

LEITBILD



COMMERCIO
UNTERNEHMUNGEN
ZÜRICH

IN JEDEM FALLE FÜR DIE SINNE



commercio.ch | arthouse.ch
Februar 2019

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
1. WAS STELLT DAS UNTERNEHMEN DAR?	3
1.1. Was ist das Spezifische, das Unverwechselbare?	3
1.2. Strategie der Unternehmensführung	4
2. MISSION - WAS IST DIE AUFGABE?	4/5
3. PHILOSOPHIE UND ZIELE	
3.1. Gäste	5
3.2. Mitarbeiter / Mitarbeiterinnen	6
3.3. Lieferanten / Behörden	7
4. UNSERE 5 LEITSÄTZE	7
5. ANHANG	
5.1. Geschichte der Unternehmung	8/9
5.2. Organigramm	9
5.3. Unternehmensstruktur Gastronomie & Kinos	10

VERTEILER

Intern Geschäftsleitung, Geranten, Kinoleiter, Verwaltungen Restaurants Commercio-Piccadilly AG & Arthouse Commercio Movie AG

Extern Auf Anfrage

Copyright Commercio Unternehmungen Zürich

1. WAS STELLT DAS UNTERNEHMEN DAR?

- ♦ Die kombinierte Nutzung von Restaurants und Studiokinos bildet die Grundidee der Unternehmung, um damit einen durchmischten, begegnungsfreundlichen und kulturellen Akzent zu setzen.
- ♦ Wir wollen für unsere Gäste ein Begegnungsort der Qualität, der Musse, der Stimmung und der Unterhaltung sein.
- ♦ Der Einbezug bzw. die Förderung eines Kulturangebotes ist ein wichtiger Eckpfeiler unserer Aktivitäten.
- ♦ Wir bekennen uns zu einem ausgewogenen Preis/Leistungsprinzip. Beste Qualität und top Dienstleistung sind für uns oberstes Gebot.
- ♦ Eine stabile Rentabilität zur Sicherstellung der Ansprüche der Mitarbeitenden und der Aktionäre sowie des Fortbestandes des Unternehmens ist unser Ziel.
- ♦ Wir setzen uns mit Veränderungen auseinander und befinden uns in einem ständigen Wandel. In diesem Prozess sind wir offen für Neues: dazu gehört auch das regelmässige Überprüfen des Leitbildes.

1.1. Was ist das Spezifische, das Unverwechselbare?

- ♦ Wir sind stolz auf unsere Individualität wie auch Tradition und distanzieren uns von einem „Ketten-Gedanken“.
- ♦ Die zentrale Lage aller Betriebe im Herzen von Zürich.
- ♦ Das Zusammengehen von Gastronomie, Arthouse Kinos und Musik. Diese Synergien werden intensiv genutzt.

1.2. Strategie der Unternehmensführung

- ♦ Das Unternehmen soll als Familienunternehmen von aktiven Teilhabern geleitet und gegebenenfalls von weiteren Finanzpartnern unterstützt werden.
- ♦ Die Konsensbildung hat oberste Priorität, und die Interessen der Unternehmung sollen über denjenigen der einzelnen Partner oder deren Familien stehen.
- ♦ Der Nachfolgeregelung für den Verwaltungsrat, die Geschäftsleitung und das Management ist gebührende Beachtung zu schenken und diese in frühzeitigen Gesprächen mit den Betroffenen vorzubereiten.
- ♦ Das Führungsteam soll „lean“ bleiben und von Persönlichkeiten bestellt werden, die sich gegenseitig ergänzen und vertreten können. Wir wollen ein mittelgrosses Unternehmen bleiben.
- ♦ Sorgfältig geprüfte Standorte und optimale Betriebsgrössen sind für eine allfällige Ausweitung der Unternehmung Voraussetzung.
- ♦ Wir stehen einer Prüfung neuer Projekte positiv gegenüber.
- ♦ Einem punktuellen Sponsoring verschliessen wir uns nicht.

2. MISSION – WAS IST DIE AUFGABE?

- ♦ Bestmögliche Qualität wird angestrebt und ein ehrliches Bemühen an den Tag gelegt, die diesbezüglichen Erwartungen der Gäste zu erfüllen.
- ♦ Mit definierten Konzepten und klarem Profil wollen wir uns von der Konkurrenz abheben.
- ♦ Die Rentabilität soll sich aus messbarer Zielsetzung und professioneller Leistung entwickeln und nicht dem Zufall überlassen werden.

- ♦ Wir arbeiten nach wirtschaftlichen Grundsätzen. Eine langfristig stabile Rentabilität soll gewährleistet bleiben, wenn möglich noch verbessert werden. Dies darf aber nicht auf Kosten der Qualität oder kurzfristiger Einsparungen geschehen.
- ♦ Unser Erfolg liegt im Erarbeiten eines Cash Flows, der sowohl die Kapitalgeber befriedigt als auch genügend Mittel generiert, um eine solide Eigenfinanzierung und die Unabhängigkeit des Unternehmens zu gewährleisten.
- ♦ Es liegt uns daran, unsere Betriebe so zu pflegen, dass deren Substanz und Betriebsbereitschaft auf hohem Niveau bleiben.
- ♦ Die Einhaltung von gesetzlichen Vorgaben ist für uns oberste Maxime.

3. PHILOSOPHIE UND ZIELE

3.1. Gäste

- ♦ Der Gast ist herzlich willkommen, soll verwöhnt und ernst genommen werden. Natürliche Freundlichkeit und kompetente Leistung sollen den Gast beeindrucken.
- ♦ Der tägliche Gast ist unser engster Berater. Wir sprechen mit ihm, um herauszufinden, welche Bedürfnisse er hat und richten uns danach.
- ♦ Bei unseren Produkten, unserer Dienstleistung und unserem Auftritt ist es nicht wichtig, wie es für uns am einfachsten geht, sondern wichtig ist uns, dass es aus der Sicht des Gastes am besten ist. Die Haltung "Ja, gerne!" soll bei allen Gästekontakten deutlich spürbar sein.
- ♦ Wir bekennen uns zu breitgefächerten Gästesegmenten und deren Bedürfnisse.

3.2. Mitarbeiter / Mitarbeiterinnen

- ♦ Alle Mitarbeitenden kennen ihre Aufgabenbereiche und ihre Kompetenzen. Sie handeln in ihren Aufgabenbereichen selbstständig und verantwortungsbewusst im Sinne der Unternehmung.
- ♦ Dank klaren Zielvorgaben und regelmässigem Feedback kennen unsere Mitarbeitenden die Erwartungen, die wir an sie stellen.
- ♦ Die Meinung unserer Mitarbeitenden ist wichtig. Wir lassen sie daher bei Entscheidungsfindungen einfließen.
- ♦ Wir kommunizieren ehrlich und legen dabei Wert auf einen effizienten, lückenlosen und transparenten Informationsfluss.
- ♦ Wir unterstützen unsere Kader in deren Führungsaufgaben und stellen ihnen die nötigen Instrumente und Mittel zur Verfügung.
- ♦ Die Löhne werden aufgrund von Leistung, Erfahrung und Position bestimmt. Alle Mitarbeitenden haben Anrecht auf eine jährliche Qualifikation.
- ♦ Unsere Arbeitskultur ist durch gegenseitige Wertschätzung und respektvollen Umgang gekennzeichnet. Sie bildet die Basis für ein optimales Teamwork.
- ♦ Mittels gemeinsamen Aktivitäten stärken wir unsere Motivation.
- ♦ Wir fördern unsere Mitarbeitenden bei ihrer beruflichen Weiterentwicklung. Nach Möglichkeit rekrutieren wir unsere Kadermitarbeitenden aus den eigenen Reihen.
- ♦ Durch regelmässige Schulungen fördern wir das Wissen unserer Mitarbeitenden und damit die Qualität unserer Dienstleistungen.

3.3. Lieferanten / Behörden

- ♦ Für alles, was wir einkaufen, sind wir bereit, einen fairen Preis zu bezahlen. Dafür akzeptieren wir jedoch nur allerbeste Qualität. Sowohl bei der Ware wie auch bei den Beziehungen.
- ♦ Wir erwarten von unseren Lieferanten, dass sie in einem angemessenen Umfang Umsatz liefern, wie zum Beispiel Konsumationen, Unterstützung in Waren, Mobiliar, Sponsoring etc. bei Anlässen.
- ♦ Irgendwelche Versuche der Bestechung werden strikte zurückgewiesen und führen zum Abbruch der Geschäftsbeziehungen.
- ♦ Die gestellten Preise unterliegen einem periodischen Konkurrenzvergleich und müssen diesem standhalten.
- ♦ Wir zielen auf eine langjährige und treue Partnerschaft in einem ausgewählten Kreis von Lieferanten sowie einen guten Kontakt zu den Behörden.
- ♦ Gegenüber Behörden und dem Staat verhalten wir uns stets loyal und korrekt. Wir erfüllen mit aller Konsequenz ihre Vorgaben.

4. UNSERE 5 LEITSÄTZE

- ♦ **Der Gast im Mittelpunkt** - «Ja gerne!» Wir begeistern täglich unsere Gäste.
- ♦ **Fachkompetenz** - Wir beherrschen unser Handwerk, sind informiert und bilden uns weiter.
- ♦ **Teamwork** - Gemeinsam erreichen wir unsere Ziele.
- ♦ **Erscheinungsbild, Ordnung und Hygiene** - Drei Augen für die Details.
- ♦ **Arbeitseinstellung** - 4f: fair, fortschrittlich, fröhlich und freundlich, das sind wir!

5. ANHANG

5.1. Geschichte der Unternehmung

Das Commercio – Unternehmen wurde 1973 von einem kleinen Kreis von Teilhabern, den zwei Eisenhandelskaufleuten Eugen Schoch und Walter Schoch, dem Innenarchitekten Heinrich Werner und einem privaten Finanzpartner (Stiller Teilhaber) mit der Vision gegründet, ein kleines bis mittelgrosses Unternehmen zu verwirklichen, in welchem neben der Rentabilität auch kulturelle Anliegen befriedigt werden und welches nach ethisch vertretbaren, guten wirtschaftlichen Grundsätzen geführt wird.

Zu diesem Zweck erwarben die Gründer das dem Abbruch geweihte, altehrwürdige bauliche Inventar des ehemaligen „Commercio“ an der Schützengasse und bauten dieses im gleichen Jahr nach umfassender Restaurierung in die Räumlichkeiten des vormaligen Restaurants „Caprice“ an der Mühlebachstrasse ein. Zusätzlich entstanden hier das damals kleinste Kino der Schweiz (47 Plätze), mit dem sich die Initianten ganz dem anspruchsvollen Studiofilm verschrieben sowie die Kunstgalerie Commercio als Forum zeitgenössischer Kunst. Während der Umbauzeit im September 2011 wurden die Arthouse Kinos Commercio und Piccadilly zum neuen Duplex Arthouse Kinos Piccadilly 1+2 zusammengeführt und die Galerie zu Gunsten einer Vergrösserung des Restaurants Commercio aufgegeben.

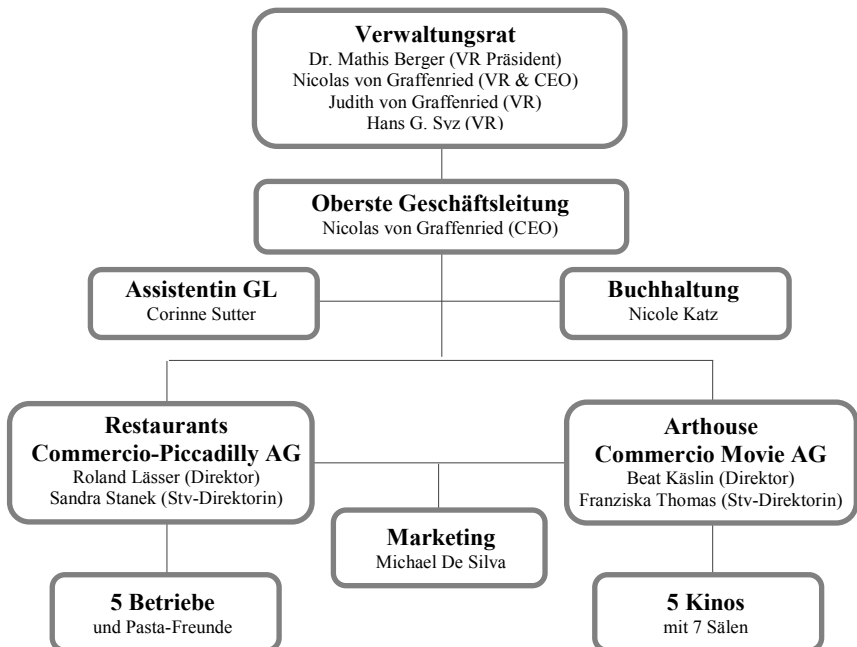
Die einzelnen Studiokinos wurden am 09.09.1999 unter die gemeinsame Bezeichnung „Arthouse“ zusammengefasst. Dieser gemeinsame Auftritt sollte verstärkt zum Ausdruck bringen, dass wir uns vornehmlich zum Studiofilm bekennen.

Der Förderung der Jazzkultur konnte 1980-1982 mit dem Jazzlokal „Bazillus“ an der Stampfenbachstrasse nachgelebt werden, wo während zwei Jahren jeden Tag Live-Konzerte mit neuzeitlichem Jazz geboten wurden. Obwohl der Zustrom – vor allem der jungen Generation – gross war, musste das Konzept als zu aufwändig wieder aufgegeben werden, und es entstand die heutige „Commihalle“ wo wiederum viele Musikkonzerte in verschiedensten Variationen stattfinden.

Veränderungen der letzten Jahre:

- ♦ 2007 Umbau Arthouse Alba
- ♦ 2011 Schliessung Cantina, Tina Bar und Pepito Snack
- ♦ 2011 Schliessung Arthouse Nord-Süd
- ♦ 2011 Umbau Restaurant Commercio
- ♦ 2011 Umbau Arthouse Piccadilly 1+2
- ♦ 2012 Eröffnung Collana Bar e Caffè & Pepito Take Away
- ♦ 2013 Eröffnung Arthouse Uto
- ♦ 2014 Schliessung Restaurant Bahnhof Stadelhofen
- ♦ 2014 Eröffnung Bistro Park Stadelhofen
- ♦ 2015 Konzeptanpassung Restaurant Mère Catherine
- ♦ 2016 Namensänderung Pasta-Freunde (ex Produktion)
- ♦ 2016 Pinselrenovation Arthouse Le Paris
- ♦ 2019 Eröffnung: Cellini Caffè e Bar

5.2. Organigramm



5.3. Unternehmensstruktur Gastronomie & Kinos

♦ Bar e Ristorante Commercio	1973
♦ Restaurant Mère Catherine & Bar Le Philosophe	1977
♦ Restaurant Commihalle	1980/1982
♦ Pasta-Freunde (ex Produktion)	1991/2016
♦ Bistro Park Stadelhofen	1999/2014
♦ Collana Bar e Caffè & Pepito Take Away	2012
♦ Celline Caffè e Bar	2019
♦ Arthouse Commercio; zu Arthouse Piccadilly 2	1973/2011
♦ Arthouse Movie 1+2	1977
♦ Arthouse Alba	1991
♦ Arthouse Piccadilly; zu Arthouse Piccadilly 1	1991/2011
♦ Arthouse Le Paris	1992
♦ Arthouse Uto	2013



IN JEDEM FALLE FÜR DIE SINNE

