



Leitbild Bären Kölliken

Gästeorientierung

Unsere Gäste stehen stets im Mittelpunkt. Als Gastgeber sorgen wir für einen herzlichen Empfang und bedienen unsere Gäste zuvorkommend und freundlich. Wünsche, Lob und Kritik sind jederzeit willkommen, damit wir uns laufend verbessern können. Kulinarisch dürfen unsere Gäste beste Qualität zu einem fairen Preis erwarten

Positive Mitarbeiterkultur

Wir gehen in jeder Situation korrekt und respektvoll miteinander um. Teamwork, Eigeninitiative und die Bereitschaft, unseren Gästen einen bestmöglichen Aufenthalt zu gewährleisten, zeichnen uns aus. Unsere Leistungen basieren auf einer soliden Fach- und Sozialkompetenz und zeitgemässen Arbeitsbedingungen. Im Sinne der Mitarbeiterförderung unterstützen wir nach Möglichkeit gastronomische Weiterbildungen. Wir setzen uns gezielt für einen erfolgreichen Lehrabschluss unserer Lehrlinge ein.

Hochwertige Produkte von ausgewählten Zulieferern

Wir beziehen sämtliche Lebensmittel von ausgewählten Lieferanten, die eine einwandfreie Qualität der Produkte gewährleisten. Dabei verarbeiten wir mehrheitlich saisonale Produkte und berücksichtigen regelmässig regionale Lieferanten. Eine kleinere, exklusive Auswahl unserer Rot- und Weissweine stammt aus Weingütern, die wir persönlich besucht haben.

Nachhaltiges, ökologisches Wachstum

Wir streben Betriebsergebnisse an, welche uns eine gesunde, langjährige Weiterentwicklung ermöglichen und gleichzeitig keine grössere Belastung unserer Umwelt zur Folge haben. Wenn immer möglich, beziehen wir Produkte mit kurzen Anfahrtswegen, trennen den Müll konsequent und arbeiten schonend mit natürlichen Ressourcen. Dabei schöpfen wir unsere Motivation für ökologisch korrektes Verhalten aus dem Respekt gegenüber Tier und Umwelt.