in der Stellenbeschreibung beschriebene Anforderung an die Stelle ermöglicht die Auswahl von Mitarbeitern nach objektiven Gesichtspunkten.

Im Anhang der Stellenbeschreibung ist das Pflichtenheft, das die detaillierten Verantwortlichkeiten der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen regelt.

### **4.2. MitarbeiterInnen-Handbuch**

Das Mitarbeiterhandbuch dient dazu, die Spielregeln des Betriebes klar zu kommunizieren. Es soll der Förderung eines guten Betriebsklimas und als Motivationsinstrument dienen. Weiterhin kann mit dem Handbuch die Einarbeitung neuer MitarbeiterInnen erleichtert werden. Im Vordergrund steht jedoch die Festhaltung von Richtlinien, wie wir unsere Unternehmenskultur leben.

## 4.4. Aufenthaltsgestaltung Teilnehmende

### 4.4.3. Hausordnung

Zusätzlich zum Arbeitsvertrag besteht der Zusammenarbeitsvertrag („Spielregeln“), der die Zusammenarbeit im Betrieb regelt (siehe Anhang).

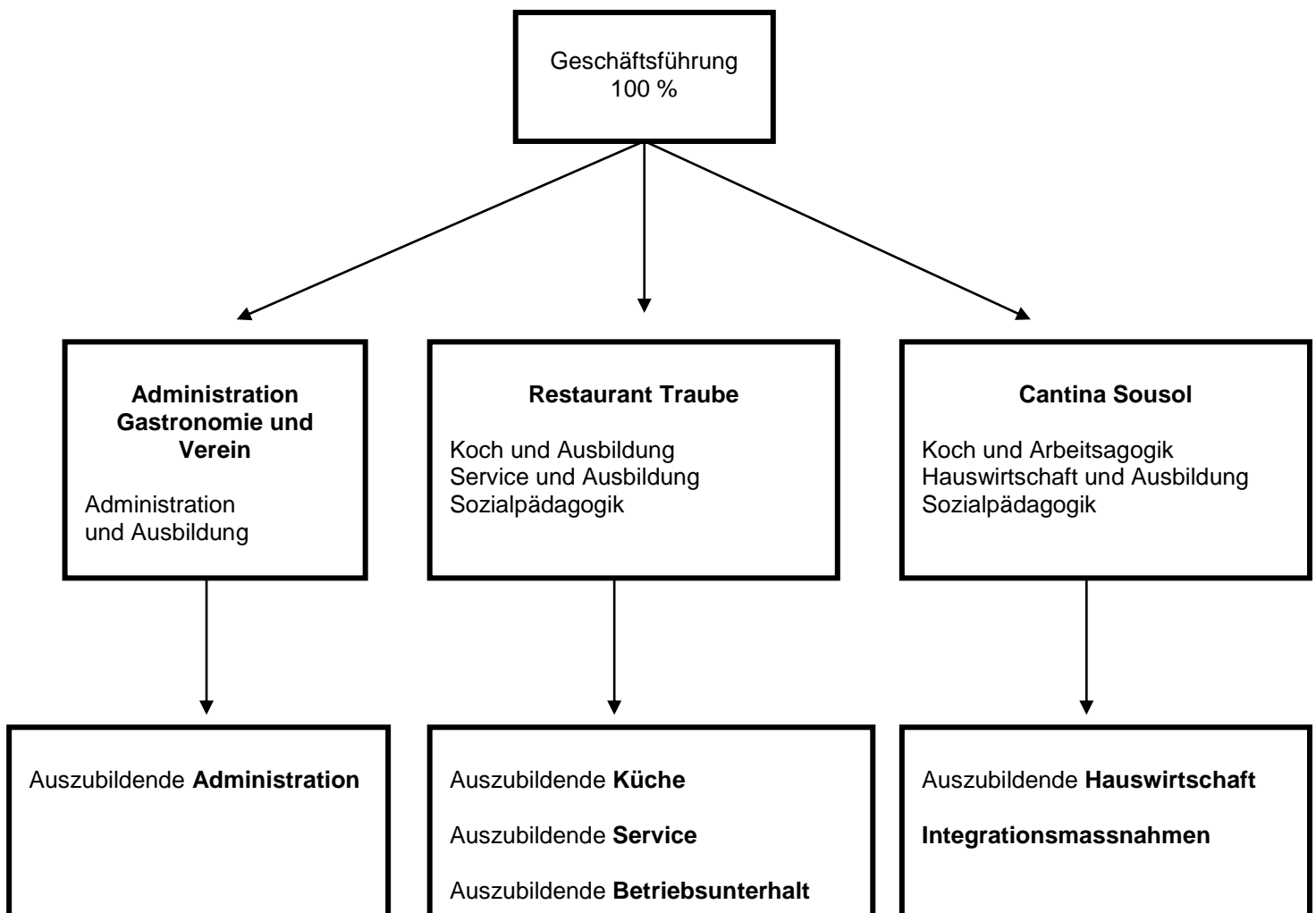
### 4.4.4. Diverse Regelungen

Anhand von verschiedenen Merkblättern und Checklisten sind zusätzlich folgende Bereiche und Abläufe geregelt

- Tagesablauf im Arbeitsalltag
- Anleitung der Arbeitsprozesse
- Lerndokumentation
- Massnahmen bezüglich Hygiene, Reinigung und Ökologie
- Arbeitszeitenkontrolle
- Besprechungswesen (Informationsaustausch, Sitzungsgefässe)
- Teamentwicklung und Weiterbildung

## 4. Organisation

### 4.1. Organigramm



Betriebskonzept  
Restaurant Traube und Kantine Sousol  
aktualisiert Juni 2012