



Unternehmensvision: „Regionalität & Esskulturen vereinen“

Gastronomie, die mehr will: Eine gepflegte Esskultur, Qualität zu fairen Preisen, Erlebnis und Erholung für ein breites Zielpublikum durch möglichst viele Produkte aus der Region - kurzum: Der Spaß an einem guten Essen und einem Glas Bier in entspannter Atmosphäre.

Unternehmensleitbild:

Das Landgasthaus Hohen Hagen ist ein traditionelles, aber jung gebliebenes Restaurant. Bei uns besteht die Möglichkeit auch in großer Runde (mit bis zu 130 Personen) zu feiern. Unsere Aktivitäten sind im Wesentlichen auf vier Ziele ausgerichtet:

- in unserer Region wollen wir als *das* Landgasthaus mit dem besten Speisen- und Getränkeangebot aus heimischen Produkten bekannt werden. Dabei soll die Region gefördert und gestärkt und dies unseren Gästen kommuniziert werden
- In unserer Region wollen wir *das* Landgasthaus mit einem kompetenten, unkomplizierten, kontaktfreudigen und freundlichen Service sein.
- Unsere Speisen sollen das Image einer einfachen, guten und bodenständigen Küche haben und zu fairen Preisen und bester Qualität angeboten werden.
- Für unsere Gäste soll jeder Besuch bei uns zu einem freudigen Ereignis werden.
- Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sollen sich bei uns wohl fühlen und sich mit dem Leitbild des Landgasthauses Hohen Hagen identifizieren können. Sie sollen ihre Aufgabenbereiche mit Spaß, Freude und einer eigenen Motivation in Eigenverantwortung leiten können.

Umweltbewusstsein:

Als Gastronomiebetrieb ist es für uns nicht bloß ein Muss, auf unsere Umwelt zu achten. Als regional verwurzelt ist es uns vielmehr ein großes Anliegen. Wir trennen nicht einfach nur den Müll. Wir achten auch auf ein Recycling unserer Wertstoffe und versuchen schon in Vorfeld, die Entstehung von Müll zu vermeiden bzw. das Aufkommen möglichst gering zu halten. Bei der Verwendung von Reinigungsmitteln achten wir auf eine möglichst niedrige Dosierung.

Hygiene & Pflege:

Im ganzen Restaurant- und Außenbereich hat die Hygiene und Pflege jederzeit höchste Ansprüche zu erfüllen. Die Anforderungen der Lebensmittelverordnung (LMV) sind *mindestens* zu erfüllen. Die LMV und ihre Grundsätze werden für unser Unternehmen im Rahmen eines in die einzelnen Arbeitsabläufe implementierten Eigenkontrollsystems umgesetzt. Das Hygienekonzept und seine Vorschriften haben alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu beachten und umzusetzen. Zur Prüfung unseres Landgasthauses werden notwendigenfalls externe Berater hinzugezogen. Zudem werden unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter speziell im Hinblick auf die Beachtung und den Umgang mit Hygienevorschriften hingewiesen und geschult. Zudem haben Investitionen zur Erhaltung der Hygiene und Sicherheit Vorrang vor allen anderen Ausgaben. Die Sicherheit unserer Gäste und unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter muss permanent gewährleistet sein.

Dienstleistungsqualität:

Wesentliche Faktoren für die Dienstleistungsqualität in unserem Landgasthaus sind der Zustand von Restaurant, Küche und Außenbereich sowie das Auftreten unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Sie tragen zum positiven Erlebnis unserer Gäste während ihres Aufenthaltes bei uns bei. Darunter verstehen wir das allgemeine Erscheinungsbild unseres Landgasthauses einerseits (bspw. Reinlichkeit, Gästefreundlichkeit, Ambiente, Werterhaltung von Bausubstanz und Betriebsausstattung) und das persönliche Erscheinungsbild unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter andererseits (bspw. Gepflegtheit, Freundlichkeit, Kompetenz und Verantwortung). Parallel werden folgende Ziele verfolgt:

- Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kennen unser tägliches Speise- und Getränkeangebot.
- Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind stets freundlich. Unseren Gästen wird grundsätzlich jeder erfüllbare Wunsch abgenommen.
- Unsere Gäste werden stets respektvoll, zuvorkommend und freundlich „wie Könige“ bedient – außer sie verhalten sich nicht so „standesgemäß“ wie man es von ihrem Amt gemeinhin erwarten darf.
- Soziale Kompetenz ist uns bei unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern direkt am Gast wichtiger als fachliche Kompetenz.

Personalpolitik:

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind die Grundbausteine unseres Erfolges. Ihre Anliegen werden ernst genommen. Mitsprache, Mitdenken und Rückmeldung fördern wir aktiv und fordern wir ebenso aktiv ein. Gute Leistungen werden regelmäßig gelobt und gefördert. Unsere Personalpolitik basiert auf folgenden Grundsätzen:

- Wichtigster Pfeiler unserer Personalpolitik ist die Gleichstellung aller unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir verstehen uns als eine große Familie und setzen dabei auf eine flache hierarchische Struktur, innerhalb derer wir auf eine Vertrauenskultur mit kollegialem Umgangston setzen.
- Offenheit und Ehrlichkeit innerhalb unseres Teams wird in regelmäßigen Mediationen gefördert. Wir setzen auf einen permanenten Dialog und lassen gar nicht erst zu, dass ein Fass überzulaufen droht.
- Ziel ist ferner die Schaffung aller erforderlichen Voraussetzungen für eine langfristige und motivierte Zusammenarbeit mit unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu schaffen. Sie sollen sich mit ihrem Arbeitgeber identifizieren können.
- Förderung und Schulung unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in internen und externen Schulungen in den Bereichen Verkauf, Freundlichkeit, Sprache, Küchentechnik und Persönlichkeitsbildung.