



Organisation & Geschichte

Team

Tätigkeitsbereich

Philosophie

Umfeld

Organisation & Geschichte



- 2001 AG gegründet | hervorgegangen aus der Saffran Catering im Zunfthaus zur Saffran, Zürich
- 2003 Umzug nach Adliswil | Produktionsküche, Lager, Büro & Sitzungszimmer
- 2010 Eröffnung Segantini Restaurant | Übernahme des ehemaligen Restaurant Seidenspinner an der Ankerstrasse 120 in Zürich
- 2012 Segantini Restaurant wird zur Eventlocation | exklusiv zum Mieten für private & geschäftliche Anlässe

Team



- Gianni Segantini | Geschäftsführer & Mitinhaber
- 8 Festangestellte | Küche, Backoffice, Projektleitung & Anlassleitung
- Bis zu 400 Temporärmitarbeitende | eigene Kartei für Service, Küche & Logistik

Tätigkeitsbereich



- exklusive Catering Anlässe | im oberen Preissegment für anspruchsvolle Kunden
- breitgefächerter Kundenstamm | Privatpersonen, Firmen & Agenturen
- 2 - 1000 Gäste | ganz intim nur für Sie oder für Ihre ganze Unternehmung
- schweizweit und im angrenzenden Ausland | wir sind dort, wo Sie uns brauchen
- Kernkompetenzen Food, Personal & Infrastruktur | mit der dazugehörenden, professionellen Beratung
- erweiterte Dienstleistungen | Dekoration, Technik, Zeltbau, Künstler, exklusive Locations, Valet Parking etc.
- Kooperationen mit Eventagenturen | langjährige Zusammenarbeit mit diversen Agenturen

Philosophie



- zwischen Tradition & Innovation | am Puls der Zeit
- Qualitätsprodukt im Hochpreissegment | hohe Ansprüche in Qualität & das Auge fürs Detail
- individuelle Konzepte, persönlich & zuverlässig | auf die Kundenbedürfnisse angepasste, einzigartige Anlässe
- das Herzstück ist die Küche | mit eigener professioneller Produktionsküche
- jung, schön, frisch, überraschend & leidenschaftlich | von der Zubereitung bis zur Ausführung
- natürlich, marktfrisch & sorgfältig ausgesucht | à la minute vor Ort zubereitet
- das Beste für Leib & Seele | ambitioniert vom Küchenchef bis zum Commis

Umfeld



- hart umkämpfter Markt | dank der langjährigen Erfahrung stets an der Spitze
- starke Position von Segantini Catering | beste Referenzen mit vielen Stammkunden
- die Zielgruppe Geniesser – Privatkunden & Firmen | Kunden, die Wert auf hochstehende Kulinarik, gepflegten Service & gehobenes Ambiente legen
- ca. 150 Anlässe im Jahr | hauptsächlich in Zürich & Umgebung
- Umsatzanteil | Firmen ca. 80%, Private ca. 20%