**Prüfen Sie Ihren Betrieb und evaluieren Sie Ihre Nachhaltigkeits-Performance, indem Sie die Kriterien ankreuzen, die Sie derzeit erfüllen.   
  
Für jedes erfüllte Kriterium erhalten Sie einen Punkt.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Management** | |
|  | In unserem Betrieb ist ein Leitbild für Umwelt und/oder Nachhaltigkeit vorhanden. |
|  | Wir bezeichnen eine verantwortliche Person für Umwelt und Nachhaltigkeit in der Geschäftsleitung. |
|  | Wir sind nach ISO 9001, ISO 14001 oder mit dem Qualitäts-Programm des  Schweizer Tourismus zertifiziert. |
|  | Ein Geschäftsbericht mit Kennzahlen liegt vor. \*) |
|  | Ein Corporate Design Konzept ist bei uns eingeführt und klar umgesetzt. \*) |
|  | Wir führen mind. jährlich mit allen Mitarbeitern ein dokumentiertes Mitarbeitergespräch. |
|  | Wir erheben systematisch die Zufriedenheit/Wünsche unserer Gäste. |
|  | Wir wählen Lieferanten mit zertifiziertem Umweltmanagement. |
|  | Mitarbeitende können auf einfache Weise Verbesserungsvorschläge einreichen. |
|  | Reklamationen von Gästen und Mitarbeitenden sind dokumentiert und werden bearbeitet. |
| **Ökologie** | |
|  | Wir erfassen und analysieren unseren Energieverbrauch. |
|  | Wir deklarieren die Herkunft unserer Produkte auf der Speisekarte. |
|  | Wir kaufen Grosspackungen ein. |
|  | Der Anteil an Convenience Food beträgt höchstens 20%. |
|  | Wir verwenden im Hygienebereich nur Recyclingpapier oder zertifiziertes Papier. |
|  | Abfälle aus den Gästezimmern werden getrennt entsorgt. |
|  | Wir verwenden Wassersparköpfe (Durchlaufbegrenzer). |
|  | Wir instruieren / informieren unsere Küchenmitarbeiter regelmässig über Möglichkeiten, in der Küche Energie zu sparen. |
|  | Unser Gebäude wurde in den letzten 5 Jahren energetisch saniert  (oder eine Analyse zeigte keinen Bedarf). |
|  | Wir verwenden Naturmaterialien für Dekoration und/oder Textilien |
| **Regionales und Transport** | |
|  | Mobiliar und Einrichtung sind weitgehend aus regionalen Materialien und regionaler Produktion. |
|  | Wir offerieren Gästen besondere Angebote bei Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln. |
|  | Wir führen auf der Speisekarte mehrere regionale Spezialitäten. |
|  | Mindestens die Hälfte des Personals mit Gästekontakt spricht die regionale Sprache. |
|  | Wir informieren unsere Gäste über Anlässe mit regionalem, kulturellem Inhalt. |
|  | Der Anteil des in der Region gehaltenen Eigentums/Kapitals liegt bei über 50%. |
|  | Unsere Gäste können im Hotel (erkennbare) regionale Produkte kaufen. |
|  | Wir fördern die Nutzung des öffentlichen Verkehrs durch unsere Mitarbeitenden und unsere Gäste, sofern vom Fahrplan möglich.  \*) für grössere Betriebe |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Soziales** | | | |
|  | Wir bieten Lehrstellen an. | | |
|  | Die Mitarbeitenden haben via Betrieb Möglichkeiten für Sport und/oder Entspannung. | | |
|  | Die Löhne aller Mitarbeitenden sind vom Geschlecht unabhängig. | | |
|  | Unsere Mitarbeitenden erhalten regelmässig Weiterbildungen. | | |
|  | Restaurant (inkl. WC) und Lobby sind rollstuhlgängig. | | |
|  | Lieferanten werden auch nach sozialen Kriterien ausgesucht. | | |
|  | Wir kaufen Produkte mit einem Fairtrade-Label. | | |
|  | Über die Hälfte unserer Mitarbeitenden arbeitet schon 4 Jahre oder länger bei uns. | | |
| **Finanzen und Wirtschaft** | | | |
|  | Wir kontrollieren und planen unsere Liquidität. | | |
|  | Wir haben einen Investitionsplan für unser Hotel. | | |
|  | Wir haben einen Investitionsplan für Maschinen und Geräte. | | |
|  | Mehr als 33% unserer Gäste kommen seit 4 Jahren oder mehr. | | |
|  | Die Zufriedenheit unserer Gäste lag im Mittel der letzten 3 Jahre über 80% des erreichbaren Wertes. | | |
|  | Wir analysieren Kosten & Erträge nach Bereichen (z.B. Logis, F&B, SPA, Bankett etc.) | | |
|  | Wir haben einen Investitionsplan für Maschinen und Geräte. | | |
|  | Wir kennen unseren Ertrag pro Mitarbeitenden. | | |
|  | Wir analysieren periodisch unsere Risiken (Risk-Management). | | |
| **Auswertung** | | | |
| **bis 15 Punkte** | | Die Punktezahl liegt aktuell nicht im Bereich, um eine Zertifizierung zu starten. Dass Sie sich Zeit genommen haben, den Kurztest auszufüllen, zeigt jedoch Ihr Interesse und Engagement, Ihre Leistungen zu verbessern. Wir helfen Ihnen gern dabei! Senden Sie uns den Bogen zu, und lassen Sie uns gemeinsam besprechen, wo und wie einzelne Bereiche optimiert werden können. Wir unterstützen jeden Betrieb sehr gern auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit und zur ibex fairstay-Zertifizierung. | |
| **16 bis 24 Punkte** | | Sie haben bereits erste, wichtige Meilensteine zur Nachhaltigkeits-Zertifizierung gesteckt. Nun gilt es zu prüfen, wo es Lücken in Ihrer Nachhaltigkeitsleistung gibt und was es braucht, um diese zu schliessen. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Wir helfen Ihnen gerne bei diesem Prozess. | |
| **24 bis 44 Punkte** | | Bravo!  Wenn Sie in allen Bereichen Punkte gesammelt haben, sind Sie auf gutem Weg, die ibex fairstay-Zertifizierung erfolgreich zu absolvieren. Also, Zertifizierungsantrag ausfüllen und es kann losgehen! | |
|  | |  | |
| **Ihr Kontakt zu uns :** | | | ibex fairstay Geschäftsstelle untere Industrie 11A CH-7304 Maienfeld Fon: +41 81 354 98 06 Fax: +41 81 354 98 01 info@ibexfairstay.ch |