CARE GASTRONOMIE
MIT GESCHMACK UND VERANTWORTUNG



GLÄTTLI
RESTAURANT
EVENT
UND RAUM

Auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.
Frisch gekocht. Verlässlich geliefert.
Glättli Care Gastronomie Verpflegungslösungen
für Institutionen, Organisationen und Unternehmen.

VERPFLEGUNG, AUF DIE SIE SICH VERLASSEN KÖNNEN

In unserer Glättli-Gastroküche kochen wir frisch und mit Sorgfalt. Wir bieten Institutionen eine ausgewogene Verpflegung, die schmeckt, zuverlässig geliefert wird und sich gut in den Alltag integrieren lässt. Dabei berücksichtigen wir Ihre betrieblichen Abläufe ebenso wie die individuellen Bedürfnisse der Menschen, für die wir kochen.

300 MAHLZEITEN TÄGLICH

Frisch gekocht in unserer Glättli-Gastroküche.

FÜR WEN WIR KOCHEN

Wir verpflegen Menschen in unterschiedlichen Lebens- und Arbeitsbereichen. Frisch, ausgewogen und auf ihre Bedürfnisse abgestimmt.



Alters- und Pflegeheime



Institutionen für Menschen mit Beeinträchtigung



Kindertagesstätten



Schulen- und Tagesschulen



Unternehmen

FRISCH UND AUSGEWOGEN
Frisch gekochte, abwechslungsreiche Menüs für eine ausgewogene Ernährung und genussvolle Mahlzeiten.

INDIVIDUELLE BEDÜRFNISSE
Wir berücksichtigen Allergien, Unverträglichkeiten und besondere Ernährungsformen. Individuell und mit Sorgfalt.

PLANBAR UND ZUVERLÄSSIG
Einfache Bestellprozesse, zuverlässige Lieferungen und eine partnerschaftliche Zusammenarbeit erleichtern Ihren Alltag.

FLEXIBEL IM ANGEBOT
Ob einzelne Mahlzeiten oder die tägliche Verpflegung: Wir stimmen unser Angebot auf Ihren Bedarf ab.

VON DER BESTELLUNG BIS AUF DEN TELLER



1 BEDARF KLÄREN
Gemeinsam stimmen wir Angebot, Mengen und Abläufe ab.

2 EINFACH BESTELLEN
Sie bestellen Ihre Mahlzeiten über unser digitales Bestellsystem.

3 FRISCH KOCHEN
Unser Küchenteam kocht frisch und nach Ihren Anforderungen.

4 ZUVERLÄSSIG LIEFERN
Ihre Mahlzeiten kommen zur vereinbarten Zeit bei Ihnen an.

WIR DENKEN MIT. BIS INS DETAIL.

Gute Verpflegung steckt im Detail. Deshalb berücksichtigen wir Allergene und Unverträglichkeiten, individuelle Kostformen, vegetarische Angebote und eine klare Deklaration. Immer mit Blick auf die Bedürfnisse der Menschen, für die wir kochen.

Auch bei der Organisation denken wir mit: Planbare Menüzyklen, flexible Bestellmengen, übersichtliche und detaillierte Monatsabrechnungen sowie persönliche Ansprechpersonen erleichtern Ihnen den Alltag.

QUALITÄT ENTSTEHT IM MITEINANDER

Gute Care Gastronomie braucht Erfahrung, engagierte Menschen und verlässliche Partner.



Unser Küchenteam verbindet Erfahrung und Leidenschaft mit Freude am Kochen. Mit Sorgfalt und Kreativität entstehen frische, ausgewogene Mahlzeiten, die schmecken.

Boxler Informatik
Digitales Menübestellsystem für eine einfache und zentrale Bestellung, Planung und Abrechnung.

Pauli's Kitchen
Verlässliche Daten zu Allergenen, Nährwerten und Rezepturen. Aktuell, nachvollziehbar und gesetzeskonform.

Pistor
Hochwertige Lebensmittel mit Qualität, Vielfalt und zuverlässiger Verfügbarkeit.

Eurofins
Freiwillige, unabhängige Laboranalysen unserer Lebensmittel in unserem Auftrag – bis zu dreimal jährlich. Für kontrollierte Qualität und Lebensmittelsicherheit.

SPRECHEN WIR ÜBER IHRE VERPFLEGUNG

Sie suchen eine passende Verpflegung für Ihr Unternehmen? Wir beraten Sie gerne persönlich.

Tobias Jäkel
Teamleiter Gastronomie + Events
tobias.jaekel@zwyssig-zueri.ch
044 439 34 19

GENUSS MIT SOZIALER VERANTWORTUNG

Das Glättli Restaurant Event Raum ist ein Sozialbetrieb der Wohnstätten Zwyssig. Seit über 50 Jahren begleiten wir Menschen mit Beeinträchtigung und setzen uns für ihre Teilhabe und Selbstbestimmung ein. Diese Erfahrung prägt auch unsere Gastronomie.

Glättli Restaurant Event und Raum
Glättlistrasse 40, 8048 Zürich
044 439 34 33, www.glaettli.zuerich

Ein Sozialbetrieb
der Wohnstätten Zwyssig