

Qualitätsversprechen Gastronomie Stiftung Brändi

Die Stiftung Brändi führt im Kanton Luzern drei Restaurants. Pro Tag werden insgesamt ca. 1'200 Menüs produziert. Die Gastronomie ist ein wichtiges Standbein der Stiftung Brändi, weil die Arbeits- und Ausbildungsplätze in Küchen und Restaurants von Menschen mit Behinderung sehr beliebt sind. Insgesamt arbeiten ca. 50 Personen in diesem Bereich.

REGIONALITÄT & SAISON

Die Stiftung Brändi hat im Kanton Luzern verschiedene Standorte. Deshalb kaufen wir unsere Produkte in dieser Region oder in der Schweiz ein. Saisonales Gemüse kommt, wenn immer möglich aus der eigenen Biogärtnerei in Baldegg. Unsere Menüs sind qualitativ hochwertig und abwechslungsreich. Das Angebot richten wir auf saisonale Produkte aus.

ETHIK

Wir engagieren uns für ein nachhaltiges Angebot und streben in allem was wir tun eine hohe Qualität an. Es ist uns wichtig, dass es den Tieren wohl ist, deshalb verwenden wir vorwiegend Fleisch aus der Schweiz oder aus dem nahen Ausland. Wenn wir Fische oder Meeresfrüchte einkaufen, halten wir uns an die Empfehlung des WWF.

UMWELT

Wir setzen uns für eine lebenswerte Umwelt ein, deshalb arbeiten wir mit wenigen Lieferanten zusammen. So können unnötige Fahrten vermieden und die Umweltbelastung reduziert werden.

Wir trennen unsere Abfälle umweltgerecht und sauber. Wir verzichten auf Waren die per Flugzeug transportiert werden. Wir achten darauf, dass wir möglichst Lebensmittel nicht verschwenden.

REKLAMATIONEN

Reklamationen nehmen wir ernst. Rückmeldungen helfen uns die Qualität unserer Leistungen zu verbessern. Wir wollen, dass Sie als Gast zufrieden sind und sich bei uns wohlfühlen.

MITARBEITER

Bei uns arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung in Teams zusammen. Unsere Gastroprofis engagieren sich für die berufliche gesellschaftliche und kulturelle Integration von Personen mit einer Beeinträchtigung. Wer bei uns arbeitet, kommt menschlich und fachlich weiter.

KUNDEN UND GESCHÄFTSPARTNER

Gegenüber Kunden, Geschäfts- und Vertragspartnern verhalten wir uns fair. Mit Berufs- und Branchenkollegen arbeiten wir konstruktiv zusammen. Wir sind offen für neue Ideen und individuelle Anliegen. Unsere Stärke liegt in der Flexibilität und unserer Verlässlichkeit.

Kriens, Januar 2019



Gunther Von der Crone
Leiter Gastronomie
Restaurant Cayenne, Sursee
Restaurant Bison, Sursee



Marc Wolfensberger
Leiter Gastronomie
Restaurant RubINETTE, Horw

041 925 68 15
cayenne@braendi.ch

041 349 06 06,
rubINETTE@braendi.ch