

Betriebsprofil

Das familiengeführte Traditionshotel und Café Schwarz hat seinen Sitz in Radolfzell am Bodensee direkt am Landungssteg. Das Café ist bei einer bunten Mischung von Tagestouristinnen und Tagestouristen sehr beliebt, z. B. bei Familien, Seniorinnen und Senioren oder Reisegruppen. Es finden sich zunehmend Gäste ein, die sich vegan ernähren oder aufgrund einer Diät besondere Ansprüche an die Speisen stellen.

Das Hotel & Café Schwarz hat eine Terrasse mit maximal 80 Sitzplätzen und weitere 50 Sitzplätze im Innenbereich. Der Betrieb bietet den Gästen eine Vielzahl von Torten, Kleingebäck, Eisspezialitäten und Desserts.

Leider ist die Seniorchefin seit längerem erkrankt und kann in der Hotelkonditorei nicht mehr mitarbeiten. Deshalb hat sie ihrem Sohn die Verantwortung für die Konditorei übergeben. Mit Elan und neuem Schwung möchte der Juniorchef, Manuel Schwarz, die Auswahl an Kuchen, Torten und Feingebäck neugestalten und erweitern. Die Eiskarte soll kreativ überarbeitet werden. Um sich von den Mitbewerberinnen und Mitbewerbern abzuheben, bietet das Hotel & Café Schwarz ausschließlich hausgemachte Eiskreationen an.

Eine hohe Qualität des Angebots ist dem Juniorchef wichtig. In der Küche wird deshalb ein Kontrollbogen zur Bewertung der zubereiteten Speisen eingesetzt (vgl. Anlage).

Bei der Auswahl der Rohstoffe wird großer Wert auf Regionalität und Saisonalität gelegt. Um Verpackungsmüll zu vermeiden, wird kein to go¹ angeboten.

Kontakt:

Hotel & Café Schwarz GmbH
Storchenstrasse 12
78459 Radolfzell

Telefon: 07732 45612378
E-Mail: info@cafe-hotel-schwarz.de
Internet: <https://www.cafe-hotel-schwarz.de>

Geschäftsführender Gesellschafter: Martin Schwarz
Küchenleiter: Jakob Kälble
Restaurantleiterin: Evelyn von Bülow

Öffnungszeiten:

Café:	Mai – Oktober	Mittwoch bis Sonntag	11:00 Uhr – 18:30 Uhr
	November – April	Freitag bis Sonntag	13:00 Uhr – 17:30 Uhr

¹ to go (englisch) = für unterwegs, zum Mitnehmen

Anlage: Kontrollbogen

	😊😊	😊	😞	😞😞
Bei der Zusammenstellung der Desserts wurde die Saison beachtet.				
Bei den Desserts wurde auf die Gästewünsche (zum Beispiel zuckerreduzierte Desserts) geachtet.				
Der wertgebende Hauptbestandteil steht im Vordergrund.				
Der Teller ist ansprechend dekoriert.				
Der Geschmack der Süßspeise ist arttypisch.				
Die Textur ist dieser Süßspeise entsprechend.				
Bei der Zusammenstellung der Desserts wurde auf Kreativität geachtet.				