



TEAM
GASTR
URBAN

Willkommen

beim Team Gastro Urban.
Deine glücklichen
Gastgeber für gutes
Essen, Events, Tagungen
sowie Übernachtungen.



PLAYBOOK

Tim's®

SCHIEFER

SUITE-HOTEL | STEAKHAUS

 **WILDFANG**
— Bier & Wirtshaus —

*my*coffee
Soulfood



MALTERMEISTER
—TURM—
ANNO 1548

SCHIEFER
Apartments

UNSER UNTERNEHMENSZWECK:

DER AUSTAUSCH POSITIVER ENERGIE ZWISCHEN MENSCHEN



UNSERE VISION: „I LOVE GASTRO“

Wir gestalten Arbeit positiv, damit Liebe für unsere Branche entstehen kann. Fair honoriert zu werden und dabei Wertschätzung und Weiterentwicklung zu erfahren sind die Grundpfeiler unserer Vision. Darum ergänzen wir Teamspirit, Mitnahme, Selbstverwirklichung, Lebensqualität, Wahrnehmung, Gesundheit und Sicherheit, um diese Werte unserer Mitarbeiter in unseren Arbeitsalltag zu integrieren. Diese Werte achten wir und teilen diese, sollten sie mal verletzt werden. So verhindern wir Demotivation und lösen Konflikte. So gelingt es uns, positive Energie zu fördern.





MISSION

GLÜCKLICHE MITARBEITER

Unser Ziel ist es, dass Du Dich wirtschaftlich, sozial und gesundheitlich weiterentwickelst.



FINANZMINISTER

Zu einer fairen Bezahlung gehört für uns, dass Dein Lohn auch in der Krise pünktlich bezahlt wird, dass die Höhe Deines Lohns Deine persönliche Leistung widerspiegelt, wir steuerfreie Zuschläge ergänzen und wir Dir im Notfall mit Vorschüssen oder Darlehen helfen.



GEWINNER

Als Anreiz, mit Freude unserem Team Gastro Urban beizutreten und unserer Mission Glückliche Gastgeber zu folgen, bezahlen wir für Dich eine betriebliche Krankenkasse mit vielen Vorteilen, laden mit der F&F-Card 5 Deiner Liebsten ein, bei uns vergünstigt zu essen, bieten Dir ein Bike-Leasing an und reichen Dir Vorteile bei unseren Partnerunternehmen mit unserer Partnercard weiter.



TEAMPLAYER

Wir integrieren Deine Werte Sinn, Zusammengehörigkeit, Mitnahme, Wahrnehmung, Wertschätzung, Honorierung, Sicherheit, Weiterentwicklung, Gesundheit und Lebensqualität in unseren Alltag. Dazu gehört es auch, dass wir verletzte Werte heilen. Unser Mindset ist von Selbstverantwortung für unseren Teamspirit, einem zugewandten Menschenbild und positiver Kommunikation geprägt. Dafür haben wir Leitsätze geprägt:



UNSERE LEITSÄTZE



Wenn es Dich stört, bist Du dafür verantwortlich.



Wagen wir das Schwerste und sprechen mit den Menschen.



Zuversicht und der Glaube an die gute Absicht sind alternativlos.



Wir sind ein Team.

GROSSARTIGE GASTGEBER

Living is Giving! Unser Ziel ist es, dass Du einen positiven Beitrag für Andere leistest.

MISSION

KOMPETENZTRÄGER



Nur wer versteht, was in der Küche passiert, kann im Service souverän auftreten und den Gästen auf Augenhöhe begegnen. Unser eingespieltes Team gibt uns die Sicherheit, den Moment am Tisch voll und ganz unseren Gästen widmen zu können. Wir halten Blickkontakt, schenken ein ehrliches Lächeln, bleiben auch in hektischen Situationen gelassen und begreifen Reklamationen als Chance, aus Gästen echte Stammgäste zu machen. Das richtige Gespür dafür, wann wir humorvoll sein dürfen, ob wir duzen oder siezen, ob wir Nähe zulassen oder bewusst Distanz wahren, entsteht aus einer positiven inneren Haltung und echter Gastorientierung.

GENUSSKOMPLIZE



Wir beginnen jeden Kontakt mit einem positiven Impuls. Mit einem positiven Impuls in den Kontakt gehen und sofort eine gute Verbindung schaffen – das ist der Startpunkt großartiger Gastgeberkunst. Empfehlungen sprechen wir mit Leichtigkeit aus, feiern unsere Highlights und geben unseren Gästen das Gefühl, umsorgt und willkommen zu sein. Wir begleiten, statt zu verkaufen. Deshalb begeistern wir mit kleinen Geschichten, persönlichen Erfahrungen und ehrlichen Empfehlungen. Und manchmal sind es gerade die kleinen Details – ein Hundeleckli oder ein Malbuch für die Kleinsten – die bei unseren Gästen ein echtes Lächeln hinterlassen.

WOHLFÜHL-ARCHITEKT



Wer sich in seiner Rolle wohlfühlt, strahlt dieses Gefühl automatisch auf Team und Gäste aus. Wohlfühlen entsteht dort, wo wir authentisch bleiben und jeden Gast als Individuum wahrnehmen. Ein Geschäftsessen im „Schiefer“ braucht eine andere Ansprache als der Tourist im „Wildfang“, die Oma im Restaurant oder der Stammgast im „Tims“.

Diese Feinfühligkeit im Umgang macht den Unterschied. Wir gestalten bewusst die Atmosphäre unserer Gastronomien – aus Sicht des Gastes. Dabei achten wir auf das große Ganze: Sauberkeit, Licht, Luft, Musik und Stimmung greifen ineinander und formen das Erlebnis. So entsteht ein stimmiges Bild, in dem sich Menschen wirklich willkommen fühlen.

UNSERE MISSION: „GLÜCKLICHE GASTGEBER!“

Unsere Mission ist, mit glücklichen Mitarbeitern, großartige Gastgeber zu sein.

RICHTLINIEN

Kompetenzträger

Du beherrscht unsere Speisen- und Getränkekarte.

Du kannst mindestens 3 Teller tragen.

Genusskomplize

Du beginnst jeden Gastkontakt mit einem positiven Impuls.

Du sprichst jedem Tisch mindestens zwei persönliche Empfehlungen oder Tipps aus.

Wohlfühl-Architekt

Du lächelst jeden Gast an und hältst Blickkontakt.

Du beherrscht unsere Verkaufshilfe.





ILIEN-
NSCH
FAMILY

Arbeitgeber des Jahres

Team
GASTRO
URBAN

DE
FLIEZZ
AWARDS
#107

FEEL
INSTI
#GA

A hand-drawn tactical diagram on a chalkboard background. It features several circles representing players, some with arrows indicating movement or passes. Two circles are marked with an 'X', possibly indicating a foul or a specific tactical point. The diagram is drawn in white chalk on a dark green background.

UNSERE SPIELREGELN

WAS HAST DU DAVON?

HONORIERUNG

- Nie wieder unbezahlte Überstunden!
Bei uns wird jede geleistete Stunde gezählt.
- Als Fachkraft bekommst Du einen Einstiegsbonus von 500€.
- Du bekommst steuerfreie Zuschläge an Sonn- und Feiertagen und auch abends.

SICHERHEIT

- 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

- Wir hören auf Deine Stimme!
- Wir definieren gemeinsame Missionen und richten uns an ihnen aus.
- In Workshops besprechen wir gemeinsam, wie wir mit einander arbeiten möchten.

LEBENSQUALITÄT

- 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.

Sinn entsteht durch unseren Unternehmenszweck. Zusammengehörigkeit durch unseren großartigen Teamspirit.
Alles zusammen schafft eine positive Arbeitskultur.

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.

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)

GESUNDHEIT

- Als Teil unseres Teams erhältst Du eine private Krankenversicherung bei der Allianz – für zusätzliche Gesundheitsleistungen und eine rundum bessere Absicherung.
- Mit regelmäßigen Gesundheitschallenges motivieren wir uns gemeinsam zu mehr Bewegung, Wohlbefinden und einem gesunden Alltag.
- Nach längerer Krankheit boarden wir Dich an und sorgen für einen guten Wiedereinstieg.

WAHRNEHMUNG

- Wir begegnen uns auf Augenhöhe.
- Du bekommst ein Coaching, wenn Du es benötigst.
- Wir freuen uns auf Deine Ideen.

FAIRE HONORIERUNG

Löhne sind Verhandlungssache. Ab 2026 gelten bei uns folgende Mindestlöhne:

SERVICE / THEKE MIT AUSBILDUNG	2.600€ / MONAT
JUNGKOCH / JUNGKÖCHIN	2.800€ / MONAT
KOCH / KÖCHIN	3.000€ / MONAT

Auf diesen Lohn werden zusätzliche steuerfreie Zuschläge angerechnet.

Es wird jede geleistete Stunde gezählt. Freiwillige Überstunden unserer Auszubildenden werden mit 14€ / Stunde abgegolten.

Jeder Mitarbeiter darf seinen Lohn über Kompetenz und Einsatzbereitschaft steigern und 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.

ARBEITSPÄNE GEMEINSAM GESTALTEN

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

Der Arbeitsplan orientiert sich vorrangig an den Bedürfnissen unserer Gäste und an wichtigen Zwangspunkten unserer Mitarbeiter. 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 Betriebsleiter abzustimmen.
- Freiwünsche (WF) werden über Verfügbarkeit eingetragen.
- 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.

Lass Dich doch mal massieren! 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 App, Deine persönliche private Krankenzusatzversicherung der Allianz. Mit Deiner betrieblichen Krankenversicherung steht Dir jährlich ein Budget in Höhe von mindestens 1.200 EUR zur Verfügung. Dieses Budget kannst Du nach Deinen eigenen Bedürfnissen nutzen. Diese Versicherung beinhaltet zum Beispiel folgende Leistungen:

- Massagen
- Vorsorgeuntersuchungen, Impfungen, Gesundheitskurse, Naturheilverfahren bei Ärztinnen und Ärzten, ambulante ärztliche Behandlungen
- 100% Kostenübernahme für verordnete Heilmittel, Hilfsmittel und Arzneimittel
- 100% Kostenerstattung für Behandlungen bei einem Heilpraktiker
- Zahnersatz, Zahnvorsorge, Zuschuss für Bleaching, Zahnersatz, Zahnbehandlungen
- Brillenbezuschung (75% Kostenerstattung für Brillen und Kontaktlinsen, 100% Kostenerstattung bei operativen Sehschärfenkorrekturen)



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.

PERSONALVERZEHR

In unseren Gastronomien kann man hervorragend essen und trinken. Das wissen vor allem unsere Mitarbeitenden. Wir finden es besonders klasse, wenn unserer Mitarbeiter 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)
- 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.
- Zu einem hygienischen Erscheinungsbild gehört die tägliche Dusche, kurze Fingernägel und zusammengebundene Haare.
- Zu unseren Latzschürzen tragen wir weiße Longsleeves – für einen modernen und professionellen Look. Passende Shirts mit Team Gastro Urban-Logo sind gegen eine Pfandgebühr direkt bei uns erhältlich.
- 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.

VISION I LOVE GASTRO



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 wertschätzendem Umgang, Weiterentwicklung der Mitarbeiter 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 FIZZ Awards „Arbeitgeber des Jahres“ 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“.

WWW.ILOVEGASTRO.DE



DENKFABRIK ZUKUNFT DER GASTWELT

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 Zukunft der Gastwelt 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 Rolle.

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.



UNSERE SPIELFELDER 

Tim's®



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.



DEIN GENUSS MIT WEITBLICK

Bei uns beginnt der Besuch mit dem, worauf's ankommt: dem Essen – und mit einem Ort, der Geschichte atmet. Der Maltermeister Turm wacht seit Jahrhunderten über den Rammelsberg; heute ist er unser Zuhause: Restaurant und Eventlocation mit großer Panoramaterrasse über den Dächern Goslars. Während unten die Stadt glitzert, schmort oben unsere Rinderroulade stundenlang butterzart; die braune Sauce ziehen wir klassisch, kräftig, ohne Schnickschnack. Dazu Apfel-Rotkohl mit feiner Süße und handgeformte Klöße, die jede Spur Sauce aufnehmen. So interpretieren wir die Klassiker, die hier oben seit Generationen geliebt werden: vom Schnitzel „Jäger Art“ über die Maltermeister-Platte bis zur Rinderleber wie früher. Nimm dir Zeit, genieß die Aussicht – den Rest erledigen Küche und Turm.



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 JAKOBKIRCHHOF

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 Braugruppe zu verdanken ist.

mycoffee
Soulfood



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!

SCHIEFER
Apartments



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.

Du möchtest, daß wir Dein Haus in unsere Apartmentvermietung aufnehmen? Sprich uns gerne an!

TEAM
GASTR♥
URBAN

SCAVI & RAY

SCAVI & RAY

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.

- Betriebsstätten: Tim's 5 Tageszeiten | Schiefer | mycoffee | Wildfang | Maltermeister Turm | Schiefer Apartments
- Unser Team: 130 Beschäftigte im Mittel / Jahr
- 11 Auszubildende & 1 dualer Student in den Berufen:
 - Hotelfachmann / Frau | Hotelkaufmann / Frau | Restaurantfachmann / Frau | Fachmann / Frau für Systemgastronomie
 - Koch / Köchin | Fachkraft im Gastgewerbe | Touristikmanagement
- Geschäftsführender Gesellschafter: Alexander Scharf

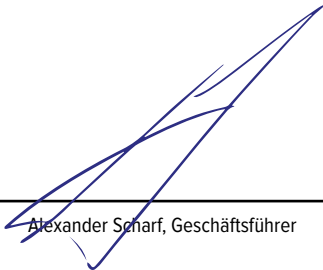
Unser Wording ist aus Überzeugung Team Gastro Urban.

SELBSTVERPFLICHTUNG

WERDE TEIL VOM TEAM GASTRO URBAN

Wir begeistern! Und das ist eine großartige Energie. Mit unserem Team bieten wir das Umfeld, in dem alle Mitarbeiter gern zur Arbeit kommen dürfen!

Ich habe alles gelesen, verstanden und freue mich darauf, Teil des 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



charta der **vielfalt**

UNTERZEICHNET