



So schmecken Glücksmomente

eldora
Campus

Gastronomie speziell gedacht für junge Menschen



Massgeschneiderte Angebote

Die Verpflegung in einem Unternehmen, einer Schule oder einer Gesundheitsinstitution zu übernehmen, ist eine Herausforderung – der wir uns jeden Tag mit Engagement stellen.

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. Deshalb erstellen wir massgeschneiderte Konzepte, ausgerichtet auf die Firmenphilosophie, die Mitarbeiterstruktur, den Standort und die Räumlichkeiten.

Wir behaupten nicht, alles besser zu wissen. Aber wir wissen, wie wichtig echtes Zuhören ist. Unsere Empfehlungen entstehen aus einem tiefen Verständnis für die Bedürfnisse unserer Kundinnen und Kunden.

Wir setzen nicht auf vorgedachte Lösungen, sondern auf individuelle Antworten – weil jede Situation anders ist.

Unser Ziel ist es, Sie vollständig von allen Aufgaben rund um den Gastronomiebetrieb zu entlasten. Wir übernehmen die komplette Verantwortung für Ihr Restaurant – vom Konzept über den Betrieb bis zur Weiterentwicklung. Ob beim Bau einer neuen Küche, bei der Schulung von Teams, bei der Organisation von Logistik und Service oder bei der Kostenkontrolle: Wir kümmern uns darum. Transparent, effizient und mit hoher Kompetenz. Ihre Prioritäten sind auch unsere.

4

Wir geben keine kurzfristigen Versprechen, sondern schaffen langfristige, nachhaltige und faire Partnerschaften. Auch betriebswirtschaftliches Denken gehört zu einer florierenden Geschäftsbeziehung: Es ist unsere Aufgabe, die Gastronomie unserer Kunden erfolgreich zu führen. Mit unserer Leidenschaft, dem Streben nach Exzellenz und nicht zuletzt unserer Begeisterung für Innovationen haben wir nicht nur gute Ideen, sondern sorgen auch dafür, dass die Umsetzung stimmt.

Wir punkten bei unseren Kunden mit hoher Flexibilität, flachen Hierarchien, qualifizierten Fachkräften, neuesten Technologien und viel Herzblut. Wir sind da, hören zu, sind erreichbar und lösungsorientiert.

Wir setzen auf frische, saisonale Produkte, kurze Lieferketten und Partnerschaften mit lokalen Produzenten. In all unseren Gerichten verbinden wir Genuss und aus-

gewogene Ernährung. Unsere Teams begegnen den Gästen mit echter Aufmerksamkeit und Nähe – sie hören zu, verstehen und schaffen so ein Umfeld, das Vertrauen und Wohlbefinden fördert.

Unsere Vision: Eldora ist die Referenz für Gemeinschaftsverpflegung in der Schweiz, mit bester Qualität zum besten Preis und auf der Basis von starken, partnerschaftlichen Beziehungen.

Sei es ein richtig gutes knuspriges Schnitzel oder Älpler Magronen: Mit dem richtig gutem Essen bescheren unsere Küchenchefs unseren Gästen jeden Tag einen kleinen Glücksmoment. Unser Slogan **«So schmecken Glücksmomente»** ist für uns deshalb der Ausdruck unserer Philosophie, die wir Tag für Tag mit Leidenschaft, Hingabe und Verantwortung leben.



5



6 Gastronomie ausgerichtet auf Lernende und Studierende

Neues Lernen, Hirnzellen erweitern und Konzentration benötigt Energie. Wir bieten Angebote die genau auf die Bedürfnisse und den Lebensrhythmus von jungen Menschen ausgerichtet sind. Dabei sind wir von Herzen davon überzeugt: Gastronomie im schulischen Umfeld kann Genuss, Gesundheit und Verantwortung vereinen.

Einen Schul- oder Studientag zu meistern, erfordert für das Gehirn und den Körper viel Leistung. Umso wichtiger ist es, dass man dem Körper genug Nährstoffe liefert. Deshalb erstellen wir ausgewogene und attraktive Angebote speziell ausgerichtet für Jugendliche und junge Erwachsene.

Frisches Obst und Gemüse, hochwertige Proteine und komplexe Kohlenhydrate stehen bei uns an oberster Stelle. Zucker und gesättigte Fette halten wir bewusst im Rahmen.

Doch wir wissen, spätestens wenn es Schnitzel mit Pommes gibt, sind alle guten Vorsätze meistens weg. Essen soll schliesslich auch Freudemachen. Genau deshalb kombinieren wir Food-Trends, pflanzliche Küche, gesunde Gerichte mit den klassischen Lieblingsessen. Auch eine Lasagne oder ein Kartoffelsalat lassen sich ganz leicht vollwertiger und ausgewogener kochen, ohne dabei an Geschmack zu verlieren. So wird jeder Mittag zu einem kleinen Moment des Glücks.

Flexibilität im Angebot und Service

Wir wissen, was es heisst, Gäste verschiedener Generationen und mit unterschiedlichen Ansprüchen an ihre Ernährung zu verpflegen. Wir haben alle Gäste und ihre Bedürfnisse im Auge. In einer Mensa treffen die Trendesserin auf den Traditionalisten, Mädchen auf Jungen, Studierende auf Lehrerinnen. Manche brauchen nur eine schnelle Stärkung, andere verpflegen sich hier den ganzen Tag. Deshalb ist unser Angebot an frischen Mittagsmenus und im Snackbereich auf Vielseitigkeit ausgelegt.

An vielen Schulen ist Zeit ein knappes Gut und die Pausen sind kurz. Deshalb setzt Eldora auf eine flexible und schnelle Gastronomie, die genau zum Lebensrhythmus der Studierenden passt. Wir optimieren jeden Schritt im Ablauf, damit die Wartezeiten so kurz wie möglich bleiben. Dank klar strukturierter Self-Service-Bereiche und modernen Zahlungsmethoden wie Studentenkarten oder Bezahl-Apps können sich alle auch in kurzen Pausen unkompliziert und effizient verpflegen.





Allergien und Unverträglichkeiten

Gut essen heisst auch sicher essen. Darum achten wir besonders auf die Bedürfnisse von Studierenden mit Allergien oder Unverträglichkeiten. In all unseren Restaurants sind die Informationen zu Allergenen klar, sichtbar und leicht verständlich aufbereitet. Alle unsere Menus labeln wir mit den europäischen Allergen-Buchstaben. Auf der Webseite kann der Menuplan nach Allergenen gefiltert werden und auch alle Nährwerte pro Menu sind ersichtlich. Auch unser Restaurantteam kann jederzeit über allergene Zutaten Auskunft geben. So kann jede und jeder die passende Wahl treffen.

Wünsch dir was

Bei Eldora können sich unsere Gäste aktiv bei der Gestaltung des Menus beteiligen. Du wünschst dir unbedingt dein Lieblingsgericht auf dem Menuplan? Kein Problem. Alle Gäste können über die Webseite Menuwünsche an unser Küchenteam schicken. Mit der Aktion «Küchenchef:in für einen Tag» darf man sogar auch in der Küche mithelfen und sein Lieblingsrezept direkt selbst zubereiten. Ein echtes Erlebnis, das jungen Gäste und unsere Restaurantteams noch näher zusammenführt.

Regelmässige Umfragen und Gespräche vor Ort helfen uns ebenfalls dabei das Angebot noch genauer an die Bedürfnisse anzupassen.



*Wir lassen
Spielraum
für Ideen
unserer
Gäste.*



Gut essen lernt man spielerisch

Ganz wichtig: Gäste egal welchen Alters wollen nicht belehrt werden, sie wollen Genuss und Spass beim Essen. Unsere Aufgabe ist es, mit attraktiven hochwertigen Menus dem Gast die Wahl einfach zu machen.

Gut essen, will aber auch gelernt sein. Unser Ziel ist es, jungen Menschen die Grundlagen einer ausgewogenen und verantwortungsvollen Ernährung näherzubringen ohne Druck und ohne erhobenen Zeigefinger. Darum ist unsere Kommunikation einfach, verständlich und spielerisch gestaltet, dass sie Jugendliche und junge Erwachsene anspricht.



Wir kaufen frisch, saisonal und regional. Zum besten Preis.

Eine Küche ist nur so gut, wie die Zutaten, die sie verwendet. Deswegen beziehen wir alle unsere Nahrungsmittel von ausgesuchten Produzenten, mit denen wir seit vielen Jahren zusammenarbeiten. Wir leben für frisches Essen - denn hausg'macht schmeckt am Besten.

Ein hausgemachter Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln schmeckt besser als Produkte 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 und achten auf eine schonende und gesunde Produktionsweise.

Wir sind überzeugt, dass für ein qualitativ hochwertiges Angebot eine Vielfalt an Produkten aus der Region unerlässlich ist. Wir tragen Verantwortung, indem wir bereits beim Einkauf auf Saisonalität und Regionalität achten und damit weite, oft sinnlose Transporte aus fernen Ländern vermeiden. Einer unserer Grundsätze ist, möglichst viel frisch einzukaufen und vor Ort frisch zuzubereiten – und den Conveniencegrad so tief wie möglich zu halten.

Auf der Grundlage sehr genauer Spezifikationen wählen wir Lieferanten aus, die unseren Anforderungen in jeder Hinsicht entsprechen. Alle Lieferanten werden von uns sorgfältig geprüft und gelistet. Für uns sind sie keine blossen Dienstleister. Sie sind echte Partner. Wir pflegen langfristige Beziehungen, geprägt von Austausch und Vertrauen. Dreimal im Jahr laden wir unsere Lieferanten zu Workshops ein, sortiert nach Produktgruppen: Fleisch, Fisch, Früchte und Gemüse, Bäckerei. Dort teilen die Lieferanten ihre Ideen und ihre Markteinschätzungen. Sie sprechen über Entwicklungen und über Preise. Diese Gespräche bereichern alle Seiten und stärken die Zusammenarbeit.

12 Unsere Mitarbeitenden wissen genau was es heisst, unterschiedliche Geschmäcker zu treffen.

13

In der Gemeinschaftsgastronomie stellt das Humankapital eines der wichtigsten Elemente zum Erfolg dar. Wir gewinnen die besten Fachkräfte mit attraktiven Leistungen. Wir sind stolz auf unsere Mitarbeitenden. Sie präsentieren uns durch ihre Professionalität und Herzlichkeit tagtäglich vor dem Gast.



Die Gastronomie lebt von dem Talent der Menschen, die täglich Ihr Bestes geben. Unsere rund 2'200 schweizweit tätigen Mitarbeitenden geniessen darum einen hohen Stellenwert und bilden einen strategischen Erfolgsfaktor. Wir legen grossen Wert auf die Auswahl unseres Küchenteams. Denn sie sind es, die in der Küche stehen und mit Freude und Leidenschaft attraktive und schmackhafte Speisen zubereiten; diese mit einem Lächeln servieren und dafür sorgen, dass die Gäste unsere Restaurants satt und zufrieden verlassen. Jeden Morgen prüfen wir die frischen Zutaten sorgfältig und be-

reiten sie direkt vor Ort zu – oft sogar vor den Augen unserer Gäste. Fertiggerichte haben in unseren Küchen keinen Platz. So garantieren wir den besten Geschmack.

Eine hochwertige Gastronomie lebt auch von einem persönlichen Empfang, der auf die Bedürfnisse jedes einzelnen Gastes eingeht. In unseren Restaurants setzen wir deshalb auf Mitarbeitende mit echter Servicementalität. Ein Lächeln, Liebe zum Detail und die Aufmerksamkeit für spezielle Wünsche gehören selbstverständlich dazu.

Unsere Mitarbeitenden profitieren vom modernsten Ausbildungszentrum der Schweiz. Es befindet sich in Morges (VD) und gilt als führend in der Branche. Auch am Standort Zürich bieten wir verschiedene Kurse an. Es gibt mehr als fünfzig Weiterbildungen geleitet von den besten Spezialisten. Ob Hygiene nach HACCP, perfekter Service am Tisch, vegane Küche oder ein herzliches Willkommen im Restaurant – unsere Ausbildungen

vermitteln alles, was Exzellenz bei Eldora ausmacht. Jedes Jahr halten wir mehr als 2200 Schulungstage, die wesentlich zur Loyalität, zum Engagement und zur Motivation unserer Arbeitskräfte beitragen. Dank des guten Rufes unseres einzigartigen Kompetenzzentrums können wir bestimmte Schulungen auch für externe Teilnehmende anbieten.



Unsere Mitarbeitenden sind unser wichtigster Erfolgsfaktor. Mitarbeitenden sind unser wichtigster Erfolgsfaktor.



16 Vertrauen durch Offenheit und Zusammenarbeit



17



Wir führen langfristige Partnerschaften auf Augenhöhe. Dabei legen wir grossen Wert auf volle Transparenz, ganz unabhängig vom Vertrag. Wir geben unseren Kunden jederzeit Einblick in alle Unterlagen, die für die Nachverfolgung der finanziellen Leistungen unseres Gastronomieservices wichtig sind.

Zum Monatsende stellen wir unseren Kunden alle relevanten Kennzahlen und Daten des Betriebs zur Verfügung. Damit können sie die Entwicklung ihres Standorts genau verfolgen und bei Bedarf gezielt handeln – sei es bei der Personaleinsatzplanung, der Angebotsgestaltung, den Verkaufspreisen oder den Serviceleistungen. Die monatlichen Finanzberichte zeigen die tatsächlichen Kosten unserer Gastronomieservices bis auf den letzten Rappen genau.

Darüber hinaus haben unsere Kunden jederzeit das Recht, alle Buchungsbelege und Nachweise einzusehen, die wir für die Erstellung dieser Finanzberichte nutzen. Auf Wunsch bereiten wir die Unterlagen für ein Audit vollständig vor – schnell, sorgfältig und vollkommen transparent.

*Jeden
Monat
schicken
wir Ihnen
einen
Finanz-
bericht.*

18

Hygiene und Lebensmittel- sicherheit ohne Kompromisse

Was nach aussen hin einfach aussieht, ist bekanntermaßen am schwierigsten. Damit jedes Essen stets unseren Ansprüchen an Exzellenz entspricht, betreiben wir im Hintergrund ein umfassendes Qualitätsmanagement. Als einer der führenden Anbieter in Sachen Qualität und Lebensmittelsicherheit vertrauen auch Spitäler und Pflegeeinrichtungen auf unser Fachwissen und lassen ihre Mitarbeitenden in diesem Bereich von uns ausbilden.



Als ISO-zertifizierter Gastrobetrieb sind wir hohen regulatorischen Anforderungen ausgesetzt. Wir müssen zu jeder Zeit garantieren, dass unsere Räumlichkeiten sicher und sauber sowie unsere Lebensmittel unbedenklich sind. Das Team kümmert sich deshalb auch um die Lebensmittel- und die Arbeitssicherheit, kontrolliert die Umsetzung des Entsorgungs-, Hygiene- und Notfallkonzepts und betreibt das Ökologiemanagement. Es stellt sicher, dass die gesetzlichen Vorgaben auch in Ihren Restaurants konsequent eingehalten sind. Für jedes erdenkliche Szenario – von der Lebensmittelvergiftung bis zur Pandemie – gibt es Abläufe und Verantwortlichkeiten.

Alle Mitarbeitenden sollen jederzeit bestens geschult sein. Deshalb besuchen sie einmal pro Jahr ein spezielles Training. Dort frischen sie die wichtigsten Handgriffe und Verhaltensweisen auf, damit die Hygieneregeln konsequent eingehalten werden. In verschiedenen internen und externen Audits wird jedes Restaurant mehrmals im Jahr geprüft. Damit garantieren wir höchste Lebensmittelsicherheit und die fachmännische Einhaltung von Hygienevorschriften.

19



20 Nachhaltige und verantwortungsvolle Gastronomie

Mit täglich 60'000 Mahlzeiten trägt Eldora eine grosse Verantwortung. Als Gastronomieunternehmen prägen wir das Essverhalten vieler Menschen in der Schweiz und haben damit einen starken Hebel für eine nachhaltige Veränderung. Darum steht bei uns Nachhaltigkeit bei all unseren Entscheidungen im Mittelpunkt. Wir senken den CO₂-Fussabdruck, kaufen unsere Produkte verantwortungsvoll und kämpfen aktiv gegen Food Waste. So werden unsere Küchen zu echten Motoren des Wandels.



Seit unserer Gründung handeln wir aus der Überzeugung, ein wichtiges Ideal weiterzutragen: den Dienst an der Gemeinschaft und die damit verbundene soziale Verantwortung. Diese Verantwortung umfasst unsere ganze Wertschöpfungskette: vom Einkauf, dem verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen, die Unterstützung lokaler Produzenten und die Sensibilisierung unserer Gäste. Unsere Arbeit ist zertifiziert, klar strukturiert und basiert auf überprüfbaren Verpflichtungen. Qualität, Transparenz und Verantwortung gehen dabei Hand in Hand. Für uns ist klar: Eine Ernährung, die Rücksicht auf den Planeten nimmt, beginnt mit bewussten Entscheidungen. Unser Ziel ist es, kulinarische Exzellenz mit einem positiven Einfluss zu verbinden – heute und für kommende Generationen.

Auch im Umweltschutz setzen wir Standards. Eldora ist nach ISO 14001 zertifiziert. Diese internationale Norm bestätigt unsere langjährige Erfahrung im nachhaltigen Arbeiten und unser Engagement, den ökologischen Fussabdruck kontinuierlich zu verringern. Für unsere Kunden ist sie ein Garant, dass wir stets nach neuen, innovativen Lösungen suchen.

Darüber hinaus leben wir unsere Verantwortung jeden Tag. Eldora achtet konsequent auf faire und transparente Beziehungen zu allen Anspruchsgruppen. Wir fördern eine Kultur der Vorbildfunktion und legen Wert auf ein Verhalten, das unsere Werte sichtbar macht.



22 10 gute Gründe, die für uns sprechen

1

100 Jahre Erfahrung

Täglich organisieren und betreiben wir über 300 Verpflegungsstandorte in der ganzen Schweiz – effizient, zuverlässig und mit Leidenschaft.

2

Kulinarische Expert:innen

Unsere Küchenchefs und Ernährungsberater:innen sind auf die spezifischen Anforderungen in Betrieben, Schulen und Gesundheitseinrichtungen spezialisiert.

3

Wir investieren in Wissen

In unserem eigenen Ausbildungszentrum in Morges (VD) und verschiedenen Standorten in Zürich schulen wir Küchen- und Serviceteams gezielt für die Praxis.

4

Hygiene ist das A und O

Hygiene hat bei uns oberste Priorität. Wir haben klare Standards, Schulungen und regelmässige interne Kontrollen.

5

Wir garantieren Qualität

Unsere Prozesse sind nach ISO 9001 zertifiziert und sichern ein konstant hohes Niveau in allen Bereichen.

6

Wir sind flexibel

Ob Tagesgeschäft, Event oder Grossanlass – wir reagieren schnell, denken mit und handeln lösungsorientiert.

7

Wir verwalten effizient

Dank guter Einkaufsbedingungen und geprüfter Lieferanten bieten wir attraktive Konditionen und persönliche Betreuung.

8

Wir pflegen echten Dialog

Im direkten Austausch mit unseren Partnern entwickeln wir Angebote, die sich an realen Bedürfnissen orientieren.

9

Wir sind transparent

Transparente Abläufe und klare, offene Kommunikation schaffen Vertrauen und eine stabile Zusammenarbeit.

10

Wir handeln nachhaltig

Wir denken an morgen – mit konkreten Massnahmen zur CO₂-Reduktion und einem Fokus auf regionale, saisonale Produkte

Brainpower beginnt
mit gutem Essen.
Eine Mensa ist darum
eine Investition in die
Generation der Zukunft.



