



La Guilde.

Sens, but et objectifs.

La *Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers* a été créé en 1954.

Le patron d'un établissement faisant partie de la Guilde se distingue par son diplôme de cuisinier ou de pâtissier et dispose de connaissances particulières dans le domaine de la gastronomie nationale et internationale. De plus, il doit avoir géré son établissement avec succès deux années consécutives au minimum.

Un service attentif et personnalisé associé à des conseils compétents dans tous les domaines touchant à la gastronomie, procurent à un établissement faisant partie de la Guilde une ambiance tout à fait particulière et fait de chaque visite un événement pour le client. Ce domaine est dans la plupart des cas assuré par des partenaires des membres de la Guilde.

Le nombre des membres de la Guilde est limité à 275.

Entre nous.

Pour vous.

C'est par la culture de la Guilde que nous nous définissons. Aussi bien pour nous que vers l'extérieur. Entre nous. Et pour vous. Comme le miroir de notre savoir et de notre volonté. Exclusif, clair et inoubliable.

Les membres de la Guilde.

Des hôtes à la hauteur.

Nous maintenons une qualité élevée des prestations à tous les niveaux.

Le bien-être du client est au centre de nos préoccupations.

La règle absolue en matière de service est l'amabilité.

Nous sommes disposés à nous améliorer en permanence.

Nous offrons une cuisine variée, modulable et adaptée à la vie moderne. Aussi bien classique que créative.

Nous nous engageons pour un rapport prix/prestations qui incitera le client à revenir nous voir.

Nous attachons une grande importance à l'hygiène, à des prestations en cuisine au-dessus de la moyenne, disposons d'une cave bien achalandée et soignons une ambiance particulière.

Nous effectuons des auto-contrôles périodiques afin d'optimiser nos prestations et de maintenir leur niveau le plus haut possible.

Les collaborateurs de la Guilde.

La motivation est une règle d'or.

Nous mettons tout en œuvre pour motiver l'ensemble de nos collaboratrices et de nos collaborateurs

- dans tous les domaines et à tous les niveaux de la hiérarchie;
- pour leur servir d'exemple, en qualité de patrons, en ce qui concerne la philosophie de la Guilde;
- et aussi bien sur le plan humain que professionnel.

Nous leur offrons une formation permanente pour qu'ils soient à même d'assister le patron de façon efficace dans tous les domaines et dans le seul intérêt du client.

Nous faisons d'eux des ambassadeurs sympathiques et accueillants, mettant en pratique notre philosophie.

Nous faisons preuve d'un grand engagement dans le domaine de la formation de la relève.

Le client de la Guilde.

Un hôte bienvenu.

Nous nous identifions entièrement aux désirs de nos clients

- car le bien-être du client est au centre de nos préoccupations;
- car nous cultivons une touche personnelle au sein de nos restaurants;
- car nous désirons procurer au client une excellente impression à chacune de ses visites;
- car nous attachons une grande importance à une assistance personnalisée du client.

Et nous voulons faire de nos clients des amis de la maison.

L'image de la Guilde auprès du public.

Pour faire preuve de la plus grande transparence possible, nous permettons, par des mesures publicitaires, de promouvoir la Guilde auprès d'un large public.

Nous voulons aller au delà de la dénomination globale de "gastronomie et restauration".

C'est ainsi que nous serons synonymes pour le client d'une gastronomie personnalisée. En tant que "marque" qui, selon le style, l'emplacement ou la région garde son caractère particulier. Nous utilisons à cet effet la revue professionnelle "Gourmet", le "Gourmet Guide" et le "Guide des vins".

Les différentes activités de la Guilde.

Bien représentées dans de nombreux domaines.

Nous sommes actifs dans les domaines les plus variés:

- En tant qu'équipe culinaire hautement qualifiée – et même depuis 1998 en qualité d'équipe nationale suisse de cuisiniers lorsqu'il s'agit de présenter notre savoir-faire à un jury professionnel aussi bien au niveau national qu'international;
- au Salon culinaire mondial de Bâle, à la "Koch-Olympiade" de Berlin, à la Coupe;
- du monde à Luxembourg. Notre équipe y a régulièrement obtenu les meilleures places.
- Nous organisons également une fois par an dans environ 25 villes suisses la Journée de la Guilde. Une journée vouée à la cuisine qui rencontre un vif succès auprès du public. Nous profitons de l'occasion pour collecter de l'argent en faveur d'œuvres caritatives (comme par exemple la Fédération suisse de sclérose en plaque, la Fondation Beatocello ou encore Sternschnuppe).

Les partenaires de la Guilde.

Coopération pour garantir la qualité.

Nous travaillons main dans la main avec des fournisseurs indigènes connus qui partagent entièrement notre culture de la Guilde. C'est ainsi que nous pouvons garantir l'utilisation de produits d'excellente qualité pour le plus grand plaisir du client.