



# Nachhaltigkeit – für uns eine Herzensangelegenheit.

# Ausgerechnet!

Die Produktion von Nahrungsmitteln verursacht rund ein Drittel der globalen Umweltbelastung. Wer, wie wir dafür lebt, Anlässe nach allen Regeln der Kunst zu gestalten, muss sich auch um die Nachhaltigkeit seines Schaffens und Handelns kümmern.

Nach intensiver Prüfung durch die ausgewiesenen Nachhaltigkeitsfachleute von FORLIANCE GROWING CLIMATE ACTION und der fwd: Bundesvereinigung Veranstaltungswirtschaft e.V. wurde GAMMACATERING und Zunfthaus zur Saffran mit der Nachhaltigkeits-Zertifizierung «Sustainable Company» ausgezeichnet.

In der ganzen GAMMA Gruppe engagieren wir uns zudem für kleine Produzenten und zertifizierte Produkte von Fairtrade Max Havelaar.

Das motiviert uns, Kunden und Gästen einen schonenden Umgang mit Ressourcen zu vermitteln und gemeinsam einen Beitrag für eine bessere Welt zu leisten.

Für eine nachhaltigere Zukunft – für uns, für Dich und die nächste Generation!



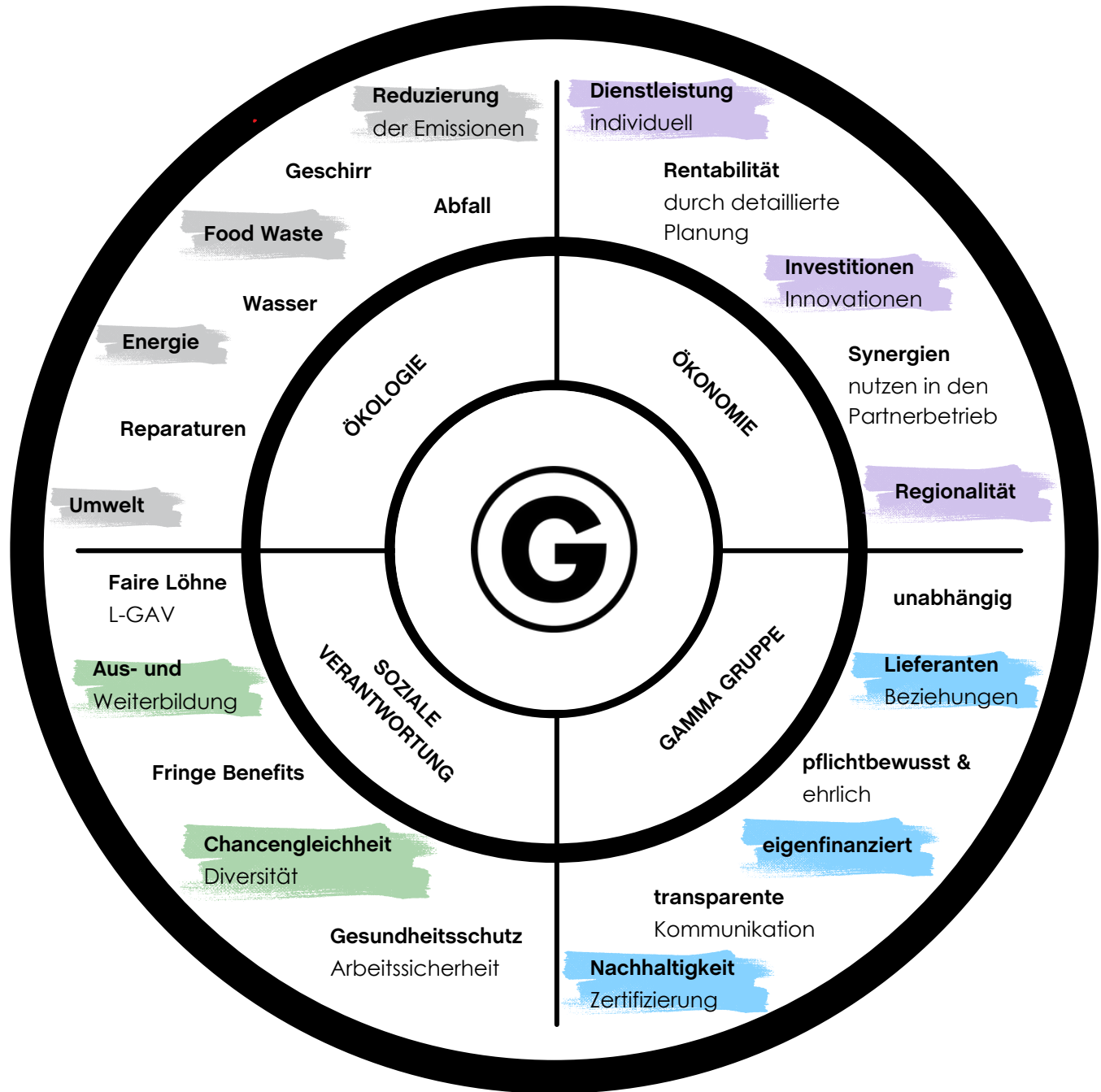
# Unser Fokus!

Wir setzen unseren Fokus auf die drei Säulen der Nachhaltigkeit. Das Zusammenspiel von ökologischen und ökonomischen Themen sowie die soziale Verantwortung, die wir als zukunftsorientiertes Unternehmen tragen, sichert den rentablen Fortbestand der GAMMA Gruppe und trägt zu einer nachhaltigeren Welt bei.

Die stetige Weiterentwicklung unserer Zertifizierung, die Zusammenarbeit mit anerkannten Labels und die Involvierung unserer Mitarbeitenden in diese relevanten Themen garantiert eine stetige Verbesserung.

Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen gastronomische Erlebnisse zu schaffen, die nicht nur nachhaltig für Sie und Ihre Gäste sind, sondern von denen auch die Umwelt und die nächste Generation profitiert.

Herzliche Grüße  
Ihre GAMMA Gruppe



# Nachhaltigkeit *Ökologie*

## REDUZIERUNG EMISSIONEN



- Unsere Fahrzeugflotte besteht aus Elektroautos.
- Durch eine detaillierte Planung in der Logistik vermeiden wir zusätzliche Transportwege.
- Unsere Lieferanten sind in der Region ansässig und haben feste Liefertage und Routen für eine effiziente und emissionsmindernde Auslieferung der Produkte.

## GESCHIRR



- Wir nutzen ausschliesslich Geschirr und Besteck, das wiederverwendet werden kann.
- Für Drinks und Cocktails verwenden wir keine Strohhalme, auf Wunsch bieten wir unseren Gästen gerne recycelte Papierstrohhalm zu ihren Getränken an.
- Unsere gesamte Tischwäsche ist aus Stoff und wird bei einer regionalen Wäscherei gewaschen.

## ABFALL



- Unser Abfall wird strikt getrennt.
- Die Getränke für unsere Gäste werden in Glasflaschen serviert, die nach dem Gebrauch durch die Produzenten wieder aufgefüllt werden.
- Speisereste werden im Bioabfall entsorgt und zu Biogas weiterverarbeitet.
- Karton und Papier werden getrennt und von der Stadt abgeholt.
- Wir verwenden ausschliesslich Kaffeebohnen für die Zubereitung unserer Kaffeegetränke. Den Kaffeesatz verwenden wir zum Düngen unseres Kräutergartens.

## FOOD WASTE



- Durch eine detaillierte Planung und die zeitnahe Kommunikation der Gästeanzahl können wir Food Waste auf ein Minimum reduzieren und die Portionsgrößen angemessen kalkulieren.
- Unsere Rüstabfälle werden für die Produktion von Saucen weiterverwendet.
- Speisen, die an den Events übrig bleiben, werden den Veranstaltern und Gästen zum Mitnehmen angeboten. Hier achten wir darauf, dass die Hygienevorschriften eingehalten werden.
- Unsere Mitarbeitenden haben immer die Möglichkeit, zu viel produzierte Gerichte mit nach Hause zu nehmen.

## STROM



- Da unsere Büros mit viel Tageslicht ausgestattet sind, wird das Licht nur bei Bedarf eingeschaltet.
- Unsere elektronischen Geräte werden nach der Arbeit heruntergefahren.
- In allen unseren Unternehmen werden stromsparende Glühbirnen verwendet.
- Bei Neuanschaffungen von Elektrogeräten wird auf die Energieeffizienzklassen geachtet und die bessere Klasse bevorzugt.
- Wo immer möglich und sinnvoll, haben wir in den Unternehmen Bewegungsmelder installiert.

# Nachhaltigkeit *Ökologie*

## WASSER



- Wir achten bei der Produktion und den täglich anfallenden Arbeiten auf einen geringen Wasserverbrauch.
- Für einen nachhaltigen Umgang mit den Wasserressourcen engagieren wir uns bei den Projekten "Wasser für Wasser" und "Drink and Donate".
- Unsere Spülmaschinen sind auf dem neusten Stand und zeichnen sich durch ein optimales Wassermanagement aus.

## REPARATUREN



- Unsere Maschinen werden regelmässig fachmännisch kontrolliert und eine Wartung durchgeführt. Dies stellt sicher, dass die Maschinen eine lange Lebensdauer haben und der reibungslose Ablauf der Prozesse gewährleistet ist.
- Kleinere Reparaturen werden vor Ort in unserer Reparaturwerkstatt vorgenommen.

## REINIGUNGSMITTEL



- Unsere Reinigungsmittel werden laufend durch neuere und nachhaltigere Produkte ausgetauscht.
- Unser Reinigungsmittel - Lieferant verfügt über eine Zertifizierung zum Thema Nachhaltigkeit und engagiert sich weltweit für den schonenden Umgang der Ressourcen.
- Unsere Mitarbeitenden werden im fachmännischen Umgang mit Reinigungsmitteln geschult. Dies stellt eine korrekte Handhabung sicher und eine Schonung der Materialien sowie der Umwelt.
- Die GAMMA Gruppe hat einen externen Hygieneberater engagiert, der Hygieneprobe prüft.

## LIEFERANTEN



- Unsere Lieferanten sind langjährige Partner die unsere Philosophie zum Thema Nachhaltigkeit teilen und auch die gleichen Werte in der Unternehmenskultur vertreten und leben.
- Wir setzen auf regionale Partnerschaften. Dies garantiert uns kurze Anlieferungswege und saisonale Produkte die in der Region angebaut werden.
- Unsere Partner kennen ihre Produkte bestens und machen uns auf nachhaltigere Alternativen aufmerksam.

## PLANUNG



- Damit wir die benötigten Ressourcen verantwortungsbewusst verarbeiten können, benötigt es eine genaue Planung.
- Von der Anfrage eines Events bis zur Nachbearbeitung, stehen wir unseren Kunden zur Seite.
- Zu einer ressourcenschonenden Planung gehört auch eine frühzeitige Einsatzplanung der Mitarbeitenden. Dies ermöglicht ihnen eine gute Vereinbarkeit von Familie und Beruf.
- Die interne und externe Feedbackkultur ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

# Nachhaltigkeit *Soziale Verantwortung*

## CHANCENGLEICHHEIT



- In der GAMMA Gruppe haben alle Mitarbeitenden unabhängig von Ihrer Ethnie, Geschlecht, Herkunft die gleichen Chancen. Wir legen grossen Wert auf Diversität und einen respektvollen Umgang in unseren Teams.
- Das GAMMA Gruppen Team besteht aus 95 Mitarbeitenden aus 14 verschiedenen Nationen.
- Damit wir jungen Schüler:innen einen Einblick in unsere tägliche Arbeit geben und diesen eine spannende Zukunftsaussicht bieten können, unterstützen wir das "Projekt LIFT".

## FAIRE LÖHNE



- Unsere Lohnstrukturen basieren auf dem L-GAV der Gastrosuisse.
- Unsere Löhne sind genderneutral und wir stehen für die Lohngerechtigkeit in unserem Unternehmen ein.
- Die GAMMA Gruppe bietet ihren Mitarbeitenden zeitgemässe Sozialleistungen.

## AUS- UND WEITERBILDUNG



- In unseren Unternehmen bilden wir in allen Berufsgruppen Lernende aus. Dies trägt dazu bei, die Branche zu stärken und qualifizierte Fachkräfte auszubilden, die später die Zukunft gestalten.
- Wir unterstützen unsere Mitarbeitenden bei ihren Weiterbildungen und fördern diese auch finanziell.
- Es ist uns ein Anliegen, unsere Mitarbeitenden individuell zu fördern und ihre Stärken zu erkennen.
- Die stetige Weiterentwicklung unserer Mitarbeitenden ermöglicht uns, zukunftsorientiert zu arbeiten und das Unternehmen am Puls der Zeit zu halten.

## GESUNDHEITSCHUTZ & ARBEITSSICHERHEIT



- Alle unsere Unternehmen halten sich an die Gesundheits- und Arbeitsschutzvorlagen die von den Kantonen vorgegeben werden.
- Unsere Mitarbeitenden werden regelmässig zum Thema Arbeitssicherheit geschult.
- Unsere Mitarbeitenden werden dazu aufgefordert, Verbesserungsmöglichkeiten zum Thema Gesundheits- und Arbeitsschutz an das Human Resources Team weiterzuleiten.
- Wir bieten unseren Mitarbeitenden täglich eine Auswahl an gesunden Speisen und Getränken an.

## FRINGE BENEFITS



- Wir bieten unseren Mitarbeitenden ein breites Angebot an Fringe Benefits, mit denen sie ihre Freizeit gestalten können oder die sie in ihrer täglichen Arbeit unterstützen. Diese werden stetig ausgebaut und die Mitarbeitenden in die Ideenfindung mit einbezogen.
- Unseren Mitarbeitenden steht eine externe Beratungsstelle zur Verfügung, die sie in den Bereichen Gesundheit, Finanzen, Soziales und Familie unterstützt und ihnen jederzeit beratend zur Seite steht. Die Kosten werden von der GAMMA Gruppe getragen.

# Nachhaltigkeit *Ökonomie*

## DIENSTLEISTUNGS- PHILOSOPHIE



- Wir bieten unseren Gästen ein massgeschneidertes Gastronomieerlebnis an, das wir individuell auf die jeweilige Kundschaft abstimmen können.
- Mit unserem Customer Relation Management, schaffen langfristige Kundenbeziehungen, die für unser Unternehmen von grösstem Wert sind.
- In der ganzen GAMMA Gruppe pflegen wir intern sowie extern eine transparente Kommunikationskultur.

## REGIONALITÄT



- Regionalität und saisonale Produkte haben in der GAMMA Gruppe einen hohen Stellenwert und sind eine Selbstverständlichkeit.
- Die Vielfalt an Produkten, die in der Schweiz produziert werden, ermöglicht uns ein saisonales und regionales Menüangebot.
- Bei Produkten aus dem Ausland, achten wir auf anerkannte und verifizierte Logos und bevorzugen die Produkte des Labels "Max Havelaar".

## INVESTITIONEN



- Laufende Investitionen in Mitarbeitende, Maschinen und Fahrzeuge stellen die Weichen für eine rentable Zukunft der GAMMA Gruppe.
- Ein kosteneffizientes Arbeiten entsteht aus Investitionen und Innovationen, die für uns zu den Grundsteinen unserer Strategie gehören.

## RENTABILITÄT



- Damit wir kosteneffizient arbeiten können, halten wir uns über neue Trends in der Prozessoptimierung auf dem Laufenden.
- Für uns sind eine detaillierte Planung und ein realistisches Budget der Schlüssel zum Erfolg.
- Die GAMMA Gruppe ist zu 100% eigenfinanziert.
- Ein nachhaltiges Wachstum wird bei uns grossgeschrieben und gehört zu unserer Verantwortung als Unternehmen.

## GAMMA GRUPPE



- Zur GAMMA Gruppe gehören die Unternehmen GAMMACATERING, die Eventlocation Zunfthaus zur Safran, das Memberrestaurant HAUTE in Zürich, sowie das Restaurant Theater Casino Zug.
- Es werden gemeinsame Synergien genutzt, damit wir uns bestmöglich auf dem aktuellen Markt platzieren können.
- Alle Unternehmen zeichnen sich durch ihre Individualität und Einzigartigkeit aus. Doch haben sie alle eines gemein: Die Leidenschaft zur Gastfreundschaft!



*Für Sie -*

eine nachhaltigere Zukunft und die nächste Generation.