

Wir bieten weit mehr als Genuss: Wir sind Hoteliers und Gastronomen mit Herz, Hand und Verstand. Wir verbinden unseren Erfolg und fachliches Können mit einer werteorientierten Haltung gegenüber Mensch und Natur. Dies ist in unserer Unternehmensphilosophie und der gelebten Unternehmenskultur fest verankert. Bei uns zählen neben höchster Qualität auch Wertschätzung, Nachhaltigkeit und Ethik. Hierdurch denken wir über den Tellerrand hinaus und verstehen darunter „Genuss plus“. Wir gehen mit dem Vertrauen unserer Kunden, Mitarbeitenden und Geschäftspartnern verantwortungsvoll um und leisten einen freiwilligen, sozialen Beitrag in verschiedenen Projekten.

BayernBankett ... Genuss plus.



Verantwortlich

Wir denken Qualität über den Tellerrand hinaus. Wir sind uns der Verantwortung bewusst, die wir als wirtschaftlich agierendes Unternehmen in unserem sozialen, ökonomischen und ökologischen Gefüge tragen. Regionaler Einkauf, artgerechtere Tierhaltung und soziales Engagement sind in unserem Geschäftsalltag fest verankert. Eine besondere Verantwortung sehen wir als Arbeitgeber: wir bilden engagiert aus und ermöglichen unseren Auszubildenden in anderen Betrieben neue Erfahrungen zu sammeln und unterstützen sie im Engagement in der Berufsschule (z.B. als Prüfungshelfer:innen). Wir engagieren uns für potenzielle Auszubildende, wenn sie mit einem Migrationshintergrund eine neue (berufliche) Heimat suchen. Bayern Bankett und ta.la stehen für Internationalität. Wir beschäftigen Mitarbeitende aus über 20 Nationen und bieten gleichwohl Arbeitsplätze am lokalen Markt.

Persönlich

Wir sind Ihr persönlicher Partner! Wir schenken Ihnen unser Vertrauen und legen Wert auf ein faires, konstruktives Miteinander. Aufmerksamkeit, Aufrichtigkeit und Authentizität – all das finden Sie bei uns und hoffen wir, auch bei Ihnen zu finden. Gäste im ta.la können jederzeit mit unserer Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft und Professionalität rechnen. Die Intensität entspricht unserem persönlichen Engagement, jeden Gast zufrieden verabschieden zu können.

Kompetent

Wir können, was wir versprechen: Unser Küchenteam ist bestens ausgebildet und hochmotiviert, unser Repertoire vielfältig und alles frisch. Vom bayerischen Imbiss bis hin zum exotischen Feinschmeckermenü beherrschen wir unser Handwerk. Und mit über 20 Jahren Erfahrung haben Sie in uns einen kompetenten Partner für alle gastronomischen Belange. Wir verstehen uns im ta.la als Gastgeber:innen, die gut aus- und weitergebildet nach dem bestmöglichen Service streben. Unsere Kernkompetenz liegt im professionellen und dennoch persönlichen Veranstaltungsmanagement. Lokal, regional, bundes- und weltweit agierende Unternehmen finden im ta.la eine ideale Infrastruktur, um ihre Veranstaltungen erfolgreich durchzuführen – analog, hybrid und digital.

