

IBEX FAIRSTAY – DAS GÜTESIEGEL FÜR NACHHALTIGKEIT IN DER BEHERBERGUNG

INHALTE IM DETAIL

Die Auszeichnung richtet sich an Betriebe mit einem hohen Anspruch an ihr Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement. Die Überprüfung erfolgt in den fünf relevanten Nachhaltigkeitsbereichen / Dimensionen, jeweils unterteilt in Kriterien und Performance-orientierte Massnahmen.

1. 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.

Kriterien:

- Interne Organisation
- Verbesserung und Innovation
- Berichterstattung nach Aussen
- Kooperationen

Massnahmen:

- Strategie, Planung, Controlling
- Führung und interne Organisation
- Interne Kommunikation mit Mitarbeitenden und Schulung
- Kommunikation mit Gästen und Externen
- Einbezug des Einkaufs
- Verbesserungsprozess
- Ausserordentliche / innovative Massnahmen

Auszug aus unserem Kriterien- und Massnahmenkatalog (* gilt für grössere Betriebe):

- In unserem Betrieb ist ein Leitbild für Umwelt und/oder Nachhaltigkeit vorhanden
- Wir bezeichnen in der Geschäftsleitung eine verantwortliche Person für Nachhaltigkeit
- Wir sind nach ISO 9001, ISO 14001 oder einem anderen Qualitäts-Programm 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 & Mitarbeitenden sind dokumentiert und werden bearbeitet

2. Ökologie – sorgfältiger Umgang mit Ressourcen

Der sorgfältige Umgang mit den Ressourcen liegt uns am Herzen. Daher achten wir bei Energie, Wasser, Abfall, Einkauf, Einrichtung und Umgebung auf Umweltverträglichkeit, Einsparmöglichkeiten und Wiederverwendbarkeit.

Kriterien:

- Wärmebedarf
- Energiebedarf pro Dienstleistung
- Wasserverbrauch pro Dienstleistung
- Kehrrichtmenge pro Dienstleistung
- Anteil Bio am Food- und Getränkeeinkauf
- Energiebuchhaltung
- Treibhausgasbilanz

Massnahmen:

- Stoff- und Wareneinsatz, Abfall
- Wasser / Abwasser
- Energie und Klima
- Branchenspezifische Aspekte / Bau: Bau, Umbau, Einrichtung und Mobiliar
- Ausserordentliche / innovative Massnahmen

Auszug aus unserem Kriterien- und Massnahmenkatalog:

- Wir erfassen und analysieren unseren Energieverbrauch und die Herkunft der Energie
- 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, max. 8.5 Liter/Minute)
- Wir instruieren unsere Mitarbeitenden über Energiesparmassnahmen
- Unser Gebäude wurde in den letzten 5 Jahren energetisch saniert (sofern Bedarf)
- Wir verwenden Naturmaterialien für Dekoration und/oder Textilien



3. Regionale Verankerung

Die Wertschöpfung soll möglichst in der Region bleiben und diese stärken. So schaffen wir Arbeitsplätze, unterstützen das Brauchtum, verringern die Transportwege und begeistern für die regionalen Spezialitäten und Besonderheiten.

Kriterien:

- Verkehrsmittelwahl bei der Anreise der Gäste
- Anteil regional am Food- und Getränkeeinkauf
- Anteil regionale Wertschöpfung am Umsatz
-

Massnahmen:

- Regionale Wirtschaft
- Verkehr
- Ernährung: regionale Produkte und Spezialitäten
- Natur: Biodiversität, Informationen an Gäste
- Kultur, regionale Veranstaltungen
- Ausserordentliche / innovative Massnahmen

Auszug aus unserem Kriterien- und Massnahmenkatalog:

- Mobiliar ist 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



4. Soziale Balance

Gäste 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.

Kriterien:

- Fluktuationsrate
- Arbeitszeitausgleich
- Barrierefreiheit
- Arbeitsplätze-Vergleich zum Stand vor 3 Jahren
- Frauenanteil im Kader
- Lehrstellen
- Weiterbildung
- Teilzeitstellen
- Lohngleichheit
- Integration von Menschen mit Beeinträchtigung
- Mindestlohn im Betrieb

Massnahmen:

- Mitarbeitende: Wohlergehen, Schutz der Persönlichkeit, Informationspolitik, Arbeitsbedingungen, Zusatzleistungen
- Gäste: Schutz vor Elektrosmog, besondere Bedürfnisse
- Lieferanten: soziale Kriterien, Fairtrade-Produkte
- Ausserordentliche / innovative Massnahmen

Auszug aus unserem Kriterien- und Massnahmenkatalog:

- 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



5. 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.

Kriterien:

- Ertrag pro Mitarbeiter
- Cash-Flow im Mittel der letzten drei Jahre
- Eigenfinanzierungsgrad
- Unterhalts- und Re-Investitionskosten
- Deckung Abschreibungsbedarf durch Cash-Flow
- Eigenkapitalrendite
- Soziales Unternehmertum
- Bettenbelegung in %
- Personalkosten in % zu Nettoumsatz
- Kontrolle der Warenausgabe
- Preiskalkulation
- Budget

Massnahmen:

- Gästebindung
- Online-Marketing und Vertrieb
- Kooperationen
- Kostenkontrolle
- Kostenplanung
- Risikomanagement
- Ausserordentliche / innovative Massnahmen

Auszug aus unserem Kriterien- und Massnahmenkatalog:

- 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 bei über 80%
- Wir analysieren Kosten & Erträge nach Bereichen (z.B. Logis, F&B, SPA, Bankett etc.)
- Wir kennen unseren Ertrag pro Mitarbeitenden
- Wir analysieren periodisch unsere Risiken (Risk-Management)