



*So schmecken
Glücksmomente*

eldora
Healthcare

Für Genuss und Freude im Alter



Die Welt von Eldora

Die Verpflegung von Unternehmen, Schulen und Pflegeeinrichtungen ist eine verantwortungsvolle Aufgabe, die Eldora Tag für Tag kompetent meistert.

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.

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

Bei allen Gerichten achten wir sowohl auf guten Geschmack als auch auf gesunde Ernährung. Unsere engagierten, aufmerksamen Teams sorgen durch persönliche Betreuung und Aufmerksamkeit für das Wohlbefinden der Gäste. Vertrauen und Transparenz bilden die Grundlage unserer Kunden- und Partnerbeziehungen, denn wir sind überzeugt, dass langfristige Zusammenarbeit vor allem auf aufrichtigem, konstruktivem Austausch beruht.

Sei es ein richtig gutes knuspriges Schnitzel oder Älplermagronen: Mit dem richtig guten Essen beschieren 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.



6

Der Bereich Healthcare bei Eldora

Einzigartige Expertise in der Schweiz

In Pflegeeinrichtungen ist die Verpflegung eine besondere Herausforderung, denn es gilt, Ernährungsbedürfnisse mit medizinischen Vorgaben zu verbinden. Im Vordergrund steht das Wohl der Bewohnerinnen und Patienten. Jeden Tag stellt sich der Bereich Gesundheit von Eldora dieser Aufgabe mit Leidenschaft und Engagement: Wir versorgen über 80 Alters- und Pflegeheime, spezialisierte Gesundheitseinrichtungen, Kliniken und Spitäler in der ganzen Schweiz.



Unser Ansatz beruht auf einer engen Zusammenarbeit mit den medizinischen, pflegerischen und administrativen Teams jeder Einrichtung. Wir setzen ihre Vorgaben um und achten aber auch darauf, die Erwartungen aller zu erfüllen. Neben einer bedarfsgerechten Ernährung dürfen auch Genuss und Wohlbefinden nicht zu kurz kommen.

Mit bald 50 Jahren Erfahrung in diesem Bereich, wissen wir genau, was es heisst, die Gastronomie in einem Gesundheits- oder Pflegebetrieb zu führen. Indem wir sämtliche Verpflegungsleistungen abdecken, können sich die Einrichtungen voll und ganz auf ihre Kernaufgaben konzentrieren: die Pflege und Betreuung der Bewohnenden und Patientinnen und Patienten. Unsere hohe Fachkompetenz verbunden mit der strikten Einhaltung ernährungswissenschaftlicher und gesetzlicher Anforderungen machen Eldora zur anerkannten Referenz in der Gesundheitsgastronomie.

7



Da wir uns der Bedeutung unserer Rolle bewusst sind, haben wir ein eigenes Kompetenzzentrum für die Gastronomie in Pflegeeinrichtungen geschaffen. Einzigartig in der Schweiz. Alle Mitarbeitenden erhalten bei uns Schulungen, die speziell für die Anforderungen in diesem Bereich entwickelt wurden. Wir sensibilisieren sie so auf die Bedürfnisse der Bewohner und der Patientinnen. So können wir einen menschlichen, sicheren und qualitativ hochwertigen Service bieten.

Eldora ist nicht einfach nur ein Dienstleister, sondern ein echter Partner, der für Innovation, persönliche Betreuung und Exzellenz steht. Dank einer agilen und leistungsstarken Organisation setzt unser Bereich Gesundheit neue Massstäbe in der Verpflegung von Gesundheitseinrichtungen. So stellt Eldora für die Gäste eine gesunde, bedarfsgerechte und schmackhafte Ernährung sicher.

Wir sind in der Schweiz ein führender Anbieter in genau diesem Bereich. Über 70 Altersheime haben uns wegen unserer hervorragenden Leistungen im medizinisch-sozialen Umfeld den Betrieb ihrer Restaurants anvertraut. Um die Heimleitungen optimal unterstützen zu können, hat Eldora einen eigenen Bereich für die Aufsicht und den täglichen Betrieb ihrer Restaurants in Pflegeheimen eingerichtet. Ein internes Team aus Ernährungsexpertinnen sorgt dafür, dass die Grundsätze einer ausgewogenen Ernährung stets angewendet werden.

Mit Eldora an Ihrer Seite können Sie sich auf einen gewissenhaften Gastronomie- und Logistikpartner verlassen und profitieren zudem von unserem Gespür für den emotionalen Wert des Essens, der bei älteren Menschen oft Erinnerungen weckt.



Kulinarische Expertise für Gesundheit und Wohlbefinden älterer Menschen



*Wir bilden
unsere Kü-
chenchefs
ständig
weiter.*

Mit nahezu einem halben Jahrhundert Erfahrung in der Gastronomie für Pflegeeinrichtungen verfügt Eldora über ein einzigartiges Know-how und genießt breite Anerkennung bei allen Akteuren dieser Branche. Eldora kennt die besonderen Ernährungsanforderungen für Seniorinnen und Senioren genau. Dafür durchlaufen unsere Küchenchefs spezielle Schulungen.

Unser Essen selbst bestimmen zu können, ist Teil unserer Identität. Beim Umzug in ein Altersheim müssen sich die Seniorinnen und Senioren nicht nur an ein neues Umfeld gewöhnen, sondern sie geben – je nach Art der Institution und Pflegebedürftigkeit – auch ihre kulinarische Selbstbestimmung auf. Deshalb sind regionaltypische Gerichte und die Berücksichtigung individueller Einschränkungen oder Unverträglichkeiten ebenso wie individuell und kulturell geprägte Essgewohnheiten und Vorlieben ein selbstverständlicher Bestandteil einer seniorengeordneten Verpflegung.

Gutes Essen soll für Menschen, die in Alters- und Pflegeheimen leben eine Quelle der Lebensfreude sein. Neben diätischen und ernäh-

rungsphysiologischen Grundsätzen darf auch der Genuss nicht zu kurz kommen. Davon sind wir bei Eldora überzeugt. Die Küchenchefs von Eldora kreieren bedarfsgerechte, ausgewogene und genussvolle Menus. Jedes Gericht ist so konzipiert, dass es die Erwartungen erfüllt und gleichzeitig individuelle Vorlieben berücksichtigt.

Um unser hohes Kompetenzniveau zu halten, bilden wir unsere Teams ständig weiter. Beispielsweise lernen sie in unserem Ausbildungszentrum, Mahlzeiten so zu gestalten, dass sie das Wohlbefinden von Bewohnerinnen und Bewohnern fördern.

**Fingerfood:
Autonomie und Freude**

Essen soll ein Moment der Freude bleiben, auch wenn der Gebrauch von Besteck kompliziert wird. Das Konzept «Fingerfood» revolutioniert das Esserlebnis mit Zubereitungen, die leicht zu greifen sind – ohne Kompromisse beim Geschmack oder bei der Ästhetik. Wir konzipieren klassische Gerichte so, dass sie in die Hand genommen werden können und dabei ihre Konsistenz und ihren Geschmack behalten. In Zusammenarbeit mit einem spezialisierten Anbieter haben wir ergonomisches Geschirr entwickelt, welches ermöglicht, mit Leichtigkeit und Würde zu essen.

**Konsistenz und Geschmack:
wiedergewonnener Genuss**

Mit dem Verlust der autonomen Essensaufnahme sinkt auch die Freude am Essen. Dabei kann schon ein geringer Gewichtsverlust das Risiko von Stürzen, Infektionen und Müdigkeit erheblich erhöhen. Unser innovativer Ansatz «Konsistenz und Geschmack» soll das Geschmackserlebnis neu erfinden und den Zugang zu verloren geglaubtem Genussemfinden wiederherstellen. Es unterstützt einerseits die Nahrungsaufnahme bei Kau- und Schluckbeschwerden, andererseits bei Muskelschwäche oder anderen Gebrechen, die das Benutzen von Geschirr nicht länger ermöglichen. Die Auswirkungen sind spürbar und können von wiedergewonnenem Appetit, mehr Freude am Essen bis hin zu einer allgemeinen Verbesserung des Wohlbefindens reichen.

**Angepasste Diäten:
Verpflegung nach Mass**

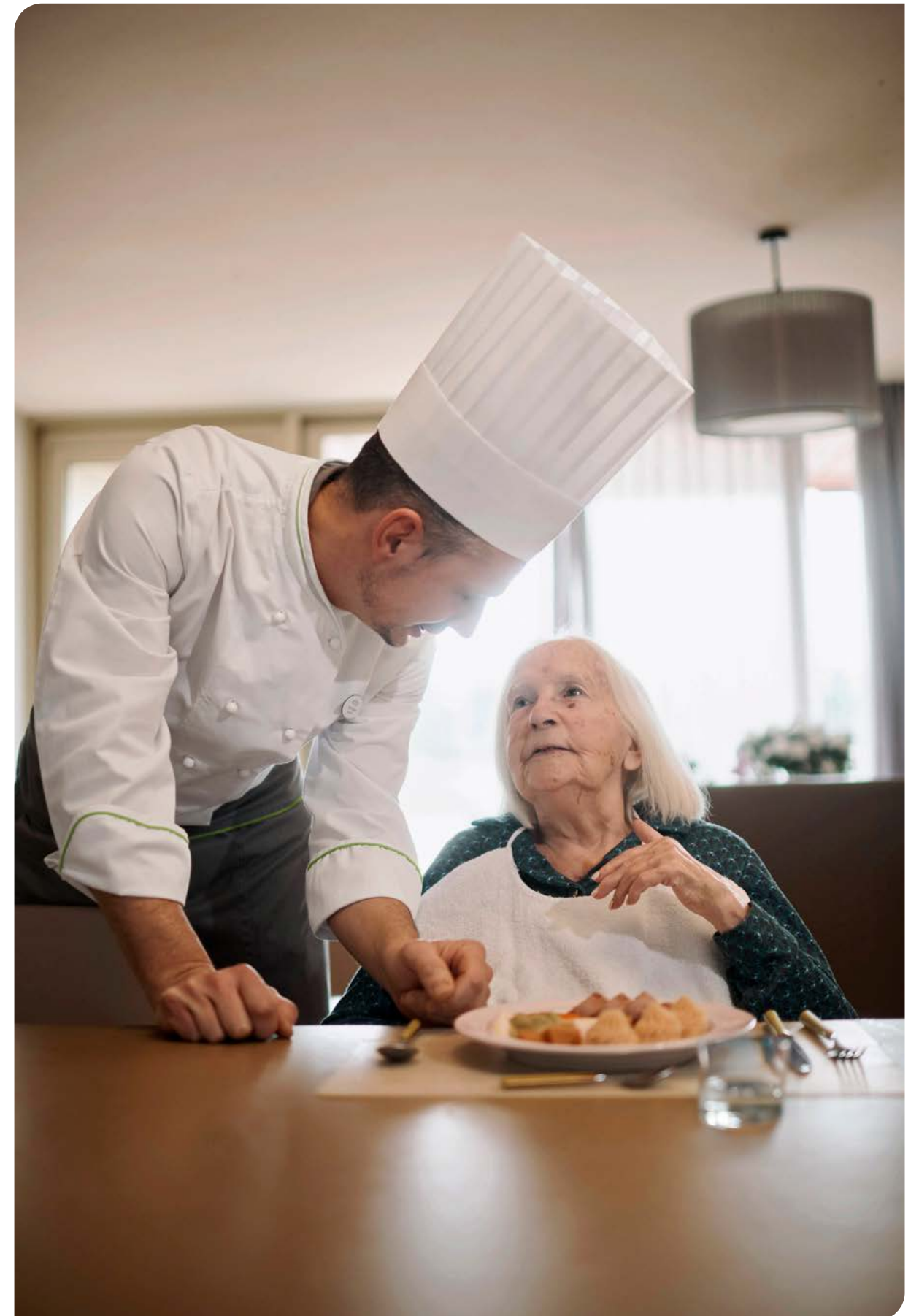
Obwohl in Alters- und Pflegeheimen oft keine strengen diätetischen Vorgaben gelten, erfordern bestimmte Krankheitsbilder oder medizinische Befunde eine angepasste Ernährung. Die Ernährungsberaterinnen von Eldora haben einen praktischen Leitfaden für die wichtigsten medizinischen Diäten erstellt, mit dessen Hilfe unsere Küchenchefs ihre Rezepte genau abstimmen können. Zu den abgedeckten Diätformen gehören unter anderem kardiovaskuläre Ernährung, diabetische Kost, gluten- und laktosefreie Gerichte, proteinreiche Nahrungsmittel und vegetarische Küche.

**Vorbeugung von Mangelernährung:
Fachwissen und Fürsorge**

Weil Gesundheit mit der Nahrung beginnt, legen wir besonderes Augenmerk auf die Vorbeugung von Mangelernährung. Ein spezielles Programm sorgt dafür, dass die Bewohnerinnen und Bewohner eine optimale Nährstoffversorgung erhalten, etwa durch extraproteinreiche Produkte.

**Ernährung am Lebensende:
sanfte Begleitung**

Wenn das Lebensende naht, bekommt die Ernährung eine besondere Dimension. Ein beliebtes Gericht oder ein stärkendes Getränk kann einen Augenblick des Wohlbefindens und der Beruhigung schenken. In enger Zusammenarbeit mit dem Pflegepersonal bieten wir Mahlzeiten nach den Wünschen der Bewohnerinnen und Bewohner an, um eine fürsorgliche Betreuung zu unterstützen. Ein eigenes Protokoll leitet das Pflege- und Küchenpersonal bei diesem sensiblen Ansatz an. Zudem stellen wir praktische Hilfsmittel zur Verfügung, die die Organisation der Mahlzeiten erleichtern und es den Familien ermöglichen, ihre Angehörigen in diesen wichtigen Momenten zu begleiten.



Damit jede Mahlzeit ein Glücksmoment wird.



Mit dem richtigen Essen fühlen wir uns geborgen, es weckt Erinnerungen und ist manchmal echter Balsam für die Seele. Gutes Essen ist auch ein Moment des Teilens und der Geselligkeit. In Alters- und Pflegeheimen spicken wir den Alltag mit kulinarischen Promotionen und sensorischen Erlebnissen. Sie wecken die Neugier, bleiben in Erinnerung und stärken die Beziehungen unter den Bewohnerinnen und Bewohnern.

Ob Feiertagsmenüs, kulinarische Entdeckungsreisen rund um den Globus, regionale Traditionsgerichte oder gemeinsame Feste: Jeden Anlass machen wir zu einem einzigartigen Erlebnis, das die Sinne anregt und den Austausch fördert. So wird jedes Essen ein kleiner Moment des Glücks.

Unsere Küchenchefs legen grossen Wert darauf, dem Essen einen Hauch von Festlichkeit zu verleihen, indem sie sowohl bei der Zubereitung als auch beim Anrichten Kreativität beweisen. Die Liebe zum Detail und unser offenes Ohr für die Bewohnerinnen und Bewohner sind zentrale Elemente für das Gelingen dieser geselligen Momente.

Das Portfolio unserer Köche reicht vom traditionellen Riz Casimir über Filet im Teig bis zum gesundheitsbewussten 500-Kalorien-Menü und einer Vegan-Poke-Bowl. Das Angebot richten wir individuell nach der Gästestruktur, der Heimphilosophie und den Gegebenheiten vor Ort aus. Traditionelle Rezepte und Kochmethoden dürfen auf dem Menuplan nicht fehlen. Nostalgische Gerichte, die Erinnerungen an frühere Zeiten wecken, bereiten älteren Menschen oft grosse Freude. Unsere Köchinnen und Köche werden eigens dafür geschult und für die Essgewohnheiten von früher sensibilisiert, um vertraute Geschmäcker und Genüsse neu aufleben zu lassen.

Wir sorgen dafür, dass keine Langweile aufkommt. In Zusammenarbeit mit den einzelnen Abteilungen der Gesundheits- oder Pflegeeinrichtung kreieren wir spezielle kulinarische Thementage oder Promotionen. Zum Beispiel Workshops zum Thema Ernährung, Senior Masterchef oder kulinarische Entdeckungsreisen. Sie können das Leben in Heimen und Wohngemeinschaften enorm bereichern.





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

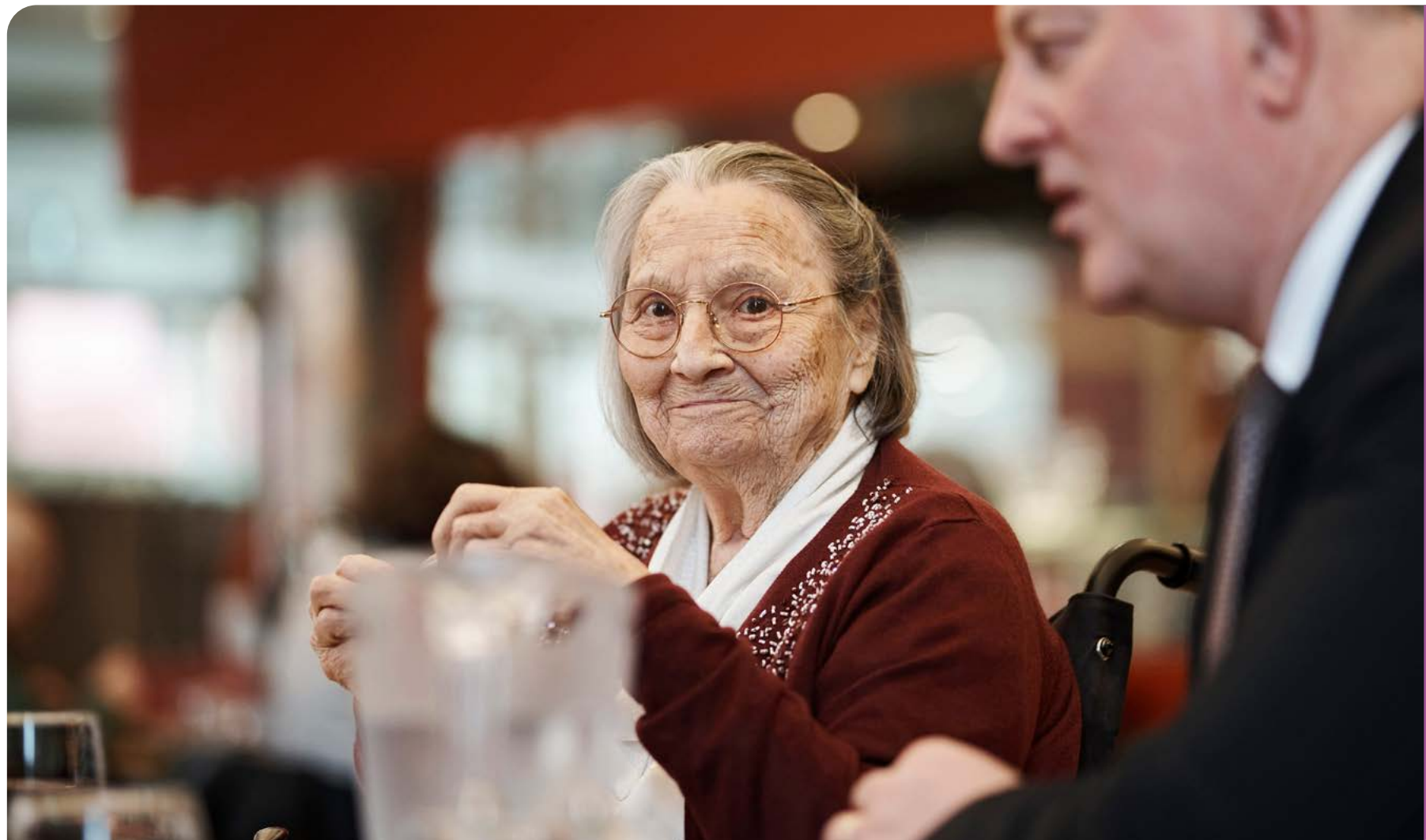
Eine Küche ist nur so gut wie die Zutaten, die sie verwendet. Deshalb kaufen wir bei regionalen Lieferanten ein, die unsere Restaurants täglich mit den besten und frischesten Produkten versorgen.

Bei der Wahl unserer Produkte achten wir auf faire Bedingungen und umweltfreundliche Landwirtschaft. Wir verwenden vorrangig regionale, saisonale und lokal produzierte Produkte, insbesondere solche mit Herkunfts- und Qualitätslabel.

Wir wählen regionale oder lokale Partner aus, die unsere Anforderungen erfüllen im Hinblick auf Qualität, Frische und Kosten. Unsere Küchenchefs brauchen sich nicht um die Beschaffung zu kümmern, sondern können sich voll und ganz auf die Zubereitung der Mahlzeiten und die Zufriedenheit der Gäste konzentrieren. Wir bewerten alle unsere Lieferanten systematisch und überprüfen sie regelmäßig. Wir achten darauf, dass unsere Küchenchefs diesen Referenz-Lieferanten einkaufen. Neben erstklassiger Qualität und günstigen Preisen garantiert dieses Vorgehen eine lückenlose Rückverfolgbarkeit von Waren tierischer Herkunft sowie eine seriöse Beschaffung, Lagerung und Lieferung. Selbstverständlich dürfen uns unsere Kundinnen und Kunden gerne regionale Anbieter empfehlen, damit wir diese in unseren Lieferantenkreis aufnehmen.

Bei Eldora sind die Lieferanten nicht einfach nur Dienstleister. Sie sind echte Partner. Wir pflegen mit ihnen starke, langfristige Beziehungen, die auf ständigem Dialog und offenem Austausch beruhen. In diesem Sinne organisieren wir dreimal im Jahr thematische Workshops, die nach Produktkategorien (Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse, frische Backwaren) gegliedert sind. Bei diesen Treffen können die Lieferanten ihre Ideen einbringen, ihre Markteinschätzung kommunizieren und voraussichtliche Preisentwicklungen diskutieren. Dieser bereichernde Austausch stärkt unsere Zusammenarbeit und trägt unmittelbar zum reibungslosen Betrieb unseres Unternehmens bei. Wir respektieren unsere Lieferanten, hören ihnen zu und beziehen sie ein. So werden sie zu Botschaftern der Qualität und der Werte von Eldora.

18 Fachpersonal geschult auf die Bedürfnisse älterer Menschen



19

Unsere Mitarbeitenden sind das Herzstück von Eldora. Mit viel Engagement, Feingefühl und Liebe fürs Detail kümmern sie sich jeden Tag um das Wohlbefinden unserer Gäste. Darauf sind wir besonders stolz.

In der Gemeinschaftsgastronomie sind die Menschen das wichtigste Kapital. Deshalb setzt Eldora grosses Vertrauen in ihre erstklassig ausgebildeten Küchenchefs, die die Kunst beherrschen, aus den besten Produkten die leckersten Gerichte zu zaubern. Fertigprodukte haben in unseren Küchen keinen Platz. Jeden Morgen kontrollieren unsere Küchenteams die frischen Lebensmittel sorgfältig und bereiten diese zu, manchmal direkt vor den Augen der Gäste.

Qualitativ hochwertige Verpflegung ist bei uns stets mit einem persönlichen Empfang verbunden, der auf die Bedürfnisse und Besonderheiten jedes Gastes eingeht. In unseren Restaurants stellen wir daher nur Menschen ein, für die serviceorientiertes Denken selbstverständlich ist. Ein Lächeln, Liebe zum Detail und ein Ja zu Sonderwünschen sind Elemente, auf die wir Wert legen.

Das Personal von Eldora profitiert vom fortschrittlichsten Ausbildungszentrum der Schweiz. Das Zentrum mit Sitz in Morges (VD) gilt als anerkannte Referenz auf diesem Gebiet und bietet jedes Jahr mehr als fünfzig Kurse an, die von führenden Fachleuten geleitet werden. Es ist eine der wichtigsten Säulen des Exzellenzanspruchs von Eldora. Hier unterrichten Fachleute unter anderem die strengen Hygienestandards nach HACCP, Kenntnisse zum perfekten Tischservice oder die Bedeutung eines herzlichen Empfangs in unseren Restaurants. Jedes Jahr halten wir über 2200 Ausbildungstage ab. Sie tragen wesentlich zur Loyalität, zum Engagement und zur Motivation unserer Mitarbeitenden bei. Der gute Ruf dieses schweizweit einzigartigen Kompetenzzentrums ermöglicht es uns, neben den Talenten von Eldora auch externe Teilnehmende weiterzubilden.

Wir sind davon überzeugt, dass die Motivation der Eldora-Mitarbeitenden gestärkt wird, wenn sie selbst Verantwortung übernehmen. Dies geschieht durch ein Arbeitsumfeld, das Eigeninitiative fördert, Leistung anerkennt und alle für den Gastronomiebetrieb wichtigen Funktionen wertschätzt. Dieser Ansatz führt zu gesteigerter Dynamik, aussergewöhnlichem Engagement und personeller Stabilität.

Partnerschaft auf Basis von Transparenz und Vertrauen



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 Gas

tronomieservices bis auf den letzten Rap-
pen genau. Darüber hinaus haben unsere
Kunden jederzeit das Recht, alle Buchungs-
belege und Nachweise einzusehen, die wir
für die Erstellung dieser Finanzberichte
nutzen. Auf Wunsch bereiten wir die Unter-
lagen für ein Audit vollständig vor – schnell,
sorgfältig und vollkommen transparent.

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

22

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.



23

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.

Lebensmittelsicherheit bedeutet für uns in erster Linie, dass sämtliche Mitarbeitenden jederzeit über ein perfektes Hygienewissen verfügen. Hierfür erhalten sie einmal im Jahr eine gezielte Schulung. So bleiben die Massnahmen und Verhaltensweisen, die für die Einhaltung der Lebensmittelsicherheitsvorschriften erforderlich sind, stets im Gedächtnis verankert. Zudem bieten wir eine Reihe von Kursen an, in denen wir unsere Restaurantverantwortlichen für lückenlose Lebensmittelsicherheit sensibilisieren.

Nachhaltige und verantwortungsvolle Gastronomie

24

Für das Wohlbefinden unserer Ältesten

eldora
Healthcare

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.



25

*Wir suchen
unaufhörlich
nach
innovativen
Lösungen.*

26 10 gute Gründe für Eldora

1

50 Jahre Expertise

Täglicher Betrieb von 80 Restaurants und Kantinen in Pflegeeinrichtungen in der Westschweiz seit 50 Jahren.

2

Spezialisierte Gastronomie

Unsere Küchenchefs und Ernährungsberaterinnen sind auf die spezifischen Anforderungen in Gesundheitseinrichtungen spezialisiert.

3

Wir investieren in Wissen

Regelmässige Schulungen des Küchenpersonals für die besonderen Anforderungen in Pflegeeinrichtungen.

4

Hygiene ohne Kompromisse

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

5

Geprüfte Qualität

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

6

Wir sind kreativ & flexibel

Bei der Organisation von Thementagen, Festen und besonderen Anlässen

7

Wir sind effizient

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

8

Wir pflegen echten Dialog

Laufender Kontakt mit der Leitung der Pflegeeinrichtung, um auf Wünsche und Vorstellungen eingehen zu können

9

Wir sind transparent

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

10

Nachhaltigkeit

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

Für Genuss und Freude im Alter



