

# UNTERNEHMENSKULTUR.

Die GIESSEREI sieht sich als moderner, multifunktionaler Gastrobetrieb sowie als professioneller, zuverlässiger Partner für alle mit dem Unternehmen in Beziehung stehenden Parteien – Gäste und Kunden, Mitarbeiter und Lieferanten, Anwohner und Behörden, Aktionäre und Investoren. Um eine langfristige Partnerschaft sicherzustellen, streben wir eine gesunde Wachstumsentwicklung an, von welcher Sie als Gast gleichermassen profitieren wie unsere Mitarbeiter und Lieferanten.

Unsere Unternehmenskultur beinhaltet folgende Leitsätze, die wir täglich bestmöglich umsetzen wollen und die unser Selbstverständnis zum Ausdruck bringen:

- Unser Gast ist die wichtigste Person in unserem Unternehmen, gleich ob er persönlich da ist, uns schreibt, mailt oder mit uns telefoniert.
- Unser Gast hängt nicht von uns ab, sondern wir von ihm.
- Unser Gast unterbricht nicht unsere Arbeit, sondern er ist der Sinn unseres Tuns.
- Wir tun unserem Gast keinen Gefallen, indem wir ihn bedienen, sondern er tut uns einen Gefallen, wenn er uns die Gelegenheit gibt, es zu tun.
- Unser Gast ist kein Aussenstehender, sondern ein lebendiger Teil unseres Geschäfts.
- Unser Gast ist jemand, der uns seine Wünsche und sein Vertrauen entgegenbringt.
- Unsere Aufgabe ist es, diese Wünsche gewinnbringend für ihn und uns zu erfüllen.
- Unser Gast erhält die kompetente Beratung eines modernen Gastro-Betriebes, orientiert an seinen Erwartungen und seinem Bedarf.
- Unser Gast konsumiert erstklassige Qualität, die tagesfrisch und rezeptiert einwandfrei produziert wird - wir betreiben keine Systemgastronomie mit Fertigprodukten.
- Unsere Mitarbeiter werden in ihrer Entwicklung und Teamorientierung unterstützt und wir pflegen Werte wie Eigenverantwortung, Offenheit, Kreativität und Kommunikation.
- Unsere Lieferanten suchen wir aus nach Qualitäts- und Service-Merkmalen. Wir fördern eine langfristige Partnerschaft durch gegenseitige Transparenz und Ausschöpfen vom Verbesserungspotentialen
- Sicherheit und Lebensmittelhygiene sind uns wichtige Anliegen – daher unterziehen wir uns regelmässig freiwilligen Kontrollen durch behördenunabhängige Einrichtungen.

Sie als Gast und Kunde sollen mit unserer Dienstleistung von diesen Leitsätzen profitieren.

# DIE GESCHICHTE DER GIESSEREI.

Geschichte....mit Würze.

Vor 15 Jahren noch wurden in der Giesserei von Hand Metalllegierungen zu Armaturen verarbeitet.

Die Arbeiter wischten sich den Schweiss von der Stirn, wenn sie das Metall im mächtigen Schmelzofen schmolzen. 1910 hatte die Firma Nyffenegger & Co. AG die Arbeit in Oerlikon aufgenommen; 1996, 86 Jahre später, zog der Betrieb in einen Neubau um.

Zurück blieb die alte Fabrik - verwaist. Von der Wand bröckelte die Farbe, Tachometer, Rohre, Schmelzofen, Ventile blieben als Relikte aus vergangenen Tagen zurück. Im Bauch der Fabrik blieb es zum Glück nicht lange still. Noch im gleichen Jahre veranstaltete der Künstler Lukas Hofkunst illegale Partys in den Industriehallen und lud in die Sonntags-Wirtschaft, eine einzigartige Lounge für Menschen, die im Alltag nicht das alltägliche suchen. Lounges gab es nachher noch viele, keine aber war so einzigartig wie die der Giesserei.

Ende 1997 beginnt eine neue Ära. Unternehmer Ursin Mirer führt die Giesserei aus der Illegalität in die Legalität. Dies mit Unterstützung der Hauseigentümer Nyffenegger & Co AG und dem Künstler Lukas Hofkunst. Fest steht von Anfang an: Das postindustrielle Ambiente der Giesserei soll erhalten bleiben. Mit anderen Worten: Das was war, soll entscheidend zum Neuen beitragen – renoviert wird da, wo es unbedingt notwendig ist.

1999 empfängt die Giesserei als Restaurationsbetrieb die ersten Gäste legal – die Fidel Gastro AG wurde gegründet. Raum um Raum wird erobert – auf die sanfte Tour.

2003 schreibt die Giesserei ein neues Kapitel. Unternehmer Michael Bellert kann als Partner gewonnen werden und mit ihm wird der Umbau der Werkstatt und Terrasse realisiert. Heute verschmelzen industrielle Vergangenheit und stilvolle Gegenwart in den von Designer Alfredo Häberli und Künstler Lukas Hofkunst gestalteten Räumen. Die Gäste geniessen das schmackhafte Essen, die lauschige Terrasse mit Kräutergarten, die einmalige Aura der alten Eisenschmiede. In der Tat wirken die Räume in der bald 100jährigen Fabrik noch so, als hätte der letzte Arbeiter gerade erst seine Lochkarte in die Stempeluhr gesteckt.

Das Cheftrio Ursin Mirer, Michael Bellert und Hans Nyffenegger verfolgte von Anfang an die Vision, das Alte zu ehren, authentisch und innovativ zu sein, ehrliche Küche zu bieten. Diese Vision ist nun Wirklichkeit.

Übrigens: Im Laufe der rund 80 Jahre sind da und dort Steine aus der Mauer gefallen; diese sind heute leider nicht mehr auffindbar. In den zurückgelassenen Löchern stehen heute Kerzenlichter.