



Leitbild Restaurant Engel in Pratteln

ein Integrationsangebot der Convalere AG

Wir sind ein erfolgreiches Unternehmen und Denken und Handeln innovativ. Wir sind ein Haus mit Wohlfühlcharakter und bieten unseren Gästen eine herzliche familiäre Gastlichkeit. Qualität bedeutet für uns, die Erwartungen unserer Gäste zu erfüllen. Täglich bieten wir unseren Gästen abwechslungsreiche Speisen und verwöhnen mit unseren hausgemachten Pasta-Spezialitäten.

Convalere steht für berufliche Integration und ist ein sozialwirtschaftliches Unternehmen mit dem Ziel, Menschen beruflich zu integrieren. Beruflich integriert ist, wer sein Potenzial bei der Arbeit bestmöglich einsetzen kann, je nach persönlichen Ressourcen im ersten Arbeitsmarkt oder an einem angepassten Arbeitsplatz, wie wir ihn anbieten.

Unser Konzept

⇒ Die mobile Verpflegungslösung für Ihr Unternehmen

- Wir kochen frische und günstige Angebote für grosse und kleine Unternehmungen
- Wir kochen mit viel Herz und Leidenschaft für Sie
- Die Gastronomie des Engels in Pratteln bietet Ihnen eine qualitativ hochstehende und gesunde Ernährung.
- Unsere Küche ist bestrebt, Ihre Mitarbeitenden mit guten, abwechslungsreichen, saisonalen und nach neuesten Ernährungserkenntnissen zubereiteten Mahlzeiten zu verwöhnen.
- Wir bieten ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis.

⇒ Dienstleistung und Angebot

- Ihre Mitarbeitenden erhalten täglich auf Wunsch: zwei Hauptmahlzeiten, sowie Salat oder Suppe und ein Dessert. Das Menü wird Ihnen eine Woche im Voraus mitgeteilt und nach Ihren Wünschen angepasst.
- Die Essenszeiten passen wir Ihrem Gusto an und liefern Ihnen das Essen pünktlich in die Unternehmung.



- Für Mitarbeitende mit Intoleranz oder Allergien bei Lebensmitteln kann auf Wunsch eine andere/separate Mahlzeit angeboten und hergestellt werden.
- Wir achten stets darauf, dass wir keine hormonbehandelten Waren, sondern möglichst regionale, qualitativ hochstehende und gute Produkte verwenden.
- Unsere Fleischwaren stammen immer von Tieren aus artgerechter Haltung. Wir verarbeiten ausnahmslos Schweizer Fleisch. Sollte dies einmal nicht der Fall sein, wird es deklariert.

⇒ **Qualität, Qualitätsüberprüfung und Bedarfsabklärung**

- Ihre Firma kann Ihre kulinarischen Wünsche jederzeit den Küchenverantwortlichen mitteilen.
- Die Essensauswahl wechselt wöchentlich und wird mit Ihnen festgelegt.
- Anregung, Kritik und Wünsche werden ernst genommen und im Rahmen unserer Möglichkeiten berücksichtigt und umgesetzt.
- Die Einhaltung der Konzept- und Qualitätsvorgaben wird stets überprüft.

⇒ **Hygiene-Vorgabe**

- Es besteht ein Hygiene-Handbuch Gastronomie.
- Persönliche Hygiene: jede/r neue Mitarbeitende/r wird durch einen Koch in den Hygienestandard der Küche eingeführt.
- Alle Reinigungsarbeiten werden in Kontrollblättern festgehalten und unterschrieben.
- Die Kühl- und Tiefkühlgeräte werden täglich auf Temperatur und die Nahrungsmittel nach Verfallsdaten überprüft. Die Ergebnisse werden in einer Liste dokumentiert.
- Die Lebensmittel werden kontrolliert, umgepackt und sofort am entsprechenden Ort gelagert.
- Die Warenannahme wird in einer Tabelle dokumentiert.
- Alle unserer Mitarbeitenden arbeiten mit Mundschutz und Handschuhen – die Richtlinien im Umgang mit Covid 19 werden jederzeit eingehalten.

⇒ **Preise:**

- Gerne offerieren wir Ihnen faire und dem Angebot entsprechend gute Preise
- Bezahlen sie je nach Wunsch per Rechnung, Twint, Bar oder mit Karte