

Leitlinien Restaurant Alterszentrum Wengistein

Mai 2020

Diese Leitlinien orientieren sich am Betriebskonzept und am Leitbild der Gesamtorganisation, Alterszentrum Wengistein

An dieser Stelle sei ausserdem explizit auf folgendes Grundsatzpapier hingewiesen:

- Leitsätze BewohnerInnen, Mitarbeitende und Angehörige
- Grundsatzpapier zum Thema Mobbing
- Erklärung zur Charta „Wir schauen hin „Prävention von sexueller Ausbeutung, Missbrauch und anderen Grenzverletzungen“

Tätigkeitsgebiet / Auftrag

- Öffentlich zugängliches Restaurant
- Angebote im Bereich Kulinarik und Kultur
- Erbringen von Dienstleistungen mit Niveau eines gepflegten Restaurationsbetriebes
- Zentrumsfunktion: Ort der Begegnung, für alle Generationen
- Organisation und Durchführung von internen und externen Anlässen, in den Räumlichkeiten des Restaurants
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit mit allen Bereichen

Wir bieten

- Kompetente, freundliche und kundenorientierte Serviceleistungen
- Altersgerechte Einrichtungen und Angebote
- Unterstützende Betreuung von betagten Gästen
- Gepflegte Ambiance, Räumlichkeiten und Dekorationen
- Moderate, regionalvergleichbare Preise
- Berücksichtigung von Sonderwünschen nach Möglichkeit des Hauses

Kundenorientierung

- BewohnerInnen
- Angehörige und Besucher

- Externe Gäste
- Interne Gäste
- Bewohner der Seniorenresidenz Dörfli
- Mitarbeitende
- Nachbarn
- Wander- und Ausflugsgruppen
- Seminargruppen

Leitungs- und Führungsphilosophie, Personalauswahl

- Umgang und Haltung gegenüber BewohnerInnen, Angehörigen und Bezugspersonen : in jeder Hinsicht herzlich willkommen , bevorzugte Behandlung
- Kundenbedürfnisse und Qualität stehen im kontinuierlichen Entwicklungsprozess
- Hierarchisch strukturierte Führung
- Aktive Information über Aktualitäten und Entwicklungen
- Förderung von Wertschätzung und Kollegialität im Arbeitsteam
- Von den Mitarbeitenden wird Sozialkompetenz, kommunikative Fähigkeiten, Kritik - und Teambereitschaft erwartet
- Einsatz von freiwillig Mitarbeitenden am Nachmittag im Kaffeeservice
- Förderung der Zusammenarbeit von Lohnmitarbeitenden und Freiwilligen Mitarbeitenden

Wirtschaftlichkeit

- Betriebswirtschaftliche Unternehmensführung
- Kostendeckende gewinnbringende Preisgestaltung und Mitarbeiterereinsätze
- Vergünstigte Mitarbeiter- und Freiwilligenpreise
- Gratisverpflegung von Mitarbeitenden Projekte

Erstellt: Leitung Restaurant Verena Trachsel, Solothurn Juli 2013

Überarbeitet Karin Fleischmann, 28. Mai 2020

© Dieses Dokument wurde durch leitende Mitarbeitende des Alterszentrums Wengistein erarbeitet. Daraus leiten wir den Anspruch ab, dass vor einer Übernahme von ganzen Sätzen und Textpassagen zur Verwendung oder Weiterverwertung zumindest Kontakt mit dem Alterszentrum Wengistein aufgenommen wird.