Leitbild

QUALITÄT FÜR ALLE

Unsere Leidenschaft ist das Kochen. Wir bereiten unsere Gerichte täglich frisch, nach bewährten Rezepten, überwiegend hausgemacht zu. Professionalität in unserem Handwerk ist für uns täglich gelebte Praxis.

Wir orientieren uns bei unserer Arbeit an den Wünschen und Bedürfnissen unserer Kunden. Durch den persönlichen Kontakt, den wir regelmäßig zu unseren Kunden pflegen, ist es uns möglich, auch auf individuelle Anliegen einzugehen.

Damit wir unsere Leistung kontinuierlich verbessern können, arbeiten wir laufend an der Optimierung unserer Arbeitsabläufe und Prozesse. Modernste Küchenausstattung unterstützt uns dabei. Wir streben nach höchster Qualität in allen Bereichen.

Ressourcenschonende, nachhaltige Produktion sowie bestmögliche Vermeidung von Abfall sind uns ein wichtiges Anliegen.

GESUNDHEITSZENTRUM
OBERNDORF
CATERING

Ein transparenter und effizienter Informationsfluss und eine klare Arbeitsaufteilung helfen uns, unsere Vorgaben zu erreichen.

Ein freundlicher Umgang und ein kollegiales Miteinander sind uns besonders wichtig, damit wir uns im Team wertgeschätzt und gleichberechtigt fühlen. Nur so können wir unsere unterschiedlichen Stärken im Sinne unseres gemeinsamen Ziels am besten einsetzen.

Wir sind sozial, familienfreundlich und offen für Mitarbeiter aller Kulturen. Wir bieten sichere und attraktive Arbeitsplätze.

Als starker und verlässlicher Geschäftspartner fördern wir regionale Unternehmen. Wir verhalten uns unseren Partnern gegenüber fair und arbeiten offen und transparent.

Unser Ziel ist es, mit großer Begeisterung und vollem Engagement für gutes Essen zu sorgen und unseren Kunden beste Qualität zu liefern.

Dipl. Ing. Franz Laback
Geschäftsführung

Mag. Birgit Schliernzauer
Verwaltungsleitung

QUALITÄT FÜR ALLE
GESUNDHEITSZENTRUM OBERNDORF
CATERING

Dir. Bernhard Schuster
Betriebsleitung

André Vogt
Catering-Leitung