

Leitbild und Firmenkultur

Wer sind wir?

Die KG Gastrokultur GmbH ist eine im Jahr 2007 gegründete Berner Firma, die verschiedene Ideen, Konzepte und Dienstleistungen in der Gastronomie und Kultur umsetzt. Wir vereinen zurzeit sechs Gastronomiebetriebe und eine Weinhandlung unter einem Dach. Dabei hat jeder Betrieb seinen eigenen Charme und seine eigene Geschichte. Wir suchen stets die Nähe zu Berner Kulturveranstaltern und -institutionen – zum Beispiel zu Theater, Musik und zu Museen – oder auch ganz einfach zum lebendigen Quartier.

Wofür stehen wir?

Wir tragen unsere Idee im Namen: Wir verbinden Gastronomie und Kultur. Fühlen uns dort wohl, wo Menschen kreativ sind. Wo sie sich treffen und vergnügen. Wo sie eintauchen, entdecken, erleben. Auch wir stöbern gerne auf, probieren aus, reflektieren und setzen Ideen um. Es ist uns eine Freude, unsere Entdeckungen mit den Gästen zu teilen. Sie mit Speis und Trank zu verwöhnen, zum Verweilen einzuladen und mit Neuem zu inspirieren und überraschen sowie gelegentlich mit Veranstaltungen zu erfreuen. Das Speise- und Getränkeangebot ist ausgewählt und hausgemacht. Die Qualität der Produkte und die Zufriedenheit unserer Gäste stehen im Vordergrund. Alles, was wir tun, hat einen Wert und wir tragen Sorge dazu.

Was wollen wir erreichen?

Wir beschäftigen uns intensiv mit den vier Säulen der Nachhaltigkeit (soziale Menschlichkeit, ganzheitliche Ökologie, faire Wirtschaftlichkeit und kulturelle Identität) und lassen dies in unser Schaffen einfließen.

- Wir sind ein Vorbild für nachhaltig geführte Restaurants und entwickeln das ökologische und soziale Wirtschaften in den Betrieben ständig weiter.
- Wir schaffen schöne, kulturnahe, inspirierende und freudvolle Treffpunkte, an denen sich Gäste und Mitarbeitende gleichermaßen willkommen, respektiert und wohl fühlen.
- Kultur und Kulinarik stehen bei uns im Mittelpunkt. Wir zeigen das mit unterschiedlichen Projekten in verschiedener Form und Art.

Wie wollen wir es erreichen?

Soziale Menschlichkeit:

- Die Hierarchie ist klar strukturiert, jeder Mensch ist wichtig. Auf allen Ebenen begegnen wir uns dabei auf Augenhöhe, so auch im Umgang mit den Gästen. Wir wollen die Gäste glücklich machen, dabei aber unsere eigene Integrität nie verlieren. Wir begegnen unseren Gästen und Mitarbeitenden mit einem positiven Menschenbild und handeln auch in herausfordernden Situationen nach diesem Prinzip.
- Bei den Mitarbeitenden stehen nicht nur die Erfahrung oder Ausbildung im Vordergrund. Wir wollen Menschen ansprechen, die aus Leidenschaft und Interesse in der Gastronomie tätig sind. Sie sind motiviert und wollen bei uns arbeiten, weil sie die Werte mit uns teilen. Wir unterstützen die Individualität jeder und jedes Einzelnen.
- Wir stehen für eine integrierende Mitarbeitenden- und Geschäftspolitik. Die Gesellschaft und somit auch die Unternehmen sollen möglichst alle Gruppen von Menschen integrieren.
- Wir kommunizieren direkt, transparent und ehrlich und pflegen eine offene Fehlerkultur.
- Wir berücksichtigen die Ressourcen der einzelnen Mitarbeitenden und schauen auf ihre Stärken und Schwächen. Es müssen nicht alle alles können. Wir lassen Freiraum für eigene Ideen und Eigeninitiative im Rahmen unserer Betriebsphilosophie und unterstützen die Mitarbeitenden dabei.

Ganzheitliche Ökologie:

- Wir verwenden möglichst saisonale, regionale, ökologisch verantwortbare, handwerklich hergestellte, vermehrt biologische und hochwertige Produkte. Wir wollen keine elitäre Gastronomie anbieten, deshalb verzichten wir auf Luxusprodukte, beziehungsweise veredeln Alltagsprodukte zu hochwertigen Speisen.
- Wir arbeiten mit langjährigen regionalen Partnern und Lieferanten zusammen und pflegen eine gute Beziehung mit ihnen. Wir optimieren logistische Infrastrukturen.
- Mit verschiedenen Food Waste-Projekten und -Ideen wie Budget- oder Überraschungsmenüs sorgen wir dafür, dass weniger Lebensmittel verschwendet werden.
- Wir pflegen einen eigenen grossen Gemüse-, Beeren- und Blumengarten im Schloss Köniz, der biologisch bewirtschaftet wird.

Faire Wirtschaftlichkeit:

- Alle Betriebe der KG Gastrokultur GmbH unterstützen sich gegenseitig und nutzen untereinander Synergien.
- Bei der Wahl von Produzenten und Lieferanten zählen vor allem die Produktequalität und die Menschen hinter dem Produkt mit ihrer ethischen und ökologischen Wertevorstellung. Wir berücksichtigen Kleinproduzenten und senken den Anteil von Grossindustrieprodukten kontinuierlich.
- Wir bieten den Mitarbeitenden faire Anstellungsbedingungen. So unterstützen wir ein familiengerechtes Arbeiten, so gut wir können, in einer Branche, die dieses Anliegen vor grosse Herausforderungen stellt. Frauenförderung ist für uns selbstverständlich und keine Floskel.
- Wir engagieren uns ganzheitlich für eine lebenswerte, gerechte und solidarische Gesellschaft und für ökologisches und soziales Wirtschaften. Wir tun unsere Meinung kund und versuchen immer, authentisch zu bleiben. Wir sind Mitglied und engagieren uns tatkräftig bei «Slow Food» und bei «Der Gewerbeverein». Wir unterstützen soziale und nachhaltige Projekte wie «Wasser für Wasser» oder «lunchidee».

Kulturelle Identität:

- Wir fördern die Eigenheiten der einzelnen Betriebe, die sich nach aussen hin individuell und einzigartig präsentieren.
- Wir fördern lokale Kulturschaffende, indem wir ihnen Plattformen bieten.
- Wir lancieren immer wieder Projekte, die ein ganzheitliches, gastrokulturelles Schaffen ermöglichen. Beispiele sind unser Online-Kulturmagazin www.herzhaft.swiss, der Schlossgarten in Köniz sowie unsere kulturellen und gastrokulturellen Engagements.

Liebefeld, im April 2020

Igor Gaic, Regula Keller, Marc Häni & Michel Gyga