

EINLADUNG



Swiss Association for Quality



Beyond Nachhaltigkeit

Gastrokonzept zu Zeiten von
Fachkräftemangel und Klimakrise

Dienstag, 23. Januar 2024,
18:30 – 20:30 Uhr

Stiftung zum Glockenhaus
Sihlstrasse 31, 8001 Zürich

Inhalt

Die Spitzengastronomie sieht sich mit zahlreichen Herausforderungen konfrontiert: Fachkräftemangel und schwindende Gästezahlen. Das Restaurant **elmira** dient als Beispiel dafür, wie bereits ein Jahr nach Eröffnung gleich zwei Auszeichnungen des Guide Michelin verbucht werden konnten.

In unserem Vortrag werden die kreativen und innovativen Erfolgsfaktoren des **elmira** detailliert dargestellt und analysiert. Diese Einsichten werden Führungskräfte aus den verschiedensten Branchen inspirieren, die präsentierten Ansätze in ihre eigene Unternehmenskultur zu integrieren.

Das, was wir hier vorstellen, ist nicht nur das oft bemühte Schlagwort der Nachhaltigkeit. Vielmehr geht es um die konsequente und durchgängige Anwendung dieser Überzeugung in allen Facetten: sozial, ökologisch und ökonomisch.

Lassen Sie sich von den Erfahrungen und Erfolgen des **elmira** inspirieren und entdecken Sie neue Perspektiven für Ihr eigenes Unternehmen.

Programm

18:30h	Begrüssung
18:40h	Referat Loïc Mesqui
19:30h	Apéro und Networking
20:30h	Ende der Veranstaltung

Referent

Loïc Mesqui ist Mitgründer der Mirabelle AG, welche das Sternerestaurant **elmira** in Zürich betreibt. Hauptberuflich ist er Geschäftsführer der Q-Linked AG, welche Beratungsdienstleistungen im Bereich Qualitätsmanagement anbietet.

Teilnahmekosten:

SAQ-Mitglieder	CHF 40.-
Nichtmitglieder	CHF 60.-

Anmeldeschluss: 19. Januar 2024