

LEITBILD ANOAH - PLANT BASED

MENSCHEN MIT ESSEN GLÜCKLICH MACHEN

Im ANOAH geht es nicht nur um das Essen, sondern um das ganze Erlebnis.
Für unser 5-Gang-Menü verwenden wir ausschliesslich pflanzliche Lebensmittel, welche wann immer möglich biologisch angebaut werden und regional sowie saisonal sind.

Der Genuss steht dabei klar im Vordergrund!

Wir wollen die Gäste aus ihrem Alltag entführen und sie in eine andere Welt eintauchen lassen.

Es sollen unvergessliche Abende werden, mit noch unvergesslicherem Essen!

Wir wollen die Welt zum positiven verbessern,

den Einfluss als Koch und Gastronom nutzen

und den pflanzlichen Lifestyle aufs nächste Level bringen!

Unser unbändiges Interesse Neues zu erlernen, zählt zu unseren grössten Stärken.
Wir wollen nachhaltig sein in allen Aspekten; mit der Umwelt, allen Mensch aber auch wirtschaftlich.

Kein Foodwaste
Möglichst wenig Plastik
Ein Menü

„Der Gast ist zwar König, doch zu Gast in unserer Familie.“

Wir wollen einer der führenden Arbeitsgeber in der Gastronomie werden.

Das Wohlergehen unserer Mitarbeiter und unserer Gäste liegt uns am Herzen!

MAKE FOOD NOT WAR

und seid immer lieb zu einander!

ANOAH – Plant based
Brauerstrasse 37, 8004 Zürich
www.anoah.ch

