

NACHHALTIGKEIT

unsere Werte - unser Versprechen

RESSOURCEN

- Energie** Einkauf von grünem oder blauem Strom / Umstellung von Halogen auf LED
Einkauf von energieeffizienten Maschinen / Kühlgeräte regelmässig abtauen
Heizungsleistung 1h vor Feierabend reduzieren / Lichter konsequent ausschalten
- Wasser** Geschirrspülmaschine nur voll laufen lassen / Eimer benutzen statt laufendes Wasser
- Abfall** Alles kompostierbare in Biogas Tonne entsorgen / Einkauf in Grossgebinden
Abgepackte Portionen (bspw. Zucker) reduzieren / Vakuum Maschine bewusst einsetzen
- Food Waste** Kleinere Portionen aktiv anbieten / Surprise Menu oder Tagesgerichte anbieten
Brot nur auf Nachfrage auffüllen / Möglichkeit, nicht aufgeessene Speisen mitzunehmen

EINKAUF & ANGEBOT

- Speisekarte** Kreative Vegimenus in den Fokus / Fleisch oder Fisch nicht als Hauptkomponente einsetzen
Ganzes Tier verwenden - nicht nur Edelstücke / Tier-Herkunft mit Ortschaft deklarieren
- Nahrung** Mind. 95% aller Waren aus der Schweiz / Einkauf nach Saisonalität
100% Freiland Eier verwenden inkl. Pasteier / Tierwohl beim Lieferanten berücksichtigen
- Weine** Fokus auf Schweizer Weine - ergänzt mit europäischen Produkten / wenn möglich Bio-Zert.
- Getränke** Hahnenwasser forcieren, Transportwege vermeiden / ZA mit Wasser für Wasser
- Diverses** Biologisch abbaubare Reinigungsmittel einkaufen / Recycling Papier verwenden
Grössere Rechaud Kerzen für Mehrfach-Gebrauch / Fair produzierte Kleidung für MA

MITARBEITENDE

- Bedingungen** Faire Entlohnung bei gutem Arbeitsklima / Gegenseitiger Respekt und Wertschätzung
Chancengleichheit für alle / Ausbildungsplätze anbieten
- Sensibilisierung** Schulung der Nachhaltigkeitsrichtlinien / Werte vermitteln in der Gästekommunikation
100 CHF Feriengeld pro MA bei Zugreisen / Teamausflüge nachhaltig organisieren

Die **buma gastro GmbH** wurde 2014 gegründet. Unsere Vision "faire Gastronomie für dich und mich" wirkt sich auf den Umgang mit Mitarbeitenden, den Einkauf, die Beziehungspflege mit den Lieferanten sowie auf das Pricing aus. Wir wollen nachhaltige Restaurant Konzepte betreiben, die nicht auf Verzicht basieren sondern von Alternativen profitieren - d.h. wir betreiben keine vegetarischen Konzepte, haben aber so schmackhafte fleischlose Alternativen, dass diese öfters mal den Vorzug vor der Bratwurst erhalten. Unsere Mitarbeitende wertschätzen wir täglich und nehmen Themen wie Arbeitsbelastung, Ausgleich oder work-life-balance sehr ernst. Wir pflegen eine positive Fehlerkultur sowie ein kollegial-freundschaftliches Miteinander.