

Was wir gemeinsam wollen – unsere Vision

Das Landgasthof Team will Stammgäste, Kinder und neue Besucher mit Erlebnissen rund ums Essen und Trinken überraschen. Dazu gehören eine herzliche Betreuung, freundliche Gespräche und ein Ambiente zum Wohlfühlen.

Unsere professionell erbrachten Leistungen aus Küche und Keller, in der Dorfstube, im à la carte -Restaurant, bei Anlässen im ersten Stock und im Hotelbereich basieren auf gewachsener Tradition. Wir passen sie kreativ den Wünschen und Bedürfnissen der heutigen Gesellschaft & Zeit an.

Wir informieren unsere Gäste stetig mündlich sowie über diverse Medien über alle Aktualitäten im Hause.

In allen Belangen treten wir als ein Team motivierter Fachleute auf.

Wie wir uns positionieren

Wir sind seit über 170 Jahren ein Landgasthof und wollen das auch bleiben. Wir nehmen Neuigkeiten gerne auf.

Wir verstehen uns als pflegenswertes Kulturgut und fühlen uns dem Dorf und der Region verbunden. Das spiegelt sich in unserem bodenständig-naturnahen Angebot, allen voran den **Berner Spezialitäten**.

Wir wissen um unseren optimalen Standort in der Gemeinde bezüglich der idealen Erschliessung mit den öffentlichen Verkehrsmitteln. Diese bevorzugte Lage ist ideal für jeden Anlass.

Die Gäste treffen sich gern bei uns wegen dem angenehmen Umgang und dem dynamischen Eingehen auf ihre Wünsche.

Unser Verhältnis zur Qualität

Die Erwartungen unserer Gäste wollen wir übertreffen. Frischprodukte bilden bei uns – wann immer möglich – die Norm.

Saisonale Gerichte, "Sonnenkost" mit Ausgangsprodukten und -zutaten aus der weiteren Umgebung -"Kirchturm Gemüse"- primär aus dem Kanton Bern, prägen unsere Karte.

Wir orientieren unsere Gäste im Gespräch und auf der Karte offen und ehrlich über Herkunft, Zubereitung und Geschichte unserer Gerichte.

Wir bieten einen zuvorkommenden und flinken Service, welcher den Bedürfnissen der Gäste, dem Anlass und dem Ambiente angepasst ist.

Das Preis-/Leistungsverhältnis ist fair - Gäste verlassen uns mit dem guten Gefühl, für ihr Geld mehr erhalten als erhofft zu haben.

Wir sind ein Team von Gewinnern

Unseren persönlichen, engagierten Einsatz sehen wir belohnt durch zufriedene, immer wiederkehrende und über den Landgasthof bei Freunden und Bekannten sowie online auf Google oder Facebook positiv berichtende Gäste.

Wir arbeiten als Team und wissen gemeinsam um den Wert hochgehaltener Qualität als Basis unternehmerischen Denkens.

Wir sind uns alle bewusst, dass der Landgasthof nach kommerziellen Grundsätzen geführt wird.

Wir sparen durch sinnvolle Investitionen. Der von uns erarbeitete Gewinn wird reinvestiert in die Infrastruktur und die Ausbildung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Landgasthofes.

Wie wir uns Veränderungen stellen

Weiterbildung ist Teil der Arbeit und wird wie diese geplant. Kursbesuche wirken motivierend. Dadurch sind wir offen für Neues und erkennen rasch veränderte Gästebedürfnisse. Auf diese reagieren wir aufgeschlossen.

Wir sind als 3*-Hotel von „HotellerieSuisse“ qualifiziert.

Kreative Ideen sind gefragt, werden gefördert, und wo immer möglich umgesetzt und durchgezogen. Unsere Mitbewerber sind unser Ansporn. Sie zu übertrumpfen - nicht zu kopieren - ist unser Ziel.

Wir und die Umwelt

Erhaltung und Schutz unserer Umwelt erachten wir als wichtig. Unser gegenwärtiges ökologisches Verhalten wollen wir ständig verbessern und vervollständigen. Ein schonender Umgang mit der Umwelt und den Ressourcen ist respektvoll und führt zu ökonomischem Gewinn.

Wir leisten unseren Beitrag dazu durch sorgfältigen und sparsamen Umgang mit den uns anvertrauten Mitteln, Materialien und Lebensmitteln sorgfältig und sparsam um und vermeiden so gut wie möglich Foodwaste.

Der Landgasthof und unser Privatleben

Geben und Nehmen sollen sich die Waage halten wie Freizeit und Arbeit. So respektieren wir die Privatsphäre eines jeden und jeder anerkennt die Arbeit des andern.

Wir wissen um den Wert von Entspannung und Erholung für eine Top-Leistung im Team. Das gilt auch für das Kader und die Familie Eckert-Kiener-Gerber.

Wie wir miteinander umgehen

Wir achten uns durch Offenheit, Toleranz und Respekt im Sinne von "akzeptieren und akzeptiert werden".

Wir verhalten uns ehrlich und kameradschaftlich. Herzlich und locker gehen wir miteinander um und stellen Hilfsbereitschaft über die einzelnen Bereiche.

Probleme lösen die Betroffenen direkt untereinander.

Kritikfähigkeit ist bei uns selbstverständlich und dient der Verbesserung in jeder Hinsicht.

Unser Engagement ist hundertprozentig. Wir arbeiten für den Landgasthof, körperlich und geistig, als wäre er der Unsere. Nach Aussen ergibt das die Wirkung eines Teams. Nach innen leben wir wie eine grosse Familie.

Wie wir uns organisieren

Jeder Bereich organisiert sich selbst. Einfachheit und Effizienz prägen unsere Zusammenarbeit innerhalb jedes Bereiches und des ganzen Landgasthof-Teams.

Die Mitarbeiter des Landgasthofs ziehen alle am gleichen Strick und in die gleiche Richtung.

Wir und unsere Arbeitssicherheit

Wir setzen uns aktiv für die Gesundheitsförderung und Unfallverhütung ein, indem wir die Mitarbeiter regelmässig schulen und die Einhaltung von Unfallverhütungsvorschriften und betrieblichen Anweisungen befolgen. Wir übernehmen Verantwortung sowohl für das eigene als auch für das Wohl der anderen Mitarbeiter, indem wir aufeinander achten und auf Gefahren aufmerksam machen.

Wir und unsere Partner

Wir erwarten von unseren Lieferanten, was unsere Gäste von uns verlangen: Anspruchsvolle Qualität zu fairen Preisen.

Unsere Lieferanten halten vereinbarte Termine ein, sind kollegial im Auftritt und verhalten sich partnerschaftlich bei Abmachungen.

Ihre Leistungen sind professionell und die Kommunikation ist offen. Sie verfügen über eine gesunde Portion Kritikfähigkeit.

Wir verhalten uns gegenüber unseren Partnern fair und bleiben ihnen treu, wenn sie qualitativ bieten, was wir von ihnen verlangen.

Wir und unsere Nachbarn

Der Landgasthof soll der Stolz der Bevölkerung im Sinne des innovativen und kulinarischen Treffpunkts sein. Bei uns sind alle Gäste herzlich willkommen.

Wir sind ein gutes Stück Schönbühl, ein gepflegtes und allseits geschätztes Kulturgut.

Wir und unsere Eigenständigkeit

Der Landgasthof ist seit 1897 im Besitz und nun schon in sechster Generation unter der Leitung der Familie Eckert-Kiener-Gerber. Die Tradition des familiären Betriebs mit freien Entscheidungen halten wir hoch. Seit dem 01.01.2010 sind wir eine Aktiengesellschaft. Unsere Familie ist im Besitz sämtlicher Aktien.

Wir bleiben ein eigenständiges Unternehmen, das sich mit der Hotel & Restaurant Grauholz AG auch in der Region im angestammten Geschäftsbereich engagiert.

Wir und das Wachstum

Wir nützen das vorhandene Potential unserer bestehenden Bausubstanz und beleben sie mit dem passenden Ambiente. Ebenfalls sind wir bestrebt, stets mit der Zeit zu gehen. Aktuelle Beispiele sind die aufgefrischte Reception und unser Solarstrom.

Wir wachsen qualitativ durch das Lernen aus Fehlern und das Optimieren von Tätigkeiten. Wir entwickeln unsere Qualität laufend.

Wir wollen unser Angebot für Firmenanlässe, Seminare und Familienfeste sowie Hochzeitsfeiern stärken.

Unser Ziel ist es, die vorhandenen Strukturen bestmöglich auszulasten und den letztjährigen Umsatz zu überbieten.

Wir und unser Leitbild

Das Leitbild ist unsere Geschäftspolitik. Wir alle stehen dahinter und leben es jeden Tag.

Zur 127-jährigen Tradition der Familie Eckert-Kiener-Gerber im Landgasthof Schönbühl wurde das Leitbild von allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern überarbeitet und beschlossen.

Jedes Jahr wird es auf seine Aktualität überprüft und neu unterzeichnet.

Landgasthof Schönbühl

Wir über uns -
für unsere Gäste

„Zusammenkommen ist ein Beginn,
Zusammenbleiben ein Fortschritt,
Zusammenarbeiten ein Erfolg.“

Henry Ford



Leitbild zur 126-jährigen
Tradition der Familie
Eckert-Kiener-Gerber

A. Kiener-Gerber, C. + R. Eckert-Gerber
mit dem gesamten Landgasthof-Team
☎ 031 859 69 69

E-mail: info@gasthof-schoenbuehl.ch
Internet: www.gasthof-schoenbuehl.ch



28. überarbeitete Version 2026