

Social Gastronomy by Spirit: Checkliste

Wie gestalte ich meinen Betrieb nach sozialen Kriterien nachhaltig?

Ihr habt euch entschieden, euren Betrieb nach sozialen Kriterien nachhaltig zu gestalten? Das ist toll und diese Checkliste ist der erste Schritt dazu.

Füllt sie gemeinsam als Team aus oder bestimmt jemanden, der/die als Sprecher*in die Checkliste im Namen des Teams ausfüllt. Oder vielleicht ist es aufgrund der verschiedenen Rollen in eurem Betrieb auch einfach klar, wer das Ausfüllen übernimmt. Beantwortet die Fragen in der Checkliste, so wie ihr einschätzt, dass es in eurem Betrieb ist. Und überlegt euch, ob es spezifische Punkte gibt, die ihr besonders bearbeiten möchtet. Diese Checkliste und eure Überlegungen und Notizen dazu, bringt ihr anschliessend zum ersten Treffen mit dem Social Gastronomy Team mit. Sie bilden die Grundlage für unsere gemeinsame Standortbestimmung. Auf deren Basis wiederum organisieren wir individuell für euch einen Roundtable.

Checkliste in drei Kategorien:

1. Betrieb / Mitarbeitende

- Haben wir das Leitbild, Vision, Mission oder unser WHY gemeinsam entwickelt? Überprüfen wir dies regelmässig?
- Können die Mitarbeitenden an den Grundsätzen des Betriebs mitgestalten?
- Arbeiten wir an einer gemeinsamen Haltung? Welche Werte, Grundsätze sind uns im Handeln wichtig?
- Ist uns der Sinn und Zweck unseres Tuns bewusst? Übernehmen wir gemeinsam Verantwortung in der Umsetzung der Haltung?
- Sind wir glaubwürdig, authentisch? Leben wir unsere Haltung?
- Sind die Arbeitsbedingungen «fair» - gerecht? Gleichstellung, Gender usw.
- Nutzen wir alle Stärken und Potenziale der Mitwirkenden? Werden individuelle Stärken gefördert? Werden auch Stellen um Menschen gebaut?
- Ist die richtige Person in der richtigen Rolle, Funktion, Aufgabe?
- Haben wir das Potenzial für soziale Inklusion ausgeschöpft? Integration Geflüchtete, Beschäftigung beeinträchtigter Menschen? Ausbildungsplätze für Jugendliche mit Förderbedarf? Beschäftigung älterer Menschen? Etc.
- Haben wir eine klare Organisationsstruktur und kommunizieren wir diese? Überprüfen wir regelmässig das Leitbild und die Organisationsstrukturen?
- Sind die Rollenerwartungen geklärt? Ist das „wie wollen wir zusammen-arbeiten“ bewusst?

- Sind Löhne transparent? Gibt es Möglichkeiten an Gewinnbeteiligung /Co-Ownership, Sharing des Erfolgs der Rendite?
- Wer entscheidet über was? Wie entscheiden wir?
- Wo können die Mitarbeitenden partizipieren: mitreden, mitdenken, mitgestalten, mitorganisieren, mitentwickeln, mitentscheiden?
(Bottom up versus top down)
- Wer entscheidet über die Neuanstellung von Mitarbeitenden? Können die Teams mitentscheiden?
- Ist die Selbstorganisation ein Thema in unserem Betrieb? Oder hat das Kader das letzte Wort?
- Verantworten wir unser Tun als Individuen, als Teams füreinander und für den Betrieb, als Betrieb für die Gemeinschaft, das Umfeld, die Welt?
- Sind Informationen frei zugänglich (z.B. Leitbild, Finanzen)? Kommunizieren wir regelmässig mit allen?
- Wie ist der Umgang miteinander? Haben Befindlichkeiten Raum für Austausch? Sprechen wir Konflikte an?
- Pflegen wir eine aktive Lernkultur? Lernen aus Fehlern, lernen im Team, als Organisation, lernen von anderen Betrieben.
- Sind wir wertschätzend, geben aktiv Feedback, reflektieren wir unser Tun und Lassen?
- Haben wir Raum für Dialog und Gespräche? Wie nutzen wir diese?
- Sind Sitzungen moderiert? (Rolle des Ermöglichens versus Sitzungen leiten im Sinne von top down) Sind sie gut vorbereitet und nachbereitet?

2. Beschaffung / Einkauf

- Pflegen wir persönliche Beziehungen zu den Partnern die uns beliefern? Zeigen wir Wertschätzung? Teilen wir gegenseitig Erfolg?
- Kaufen wir aus artgerechter Tierhaltung, regional saisonal und ökologisch nachhaltig ein?
- Kennen wir die sozialen Bedingungen, unter welchen die Produkte hergestellt werden? Kennen wir Arbeitsbedingungen, die Löhne der Menschen in den uns beliefernden Landwirtschaftsbetrieben?
- Sind unsere Partner «sozial» engagiert? Inklusion, fair, usw.
- Mit welchem Produkt / Betrieb können wir uns noch verbinden, uns engagieren?
- Werden die Preise auf Augenhöhe verhandelt?
- Sind die Beschaffungsketten kurz, transparent und rückverfolgbar?
- Teilen unsere Produzenten und Betriebe unsere Werte und Ziele?
- Verzichten wir auf Flugware, kritische Produkte?
- Kennen unsere Kund*innen unsere Partner, unser Engagement?

3. Gemeinschaft / Umwelt

- Pflegen wir den Austausch mit anderen Betrieben?
- Kooperieren wir mit andern Betrieben (auch Mitbewerbern), teilen wir Ressourcen, Infrastruktur, Erfahrung und Wissen?
- Schaffen wir Raum für soziale Interaktionen in der Gemeinschaft rund um den Betrieb?
- Nutzen wir unser Angebot, um Themen und Best Practices zu vermitteln?
- Bilden wir Nachwuchs aus? Engagieren wir uns für die Branche, für das Foodsystem in dem wir uns bewegen?
- Kennen wir die Bedürfnisse unserer Umgebung? Wo könnten wir uns beteiligen oder helfen Lösungen zu nutzen.
- Gibt es ein «Commitment», Manifest, Programm an dem wir uns beteiligen?
- Haben wir ein Angebot für sozial benachteiligte Menschen Z.B. Solikafi?
- Haben wir den Fokus auf dem Gemeinwohl? Wie dienen wir der Gemeinschaft?
- Von wem könnten wir etwas lernen? Wen wollen wir mal besuchen, um Neues zu erfahren?