Gütesiegel für Nachhaltigkeit in   
der Schweizer Gastronomiebranche

****

Umfrage und Wettbewerb

ibex fairstay begleitet seit 2012 Beherbergungsbetriebe auf dem Weg zur nachhaltigen Betriebsführung. In den ausgezeichneten Hotels, Hostels und Kliniken werden auch die dazugehörenden Restaurants und Bars geprüft. Die ganzheitliche Unterstützung beinhaltet die fünf Dimensionen Management, Ökologie, Regionalität, Soziales und Finanzen. Anhand eines Massnahmekataloges sowie gestützten Berechnungen und Analysen werden praktische Verbesserungsmöglichkeiten aufgezeigt. Über 50 Hotels, Hostels und Kliniken, verteilt über die ganze Schweiz, tragen bereits stolz das ibex fairstay-Label. Sie wurden von akkreditierten Auditoren geprüft und vom unabhängigen Zertifizierungskomitee bewertet. Je nach Nach-haltigkeitsleistung werden die Betriebe mit ibex fairstay bronze, silver, gold oder platinum ausgezeichnet.

ibex fairstay ist daran interessiert, einen spezifischen Kriterienkatalog für nachhaltiges Management in der Gastronomiebranche auszuarbeiten und anzubieten. Dabei ist uns Ihre Meinung wichtig. Besteht in der Gastronomie das Interesse, bewusst ein nachhaltiges Wirtschaften zu fördern und dadurch wichtige Ressourcen – personelle und materielle – einzusparen? Sie haben die Chance, dies zu beeinflussen. Beantworten Sie nachfolgende Fragen, senden Sie den Fragebogen an [info@ibexfairstay.ch](mailto:info@ibexfairstay.ch) oder an untenstehende Postadresse und **gewinnen Sie mit etwas Glück einen von fünf Gutscheinen, welche die Erstzertifizierung zum halben Preis ermöglichen.** Ihre Antworten dienen uns, um das Interesse an einer Branchenlösung „Nachhaltigkeit in der Gastronomie“ (Restaurant, Café, Bars, Trendlokale) zu ermitteln.

# Umfrage und Wettbewerb

## Wenn Sie an Nachhaltigkeit denken, in welcher Reihenfolge gewichten Sie folgende fünf Dimensionen? Geben Sie 1 für die höchste Priorität, 5 für die tiefste Priorität.

|  |  |
| --- | --- |
| \_ | Qualität des Management |
| \_ | Ökologie – sorgfältiger Umgang mit Ressourcen |
| \_ | Regionalität |
| \_ | Soziale Balance |
| \_ | Finanzen und Performance |

## Welche Aspekte der nachhaltigen Betriebsführung praktizieren Sie bereits in Ihrem Betrieb:

|  |  |
| --- | --- |
|  | In unserem Betrieb ist ein Leitbild für Umwelt und/oder Nachhaltigkeit vorhanden. |
|  | Wir führen mind. jährlich mit allen Mitarbeitern ein dokumentiertes Mitarbeitergespräch. |
|  | Mitarbeitende können auf einfache Weise Verbesserungsvorschläge einreichen. |
|  | Reklamationen von Gästen und Mitarbeitenden sind dokumentiert und werden bearbeitet. |
|  | Wir erfassen und analysieren unseren Energieverbrauch. |
|  | Wir deklarieren die Herkunft unserer Produkte auf der Speisekarte. |
|  | Der Anteil an Convenience Food beträgt höchstens 20%. |
|  | Wir verwenden im Hygienebereich nur Recyclingpapier |
|  | Wir verwenden Wassersparköpfe (Durchlaufbegrenzer). |
|  | Wir verwenden Naturmaterialien für Dekoration und/oder Textilien |
|  | Mobiliar und Einrichtung sind weitgehend aus regionalen Materialien und regionaler Produktion. |
|  | Wir führen auf der Speisekarte mehrere regionale Spezialitäten. |
|  | Mindestens die Hälfte des Personals mit Gästekontakt spricht die regionale Sprache. |
|  | Wir fördern die Nutzung des öffentlichen Verkehrs durch unsere Mitarbeitenden und durch unsere Gäste |
|  | Wir bieten Lehrstellen an. |
|  | Die Löhne aller Mitarbeitenden sind vom Geschlecht unabhängig. |
|  | Unsere Mitarbeitenden erhalten regelmässig Weiterbildungen. |
|  | Über die Hälfte unserer Mitarbeitenden arbeitet schon 4 Jahre oder länger bei uns. |
|  | Wir kontrollieren und planen unsere Liquidität. |
|  | Wir analysieren Kosten & Erträge |
|  | Wir haben einen Investitionsplan für Maschinen und Geräte. |
|  | Wir kennen unseren Ertrag pro Mitarbeitenden. |
|  | Wir analysieren periodisch unsere Risiken (Risk-Management). |

## Welche Bereiche interessieren Sie, resp. könnten für Sie eine Unterstützung in der Betriebsführung sein?

|  |  |
| --- | --- |
|  | Benchmark: Der Vergleich Ihrer Zahlen mit der Gastronomiebranche |
|  | Kosteneinsparungen (personell und materiell) |
|  | Netzwerk und Erfahrungsaustausch für nachhaltige Betriebsführung |
|  | Verwendung der Auszeichnung als Verkaufsargument und für Marketingzwecke |
|  | Wissensaufbau im Zusammenhang mit nachhaltiger Betriebsführung |
|  | Nachhaltigkeit als Vision für den Betrieb und Basis für Mitarbeiterführung und –Schulung |
|  | Sensibilisierung der Mitarbeitenden, Gäste und Partner für das Thema Nachhaltigkeit |
|  | Ganzheitliche Betrachtung Ihrer Zahlen und Abläufe |
|  | Überzeugende Kommunikation / Marketing der erbrachten Nachhaltigkeitsleistungen |

## Wieviel Zeit würden Sie für die Erarbeitung der Anforderungen und das Zusammen-stellen der Unterlagen für ein erfolgreiches Audit in Anspruch nehmen wollen?

|  |  |
| --- | --- |
|  | 2 Tage |
|  | 3 Tage |
|  | 4 Tage |
|  | 5 Tage |

## Welche Investitionen würden Sie für die beratende Begleitung, Unterstützung und Auszeichnung mit einem anerkannten Gütesiegel für Nachhaltigkeit bezahlen? (Einmalgebühr, nach drei Jahren erneuerbar)

|  |  |
| --- | --- |
|  | Fr. 2‘000.- bis Fr. 3‘000.- |
|  | Fr. 3‘100.- bis Fr. 4‘400.- |
|  | Fr. 4‘500.- bis Fr. 5‘900.- |
|  | Fr. 6‘000.- |

## Bei ibex fairstay besteht die Möglichkeit einer kombinierten Auszeichnung mit dem Q-Programm des Schweizer Tourismus-Verbandes und dem EU-Ecolabel. Das spart Zeit und Geld. Welche Auszeichnungen interessieren Sie, resp. würden Sie aktiv prüfen:

|  |  |
| --- | --- |
|  | ibex fairstay, das Gütesiegel für nachhaltige Betriebsführung in der Gastronomie |
|  | EU-Ecolabel, das europaweite Gütesiegel für ökologisches Handeln |
|  | QI, das Qualitätsgütesiegel Stufe 1 des Schweizer Tourismus-Verbandes |
|  | QIl, das Qualitätsgütesiegel Stufe 2 des Schweizer Tourismus-Verbandes |
|  | QIII, das Qualitätsgütesiegel Stufe 3 des Schweizer Tourismus-Verbandes |

## Welche Gütesiegel für Nachhaltigkeit kennen Sie?

|  |
| --- |
| …. |
| …. |

## Falls Sie den Wettbewerb gewinnen: würden Sie die Zertifizierung umsetzen?

|  |  |
| --- | --- |
|  | Ja, sicher |
|  | Ich würde es aktiv prüfen |
|  | Nein, ich habe kein Interesse. Ich würde ein Mittagessen mit Führungen in einem  durch ibex fairstay ausgezeichneten Betrieb bevorzugen. |

## Angaben zu Ihrem Betrieb

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Restaurant | |
|  | Bar | |
|  | Café | |
|  | Gemeinschaftsgastronomie | |
|  | Restaurantkette | |
| Name und Adresse des Betriebs: | |
| …. | |
| Ansprechperson und Telefonnummer / E-Mail | |
| …. | |

**Vielen Dank für Ihre Teilnahme.**

Bitte den ausgefüllten Fragebogen **mit Ihren Kontaktangaben** bis **Montag, 24. April** 2017 an folgende Adresse mailen, faxen oder senden:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ibex fairstay Geschäftsstelle untere Industrie 11A CH-7304 Maienfeld | info@ibexfairstay.ch Tel.: +41 81 354 98 06 Fax: +41 81 354 98 01 www.ibexfairstay |  |

Es gibt kein Falsch oder Richtig. Für den Wettbewerb werden alle eingesandten Fragebogen berück-sichtig. Die Gewinner werden persönlich orientiert. Es wird keine Korrespondenz geführt und der Rechtsweg ist ausgeschlossen.