



ibex fairstay

Das Nachhaltigkeitslabel für die Gastronomie.





Was wollen wir?

Nachhaltigkeit, die wirkt –
wirtschaftlicher Erfolg, der bleibt.



ibex fairstay begleitet und zertifiziert
Gastrobetriebe auf dem Weg zur
nachhaltigen Betriebsführung.

Und das in 5 Dimensionen

Qualität des
Managements



Soziale Balance



Regionale Verankerung
und Authentizität



Ökologie – sorgfältiger
Umgang mit Ressourcen



Finanzen und Performance



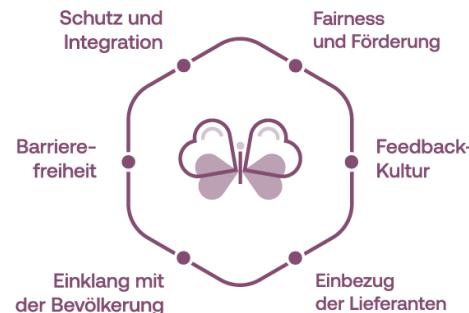


Nachhaltigkeit in fünf Dimensionen

Qualität des Managements



Soziale Balance



Regionale Verankerung und Authentizität



Ökologie – sorgfältiger Umgang mit Ressourcen



Finanzen und Performance



Qualität des Managements

Die Nachhaltigkeit muss im Management bewusst verankert sein. Die internen Strukturen und Prozesse werden entsprechend angepasst:
Mitarbeiterführung, interne Organisation, Controlling, Gästeorientierung, Innovation.



Regionale Verankerung und Authentizität

Unser Angebot ist authentisch und hat einen engen Bezug zur Region und deren Bevölkerung, Kultur und Landschaft. Die Wertschöpfung soll möglichst in der Region bleiben und diese stärken. So schaffen wir Arbeitsplätze, verringern die Transportwege und begeistern für die regionalen Spezialitäten und Besonderheiten.



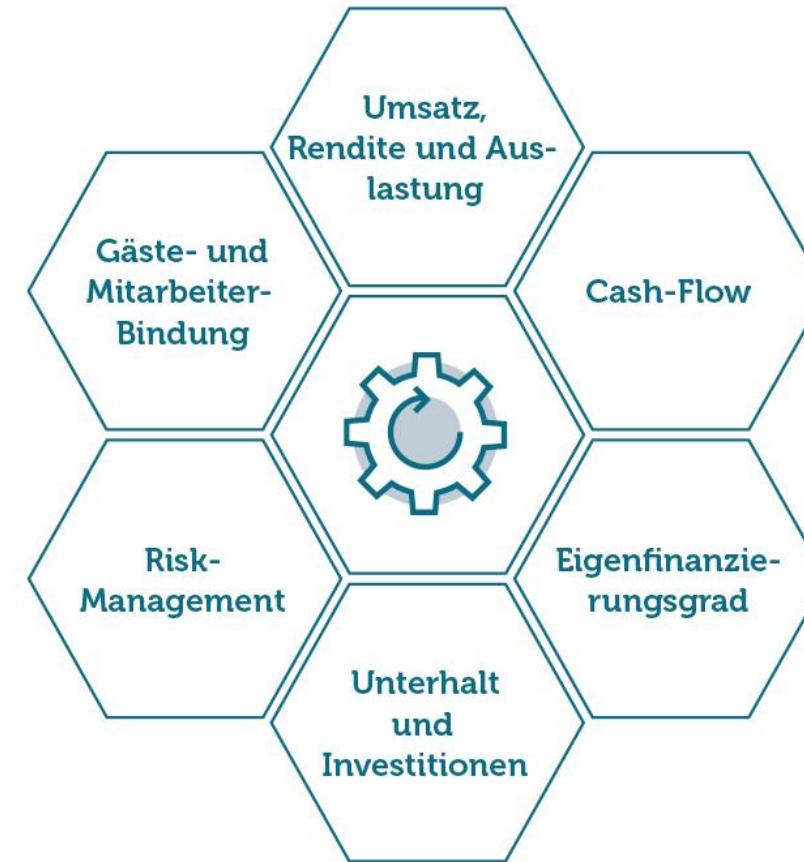
Soziale Balance

Gäste, Patienten:innen, Bewohner:innen und Mitarbeitende sollen sich wohl fühlen. Wir achten darauf, dass die Rahmenbedingungen für alle stimmig sind: Berücksichtigung der Gästewünsche, faire und fördernde Arbeitsbedingungen für Mitarbeitende, Einbezug der Lieferanten, Einklang mit der Bevölkerung, Barrierefreiheit.



Finanzen und Performance

Nur ein wirtschaftlich gesunder Betrieb kann nachhaltig arbeiten und Arbeitsplätze sichern. Daher legen wir ein starkes Augenmerk auf Ertrag, Performance, Kostenkontrolle, Investitionen, Risk-Management sowie auf die Gäste- und Mitarbeiterzufriedenheit.





Ihre Vorteile

Die Antwort liegt in den Vorteilen – schauen wir genauer hin.



Einsparung
von Ressourcen



Management-Tool &
Qualitätsinstrument



Unabhängiges
Label



Standortbestim-
mung mit klaren
Kennwerten



Gäste- und
Mitarbeiter-
Sensibilisierung
und -Bindung



Glaubwürdige,
belegbare
Kommunikation



Ganzheitliche
Verantwortung



Ihre Vorteile

Mit uns erreichen Sie
Swisstainable Level III –Leading.

Level III – leading ist für Betriebe konzipiert, die bereits eine umfassende, anerkannte Nachhaltigkeitszertifizierung vorweisen. Berücksichtigt werden Zertifizierungen, die alle Dimensionen der Nachhaltigkeit abdecken und regelmässig extern überprüft werden. [weiterlesen](#)





Prozess

«Ist eine nachhaltige Weiterentwicklung wirklich unser Ziel?»



Ganzheitliche Umsetzung

Schritt für Schritt zu einem nachhaltigen Engagement

1. Commitment erstellen, Ressourcen bereitstellen

2. Leitbild/Charta definieren

3. Standortbestimmung, Massnahmen entwickeln

4. Umsetzung, Sensibilisierung, Schulung, Aktionsplan

5. Kontrolle, Korrektur, Kommunikation



Methodik ibex fairstay

systematische Überprüfung mit Hilfe des Management-Tools

1. Daten-Erfassung & automatische Berechnung Kennwerte

2. Kriterienkatalog

3. Klare Standortbestimmung – Vergleich mit Benchmark

4. Massnahmenkatalog

3. Konkrete, praxistauglichen Massnahmen

4. Aktionsplan - Performance nach der Erst-Zertifizierung



Datenerfassung

basierend auf überprüfbare Angaben

Grundlagen: Bilanz, Jahresrechnung, Lieferantenrechnungen, Umfragen, Mitarbeiterreglement
Unterlagen zu Vision, Werte, Leitbild, Strategie, Kommunikation (intern und extern), Weiterbildung

3.6	Food Waste	Total-Gewicht (kg)	Aufwand p.a. (CHF 25/kg)
3.6.01	Total Foodwaste im Berechnungsjahr	7'079	176'975

3.3	Stromverbrauch	Einheit	Werte	Aufwand p.a. (CHF)
3.3.1	Insgesamt	kWh	350'596	66'613
3.3.2	davon für Wärme/Heizung	kWh	0	
	<u>Strombereitstellung</u>			
3.3.3	ab Netz	kWh	41'050	
3.3.4	aus Fotovoltaik	kWh	3'950	
3.3.5	aus Windkraft	kWh	0	
3.3.6	aus Wasserkraft, gemäss Rechnung Stromlieferant	kWh	305'596	
3.3.7	aus	kWh	0	



Standortbestimmung mit klaren Kennwerten

ibex fairstay berechnet Kennziffern pro Tausend CHF Ertrag. Das garantiert einen nachweisbaren Vergleich.

Auswertung: Kennziffern aus obenstehenden Angaben berechnet		Einheit	Berechnung	Total (kWh, Liter, kg)	Aufwand p.a. in CHF pro TCHF/m2/kg
K1	Energieverbrauch total pro TCHF Ertrag	kWh/TCHF	3.4.02 / 2.3.01	47.90	10.43
K2	davon Kochgas-Verbrauch pro TCHF Ertrag	kWh/TCHF	3.2.03 / 2.3.01	9.28	1.53
K3	Wasserverbrauch pro TCHF Ertrag	Liter/TCHF	3.1.01 / 2.3.01	1.05	1.84
K4	Wärmeverbrauch HGT-korrigiert pro m2 EBF	kWh/m2	3.5.05 / 2.2.05	141.84	19.29
K5	Food Waste in CHF in % Ertrag Food	CHF/CHF	3.6.01 / 2.3.02	3.48%	



Kriterienkatalog und der Vergleich mit dem Benchmark

Klare Standortbestimmung mit dem Benchmark-Vergleich zu anderen Gastronomie-Betrieben.

Entsprechend Ihrer Performance erhalten Sie wertvolle Punkte für die Zertifizierung.

4.1	Food & Beverage (Anforderungen) Einkauf, Küche, Service	Punkte-Skala für:		Eigener Wert	Ergibt Punkte
		Mittleres Preisniveau	Hohes Preisniveau		
4.1.12	Foodwaste in CHF in % zu Ertrag Food Ein kg Foodwaste wird mit CHF 25 bewertet <u>(vgl. Kennzahl 5, Daten zur Umweltleistung)</u> <ul style="list-style-type: none"> unter 8% unter 6% unter 4% unter 3% unter 2% 		x		
		1 Pt.			
		3 Pt.	1 Pt.	4.50%	1.0
		5 Pt.	3 Pt.		
		7 Pt.	5 Pt.		
			7 Pt.		



Massnahmenkatalog mit konkreten, praxistauglichen Ideen

Der Massnahmenkatalog ist vollgespickt mit konkreten Ideen, wie Sie Ihre Nachhaltigkeitsleistung verbessern können. Nebst den umgesetzten Massnahmen können Sie auch für geplante oder teilweise umgesetzte Massnahmen wertvolle Punkte sammeln.

5.1.30 Food Waste - eine Auswahl der empfohlenen Massnahmen		
	Wir verfügen über ein Konzept gegen Foodwaste. Es wird umgesetzt und die Mitarbeitenden entsprechend geschult (Schulungsnachweis). Folgende Massnahmen sind im Konzept enthalten.	1.4
Ja	Wir zeigen unseren MA das Sparpotenzial bei einer Reduktion von Lebensmittelabfall auf.	0.5
Nein	Wir fragen beim Lieferanten nach Restware, welche wir in die Menuplanung einfließen lassen.	0.0
Ja	Unsere Rezepturen sind genau berechnet und die Menge auf die erwartete Gästezahl angepasst	0.5
Teilw.	Wir verwenden geeignete Verarbeitungstechniken, um den Bratverlust zu reduzieren und die Haltbarkeit zu verlängern. (z.B. Cook&Chill, Räuchern, Fermentieren, Einmachen, Trocknen etc.)	0.2
Gepl.	Durch frühzeitiges Einfrieren von Lebensmitteln verlängern wir deren <u>Haltbarkeit</u> um bis zu 90 Tagen	0.1
Gepl.	Wir haben Alternative zu Buffets (Flying Service, Front Cooking) oder bieten die Speisen auf dem Buffet in abgefüllten Portionen an. Die nachhaltigen Speisen befinden sich an meistfrequentierter Stelle des Buffets.	0.1
Nein	Wir servieren kleine Portionen und bieten einen Nachservice an. Gästewünsche betreffend Portionengrösse werden wahrgenommen und weitergeleitet.	0.0



Aktionsplan

mit konkreten, praxistauglichen Massnahmen

Der Aktionsplan hält die beschlossenen Verbesserungsmassnahmen fest. Er ist konkret, messbar, terminiert und mit Zuständigkeit geregelt. Der Aktionsplan dient auch als Arbeitsinstrument und gehört auf die Traktandenliste der Teamsitzungen.

Aktionsplan							 ibex fairstay
Checkliste zu ibex fairstay							
Nr.	Ziel Was wollen wir erreichen? Konkret und messbar.	Bezeichnung der Massnahme Wie/mit welchen Massnahmen wollen wir das Ziel erreichen?	Betroffene Abteilung	Wer ist verantwortlich?	Bis wann?	Kontrolle Umsetzung	Priorität
Ökologie (Energie, Wasser, Abfall, Food Save)							
1	Wir reduzieren bis Ende 2026 den Food Waste um 3%	Wir überarbeiten unser Dessert-Buffet-Konzept. Das Angebot wird in abgefüllten Portionen angeboten.	Küche	Martin Müller	Dez. 2026	Direktion	1 = hohe Priorität
2	Bis Ende 2026 verzichten wir komplett auf Flugware	Bei der Menuplanung achten wir auf den regionalen Saisonkalender und besprechen im Januar 2026 mit dem Gemüseproduzenten den Bedarf an Spezialgemüse.	F&B	Gloria Gonzales	Dez. 2026	Direktion	1 = hohe Priorität



Einblick in die Bewertung entsprechend Ihrer Nachhaltigkeit

6.2 Nachhaltigkeits-Bilanz

Auswertung für Auszeichnung ibex fairstay Gastronomie

Bereich	Total	Management	Ökologie	Regionale Verankerung	Soziales	Finanzen & Markt
Punkte aus Kap. Kriterien	63.0	13.0	3.0	11.0	23.0	13.0
Punkte aus Kap. Massnahmen	76.1	15.6	32.7	4.9	10.8	12.1
Punkte Total	139.1	28.6	35.7	15.9	33.8	25.1
Punkte-Maximum (in Klammern die Punkte aus Kriterien und Massnahmen)	272.5 (160 + 112.5)	33.5 (13+20.5)	92.0 (43+49)	33.0 (25+8)	62.5 (41+21.5)	51.5 (38+13.5)

ibex fairstay - Bewertung	benötigt man insgesamt mindestens:	sowie mindestens folgende Punktzahl aus den Bereichen:				
		Management	Ökologie	Regionale Verankerung	Soziales	Finanzen & Markt
ibex fairstay Gastronomie	95.4	11.7	32.2	11.6	21.9	18.0
Eigenes Ergebnis:	139.1	28.6	35.7	15.9	33.8	25.1
Damit qualifiziert ibex fairstay für:	ibex fairstay Gastronomie	ibex fairstay Gastronomie	ibex fairstay Gastronomie	ibex fairstay Gastronomie	ibex fairstay Gastronomie	ibex fairstay Gastronomie
Resultat		ibex fairstay	Gastronomie			



Der Weg zur Auszeichnung





Weiterführende Begleitung

Nach der Zertifizierung geht es weiter.



ibex fairstay begleitet die Betriebe als Partner bis zur Rezertifizierung und unterstützt bei der Umsetzung der erarbeiteten Aktionspläne.



Ihre Investition in eine Erstzertifizierung

zuzüglich Kosten für Auditor und Auditleitung CHF 1'500.- pro Zertifizierung.

Ihr Umsatz	Erstzertifizierung	Rezertifizierung	Jahresgebühr p.a.
Bis ½ Mio	CHF 950	CHF 808	CHF 650
½ - 1 Mio	CHF 1'400	CHF 1'190	CHF 750
1 - 2 Mio	CHF 1'900	CHF 1'615	CHF 900
2 - 4 Mio	CHF 2'900	CHF 2'465	CHF 1'050
4 - 6 Mio	CHF 3'900	CHF 3'315	CHF 1'450
6 - 8 Mio	CHF 4'900	CHF 4'165	CHF 1'650
8 - 12 Mio	CHF 5'900	CHF 5'015	CHF 1'900
12 - 15 Mio	CHF 7'400	CHF 6'290	CHF 2'400
ab 15 Mio	Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot		

Alle Preise exkl. MwSt./ Stand Dezember 2025, Änderungen vorbehalten / Spezialkonditionen für Gruppen



Leistungen Jahresgebühr ibex fairstay Gastronomie

Grundgebühr abhängig von Jahresumsatz

Leistungen:

- ✓ Lizenzrechte zur Nutzung des ibex fairstay Labels
- ✓ Freier Zugang zu ibex fairstay Webinare
- ✓ Zugriff auf das Intranet (exklusive Inhalte und Tools)
- ✓ Aufführung auf Webseite ibex fairstay unter «ausgezeichnete Betriebe»
- ✓ Auszeichnungsmedien: Urkunde, Steinbock aus Arvenholz
- ✓ Bewerbung des Betriebs auf der ibex fairstay-Website / News / Medienmitteilung (Erst- und Re-Zertifizierungen)
- ✓ Erwähnung in Newslettern und auf Social-Media-Kanälen
- ✓ Teilen von Posts des Betriebs auf unseren Social-Media-Kanälen
- ✓ Preisreduktion auf Teilnahme am Netzwerktag
- ✓ Jahresgebühr Swisstainable Level III – leading
- ✓ Schild mit Distanzhalter für draussen am Betrieb



Geschichte ibex fairstay

Teil 1

- 1998: Entwicklung / Etablierung als «Steinbock-Label» durch Verein «Oe-plus» in Graubünden
- 2001: Ausweitung auf die gesamte Schweiz
- 2006/07: Übernahme der Geschäftsstelle und aller operativen Tätigkeiten durch grischconsulta.
- 2006-2011: Umfassende Erweiterung der Methodik und Entwicklung der Kombizertifizierungen mit dem EU-Ecolabel und mit dem Qualitätsprogramm des Schweizer Tourismus-Verbandes (STV)
- 2012: Relaunch des Marktauftrittes und neuer Brand «ibex fairstay»
- 2017: Auflösung des Vereins «Oe-plus». Übergabe aller Rechte an die grischconsulta AG.
- 2017/18: Grundlegende Überarbeitung und Vereinfachung der Methodik, Anpassung an die neuesten Normen und Gesetzgebungen und Ergänzung mit den aktuellsten Nachhaltigkeitskriterien
- 2018: Starke Vereinfachung der kombinierten Zertifizierung ibex fairstay mit dem QI, QII und QIII
Lancierung ibex fairstay Netzwerk- und Weiterbildungstag



Geschichte ibex fairstay

Teil 2

- 2018/19: Gezielte Vernetzung und Aufbau von Partnerschaften: Schweizer Tourismus-Verband, GastroSuisse, HotellerieSuisse, Schweiz Tourismus, myclimate/cause we care, bookdifferent.com, Thermostar, Kitro, GSTC, SDG etc.
- 2020: Neue kombinierte Zertifizierung ibex fairstay mit dem internationalen TourCert-Label.
Start mit ibex empowerment – dem modular aufgebauten Schulungs- und Begleitungsprogramm.
Übernahme von Mandaten im Schulungs- und Ausbildungsbereich.
Erstmals Übergabe der Auszeichnung «Best of ibex fairstay» in drei Kategorien.
Überarbeitung Reglement und Schaffung eines Beirates ibex fairstay
- 2021: ibex fairstay-Betriebe werden von Schweiz Tourismus mit „Swisstainable leading“ eingestuft, dem höchsten Level des Nachhaltigkeits-Signets der Marketingorganisation.
- 2022: Ausweitung der Methodik von ibex fairstay für Camping und Ferienwohnungenanbieter
- 2025: Ausweitung der Methodik von ibex fairstay für Gastronomiebetriebe und -Gruppen



Nachhaltiges Qualitätsmanagement als Schlüssel zum Erfolg?

Treten Sie mit uns in Kontakt
für eine erste Einschätzung.

Geschäftsstelle ibex fairstay
Elestastrasse 1
CH-7310 Bad Ragaz
T +41 81 354 98 06
info@ibexfairstay.ch

