



---

## ALTES TRAMDEPOT

BRAUEREI & RESTAURANT

---

## VISION & LEITBILD

### UNTERNEHMENSVISION: „BIER- & ESSKULTUR VEREINT“

Gastronomie die mehr will: Gepflegte Bierkultur, Qualität zu fairen Preisen, Erlebnis und Erholung für ein breites Zielpublikum. Kurzum: Der Spass an einem guten Glas Bier bei entspannter Atmosphäre.

### UNTERNEHMENSLEITBILD:

Wir betreiben ein stimmungsvolles, gemütliches Restaurant mit integrierter Brauereianlage. Unsere Aktivitäten sind auf folgende 4 Ziele ausgerichtet:

- Wir wollen in der Stadt Bern bekannt werden als Restaurant mit einem kompetenten, unkomplizierten, kontaktfreudigen und freundlichen Service.
- Wir wollen in der Stadt Bern unübertreffliche Biere brauen und das Restaurant mit der best gepflegten Bierkultur sein. Dabei wollen wir die Schweizer Bierkultur fördern und dies unseren Gästen kommunizieren und vorleben.
- Unsere Speisen sollen das Image einer saisonalen, guten und bodenständigen Küche haben und zu fairen Preisen angeboten werden.
- Jeder Besuch bei uns soll für den Gast zum Erlebnis werden. Das Erlebnis wird zum bindenden Glied von Bier, Küche und Service.

### UMWELTBEWUSSTSEIN:

Der Umwelt wird gebührend Sorge getragen (Sparen von Ressourcen, Abfällen, Auswahl von Materialien, Auswahl von Rohstoffen, Regionalität und lokale Lieferanten)

### HYGIENE:

Die Hygiene im ganzen Restaurant- und Brauereibereich hat jederzeit mindestens die Anforderungen der Lebensmittelverordnung (LMV) zu erfüllen. Die LMV und deren Grundsätze werden in einem Hygienekonzept auf unser Unternehmen umgesetzt. Alle MitarbeiterInnen haben sich dem Hygienekonzept zu fügen und deren Vorschriften umzusetzen. Wenn nötig, werden externe Berater herbeigezogen, welche das Unternehmen prüfen. Die MitarbeiterInnen werden speziell im Hinblick auf Hygiene instruiert und geschult. Investitionen zur Erhaltung der Hygiene haben vor allen anderen Ausgaben Vorrang.

### SICHERHEIT:

Die Sicherheit unserer Gäste und der MitarbeiterInnen ist ständig zu gewährleisten.



## ALTES TRAMDEPOT

BRAUEREI & RESTAURANT

### **DIENSTLEISTUNGSQUALITÄT:**

Sowohl der Zustand des Restaurant und der Brauerei (Reinlichkeit, Gästefreundlichkeit, etc...) wie auch das Auftreten der MitarbeiterInnen (persönliches Erscheinungsbild, Sauberkeit, Freundlichkeit, Kompetenz, Verantwortung) sollen zum positiven Erlebnis für den Gast beitragen. Folgende Ziele werden angestrebt:

- Die MitarbeiterInnen wissen jederzeit Bescheid über unser Bierangebot und können die Unterschiede der Sorten erklären. Er/Sie kennt die Grundbegriffe der Brauerei und Bierherstellung.
- Die MitarbeiterInnen kennen unser aktuelles Speise- und Getränkeangebot.
- Die MitarbeiterInnen sind stets freundlich und zuvorkommend. Einem Gast wird grundsätzlich nie nein gesagt. Der Gast ist immer König (ausser er verhält sich nicht wie ein König). Bei MitarbeiterInnen an der Front ist Freundlichkeit wichtiger als fachliche Kompetenz.

### **MITARBEITERPOLITIK:**

Unsere MitarbeiterInnen sind die wichtigste Quelle unseres Erfolges. Ihre Anliegen werden ernst genommen. Mitsprache und Mitdenken soll gefördert werden. Gute Leistungen werden regelmässig gelobt. Unsere Mitarbeiterpolitik basiert auf folgenden Grundsätzen:

- Der wichtigste Pfeiler unserer Mitarbeiterpolitik ist die Förderung und Schulung der MitarbeiterInnen. Gezielte und geplante Förderung der MitarbeiterInnen, Schulung in den Bereichen Verkauf, Freundlichkeit, Sprachen, Küchentechnik, Brauerei und Persönlichkeitsbildung. Dies soll sowohl in internen als auch in externen Sitzungen und Schulungen geschehen. Es wird für jede(n) MitarbeiterIn ein persönliches Weiterbildungsprogramm erarbeitet.
- Offenheit und Ehrlichkeit gegenüber dem Team mittels regelmässigen Sitzungen.
- Funktionierende Mitarbeiteradministration.
- Es sind Voraussetzungen für eine langfristige Zusammenarbeit der Mitarbeiterinnen zu schaffen. Die Mitarbeiterinnen sollen sich mit dem Betrieb identifizieren können.