

250
Restaurants

250
massgeschneiderte
Konzepte

250 x
gesund, frisch
und regional

eldora



*wir lieben
Essen!*

Inhalt

Eldora schweizweit	10
Eldora in Zahlen	12
DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE	
Die Gemeinschaftsgastronomie heute	14
Das Mitarbeiterrestaurant	16
Unser Konzept: kein Konzept	18
MIT 5 ZUTATEN ZUM ERFOLG	
Genuss & Qualität	22
Frisch, saisonal, regional	26
Gesundheit	32
Nachhaltigkeit	34
Swissness «plus» mit René Schudel	36
Service	40
Jeder Gast ist mein Gast	42
Kreativität	44
LEIDENSCHAFTLICHER GASTGEBER, ZUVERLÄSSIGER PARTNER	
Unsere gelebte Partnerschaft	48
Unsere Leidenschaft für wahre Exzellenz	52
Unsere Begeisterung für Innovation	53
Aus DSR wurde Eldora	54
Die Eldora Gruppe	56
FREE-CHOICE-SYSTEM	24
CATERING	38
KAFFEEKULTUR BEI ELDORA	46
RESTAURANTFACHPLANUNG MIT SCHÉMATEC	54

BETRIEBE STELLEN SICH VOR

Credit Suisse Tower 6

Schl'Emmi 28

Credit Suisse Uetlihof I 60

CHRISTIAN HÜRLIMANN, DIREKTOR ELDORA DEUTSCHSCHWEIZ

«Unser Ziel ist es, den Kunden den besten Gastronomie-Service zu bieten. Dafür arbeiten wir in der Niederlassung Eldora Deutschschweiz sowie all unsere Mitarbeiter in den Betrieben täglich mit Herzblut. Wir lieben Essen. Und wir haben unsere Leidenschaft zum Beruf gemacht.»



CREDIT SUISSE TOWER

Seit Dezember 2010 führt die Eldora AG die Gastronomie im Credit Suisse Tower in Zürich Oerlikon. Das Besondere am Credit Suisse Tower ist das Selbstbedienungsrestaurant. Die Gäste können an fünf verschiedenen Food-Inseln ihr Essen auswählen und direkt bezahlen. Es gibt keine zentrale Kasse, an der die Gäste Schlange stehen müssen. An jeder Insel findet der Gast auch gleich die Tagesangebote (Suppe, Salat, Dessert) und kann bequem alles an einem Ort aussuchen. 2012 hat die Eldora AG mit dem Credit Suisse Tower den «Best of Swiss Gastro Award» in der Kategorie Business & Care gewonnen.





CREDIT SUISSE TOWER COFFEE & SUSHIBAR

Die gelernte Barista Miriam Miskovicova verwöhnt seit Jahren die Gäste mit ihren exklusiven Kaffee- und Getränke- kreationen sowie einem vielseitigen Food-Angebot, welches auf die einzelnen Tageszeiten ausgerichtet ist.



Wir sind das fünftgrösste Gastronomieunternehmen in der Schweiz

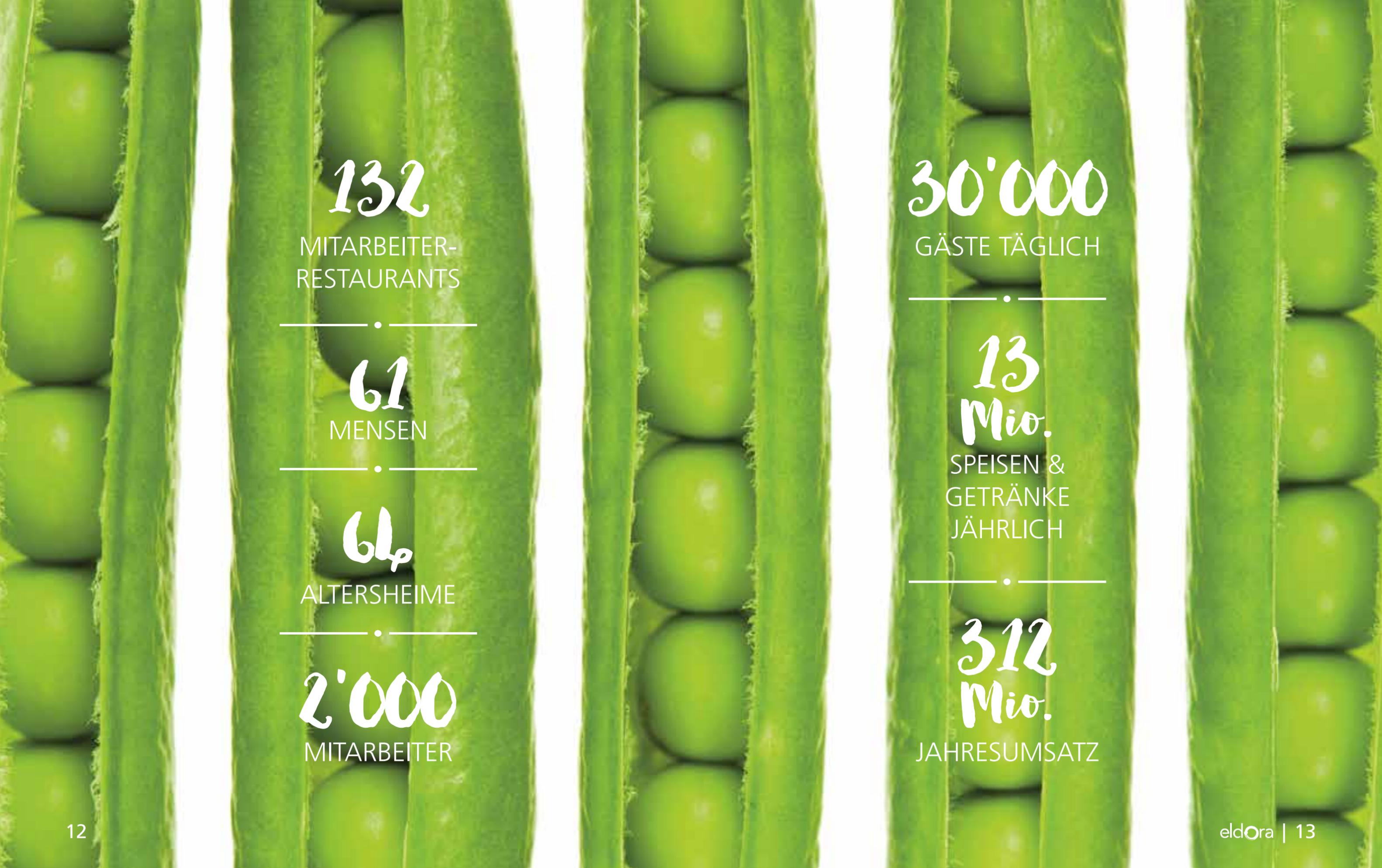
ELDORA GRUPPE TÄTIGKEITSFELD

- Gemeinschaftsgastronomie, Restauration in Firmen, Alters- und Pflegeheimen, Spitälern, öffentlichen und privaten Schulen
- Öffentliche Gastronomie mit Gourmetrestaurants und Fast-Dining-Konzepten
- Stadiogastronomie
- Schifffahrtsgastronomie
- Event- und Kongresscatering
- Mahlzeitenproduktion und Mahlzeitenlieferdienst
- Dienstleistungsfirmen wie Personalvermittlung, Restaurantfachplanung und Informatik

ELDORA AG DIENSTLEISTUNGEN IN DER GEMEINSCHAFTS- GASTRONOMIE

- Mitarbeiterrestaurants in Selbstbedienung
- Cafeterien in Selbstbedienung
- Bediente Barista-Kaffeebars
- Bediente Kundenrestaurants
- Direktionsrestaurants
- Krippen
- Snack- und Take-away-Konzepte
- Automatenhandling
- Sitzungszimmerservice
- Catering- und Eventdienstleistungen
- Übernahme sämtlicher administrativer Aufgaben wie Einkauf, Finanz- und Rechnungswesen, Marketing, Nachhaltigkeitsmanagement und Personalwesen inklusive Reporting und diverser Zusatzdienstleistungen





132

MITARBEITER-
RESTAURANTS

61

MENSEN

64

ALTERSHEIME

2'000

MITARBEITER

30'000

GÄSTE TÄGLICH

13

Mio.

SPEISEN &
GETRÄNKE
JÄHRLICH

312

Mio.

JAHRESUMSATZ

Die Gemeinschafts- gastronomie heute

ESSEN IST MEHR ALS NAHRUNG

Früher ging es in der Gemeinschaftsgastronomie nur um die schnelle Verpflegung der Angestellten. Doch heute, geprägt durch ein **zunehmendes Gesundheits- und Ernährungsbewusstsein** unserer Gesellschaft, hat sich ein immenser Wandel vollzogen: Essen ist nicht mehr einfach nur noch Nahrung. Essen ist Ausdruck unseres individuellen Lebensstils, Mittel zur Selbstdarstellung und ein Teil unserer Persönlichkeit. Und schliesslich kann man mit bewusstem Essen sogar die Welt verbessern. Kurzum: «Man ist, was man isst».

UNTERSCHIEDLICHSTE BEDÜRFNISSE

Unzählige Trends bedienen und schüren die **Bedürfnisse nach grösstmöglicher Individualität**. Diese Ansprüche bündeln sich in der Gemeinschaftsgastronomie, wo alle Alters- und Einkommensgruppen, verschiedene Nationalitäten und Ethnien aufeinandertreffen.

BRATWURST VS. QUINOA: DIE GEMEINSCHAFTS-
GASTRONOMIE IST GEPRÄGT VON WIDERSPRÜCHEN
UND DEM WUNSCH NACH INDIVIDUALITÄT.

In einem Mitarbeiterrestaurant trifft der Wunsch nach immer neuen internationalen Geschmackserlebnissen auf die heimische Regionalküche. Carnivoren begegnen Veganern, das gesunde 500-Kalorien-Menü kämpft gegen Schnitzel Pommes Frites, der Wunsch nach Saisonalität und Regionalität trifft auf exotische Mango und Ananas, Nachhaltigkeit und Klimaschutz auf Genuss ohne Einschränkung, Fast Dining auf Fine Dining, hohe Qualitätsansprüche und Wirtschaftlichkeit auf niedrige Preisvorstellungen.

SINGLE,
KANN
NICHT
KOCHEN

VERTRÄGT
KEINE
MILCH-
PRODUKTE

ERNÄHRT
SICH NACH
METABOLIC
BALANCE

SPORTLER,
LEGT WERT
AUF PROTEIN-
REICHE KOST

ISST SEIT
EINEM
HALBEN
JAHR VEGAN



REAGIERT
ALLERGISCH
AUF GLUTEN

LIEBT TRADI-
TIONELLE
SCHWEIZER
GERICHTE

* VERBRINGEN DIE
MITTAGSPAUSEN
ZUSAMMEN

Das Mitarbeiter-restaurant

EINE INVESTITION, DIE SICH LOHNT

Statistisch betrachtet ist heute das **Humankapital das wichtigste Kapital** eines Unternehmens. Mitarbeiterrestaurants sind somit eine attraktive Investition in die Zukunft.

Ein modernes Ernährungskonzept erhöht die **Produktivität, Kreativität und die Zufriedenheit** der Mitarbeitenden. Und gesunde, ausgewogene Ernährung ist ein wichtiges Werkzeug für das **Gesundheitsmanagement** einer Firma.

EIN MITARBEITERRESTAURANT
REPRÄSENTIERT UNTERNEHMENSWERTE
NACH INNEN UND AUSSEN.

SPIEGEL DER UNTERNEHMENSKULTUR

Ob es die Kaffeepause bei Besprechungen, der Snack bei Konferenzen oder das gemeinsame Mittagessen während Schulungen ist – das Mitarbeiterrestaurant ist in den meisten Unternehmen ein wichtiger Ort.

Es handelt sich um eine Örtlichkeit, an der **Unternehmenswerte sichtbar werden**, denn der Gang in das Restaurant/die Cafeteria ist oftmals dicht mit dem **Networking-Gedanken** verbunden. Die Begegnungen in einem angenehmen Umfeld sind wesentlich entspannter und ungezwungener – und sollten deshalb durch ein **verlockendes Angebot und freundliches Servicepersonal** unterstützt werden.



Mitarbeiterrestaurant im Credit Suisse Tower

Unser Konzept: Kein Konzept

EIN UNIVERSELLES ELDORA GASTRONOMIEKONZEPT GIBT ES NICHT

Das mag zuerst überraschen! Doch es widerspiegelt perfekt unsere Unternehmensphilosophie. Jeder Kunde weist bezüglich seiner Tätigkeit und Firmenkultur eigene spezifische Merkmale auf. **Deswegen sind unsere Angebote so vielseitig und individuell wie unsere Kunden selbst.**

Massgeschneidert auf die Bedürfnisse jedes Restaurants erstellen wir ein Rahmenkonzept. Hier halten wir fest, welche Konzepte zum Standort und zu den Gegebenheiten vor Ort passen, und definieren Gerichte oder Produkte als Pflicht für das Haupt- und Nebenangebot.

MASSGESCHNEIDERTE KONZEPTE FÜR UNSERE KUNDEN ANZUBIETEN IST SICHER NICHT DER EINFACHSTE WEG. ES ERFORDERT EINSATZ UND LEIDENSCHAFT ...



18



eldora



19

VOM GAST ZUR KÜCHE

Wir wissen, was es heisst, Mitarbeiter von Japan bis Chile zu verpflegen, die Bedürfnisse verschiedener Generationen zufriedenzustellen, und kennen die Anliegen der unterschiedlichen Gesellschaftsgruppen. Unser Speiseangebot ist vielfältig und auf Genuss ausgerichtet.

Klassische Tagesmenüs aus der Schweiz und den angrenzenden Alpenländern, internationale Gerichte aus Asien, Arabien, Amerika oder Australien, frische Front-Cooking-Gerichte, grosszügige Salatbuffets mit modernen Salatkreationen, Themen-Hot-Bufferets sowie monatlich spannende Promotionen sorgen dafür, dass die Speisenauswahl **lebendig, abwechslungsreich und genussvoll** bleibt.

FÜR JEDEN DAS RICHTIGE

Wir verzichten ganz bewusst auf eine zentrale Menuplanung und ermöglichen so unseren Küchenchefs, **das Angebot individuell auf die Bedürfnisse ihrer Gäste auszurichten**. Unsere Küchenchefs sind kulinarische Gestalter – unsere Menupläne lesen sich wie eine Liste kleiner Kostbarkeiten.

... DIE LEIDENSCHAFT,
UNSERE GÄSTE
NOCH ZUFRIEDENER
UND UNSERE
KUNDEN NOCH
ERFOLGREICHER
ZU MACHEN.



Mit 5 Zutaten zum Erfolg

Erfolg ist kein Zufall, sondern das Resultat aus Planung, Engagement und Know-how. Das Erfolgsrezept für unsere Restaurants basiert auf fünf Zutaten:

GENUSS & QUALITÄT

GESUNDHEIT

NACHHALTIGKEIT

KREATIVITÄT

SERVICE



**JAN TITTEL, KOCHENDER
GESCHÄFTSFÜHRER DES
«A1 M.O.V.E.»**

«Wir können mit qualitativ sehr guten Produkten kochen und ich bin frei in der Menuplanung – das sind ideale Voraussetzungen, um jedes Produkt optimal zu verarbeiten.»

Genuss & Qualität

WIR KOCHEN MIT LEIDENSCHAFT

Wir bieten eine ehrliche Küche an, ohne viel Firlefanz, dafür mit saisonalen und regionalen Produkten frisch zubereitet, denn homemade schmeckt am besten! Wir leben für frisches Essen. Wir kochen nicht nur eine Küche, sondern alle Küchen der Welt und stellen unsere Kreativität jeden Tag aufs Neue unter Beweis. Wir kochen mit Liebe und Leidenschaft, für uns – und für unsere Gäste.

QUALITÄT, DIE GRUNDLAGE DES GENUSSES

Eine Küche ist so gut wie die Lebensmittel, die sie verwendet. Wir beziehen alle unsere Nahrungsmittel von ausgesuchten Produzenten, mit denen wir seit vielen Jahren zusammenarbeiten. Wir achten bei der Produktauswahl auf Zertifizierungen und arbeiten mit bekannten Organisationen zusammen.

VEGETARISCHES ESSEN IST ANGESAGT

Ferne Länder machen es uns vor. In Asien, den arabischen Ländern und in Südeuropa sind frisches Gemüse, Hülsenfrüchte, hochwertige Pflanzenöle und viel Obst Hauptbestandteile der Ernährung. Wir legen Wert auf nachhaltige, ökologische und gesunde Ernährung und bieten diese dem Gast informativ und lustvoll an. Mit Eldora macht vegetarisch essen Spaß!



*Wir lieben
Essen!*

IN UNSERER WELT
DREHT SICH ALLES UMS
ESSEN. UNSER CREDO
«WIR LIEBEN ESSEN»
STEHT FÜR UNSERE
BEGEISTERUNG UND
LEIDENSCHAFT FÜR
ALLES, WAS WIR TUN.

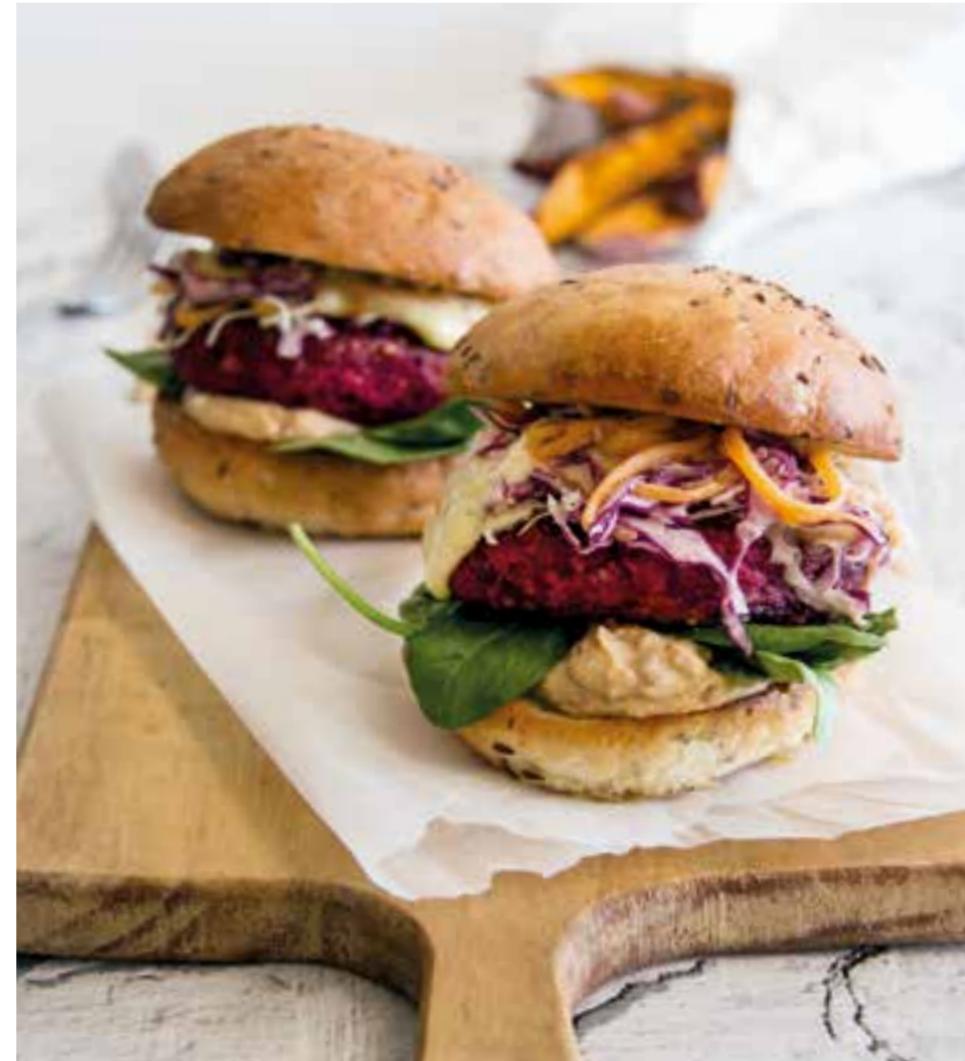


MAXIMALE INDIVIDUALITÄT DANK FREE- CHOICE-SYSTEM.

Ob vom heimischen Menu, vom internationalen Gericht, vom vegetarischen Angebot, von der Front-Cooking-Station (z. B. Grill, Pasta, Wok, direkt vor dem Gast zubereitet) oder vom grossen Salatbuffet:

Bei unserem Free-Choice-Konzept im Selbstbedienungsrestaurant kann der Gast sämtliche Komponenten frei auswählen und nach Lust und Laune miteinander kombinieren. Dies erlaubt ihm auch, einem speziellen Speiseplan zu folgen, den er infolge einer Allergie oder Diät einhalten muss.

Die Hauptkomponente des Menus (Fleisch, Fisch, Vegi) bestimmt den Preis des Mittagstellers, so gewähren wir die grösstmögliche Modularität.





STEFAN EGLI, KRÄUTER,
SPROSSEN, ESSBARE BLÜTEN.
ELDORA PRODUZENT SEIT 1994

«Es ist schön zu wissen, dass bei Eldora mit den Lebensmitteln, für die ich gearbeitet habe, sorgfältig umgegangen wird.»

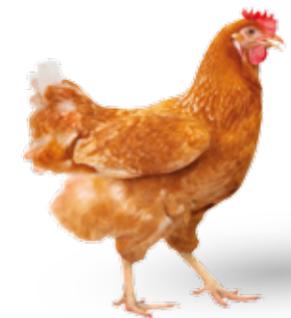
FRISCH, SAISONAL

Ein hausgemachter Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln, verfeinert mit frisch gepflücktem Wald-Bärlauch, schmeckt besser als ein lieblos aufgewärmtes Produkt aus der Tiefkühltruhe. Die einfachen Dinge sehr gut machen, darin besteht der Luxus der heutigen Zeit.
Was immer wir kochen – wir kochen mit frischen Zutaten.

Wir zeichnen unsere «IP-Suisse»-, «Bio Suisse»- und «Swiss Garantie»-Produkte sichtbar für den Gast aus und kommunizieren darüber.
Wir kennen unsere Produzenten. Wir lieben die Geschichten über die Produkte, die Menschen, die sie herstellen, und die Orte, woher sie stammen.

Wir tragen Verantwortung für unsere Umwelt und daran arbeiten wir jeden Tag mit ganzem Herzen.

& REGIONAL



RESTAURANT SCHL'EMMI

Schl'emmi heisst das Personalrestaurant der Emmi AG. Der Hauptsitz des grössten milchverarbeitenden Unternehmens der Schweiz befindet sich in Luzern. Im kleinen, aber feinen Personalrestaurant werden zwei Menus und ein marktfrisches Salatbuffet angeboten. Die Küchenchefin und Geschäftsführerin Isabelle Arnold kocht täglich frisch vor Ort für ihre Gäste.





SCHL'EMMI CAFETERIA

Das helle und freundliche Ambiente lädt den ganzen Tag zum Autanken oder für Teamsitzungen ein. Feiner Kaffee, frische Säfte, gluschtige Sandwiches und süßes Gebäck machen jede Pause zu einem Erlebnis.



FREUDE,
GENUSS &
SINN-
LICH-
KEIT

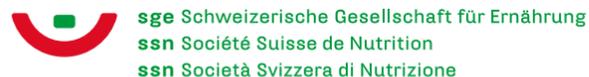
Gesundheit

Bewegung und gesundes Essen sind der Schlüssel zu einem gesunden Leben. Ob man eine überwiegend sitzende Tätigkeit ausübt oder körperlich arbeitet, stellt völlig andere Herausforderungen an die Ernährung – damit man auch nachmittags noch fit und leistungsfähig ist. Mit einem durchdachten Ernährungsprogramm können Unternehmen die Gesundheitsbemühungen ihrer Mitarbeiter unterstützen und dabei viel Geld sparen.

WIR MACHEN GESUNDES ESSEN SEXY



Gesunde Ernährung wird viel zu selten mit Begriffen wie Freude, Genuss oder Sinnlichkeit assoziiert. Das wollten wir ändern und haben deshalb gemäss den Richtlinien der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung ein Konzept entwickelt, welches sich im Arbeitsalltag einfach umsetzen lässt und nicht zu einer komplizierten Wissenschaft wird: «Smart Eating». Eldora hat über 200 gesunde und attraktive 500-Kalorien-Menüs kreiert, die auf abwechslungsreicher und ausgewogener Mischkost basieren. Das Smart-Eating-Konzept findet sich sowohl in der warmen Küche als auch im Snack-Nebenangebot.



Wir sind **Mitglied der SGE** (Schweizerische Gesellschaft für Ernährung) und kochen streng nach Richtlinien, die auf der Schweizer Lebensmittelpyramide basieren.

AUSGEZEICHNET!

Noch mehr Transparenz und Möglichkeit zur individuellen, gesunden Menüzusammenstellung geben wir dem Gast mit unseren leicht verständlichen Piktogrammen an die Hand. Diese erläutern sowohl Hinweise wie «scharf» oder «Schwein» als auch Mehrwerte wie «zuckerarm» oder «Low Carb». Allergiker können sich ganz einfach an einem Zahlenleitsystem orientieren.



glutenfrei



vegetarisch





GRÜN IST UNSERE
LIEBLINGSFARBE!

Nachhaltigkeit

GRÜN IST UNSERE LIEBLINGSFARBE

Und das nicht nur auf dem Teller. Wir tragen Verantwortung für unsere Umwelt und daran arbeiten wir jeden Tag mit ganzem Herzen.

Nachhaltigkeit startet schon beim Einkauf: Wir achten auf die Saison und vermeiden damit weite, oft sinnlose Transporte aus fernen Ländern, sparen Energie und schonen die Umwelt. Nachhaltigkeit heisst auch, echte Schweizer Lebensmittel mit Qualitätsgarantie zu konsumieren. Wir betreiben fairen Handel und nennen die Produkte und Lieferanten beim Namen.

VIELE WEGE FÜHREN ZUM KLIMAFREUNDLICHEN GENUSS

Müssen wir uns, um klimafreundlich zu essen, in asketischem Verzicht üben? Nein! Und es muss auch niemand zum Vegetarier oder Veganer werden, der das nicht möchte. Der richtige Mix aus Nahrungsmitteln macht klimafreundlichen Genuss möglich, und es bleibt viel Platz für Vielfalt.

UNITED AGAINST WASTE

Eldora ist Mitglied bei «United Against Waste» und reduziert Lebensmittelabfälle. Wir haben ein ganzes Massnahmenpaket gegen Food Waste entwickelt und setzen dieses in allen Betrieben konsequent um.

Müllvermeidung, Abfallrecycling und der schonende Umgang mit Ressourcen gehören bei uns genauso zum Tagesgeschäft wie das Kochen!





**RENÉ SCHUDEL, UNSER
BOTSCHAFTER IN SACHEN
NACHHALTIGKEIT**

«Ich finde es beeindruckend, dass es möglich ist, so viele Menschen in so kurzer Zeit auf so hochstehendem Niveau zu verpflegen – das ist für mich Eldora.»

SWISSNESS «PLUS»

«MUNDART» – UNSERE MARKE FÜR HAUSGEMACHTE ELDORA PRODUKTE

René Schudel ist unser Botschafter für Nachhaltigkeit. René ist für uns auf ständiger Geschmacks-Mission. Auf seinen Reisen quer durch die Schweiz inspirieren ihn regionale Köstlichkeiten. Er lässt sich von Streetfood-Gerichten begeistern, schaut Bäuerinnen in die Töpfe und isst sich durch heimische Märkte.

Viermal jährlich präsentieren wir Renés neuste Rezepte als «MundART»-Promotionen in unseren Restaurants. In der «MundART»-Broschüre erzählen wir Geschichten über frische, saisonale und regionale Produkte – und natürlich gibt es die Rezepte, mit denen man Renés Gerichte daheim nachkochen kann.

MIT STARKOCH RENÉ SCHUDEL



CATERING — ALLES IST MÖGLICH.

Wir organisieren Events jeder Art: Sei es ein Bankett oder Apéro, ein Pausenangebot im Sitzungszimmer oder bei einer internen Veranstaltung, Welcome-Apéros und auch Firmenveranstaltungen inhouse oder extern.

WIR SIND IHRE VISITENKARTE

Etwa bei Jahresabschlusskonferenzen, Hauptversammlungen, Pressekonferenzen, Weiterbildungsseminaren oder Besprechungsterminen mit wichtigen Kunden ist ein professionelles Catering für Ihre Firma von grosser Bedeutung. Für uns ist es wichtig, was Ihre Gäste von Ihnen denken. Nichts wird bei Eldora dem Zufall überlassen.



Service

Um die vielfältigen Bedürfnisse unserer Betriebe professionell und rentabel zu bedienen, steht mit den Eldora Dienstleistungszentren ein breiter Profi-Pool aus Fachabteilungen zur Verfügung: Finanzleute, Human-Resources-Manager, Total-Quality-Management-Koordinatoren, Marketingspezialisten, Einkäufer, IT-Spezialisten und Ernährungsfachleute.

JEDES ELDORA RESTAURANT WIRD DURCH EINEN BEREICHSLEITER BETREUT

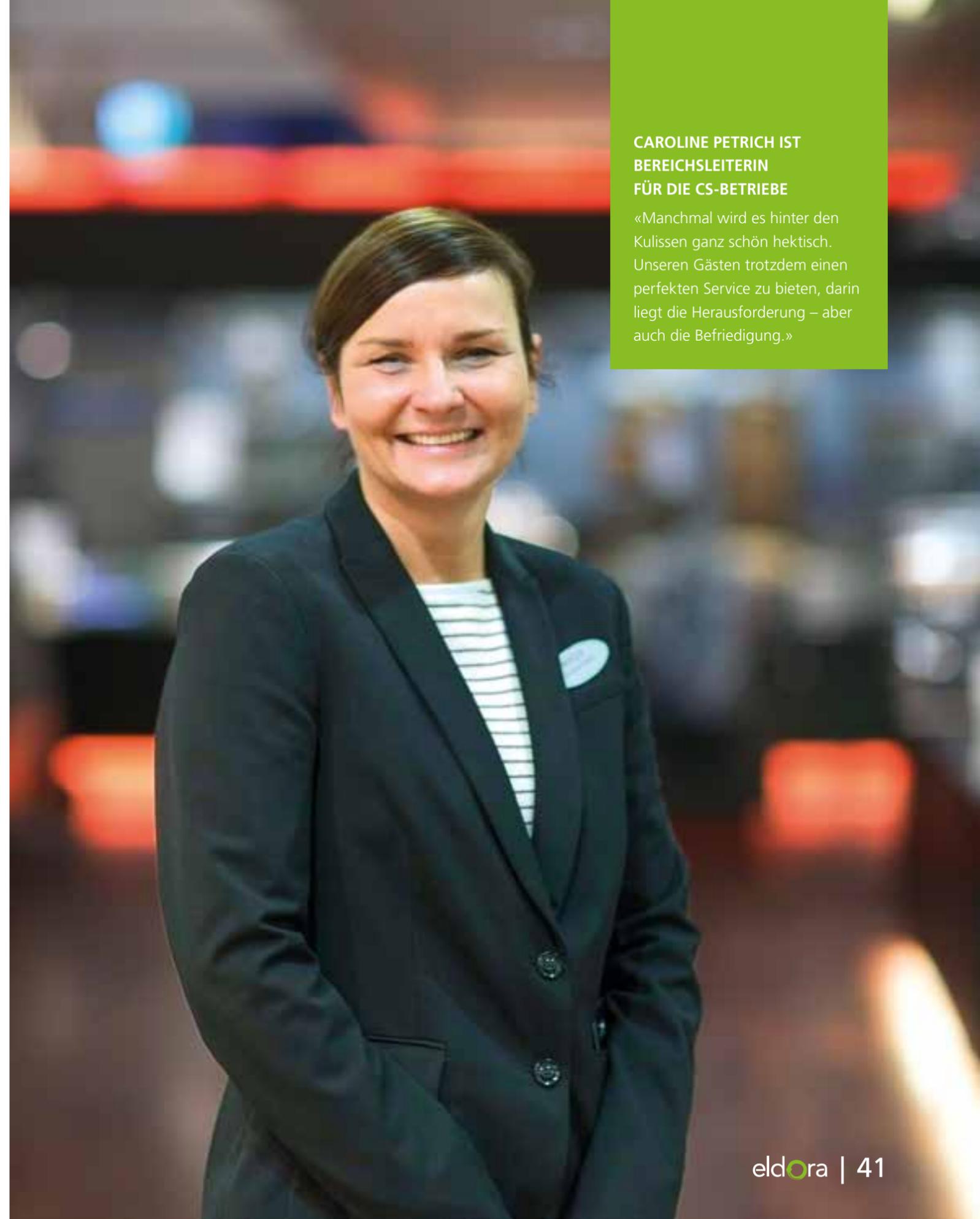
Eine umfassende Kundenbetreuung stellen wir durch unsere Bereichsleiter sicher. Der Bereichsleiter ist als nächster Vorgesetzter des Geschäftsführers direkt mit der Führung beauftragt. Diese unmittelbare Kommunikation sorgt für eine rasche und effiziente Aufgabenlösung.

PERSONALREKRUTIERUNG MIT HOTELIS

Qualität entsteht durch Qualifikation. Gerade in der Gastronomie bildet der Faktor Mensch eine zentrale Grundlage des Erfolgs. Unsere Tochterfirma HOTELIS steht der Eldora Gruppe exklusiv zur Verfügung, rekrutiert und bildet Personal speziell für die Gemeinschaftsgastronomie aus, auch die Temporär-Mitarbeiter. So können wir auf einen gut ausgebildeten Pool von Arbeitskräften zurückgreifen, welche vom ersten Arbeitstag an voll einsatzfähig sind. Zudem bilden wir unsere Mitarbeiter in unserem Schulungszentrum laufend weiter.



TQM-Tool Gästebefragung:
Ein wichtiger Faktor zur Sicherstellung einer langfristigen und erfolgreichen Zusammenarbeit ist die konstante Messung der Gästezufriedenheit.



CAROLINE PETRICH IST BEREICHSLEITERIN FÜR DIE CS-BETRIEBE

«Manchmal wird es hinter den Kulissen ganz schön hektisch. Unseren Gästen trotzdem einen perfekten Service zu bieten, darin liegt die Herausforderung – aber auch die Befriedigung.»



**MANUELA NESSELER,
GESCHÄFTSFÜHRERIN DES
MITARBEITERRESTAURANTS
«DELISSIMA», MIT TEAM**

«Bei uns im Team stimmt die Chemie, wir können miteinander lachen und alle haben ein starkes Teambewusstsein. Ich merke an den positiven Reaktionen der Gäste, dass wir diese Freude auch ausstrahlen und übertragen.»

JEDER GAST IST MEIN GAST

VON MENSCH ZU MENSCH

Es sind mehrere Faktoren, die ein Unternehmen wie Eldora auszeichnen, doch letztlich sind es unsere Mitarbeiter, die in der Küche stehen und mit Freude und Leidenschaft attraktive und schmackhafte Speisen zubereiten. Durch ihre Professionalität, ihr Engagement, aber auch durch ihre offenkundige Freude an der Arbeit wird sowohl unserem Mitarbeiter selbst als auch dem Kunden ein Gefühl der Zugehörigkeit und des Miteinanders vermittelt. Denn heute wollen Gäste nicht nur bedient werden – sie wollen echte, authentische Begegnungen und sie wollen verstanden werden.

Wir verwöhnen unsere Gäste und Kunden mit jedem Produkt, jeder Geste und jedem Detail. Wir überraschen unsere Gäste jeden Tag aufs Neue und übertreffen ihre Erwartungen. Wir respektieren die Bedürfnisse unserer Gäste und Kunden und nehmen ihre Anliegen ernst. Wir lächeln und begeistern unsere Gäste mit unserer Herzlichkeit.



Kreativität

UNSERE
PROMOTIONEN
SORGEN FÜR
NOCH MEHR
ABWECHSLUNG

Unser Ziel ist es, Strömungen und Trends nicht einfach aufzugreifen, sondern eigene Konzepte zu entwickeln, die voll und ganz auf die Bedürfnisse unserer Kunden ausgerichtet sind.

KREATIVITÄT ALS ZUSATZNUTZEN

Wer täglich im gleichen Restaurant isst, braucht viel Abwechslung und Vielfalt. Ein spannendes und innovatives Promotionsprogramm lässt bei unseren Gästen keine Langeweile aufkommen.

Kreative Kommunikation hat in der Gastronomie nur ein Ziel: den Gästen einen Zusatznutzen zu bieten. Sie muss Hintergrundinformationen zu Qualität, Herkunft und Anbau der Produkte bieten, Transparenz und Sicherheit betreffend Herstellung und Verarbeitung des Essens vermitteln und schnelle Informationsmöglichkeiten für das Restaurantangebot sicherstellen. Und natürlich unterhalten.

INHOUSE-MARKETING

Wir sind der Meinung, dass wir nur dann authentisch kommunizieren können, wenn wir uns selbst um unser Marketing kümmern. Deshalb findet die Produktion sämtlicher Werbe- und Marketingmittel inhouse statt, das erlaubt uns die grösstmögliche Flexibilität von massgeschneiderten Kampagnen und Konzepten.

KOMMUNIKATION SOLL SPASS MACHEN

Wir haben Appetit auf kreative Kommunikation. Wir setzen klassische Werbemittel und moderne Techniken entsprechend den Bedürfnissen vor Ort ein, um den Gast sowohl informativ als auch emotional zu erreichen. Mit unseren Social-Media-Kanälen bieten wir den Gästen eine weitere Plattform für einen Dialog an.



mit
Hirtbeweid
und tollen
Rezepten!

Alpkuh Patenschaft

Eldora hat auch diesen Sommer die Familie Roffler aus Pany mit einer Patenschaft für 19 Alpkühe unterstützt. Nun ist es soweit, der Käse unserer Patenkühe ist da! Geniessen Sie ein Spezialmenü mit Bündner Alpkäse. Sie können den feinen Käse auch zum Geniessen für zuhause kaufen.

This summer Eldora leased 19 Alpine cows again, providing support to the Roffler family in Pany. Now it's time: the delicious cheese is here! Enjoy a special menu today, with fine Alpine cheese from our sponsored cow. You can also buy the cheese to enjoy at home.

with great
and yummy
cheese recipes!

eldora
www.eldora.ch



Sie wünschen, wir kochen!

«Hacktätschli, Chäs-Chnöpfli, Calamari fritti, Königsberger Klöpse, Apfelstrudel...» Haben Sie ein Gericht, das Sie immer wieder begeistert? Dann verraten Sie es uns, und wir kochen es schon bald für Sie!

«Meatballs, cheese knöpfli, calamari rings, apple strudel...» Do you have a dish that delights you time and time again? Tell us, and we'll cook it for you soon!

eldora
www.eldora.ch



Oktoberfest

Servus Oktoberfest!

Vom 25. bis 29. September gibt es bayerische Spezialitäten: knusprige Bretzen, saftige Weisswurst mit süsssem Senf und optimal leckere Knödel.

Oins, zwoa, an Guadl!

eldora
www.eldora.ch



Flammkuchen

Die feine Spezialität aus dem Elsass: knusprig dünner Boden und cremiger Belag, klassisch mit Speck und Zwiebeln oder vegetarisch.

Diese Woche auf dem DAILY SPECIAL!

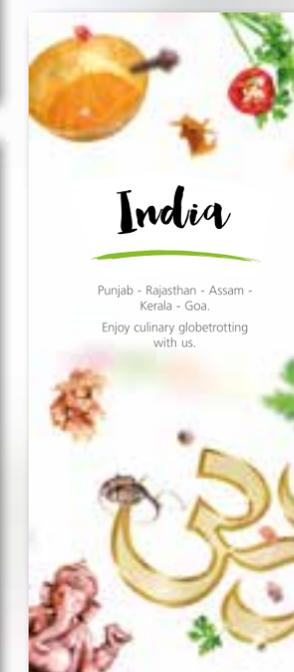
eldora
www.eldora-helvetia.ch



Skandinavien

Denmark - Norway - Sweden - Finland - Iceland.

Enjoy culinary globetrotting with us.



India

Punjab - Rajasthan - Assam - Kerala - Goa.

Enjoy culinary globetrotting with us.

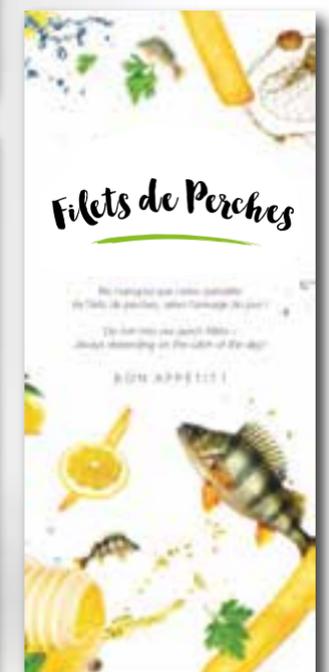


BBQ Smoker Week

Butterzart, saftig und geschmacksintensiv. So schmeckt das Fleisch aus dem Cactus Jack Smoker; von unserem Küchenchef persönlich für Sie zubereitet.

Soft as butter, juicy and very aromatic. Only our Cactus Jack Smoker can add this delicious flavour to the meat; personally prepared for you by our chef.

eldora
www.eldora.ch



Filets de Perches

Bonne appétit!



WIR ZELEBRIEREN DAS WICHTIGSTE BÜROGETRÄNK.

Ob in einer einfachen Cafeteria oder in einer Barista-Kaffeebar: Kaffee richtig zubereiten ist unsere Spezialität. Im Credit Suisse Tower, im Restaurant Sein & Dine im Sunrise-Gebäude oder im Restaurant A1 M.O.V.E. in Zürich-Altstetten führen wir sehr beliebte Barista-Kaffeebars.

Es ist das Zusammenspiel von Getränke- und Zusatzangebot mit Sandwiches, Muffins, Süßgebäck und natürlich dem freundlichen Servicepersonal, das eine Cafeteria oder Kaffeebar erst richtig erfolgreich macht.





Leidenschaftlicher Gastgeber, zuverlässiger Partner

Unsere Vielseitigkeit und unser fundiertes Know-how sind auch eine finanzielle Garantie. Eine Garantie für einen unabhängigen, verlässlichen und soliden Partner. Vor allem aber sind es unsere Leidenschaft und Begeisterung für alles, was wir tun, die unsere Gäste zufrieden und unsere Kunden noch erfolgreicher machen.



**STEFAN WARREN,
OPERATIVER LEITER DER
ELDORA DEUTSCHSCHWEIZ**

Mein Motto: Eine Einheit bilden und die Individualität trotzdem beibehalten! Das gilt für unsere Teams, Restaurants und das tägliche Angebot.

Unsere gelebte Partnerschaft

WIR SIND AUTHENTISCH

Das heisst: Wir verbiegen uns nicht, denn unsere Authentizität ist entscheidend für unseren Erfolg.

WIR SIND EHRlich UND TRANSPARENT

Wir betreiben eine offene Informationspolitik, deren Leitlinien Ehrlichkeit und Transparenz sind. Von Budget über Hygiene bis hin zu Warenkosten legen wir unsere Fakten offen.

WIR SIND MENSCHLICH

Wir sind ein Dienstleistungsunternehmen, das heisst, der Mensch steht im Mittelpunkt unserer täglichen Arbeit. Eine Führung mit menschlichen Werten bedeutet, die Unternehmensführung nicht über den Willen der Menschen zu stellen – seien es unsere Mitarbeiter, Lieferanten, Gäste oder Kunden.

WIR SIND LOYAL

Wir teilen die Werte und Ideologie unserer Kunden und handeln im Interesse gemeinsamer Ziele. Gegenüber unseren Partnern und Lieferanten stehen ein respektvoller Umgang und Fairness im Vordergrund.

WIR DENKEN BETRIEBSWIRTSCHAFTLICH

Spitzenleistung und nachhaltiger Erfolg erfordern, die Interessen aller Personen mit einem finanziellen Interesse am Unternehmen in ein ausgewogenes Verhältnis zu bringen. Es ist unsere Aufgabe, die Gastronomie unserer Kunden erfolgreich zu führen.

Wir geben keine kurzfristigen Versprechen, sondern schaffen eine langfristige, nachhaltige und faire Partnerschaft. Wir sind da, hören zu, sind erreichbar und hilfsbereit.

Unsere Leidenschaft für wahre Exzellenz

Exzellenz heisst für uns den Anspruch zu haben, die Besten zu sein und uns so lange nicht zufrieden zu geben, bis wir das Allerbeste erreicht haben.

SCHWEIZER TUGENDEN

Eldora ist ein traditionelles Schweizer Unternehmen. Wir sind geprägt von den typischen Schweizer Tugenden: hohes Qualitätsbewusstsein, Kompetenz, Konstanz, Zuverlässigkeit und Effizienz. Diese Werte halten wir als Versprechen hoch und setzen sie täglich für unsere Kunden um.

KOMBINATION VON KREATIVITÄT UND KOMPETENZ

Was nützt eine gute Idee, wenn die Umsetzung nicht stimmt? Diese Exzellenz erreichen wir durch hohe Flexibilität, flache Hierarchien, qualifizierte Fachkräfte, neueste Technologien und viel Leidenschaft.

BEGEISTERUNG UND LEIDENSCHAFT

Leidenschaft und Begeisterung stehen für alles, was wir tun. Sie sind unser zentraler Markenkern. Wir lieben Essen! Und wir haben unsere Leidenschaft zum Beruf gemacht.

Unsere Begeisterung für Innovation

ELDORA FOOD & BEVERAGE-ABTEILUNG

Geprägt durch ein zunehmendes Gesundheits- und Ernährungsbewusstsein unserer Gesellschaft entwickelt sich der gastronomische Markt rasant. Die Eldora Abteilung F&B plant strategisch, erarbeitet neue Food-Konzepte und aktualisiert das Angebot stetig mit neuen Produkten. Mit trendorientierten Schulungen wollen wir die Innovationskraft im Bereich der Kulinarik und der Kochkunst stärken und fördern gezielt das Wissen und Können unserer Köche.

INNOVATIVE TECHNIK

Innovative Technik-Tools vom Küchengerät bis zum bargeldlosen Zahlungssystem bieten Kontrolle und garantieren einen schnellen und störungsfreien Betrieb. Modernste Kommunikationstechniken wie der QR-Code, die responsive Website sowie Newsletter und Apps ermöglichen eine dynamische, barrierefreie und nachhaltige Kunden- und Gästeinformation.

Innovation endet nicht, wenn ein kreatives Konzept auf Papier vorliegt. Vielmehr ist eine Sache erst dann innovativ, wenn sie auch erfolgreich umgesetzt ist.





AUS DSR WURDE ELDORA

95 Jahre Erfahrung unter moderner Führung

Die Stiftung des «Département Social Romand» wurde 1919 vom Christlichen Verein junger Männer und vom Westschweizer Blauen Kreuz gegründet. Zweck der Stiftung war die Zubereitung von Mahlzeiten für Soldatenheime. Nach den Kriegsjahren wurden die Aktivitäten nach und nach erweitert; es folgten beispielsweise Restaurationsbetriebe für Grossbaustellen (Eisenbahnen, Staudämme, Tunnel). Dies war die Geburtsstunde der fortan auf Gemeinschaftsgastronomie ausgerichteten Unternehmung.

Um den neuen Marktbedingungen des 21. Jahrhunderts gerecht zu werden, wurden Tochterfirmen gegründet, die teils in der öffentlichen Gastronomie tätig sind oder wichtige Dienstleistungen für die Gastronomie erbringen. Daraus gewachsen ist die Eldora Gruppe, die heute der fünftgrösste Gastronomieanbieter in der Schweiz ist.

Das Wachstum des Unternehmens verlangte zunehmend nach einer Anpassung der Organisationsstruktur. Gleichzeitig wollte man dem Image sowohl nach aussen wie auch intern neuen Schwung verleihen. Deshalb wurde per 1. Januar 2015 aus DSR die Eldora AG. Die Eldora AG hat die gastronomischen Tätigkeiten der DSR-Stiftung und damit sämtliche operativen Tätigkeiten der Betriebe in der Gemeinschaftsgastronomie übernommen. Die DSR-Stiftung ist alleinige Aktionärin der Eldora AG und widmet sich ausschliesslich ihren sozialen Projekten.

Die Eldora Niederlassung in der Deutschschweiz befindet sich seit 2006 im Geschäftshaus A1 M.O.V.E. in Zürich-Altstetten und wurde 2011 aufgrund des grossen Wachstums ausgebaut und vergrössert. Das Wachstum ist geprägt von einer starken Standort-Individualität in der deutschen Schweiz und erfolgt gleichzeitig in enger Zusammenarbeit mit dem Hauptsitz in Rolle.

ELDORA
HOLDING AG



Dienstleistungsfirmen für die Gastronomie



Kommerzielle Unternehmen in der öffentlichen Gastronomie



FIDUREST ist in der Entwicklung, der Publikation und dem Vertrieb von Informatiklösungen für die Gastronomie tätig. | HOTELIS AG ist eine Stellenvermittlungsagentur für Temporärarbeit. Sie stellt allen Unternehmen innerhalb der Gruppe das Temporärpersonal zur Verfügung, das von ihnen im Tagesgeschäft benötigt wird. | SCHÉMA-TEC SA kümmert sich um Konzeption und Planung von Gourmet-Restaurant bis Grossküche, von Küche bis Inneneinrichtung. | ELDORA betreibt schweizweit fast 260 Restaurationsbetriebe in verschiedenen Sektoren (Business & Care, Bildungs- und Gesundheitswesen). | ELDORA TRAITEUR SA steht für hochklassigen Catering-Service innerhalb der ELDORA Gruppe. | MENU AND MORE AG liefert konsumfertige Mahlzeiten. | RÉGÉSERVICE SA ist im Bereich Zubereitung und Anlieferung von mobilen Mahlzeiten tätig. Hierzu unterhält das Unternehmen eine Zentralküche in Lancy bei Genf. | ARENACATERING SA Restaurationsbetrieb von Sportstätten wie Eissporthallen und Stadien.

Die Eldora Gruppe

ELDORA GRUPPE

Die Eldora Gruppe umfasst acht juristische Einheiten, die in der Restauration und den damit verbundenen Dienstleistungen tätig sind.

Das Direktionskomitee der Eldora Gruppe ist verantwortlich für die operationelle Führung der Eldora AG und der Eldora Tochtergesellschaften. Die Eldora Gruppe verfügt über Tochterfirmen, welche die Dienstleistungen der einzelnen Gastronomiesparten unterstützen.

DSR-STIFTUNG

Die DSR-Stiftung ist alleinige Aktionärin der Eldora AG und verfügt somit über das gesamte Aktienkapital.

Die DSR-Stiftung kann sich seit 2015 ausschliesslich ihren sozialen Projekten widmen. Sie wird auch weiterhin die Dividenden der Eldora Gruppe (ehemals DSR Gruppe) nutzen, um den wichtigen sozialen Verpflichtungen nachzukommen, die seit 1919 fest in den Statuten verankert sind. Um nach wie vor den ethischen und sozialen Anforderungen gerecht zu werden, überwacht die DSR-Stiftung sämtliche Firmen, die der Eldora Gruppe angehören.



GUT GEPLANT: CAFETERIA, RESTAURANT, EVENTLOCATION, MEETING-ROOM

Die Eldora Tochterfirma Schéma-TEC AG ist der richtige Partner, wenn es um die Konzeption und Planung von Restaurants geht.

Eine moderne Betriebsküche ist heute nur noch halb so gross wie vor zehn Jahren. Die technischen Geräte sind kleiner, effektiver, energieeffizienter geworden. Mit einer innovativen und modernen Küchenplanung kann der gewonnene Platz für einen grosszügigen Free-Flow-Bereich eingesetzt werden, damit sich die Gäste mit ihren Tablets frei und ohne Gedränge bewegen können.

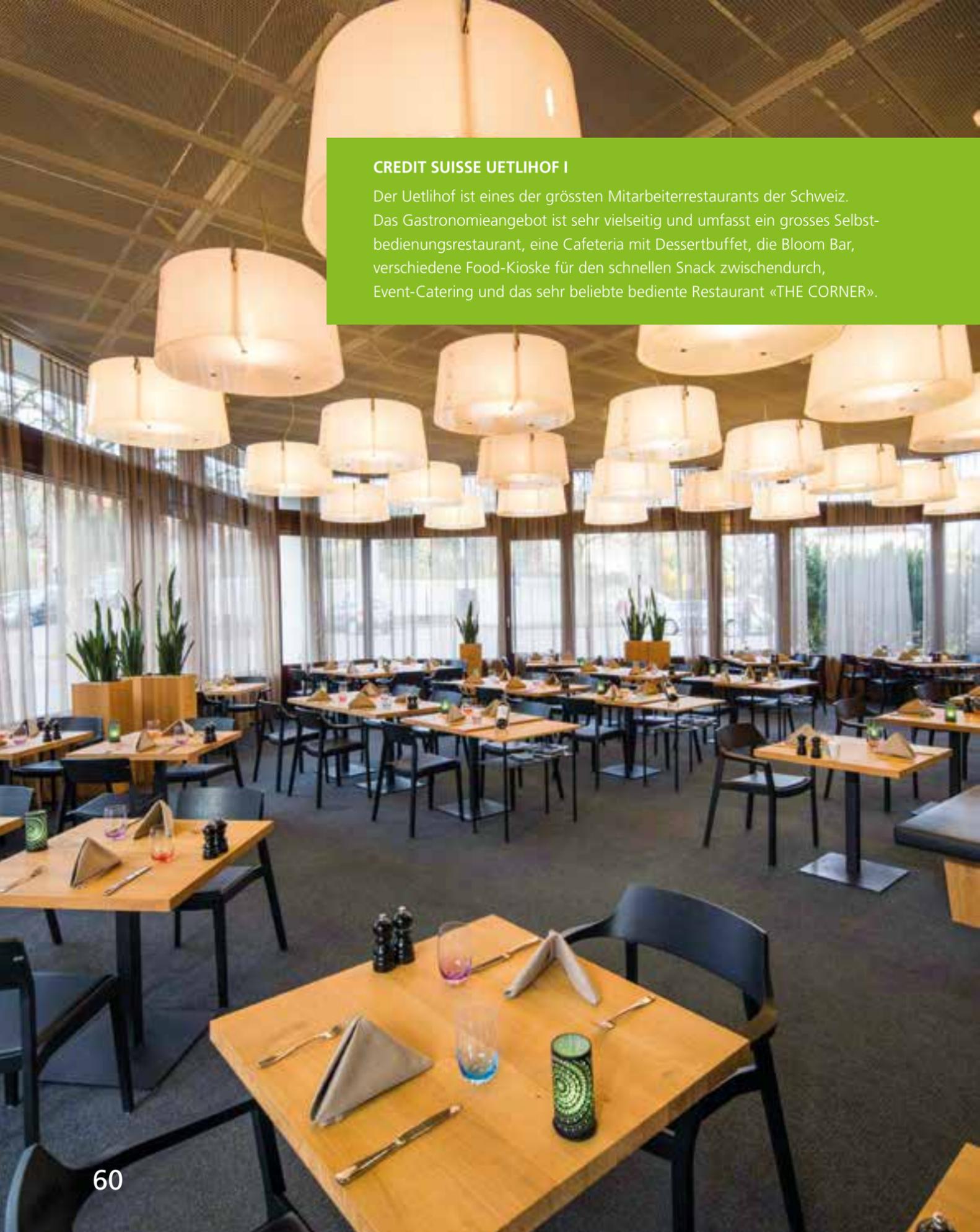
Von der Küche bis zum Innendesign, von der Grossküche bis zum avantgardistischen Gourmet-Restaurant plant Schéma-TEC AG das ideale Restaurant, massgeschneidert auf die Bedürfnisse der Kunden und Gäste. Übrigens: Es muss nicht immer alles komplett neu sein. Ein gekonntes Facelifting kann wahre Wunder bewirken.



 **SchémaTec**
Ingénierie & Design
Hôtellerie & Restauration

CREDIT SUISSE UETLIHOF I

Der Uetlihof ist eines der grössten Mitarbeiterrestaurants der Schweiz. Das Gastronomieangebot ist sehr vielseitig und umfasst ein grosses Selbstbedienungsrestaurant, eine Cafeteria mit Dessertbuffet, die Bloom Bar, verschiedene Food-Kioske für den schnellen Snack zwischendurch, Event-Catering und das sehr beliebte bediente Restaurant «THE CORNER».





**CREDIT SUISSE UETLIHOF I
BLOOM BAR PIAZZA**

Die Bloom Bar ist das Herzstück des Piazza Gastronomiegebäudes. Hausgemachte Amaretti aus der eigenen Pâtisserie begleiten die Getränke der Barista Kaffeebar. Am Abend geniessen viele Arbeitskollegen noch einen After Work Drink.



Eldora AG
Gebäude A1 M.O.V.E.
Bändliweg 20
8048 Zürich
Tel. +41 (0) 43 255 20 50
info@eldora.ch

www.eldora.ch

