Kommen wir gleich zur Sache

Gastrothinktank liebt Events und deren Organisation und Durchführung.
Gastrothinktank ist ein verlässlicher unkomplizierter Partner für

- Eventplanung Corperate
- Vor Ort Delegation
- Küche und Service Organisation
- Einkauf und Inventar Kontrolle
- Ablauf
- Event Analyse
- Preproduction und Schlussabrechnung
- Aufbau und Abbau

Gastrothinktank arbeitet ausschliesslich als Freelance mit Dienstleistungsvertrag.
Gastrothinktank kann leider keine Anfragen für Hochzeiten annehmen . Gerne vermitteln wir Ihnen einen zuverlässigen Partner für Hochzeiten (kostenlos).

Showkochen und Video Production

Gastrothinktank ist spezialisiert für kleine und mittlere Events im Bereich des Küchenbau, Küchenplanung, Präsentationen von High-end Küchen und Apparaten.

Freelance Mitarbeiter

Unser kleines Team unterstützt Sie auch gerne mit Freelance Fachleuten für Ihren geplanten Event, oder Kurz-und Langzeit Aufträgen in Küche und Front of the House.

Private Chef

Diese Möglichkeit ist leider bereits bis November 2027 ausbebucht.

Lunch mit Ohren
Das ganz besonderes Erlebnis.

gastrothinktank
zehender

Sicherlich, wir haben 50 Jahre Erfahrung (nur schon 1 Person) in der nationalen und internationalen Gastronomie. Aber das heisst noch nichts. Wir sind auch immer up to date und nehmen die Zeit um uns auf dem Laufenden zu halten. Wir betreiben, betreuen, arbeiten und entwickeln täglich auf dem neusten Stand, die Tradition und Geschichte immer respektierend, verschiedene gastronomische Projekte. Wir sind keine Theoretiker. Wir sind praktisch veranlagt, und lieben es herzliche Gastgeber, verlässliche Arbeitgeber sowohl als auch aufmerksame Konsumenten zu sein. Wir kennen und leben die schwierigen Bedingungen, Hürden und täglichen Herausforderungen in einem Unternehmen. Wir sehen uns als unternehmerische Muse, die bereits einigen Unternehmen zum besseren Meistern und damit anhaltenden Erfolgserlebnis verholfen hat. Wir kennen das Mitarbeiter Management, das Krisen Management und nicht zuletzt das Finanzen Management aus eigenen Unternehmungen und joint ventures, und können Ihnen sicherlich sehr wertvolle Empfehlungen anvertrauen, um nicht die Missgeschicke zu erleben wie wir Sie erfahren mussten/durften.

Danke für Ihr Interesse

Mit freundlichen Grüssen

Clemens Zehender

gastrothinktank
zehender

Clemens Zehender

Initiator

WER IST ER?

Clemens Zehender hat seine nationalen und globalen Erfahrungen in Gastfreundschaft, Gewerbe, Hotellerie und Event Organisation in den letzten 48 Jahren gelernt und angewendet. Als in der Schweiz ausgebildeter Koch und Kellner, in England geschulter Butler und in Amerika bestandener Eventmanagement Absolvent, hat er über 20 Jahre zwei Restaurants mit 65 Mitarbeitern und ein international tätiges Eventunternehmen mit 12 Festangestellten geführt. Erfreulicherweise durfte er im Team mit sehr begehrten Unternehmen zusammen arbeiten. Unternehmen wie Cirque du Soleil, Orient Express, Davidoff, Dannemann, Moet Chandon, Hermes, Wolfgang Puck, Oscar Award, Golden Globe, Grammy, Private Collection Hotels, und vielen Weiteren. Mit dementsprechendem Erfahrungsaustausch und eindrücklichen Erlebnissen wurde der gastronomische Geist genährt.

WIE IST ER?

Die Gastrothinktank Mission: Zufriedenheit muss über die Vorstellung hinaus im Vordergrund stehen. Normal zählt nicht.

Die Gastrothinktank Kernwerte: Erkläre es einfach und gut verständlich, jedoch solide und einheitlich. Immer ehrlich, geradeaus, offen und angenehm anreichernd kommuniziert. Mach es richtig oder lass es sein. Trage Verantwortung und Sorge für die involvierte Sache.

Die Gastrothinktank Prinzipien: Was man nicht weiss oder nicht kann, kann ein jeder lernen. Was man nicht will muss man offen darlegen. Direkte Beteiligung mit und für Menschen ist eine innere Stärke. Eine vorausschauende Zusammenarbeit ermuntert die gegenseitige Wertschätzung und ist immer mit Erfolg belohnt.

zehender Gastrothinktank

VIELFÄLTIG. UMGÄNGLICH. EMOTIONAL. QUERDENKEND.

Das Leben ist wie ein Rezept. (verdirb es nicht).

Ein offenes Buch. Bereit für die Zusammenarbeit.

Bei der Arbeit erwartet Gastrothinktank immer gegenseitige beste Leistung. Im Umgang mit DEM Umfeld, DEN involvierten und wertschätzenden Partnern sehen wir uns als Vorbild und lernen und lehren im Prozess. Wir stehen immer hinter den Entscheidungen, die gemeinsam durchdacht sind. Organisation, Optimierungen, kreative Projekte, sowie die Passion für die gastronomische Dienstleistung, dabei immer die Ruhe bewahrend, sind unsere Stärke. Die Gegenwart präsent, jedoch die Erfahrung und Fehler der Vergangenheit im Hinterkopf, ist der Ansporn für zehender gastrothinktank unternehmerische Tätigkeiten.

Unser Credo: Achte das Umfeld mit grossem Respekt und lebe in Gemeinsamkeit.

gastrothinktank
zehender

WAS WILL zehender gastrothinktank?

Bester Service am Kunden durch Freude an der Arbeit. Der Gast/Kunde ist immer an erster Stelle, wenn es um Entscheidungen geht. Fachkenntnis, Anwendung derer, vorbereiten und unterhalten, muss immer von höchster Qualität und gastronomischer Berufsethik zeugen.

Gesundheit, Sicherheit, gutes Gefühl, Wohlergehen, direktes Handeln und fachliches sowie menschliches Verständnis ist unerlässlich für einen gemeinsamen Erfolg.

Anerkenne, respektiere und schätze den investierten Wert, die Zeit und den Umgang mit der Umgebung, Materialien und den Mitmenschen .

WO SIND DIE LIMITEN?

Respekt gegenüber allen Beteiligten ist oberste Priorität.

Alle Handlungen sind streng nach Budget, Erfolg und Verlust und vorhandenem Inventar zu richten. Wissend das ohne enge Zusammenarbeit der Erfolg ausbleibt ist es sehr wichtig, dass jede Arbeit konzentriert ausgeführt ist. Faulheit, unverständliche Entschuldigungen und Intoleranz sind ausser Frage. Die Türe ist immer offen für kreative und konstruktive Empfehlungen. Sie wird jedoch geschlossen bleiben für Intrigen, Respektlosigkeit, Neid sowie persönlich angriffig bezogene Äusserungen.

gastrothinktank
zehender

Gastrothinktank garantiert Ihnen eine persönliche, professionelle, praktische und vielfach erfolgreiche Unterstützung. Individualität und Unabhängigkeit ist der Fokus. Unmittelbarer anhaltender Erfolg für Ihr Unternehmen das Ziel.

Wir bedanken uns für Ihre Zeit und würden uns riesig freuen mit Ihnen zusammen zu arbeiten.

DANKE FÜR IHR INTERESSE

zehender gastrothinktank



Clemens Zehender