

## **Social Gastronomy by Spirit - Roundtable**

### **Wie gestalte ich meinen Betrieb nach sozialen Kriterien nachhaltig?**

In 5 Schritten zu sozialer Veränderung - Nachhaltigkeit im Betrieb.

**1.** Wir beschliessen im Team, dass wir unseren Betrieb auf unser soziales Handeln durchleuchten wollen. Wir füllen die Checkliste von Social Gastronomy aus und machen gemeinsam mit dem Social Gastronomy Team eine Standortbestimmung.

**2.** Mit dem Social Gastronomy Team planen wir aufgrund der Standortbestimmung einen Round Table, um mit Mentor\*innen (Peers) aus dem Social Gastronomy Netzwerk die betriebliche Standortbestimmung, die erkannten Herausforderungen, Möglichkeiten, Potenziale und Fragen auszuloten.

Social Gastronomy Schweiz bietet je nach Thema passende Mentor\*innen auf, welche zu den Anliegen Erfahrung und Ideen haben. Die Idee ist, Peer to Peer, voneinander auf Augenhöhe zu lernen.

**3.** Durchführung des Round Table:

In unkomplizierter Atmosphäre treffen sich die Mitwirkenden des Betriebs mit den Mentor\*innen von Social Gastronomy.

Im offenen Dialog werden die Ausgangslage und die Anliegen des Betriebs besprochen. Zum Schluss des Round Table werden Ideen und Ansätze für Veränderung gebündelt und auf maximal drei Handlungsschritte reduziert.

Welche Unterstützung braucht der Betrieb dabei?

Das Netzwerk von Social Gastronomy steht für die Moderation und das Coaching des Prozesses der Veränderung zur Verfügung.

**4.** Der Betrieb macht sich an die Umsetzung. Die Mentor\*innen, bzw. Coaches sind das Sounding board und geben Feedback. Sie können für die Reflexion des Prozesses und bei Fragen beigezogen werden. Sie helfen aus dem Erfahrungsschatz des Netzwerks Kollaborationen zu knüpfen.

**5.** Der Betrieb wird in den Pool der Mentor\*innen aufgenommen und für Round Tables anderer Betriebe angefragt. Das Netzwerk trifft sich regelmässig zum Austausch und macht Best Practices publik.