



Team
**GASTRO
URBAN**

THE
fizzz
AWARDS
2022

Arbeitgeber des Jahres

NOMINIERT
FÜR 2022

**TOP
ARBEITGEBER**
HOTEL & GASTRO
Hospitality HR Award
BESTE WIRTSCHAFTS-
UNTERNEHMUNG

I ♥ GOSLAR

PLAYBOOK



Tim's®

SCHIEFER

SUITE-HOTEL | STEAKHAUS



WILDFANG

— Bier & Wirtshaus —



SCHIEFER

Apartments

WO BEGEISTERUNG ISST!

I LOVE GOSLAR

Für mehr Wertschätzung. Mit unseren zentralen Wohnzimmern der Gastro Urban GmbH sind wir die öffentlichen Wohn- und Schlafzimmer in Goslar und machen unsere Stadt schöner und lebendiger. Wir Gastgebenden sind das Herz, das unsere öffentlichen Wohn- und Schlafzimmer mit Liebe füllt und damit unsere Gäste berührt. Dies gibt unserer Aufgabe einen Sinn, der über das Servieren von Speisen und Getränken hinausgeht. Darum haben wir den leuchtenden 12m-langen Schriftzug „I Love Goslar“ gestaltet, mit dem wir für Wertschätzung für unsere Rolle werben.

Unserem wunderbaren Team Gastro Urban haben wir die Internetseite www.ilovegoslar.de gewidmet.

UNSERE VISION: „I LOVE GASTRO“

Wir gestalten Arbeit neu, damit Liebe für unsere Branche entstehen kann. Fair honoriert zu werden und dabei Wertschätzung und Weiterentwicklung zu erfahren sind die Grundpfeiler unserer Vision. Wir stellen unser Unternehmen immer mehr in den Dienst der Menschen, die bei uns arbeiten. Darum ergänzen wir Teamspirit, Mitnahme, Selbstverwirklichung, Lebensqualität und Sicherheit, um aktuelle Wünsche von Mitarbeitenden in unseren Alltag zu integrieren. Zeitgleich investieren wir in die Kompetenzen aller, um das Miteinander zu fördern und unsere „Mission „Begeisterung“ möglich zu machen. Mit dieser Vision drücken wir dem Gastgewerbe unseren Stempel auf. Aus dieser starken Energie besteht unser wunderbares Team Gastro Urban.

UNSERE MISSION: „WO BEGEISTERUNG ISST!“

Begeisterung ist ein großartiger Antrieb, der unsere Rolle als Gastgebende spannend und erfüllend macht. Grundlage ist die Idee, uns fachlich, sozial und methodisch weiterzuentwickeln, um uns immer an dem Attribut Begeisterung messen und orientieren zu können. Junge Menschen begeistern zu begeistern ist ein Unternehmensziel mit Mehrwert. Mit diesem Anspruch gelingt es, dass unsere Vision „I LOVE GASTRO“ Wirklichkeit ist. Wir sind da, wo Begeisterung isst!



WAS HAST DU DAVON?

HONORIERUNG

- Nie wieder unbezahlte Überstunden! Bei uns wird jede geleistete Stunde gezahlt.
- Als Fachkraft bekommst Du einen Einstiegsbonus von 500€.
- Du profitierst durch unsere private Krankenzusatzversicherung. Bringe Dich ein und engagiere Dich mit Deinen Ideen!
- Du bekommst steuerfreie Zuschläge an Sonn- und Feiertagen.

SICHERHEIT

- Auch in Krisen stehen wir zu unserem Team und stocken z. B. KUG immer auf.
- Wir bieten Dir immer einen unbefristeten Vertrag an.
- Durch ehrliche Feedbackkultur suchen wir nicht nach Schuld, sondern erkennen eine Lernkurve.
- Bei Bedarf bekommst Du einen Vorschuss oder einen Kredit.

MITNAHME

- Nie wieder langweilige Personalversammlungen!
- Wir definieren Missionen und richten uns an ihnen aus.
- In Workshops besprechen wir gemeinsam, wie wir mit einander arbeiten möchten.

LEBENSQUALITÄT

- Aufgrund unserer zentralen Lagen entfällt eine lange Anfahrt.
- Heiligabend hast Du immer frei.
- Unsere Freizeitregelung sichert Dir mindestens ein freies Wochenende im Monat.
- Wir beachten Dein wunschfrei, damit Du Dein Leben planen kannst.

UND DAS AUCH!

WEITERENTWICKLUNG

- Fachkräften bezahlen wir die Ausbildereignung.
- Wir investieren in Deine fachlichen, sozialen und methodischen Kompetenzen.
- Als Quereinsteiger mit Berufserfahrung begleiten wir Deinen Berufsabschluss.
- Mach Karriere und werde Teamer, Leader oder Trainer!

WERTSCHÄTZUNG

- Du profitierst durch unsere Member Card mit kräftigen Personalrabatten auch bei anderen Unternehmen.
- 5 Deiner Liebsten erhalten mit unserer Family & Friends Card satte Rabatte.
- Du kannst über uns ein E-MTB vergünstigt erwerben. (Gehaltsverzicht)
- Für 3 x Einspringen bekommst Du 50€ als Tank- oder Einkaufsgutschein extra oder einen anderen coolen Bonus.

FAIRE HOHORIUNG

Löhne sind Verhandlungssache. Ab 2023 gelten bei uns folgende Mindestlöhne:

SERVICE / THEKE MIT AUSBILDUNG	2.300€ / MONAT (ab Dezember 2023 2.500€)
KOCH / KÖCHIN	2.800€ / MONAT (ab Dezember 2023 3.000€)

Auf diesen Lohn werden zusätzliche steuerfreie Zuschläge angerechnet.

Es wird jede geleistete Stunde gezahlt. Arbeitspausen werden nicht abgezogen. Freiwillige Überstunden unserer Auszubildenden werden mit 12€ / Stunde abgegolten.

Jeder Mitarbeitende darf seinen Lohn über Kompetenz und Einsatzbereitschaft steigern. Oder zum Beispiel durch Erreichen unserer Qualifizierungsstufen: **TEAM – TRAINEE – TEAMER – LEADER – TRAINER** bei uns Karriere machen.

EINSTIEGSBONUS

Jeder neu beginnenden Fachkraft mit abgeschlossener Berufsausbildung in den Bereichen Küche, Service, Bar oder Hauswirtschaft bezahlen wir einen Einstiegsbonus.

BONUS ÜBER 500€

Der Bonus wird mit Beendigung der Probezeit fällig. Mit diesem Bonus möchten wir einen Anreiz schaffen, auch Standortwechsel und Umzüge für den neuen Job bei uns in Betracht zu ziehen.

ARBEITSPLÄNE GEMEINSAM GESTALTEN

Wie organisieren wir die Bedürfnisse aller Mitarbeitenden und integrieren individuelle Wünsche in den Arbeitsalltag?

Der Arbeitsplan orientiert sich vorrangig an den Bedürfnissen unserer Gäste und an wichtigen Zwangspunkten unserer Mitarbeitenden. Hierzu gehören zum Beispiel die Versorgung von Kindern oder bei unseren lieben Aushilfen die schulischen Verpflichtungen. Bitte haltet Euch an die folgenden Vereinbarungen, um unser betriebliches Leben organisieren zu können:

- Das Tauschen von Schichten ist bitte immer mit einem Betriebsleitenden abzustimmen.
- Freiwünsche (WF) dürfen schriftlich bis Mittwoch der vorangehenden Woche geäußert werden.
- Freiwünsche (WF) werden bitte nur für gute Gründe genutzt.
- Denkt bitte daran, dass die Betriebe darunter leiden, wenn Ihr eine Schicht nicht wahrnehmen könnt.
- Wir sind bitte immer pünktlich 15 Minuten vor Arbeitsbeginn am Arbeitsplatz.
- Es ist für jeden Mitarbeitenden bindend, an mindestens 2 Wochenenden (Freitag bis Sonntag) im Monat zu arbeiten
- Mindestens ein Wochenende im Monat ist frei.

MEMBERPROGRAMM

Jedes Mitglied vom Team Gastro Urban hat Anspruch auf eine Member Card. Mit dieser **Team Gastro Urban Member Card** erhältst Du einen Rabatt auf Speisen und Übernachtungen von 50% in unseren Betrieben, einen Einkaufsvorteil bei unseren Partnerbetrieben (Diese Liste wächst ständig und wird auf unserer Internetseite aktualisiert.) und 5 x 1 **Team Gastro Urban Family & Friends Card**, mit der 5 Deiner Liebsten ebenfalls einen Rabatt von 50% auf Speisen und Übernachtungen in unseren Betrieben erhalten.

FreizeitBonus

Jedes Mitglied vom Team Gastro Urban hat einen geregelten Arbeitsplan. Doch unverhofft kommt oft. Es fällt jemand aus oder es ist überraschend viel los und wir rufen um Hilfe. Zusätzlich zu dem Stundenlohn beim Einspringen motivieren wir zu den Extraleistungen, in dem wir dreimaliges Einspringen mit einem

BONUS ÜBER 50€

in Form eines Goslar Einkaufs- oder eines Tankgutscheines belohnen. Des Weiteren kannst Du bei uns Punkte sammeln und diese für coole Preise einlösen:

Ein Cabrio an einem sonnigen Tag? Ein Wochenende auf Malle? Kein Problem! Beteilige Dich!

GesundheitsKarte

Ein gesunder Mensch hat viele Wünsche, ein Kranker nur einen. Darum liegt uns Deine Gesundheit am Herzen. Als Mitglied in unserem Team Gastro Urban erhältst Du eine Gesundheitskarte, Deine persönliche private Krankenzusatzversicherung. Diese Versicherung beinhaltet zum Beispiel folgende Leistungen:

- Vorsorgeuntersuchungen
- Zahnersatz
- Brillenbezuschung

Bikeleasing

Wir stehen auf E-MTB. Unseren Mitarbeitenden bieten wir gerne an, ein MTB oder ein E-MTB im Fachhandel zu konfigurieren und zu massiv vergünstigten Konditionen (Mitarbeiterüberlassung) zu erwerben.

Wir empfehlen dabei die Konditionen von „Lease a Bike“: www.lease-a-bike.de



Um auch unsere jungen Kollegen bei ihrer oft ersten Arbeitserfahrung zu unterstützen, bieten wir eigene Workshops an. Diese werden durch Online Live Shows (Simmeth Training) ergänzt, die das kreative Denken anregen. Themen sind soziale, fachliche und methodische Kompetenzen, die nicht nur im betrieblichen Alltag wichtig sind, sondern auch das private Leben bereichern. Je nach Ebene des Mitarbeitenden werden diese von uns durch Qualifizierungsstufen begleitet, um der besonderen Personalverantwortung im Sinne unserer Vision gerecht werden zu können.

Für unser Team Gastro Urban sind Aspekte der interkulturellen Kompetenz wichtig, um die Positionen und Einstellungen von Mitarbeitern anderer Volksgruppen zu verstehen. Die teilnehmenden Mitarbeiter werden von uns rechtzeitig eingeladen.

DIE TEILNAHME AN ZWEI WORKSHOPS PRO MONAT IST UNSER STANDARD.

Die Teilnahme wird als Arbeitszeit abgerechnet, wenn sie betrieblich angeordnet ist.

In unseren Gastronomien kann man hervorragend essen und trinken. Das wissen vor allem unsere Mitarbeitenden. Wir finden es besonders klasse, wenn unserer Mitarbeitenden in ihrer Freizeit in unseren Restaurants essen gehen. Während der Arbeit organisieren den Personalverzehr folgendermaßen:

- Für unsere Mitarbeitenden gilt immer ein Rabatt von 50% des Kartenpreises auf Speisen. (Member Card)
- Während der Arbeitszeit gilt ein Rabatt von 50% des Kartenpreises auf Getränke. Mineralwasser, Zitronenbrause und alles, was aus der Kaffeemaschine kommt, ist frei. Außerhalb der Arbeitszeit gilt der volle Kartenpreis.
- Unsere Auszubildenden bekommen an jedem Arbeits- und Schultag eine warme Mahlzeit von uns.
- Zur Verifizierung des rechtmäßigen Erwerbs der Speisen und Getränke bitten wir darum, dass die Bons unter die Teller bzw. Gläser oder Tassen gelegt werden.
- Das Verzehren von Lebensmitteln und das Abstellen von zum Verzehr bestimmter Getränke in der Küche ist aus lebensmittelrechtlichen Gründen nicht gestattet.

UNSER ERSCHEINUNGSBILD IST MEGA!

Wir wünschen uns ein sympathisches und freundliches Erscheinungsbild, mit dem wir unsere Zusammengehörigkeit zeigen, unsere zahlreichen Gäste abholen und von Anfang an positive Vibes produzieren.

- Gerade ältere Gäste haben manchmal andere Sichtweisen. Darum entfernen wir Piercings bitte aus dem Gesicht und verdecken auffälligen Schmuck aus dem Sichtbereich.
- Das Tragen von Schmuck und Armbanduhren ist übrigens nach aktuellen Hygienestandards in der Küche verboten.
- Für ein einheitliches Erscheinungsbild tragen wir unsere vollständig gereinigte Arbeitskleidung mit Namenschild und Sensor.
- Zu einem hygienischen Erscheinungsbild gehört die tägliche Dusche, kurze Fingernägel und zusammengebundene Haare.
- Bitte bindet die Schürze so, dass das Team Gastro Urban Logo gut zu sehen ist.
- Servicekräften stellen wir einen Gürtel und Kellnertaschen zur Verfügung.
- Unter der Schürze dürft Ihr private lange Hosen tragen. Bitte achtet darauf, dass dies keine Leggings oder Jogginghosen sind.

Wie WOLLEN wir DAS regeln?

New Work bedeutet auch, fließende Grenzen von Beruf und Freizeit zu erleben. SMS des Betriebs in der Freizeit zu lesen und im Gegenzug auch verantwortungsbewusste private Kommunikation bei der Arbeit zu erlauben, zeichnet unser Geben & Nehmen aus.

Allerdings wünschen wir uns, das Gamen, Social Media und TV während der Arbeit zu unterlassen.

Eine feste Pausenregelung ist vom Team aufgrund der längeren Aufenthaltsdauer am Arbeitsplatz abgelehnt worden. Pausen zum Rauchen, Essen, Trinken und Erholen werden flexibel je nach Geschäftslage umgesetzt.

Genießt Euer Essen bitte ohne Schürze, damit auch der Gast verstehen kann, dass Ihr gerade Pause habt.

Tisch 12 im Schiefer / Tisch 40 im Tim's / Tisch 10 im Wildfang sind für unser Team reserviert und werden als letztes für Gäste freigegeben.

**WEITERE REGELN FÜR EIN ENTSPANNTES UND FAIRES MITEINANDER
ERARBEITEN WIR IN UNSEREN WORKSHOPS UND WEBINAREN.**

GEMEINSAM BESSER WERDEN

Teamwork ist Dreamwork, wenn alles harmonisch läuft... Ein Team ist allerdings nur so gut, wie sein schwächstes Glied. Darum sollten sich alle Mitarbeitenden auf ähnlich hohem technischem und fachlichem Niveau bewegen. Dazu gehört zunächst, dass...

- bitte alle Mitarbeitenden den gleichen Wissens- und Kenntnisstand haben.
- bitte alle Mitarbeitenden die Speisen- und Getränkekarten bzw. die Rezepturen beherrschen.
- bitte alle Mitarbeitenden mindestens 3 Teller tragen können und möglichst nicht leer gehen.
- bitte alle Mitarbeitenden dynamisch auf die jeweilige Situation reagieren können.

**VIELE WEITERE KOMPETENZEN ERLERNEN WIR GEMEINSAM
IN UNSEREN WORKSHOPS UND WEBINAREN.**

WIE WOLLEN WIR SPRECHEN?

Wir transportieren allen Menschen durch die Art unserer Ansprache das Gefühl der Wertschätzung und des Respekts. Eine positive Ansprache ist ein Zeichen einer positiven inneren Einstellung, für die wir uns alle als Mitglieder unseres wunderbaren Team Gastro Urban bewusst entschieden haben. Dazu gehört, dass...

- hereinkommende Menschen immer freundlich begrüßt werden.
- herumstehende Menschen immer direkt angeschaut und gefragt werden, wie wir ihnen helfen können.
- Menschen grundsätzlich immer respektvoll und höflich behandelt werden.
- Menschen immer angesehen und angelächelt werden, wenn wir mit Ihnen sprechen.
- wir uns aufrichtig entschuldigen, wenn etwas schiefgegangen ist. (Siehe LEARN)
- wir uns für Bestellungen und Besuche bedanken.
- wir immer positiv über unser Team, unseren Arbeitsplatz und unsere Gäste sprechen. Das Leben fühlt sich so viel besser an. 😊

**TECHNIKEN VON BEGEISTERNDER KOMMUNIKATION, FEEDBACK UND
KONFLIKTVERMEIDUNG SIND TEIL UNSERER WORKSHOPS MIT EUCH.**

WERTE, VERANTWORTUNG UND MISSIONEN

Wir haben uns für eine Mission Nachhaltigkeit entschieden. Mit dieser Mission möchten wir Verantwortung übernehmen und unseren Beitrag für nachfolgende Generationen leisten. Wir verstehen diese Mission als Reise, in der wir nach und nach Prozesse verändern, den Einkauf anpassen, in technische Lösungen investieren und Storytelling zu betreiben, um auch Vorbild sein zu können. Diese Veränderungen werden in offenen Workshops mit unserem Team erarbeitet. Schwerpunkte sind dabei Energieeffizienz, Arbeitskultur, Regionalität, Gesundheit und Transparenz.

Unsere Mission Begeisterung ist ein großartiger Antrieb, der unsere Rolle als Gastgeber/in spannend und erfüllend macht. Grundlage ist die Idee, uns fachlich, sozial und methodisch weiterzuentwickeln, um uns immer an dem Attribut Begeisterung messen und orientieren zu können. Mit diesem Anspruch gelingt es, dass unsere Vision Wirklichkeit ist.

Begleite uns auf unseren Missionen. Als Gast oder Mitarbeitender.



Im Jahr 2020 haben wir das innovative Ausbildungsprojekt „I LOVE GASTRO“ gemeinsam mit einem zertifizierten Bildungsträger initiiert. Dafür waren wir bereit, zu lernen und uns zu verändern. Dieser Weg trägt Früchte. Unser geschäftlicher Erfolg basiert maßgeblich auf dem Projekt „I LOVE GASTRO“. Durch die eindeutige Positionierung zu wertschätzen-dem Umgang, Weiterentwicklung der Mitarbeitenden und fairer Honorierung gelingt ein handfester Vorteil im Werben um Fachkräfte und Auszubildende. Ausbildungsabbrüche werden vermieden. Der Teamspirit verbessert sich, die Identifikation des Einzelnen erhöht sich, die Erfüllungsquote und der Umsatz steigen. Der Arbeitsalltag gibt Sinn und Freude. Aus dem Projekt wurde unsere Vision. Diese trägt unseren beispiellosen Kulturwandel und hat zum Sieg des FIZZZ Awards „Arbeitgeber des Jahres 2022“ sowie des „Hospitality HR Awards“ der Deutschen Hotelakademie geführt.

Das Projekt „I LOVE GASTRO“ wurde vom Kultusministerium des Landes Niedersachsen mit Mitteln des Europäischen Sozialfonds (ESF) im Zeitraum 2020 bis 2022 gefördert.

So versuchen wir nun Beispiel zu sein und unsere wundervolle Branche zukunftsfähig zu gestalten. Gerne nehmen wir Euch mit und erarbeiten mit Euch Eure Vision von „I LOVE GASTRO“.

DENKFABRIK: UNION DER WIRTSCHAFT



LEADERS CLUB DEUTSCHLAND

VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN UND HANDELN

Als Mitglied und Beirat in der Denkfabrik Union der Wirtschaft engagieren wir uns in Berlin. Als Lobbyverband und Denkfabrik nah an der Politik nehmen wir die gesamte 360° Gastwelt ins Auge, arbeiten an Lösungen und machen Angebote.

Die Mission der Denkfabrik Union der Wirtschaft ist es unter anderem aus den besten Gastgebern der Welt auch die besten Arbeitgeber der Welt zu machen. Hier sehen wir als Team Gastro Urban unsere Bestimmung.

Als Mitglied im Leaders Club Deutschland stehen wir im engen Austausch mit den führenden Gastronomen und Machern unserer Branche. Wir geben genauso Einblicke in die Erfahrungen aus unserer Unternehmensentwicklung und profitieren gleichermaßen durch die Erfahrungen unserer Kollegen und Freunde im Leaders Club. Durch dieses starke Netzwerk fühlen wir uns in unserem Tun bestärkt und wissen, dass wir nicht alleine sind.

EAT. DRINK. INSPIRE.



Im Team Gastro Urban sind viele verschiedene Nationalitäten beschäftigt. Wir begreifen dies als einen erheblichen Mehrwert für das Team und haben verstanden, dass Inklusion am besten am Arbeitsplatz gelingt. Hier entsteht Teamwork, Austausch und Freundschaft als gleichberechtigte Mitarbeitende. Gemeinsam haben wir mit Kollegen geweint und gelacht. Basis des Miteinanders sind immer Verständnis und Respekt.

Diesen Geist machen wir sowohl in eigenen Workshops im Unternehmen als auch in der Kommunikation nach außen sichtbar.

unsere Spielfelder



EUER WOHNZIMMER IN DER BREITEN STRASSE

Liebevoll bezeichnen wir das Tim's auch als größte Currywurstbude im Landkreis, was dem unerhört hohen Anteil an Currywürsten von ca. 1.600 Stück / Monat geschuldet ist.

Das Tim's ist am 14. Februar 2004 als Tim's 5 Tageszeiten erstmals eröffnet worden und hat sich nach einem Standortwechsel innerhalb der KaiserPassage im April 2008 zur erfolgreichen Ganztagesgastronomie entwickelt. Aufgrund von Angebot, Öffnungszeiten und der Betriebsgröße hat sich das Tim's die Stellung als gastronomischer Nahversorger erarbeitet. Konzeptionell werden alle Bedürfnisse zu jeder Tageszeit abgedeckt, wobei es keinen Hinweis auf eine besondere Zielgruppe zu entdecken gibt. Diese Breitentauglichkeit sorgt dafür, dass sich der Schüler neben der Rentnerin wie selbstverständlich wohl fühlt.

Die Namensgebung Tim's rührt übrigens von den Eltern des Geschäftsführers der Gastro Urban GmbH, Alexander Scharf, der als Kind seinen Vornamen Alexander ganz fürchterlich fand und dieses seinen Eltern mehrfach und auch recht quengelig mitgeteilt hatte. Diese nannten ihn darum kurzerhand Tim, was sich in seiner Heimat nördlich der Elbe bis heute so etabliert hat.

SCHIEFER

SUITE-HOTEL | STEAKHAUS

Schiefer

EUER WOHNZIMMER DIREKT AM MARKTPLATZ

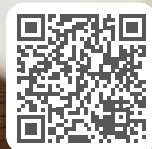
Das Schiefer ist die Lifestyle Gastronomie in der Gastro Urban Familie. Zu unserem Restaurant gehören noch 10 coole Maisonette Suiten, unsere nagelneuen Apartmenthäuser und zwei wunderschöne Veranstaltungsräume mit Blick auf den Marktplatz.

Unsere wahre Liebe gilt neben unseren hausgemachten Pizzen unseren Steaks! Diese Liebe beginnt beim Einkauf und endet bei der Zubereitung. Wir wissen, wo unser Fleisch herkommt und können darum für faire Haltungsbedingungen und konstante Qualität garantieren.

Legendär ist der hauseigene Weihnachtsmarkt im Innenhof mit den am Freitag- und Samstagabend stattfindenden X-Mas Partys.

Die Verwaltung und das Personalbüro der Gastro Urban GmbH befinden sich hinter der Rezeption des Schiefer.





EUER WOHNZIMMER AM JAKOBIKIRCHHOF

Das Wildfang wurde im August 2017 eröffnet. Mit diesem Betrieb beziehen wir einen Standort in der Fußgängerzone. Aufgrund dieser Lage wurde das Konzept des Wildfang als eine Adaption eines König Pilsener Bierhauses entwickelt. Wirtshäuser befanden sich traditionell immer im Ortskern und boten sich als Treffpunkt und zentraler Anlaufpunkt der Bevölkerung an.

Im Charakter der Betriebe der Gastro Urban GmbH ist auch das Wildfang eine moderne Gastronomie, welche sein Angebot in erster Linie an die Einheimischen richtet. Passend zur Namensgebung und dem aktuellen Zeitgeist wurde bei der Planung des Wildfang sehr viel Wert auf die Verwendung echter, natürlicher und warmer Materialien gelegt. Hierdurch wird vorrangig ein Statement an den Gast transportiert, indem eine ehrliche und natürliche Speiseauswahl transportiert wird. Ähnlich wie bei dem Tim's werden alle Tageszeiten bedient und ein entsprechendes Angebot vorgehalten. Im Bereich Food wird neben den Klassikern wie Salat, Flammkuchen und Ofenkartoffeln, hausgemachten Frikadellen sowie der Wildbratwurst zu neuem Kultstatus verholfen.

Alleinstellungsmerkmal ist die hohe Bierkompetenz und Auswahl, die der engen Zusammenarbeit mit der Bitburger Brau-Gruppe zu verdanken ist.



EUER WOHNZIMMER IN DER KAISERPASSAGE

Goslars einziger und erster Coffeeshop wurde im Oktober 2009 im Zuge der Revitalisierung der KaiserPassage eröffnet und ist gedanklich die kleine Schwester vom Tim's.

Im Coffeeshop kreieren wir Soulfood vom Feinsten und begeistern Euch mit Smoothies, Smoothie Bowls und wilden Porridge Varianten. Auch zeigen wir Euch, wie Kaffee mit einer Siebträgermaschine zelebriert wird. Neben stylischen Freak-Shakes und Trendprodukten bieten wir hier noch coole Eissorten an. Das Eis wird übrigens in Italien gefertigt und zu uns gebracht.

Kill your bad day!



zu SCHÖN um WACH zu sein

EURE SCHLAFZIMMER AM MARKTPLATZ

SUITE HOTEL - zu schön, um wach zu sein! Unser kleines und stylisches Hotel erwartet Dich frisch renoviert, direkt am Goslarer Marktplatz im Innenhof vom Schiefer. Zehn sehr geräumige Suiten, die sich über zwei Ebenen erstrecken, stehen Dir zur Verfügung. Persönlicher Service und der hochwertige, moderne Wohnraum heben unser kleines Hotel charmant hervor.

SCHIEFER APARTMENTS DOMSTRASSE - Die nagelneuen Schiefer Apartments haben wir mit vielen natürlichen Materialien und klarem Design modern ausgestattet. Das Haus befindet sich 30 Meter vom Goslarer Marktplatz entfernt. Quasi einen Steinwurf vom Schiefer entfernt. Unser Herz schlägt für die wundervolle Natur, die direkt um uns herum zum Wandern oder Mountainbiken verführt. Damit Ihr Euch gleich bei uns zurechtfindet, haben wir die Highlights des naturnahen Erlebens unseren Apartments gewidmet, die auch tatsächlich auf die entsprechenden Ziele ausgerichtet sind: Steinberg, Rammelsberg, Herzberg, Okertal und Kästeklippe haben wir die bis zu 160m² großen Apartments getauft.

SCHIEFER APARTMENTS FLEISCHSCHARREN – Unsere Familienapartments. Zwei wunderschöne, sanierte und lichtdurchflutete Altbauwohnungen mitten in Goslar. Mit frei liegenden Balken, sanierten Bädern und neuen Einbauküchen habt Ihr die Fußgängerzone fest im Blick. Ebenfalls nur 50 Meter vom Schiefer Suite-Hotel und Steakhaus entfernt.



GASTRO URBAN GMBH

WIR FEIERN UNSER TEAM GASTRO URBAN

Weil bei uns unsere Mitarbeitenden im Zentrum stehen, hat sich unsere Gastro Urban GmbH zu dem umsatzstärksten Unternehmen der Freizeitgastronomie im Landkreis Goslar entwickelt. Die Gastro Urban GmbH wurde im Jahr 2013 als Betreibergesellschaft für das Schiefer gegründet. Im Nachgang wurden und werden alle weiteren Betriebe der Gastro Urban GmbH zugeordnet. Der Grundstein unserer gastronomischen Erfolgsgeschichte basiert auf der Eröffnung des Tim's 5 Tageszeiten am 14. Februar 2004. Ergänzt wird die Gastro Urban GmbH durch die Alexander Scharf Besitz- und Verpachtungsgesellschaft sowie die Akademie „Mission I Love Gastro“.

- 4,2 Mio.€ Umsatz in 2018 / 4,5 Mio.€ in 2019 / überleben in 2020, 2021 und in 2022 / 5,7 Mio.€ in 2023
- Betriebsstätten: Tim's 5 Tageszeiten | Schiefer | mycoffee | Wildfang | Schiefer Apartments | Apartments Fleischscharren | Akademie
- Unser Team: 100 Beschäftigte im Mittel / Jahr
- 12 Auszubildende in den Berufen:
 - Hotelfachmann / Frau | Hotelkaufmann / Frau | Restaurantfachmann / Frau | Fachmann / Frau für Systemgastronomie
 - Koch / Köchin | Fachkraft im Gastgewerbe
- Geschäftsführender Gesellschafter: Alexander Scharf

Unser Wording ist aus Überzeugung Team Gastro Urban.

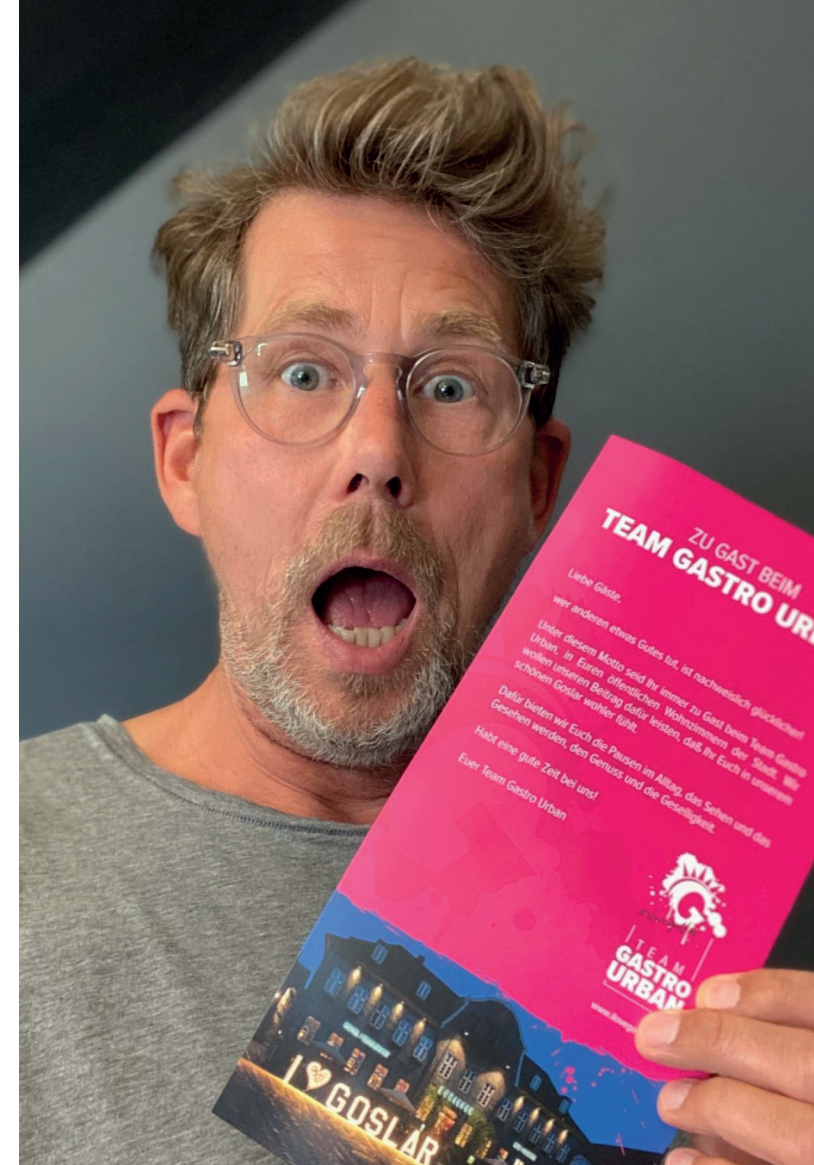
SELBSTVERPFLICHTUNG

WERDE TEIL VOM TEAM GASTRO URBAN

Wir begeistern! Und das ist eine großartige Energie, die unsere Rolle als Gastgeber/in so spannend und erfüllend macht. Mit unserem Team bieten wir das Umfeld, in dem alle Mitarbeitenden diese Rolle mit Freude spielen dürfen. Drück auch Du uns Deinen Stempel auf!

Ich habe alles gelesen, verstanden und freue mich darauf, Teil vom wunderbaren Team Gastro Urban zu sein.

Alexander Scharf, Geschäftsführer



KONTAKT

Meldet Euch gern bei uns!

Gastro Urban GmbH

Markt 6 | D-38640 Goslar

T. +49 5321 382-270-0

F. +49 5321 382-270-199

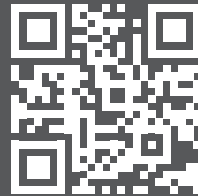
info@gastrourban.de

Amtsgericht Braunschweig HRB 204071

Geschäftsführer: Alexander Scharf

Ust.-IDNr.: DE288187879

Nimm Kontakt mit uns auf!
gastro urban GmbH



info@gastrourban.de
www.gastrourban.de

Wo Begeisterung isst!