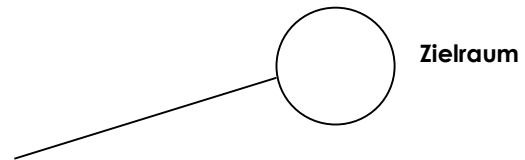


# Konzept

## Vision

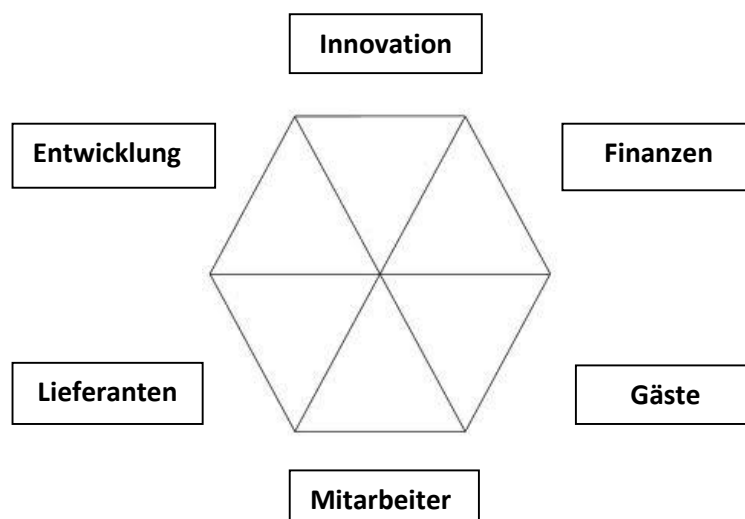


**Wir schaffen durch Verbindung von traditionellen und innovativen Ideen  
Aussergewöhnliches für unsere Gäste.**

## Leitbild

- Vier Jahreszeiten (metrologisch) mit allen Sinnen geniessen und als Taktgeber für unsere Entwicklung.
- Der Gast im Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns.
- Durch unsere Kundennähe und Einfachheit (ungezwungen) sollen sich unsere Gäste bei uns Wohlfühlen.
- Wir sind stetig auf der Suche nach Lebensmitteln aus regionalen- und/oder aus nachhaltiger Produktion.
- Wir fördern und fordern unsere Mitarbeiter, die Zukunftspläne jedes Mitarbeiters stehen im Mittelpunkt unserer jährlichen Mitarbeitergespräche.
- Wir handeln proaktiv, auch in unserer Wissenserweiterung.
- Wir sind täglich bereit voneinander zu lernen, verschmelzen Fachwissen mit Routine.

Das Magische BSC -Sechseck mit den Erfolgsfaktoren der BSC. Auch hier wie im Wirtschaftssechseck ist es wichtig keiner der Punkte zu vernachlässigen.



## Positioning Restaurant “4-Jahreszeiten”

### PP1 Food Moduling / Food – Angebot

Saisonale Module mit regionalen Produkten integriert in die jeweilige Jahreszeit. Mit traditionellen und innovativen Gerichten. Der Jahreszeit angepasste Angebotsschwerpunkte. Mit passenden Weinen, und ausgesuchten Desserts. Schwerpunkt Angebote jede Woche wiederkehrend wie jeweils am Freitag Roastbeef.

Vorspeisen: 4-5 Vorspeisen inkl. Suppen (eventuell eine Vorspeise welche direkt vor dem Gast angerichtet wird.)

Hauptgänge: immer 2-3 Fischgerichte, 3 Fleischlosvariationen, 6 Fleischgerichte.

Mittagsmenu mit je einem Gericht (Fleisch, Fisch, Vegetarisch)

Dessert Angebot auf Tafel festgehalten.

Käsewagen mit 5-7 Käse aus der Region „natürli“.

Spirituosenwagen mit ausgesuchten Delikatessen.

### PP2 Food – Vorfertigungsgrad und ethnische Herkunft

90% der Produkte werden frisch produziert.

Schweizer Fleisch steht im Vordergrund.

Wenn immer möglich werden Regionale wie nachhaltige Produkte verwendet.

### PP3 Ergänzungs- und Zusatzangebote

Weine fast zum Einstandspreis zum Mitnehmen.

Merchandising der jeweiligen Jahreszeit wird dem Gast zum Kauf angeboten.

Online Weinverkauf per Internet.

Reservebuch, Geschenkbox mydays

### PP4 Raum und Rahmen

Im Bistrotiel gehaltener Auftritt. Hochstehend unkompliziert

Architektur und Design des Restaurants sind gegeben und werden durch saisonale Dekorationen ergänzt. Im Sommer die beiden Terrassen mit einzubeziehen.

### PP5 Inszenierung des Angebotes

Es werden der Jahreszeit angepasste Grundfarben verwendet.

Frühling: Grün / Sommer: Blau / Herbst: Weinrot / Winter: Grau-Braun

	Sommer	Herbst	Winter	Frühling
Zeit	1 Juni - 31. August	1 Sept. - 30 Nov .	1 Dez. - 28. Feb.	1. März - 31. Mai
Farbe	Grau, Blau, Weiss	Rot Violet	Grau Schwarz Braun	Orange / Gelb / Grün
Glaswindlichter	Glas mit blauen Steinen	Glas mit Wyroten Steinen	Holz mit Kerzen	Grüne Gläser
Glas	Blau	Wyrot	Grau	Grün
Teller	Oval	Tief	Zunftteller	noch offen
Läufer	Grau /Weiss	Grau/Weiss	Schwarz	Schwarz
Blumen	Schilfstengel	Kürbise im Korb	noch offen	noch offen
Bag	Weiss	keine	keine	Grün
Weine	Weisswein kühlend Rosewein	Bordeau Amarone	Champaner	noch offen
Speisen	Mediterranes/Fisch	Wild / Kürbis	Schmorgerichte	Spargeln
Uniform	Manchette blau	Schürze Wyrot	Schürze Braun	Schürze Beige
Vasen	Blau	keine	Grau	Orange

### **PP6 Öffnungszeiten**

Montag – Freitag 11.30 Uhr – 14.15 Uhr / 17.30 Uhr – 23.00 Uhr

Samstag 17.30 Uhr – 23.00 Uhr

Betriebsferien: Weihnachten/Neujahr 1 Woche

An Feiertagen und Gross - Anlässen der Stadt Zürich geschlossen.

### **PP7 Events**

2 Wine & Dine pro Jahr mit ausgesuchten Winzern

CH Genuss Wochen

### **PP8 Vertriebswege**

Restaurant, Bankett, Catering

### **PP9 Standort**

B-Lage, Zunfthaus Riesbach, Niederdorf. Parkplätze vor dem Haus bis 19.00 Uhr

Zufahrt gewährt. Öffentliche Verkehrsmittel : Bahnhof Stadelhofen in 10 Minuten zu

Fuss erreichbar. Tram Nr. 3,5,8,9 und Bus Nr. 32

### **PP10 Preis- und Konditionspolitik**

Mittleres Preissegment der Konkurrenz angepasst, Kreditkarten, auf auch Rechnung.

Zapfengeld 30.- pro Flasche.

Die Getränke werden den ortsüblichen Preisen angepasst.

### **PP11 Gastgeber und Mitarbeiter**

Anzahl Mitarbeiter:

Küche: 7 Personen

Service: 5 Personen

Administration: 3 Personen

Kommunikativ, offen auf Gäste zugehen, Verkaufsfreudig, Lernfreudig,

jeder Service MA besucht den Grundkurs der Academie du Vins

Führen mit Zielen Qualaty Programm

### **PP12 Kommunikation**

News-Seite auf Homepage, Facebook, E-Mail, Mund zu Mund Propaganda,

Flyer, Touristenführer "Your Pocket" Gilde etablierter Schweizer Gastrounternehmen.

## **Positioning Anlässe / Bankett**

### **PP1 Food Moduling / Food – Angebot**

Das Bankettangebot mit Apero und Buffetangebot ist im Food - Moduling Format dargestellt. Der Jahreszeit und dem Restaurantangebot entsprechend wird dieses gewechselt. Es werden traditionelle und innovative Gerichte angeboten. Ergänzt durch Zünftige Menü Vorschläge.

### **PP2 Food – Vorfertigungsgrad und ethnische Herkunft**

Wenn immer möglich wird auch hier alles frisch produziert.  
Bei grösseren Anlässen werden wenn immer nötig auch Halbfertigprodukte verarbeitet.

### **PP3 Ergänzungs- und Zusatzangebote**

Tagespauschalen für Seminare, erstellt. (werden je nach Anfrage zugesandt)

### **PP4 Raum und Rahmen**

Die Anlässe finden je nach Anzahl Personen oder nach Wunsch im Zunftsaal, Galerie und in der Zunftmeisterstube statt, Apéros jeweils im Foyer. Im Sommer wird zusätzlich auch die Obere Terrasse und Lounge miteinbezogen.

### **PP5 Inszenierung des Angebotes**

Meistens mit Zunftgeschirr, grüne Gläser und einer individuellen Tischdeko.  
Für Sitzungen werden Beamer und Leinwand zur Verfügung gestellt.  
Runde Tische möglich.

### **PP6 Öffnungszeiten**

Auf Anfrage mindestens 20 Personen und einem Umsatz von 2500.- Franken öffnen wir auch an Sonn- und Feiertagen. Sonst entsprechend dem Anlass geöffnet.

### **PP7 Events**

Caterings spezialisiert auf 20- 50 Personen.

### **PP8 Vertriebswege**

Internet, Facebook, Executive Events, Newsletter

### **PP9 Standort**

Hirschenplatz (externer Saal), Zunfthaus Riesbach, Niederdorf. Parkplätze vor dem Haus bis 19.00 Uhr Zufahrt gewährt. Öffentliche Verkehrsmittel : Bahnhof Stadelhofen in 10 Minuten zu Fuss erreichbar. Tram Nr. 3,5,8,9 und Bus Nr. 32

### **PP10 Preis- und Konditionspolitik**

Preis 3-Gang Menu 65.- / 4-Gang 72.- / 15 Tage Zahlungsfrist  
Individuelle Angebote auf Anfrage. AGB's auf Homepage

### **PP11 Gastgeber und Mitarbeiter**

Zusammenarbeit mit TempStaff. Führen mit Zielen.

### **PP12 Kommunikation**

News-Seite auf Homepage, Facebook, E-Mail, Mund zu Mund Propaganda  
Flyer.