



**ibex** fairstay

Das Nachhaltigkeitslabel für die Gastronomie.

ibex fairstay

# Nachhaltigkeit: Eine Herzensangelegenheit mit Langzeitwirkung



Ihre Spezialisten für Nachhaltigkeit in  
Beherbergung und Gastronomie





## Wo setzen wir an?

«Nachhaltigkeit ist die Chance, Qualität und Erfolg zu vereinen. Ein ganzheitlicher Ansatz, der Betriebe stärkt, Gäste begeistert und Mitarbeitende motiviert – heute und in Zukunft.»



## Nachhaltigkeitslabel ibex fairstay

ibex fairstay ist das führende Schweizer Gütesiegel für nachhaltiges Wirtschaften in Beherbergungsbetrieben. Es bietet eine speziell auf die Hotellerie und Parahotellerie abgestimmte Branchenlösung und zeichnet Betriebe aus, die sich besonders für Nachhaltigkeit engagieren. Die Zertifizierung ist kostengünstiger und weniger zeitaufwendig als viele andere Labels. Aktuell tragen über 120 Betriebe das ibex fairstay-Label oder befinden sich im Zertifizierungsprozess.

Die umfassende Bewertung erfolgt in fünf Bereichen:

**Management, Umwelt, Regionalität, Soziales und Wirtschaftlichkeit.**

Neben Beherbergungsbetrieben zertifizieren wir neu auch Gastronomiebetriebe, wir haben unsere Methodik an deren spezifische Anforderungen angepasst.



## Was wollen wir?

Nachhaltigkeit, die wirkt –  
wirtschaftlicher Erfolg, der bleibt.



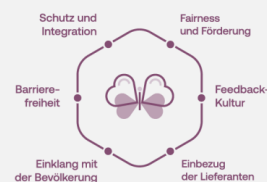
# ibex fairstay begleitet und zertifiziert Gastrobetriebe auf dem Weg zur nachhaltigen Betriebsführung.

## 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

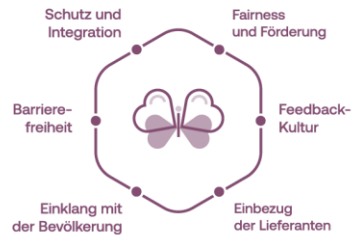
## Qualität des Managements



## Regionale Verankerung und Authentizität



## Soziale Balance



## Ökologie – sorgfältiger Umgang mit Ressourcen



## Finanzen und Performance





# Management

## Qualität der Führung und Prozesse



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

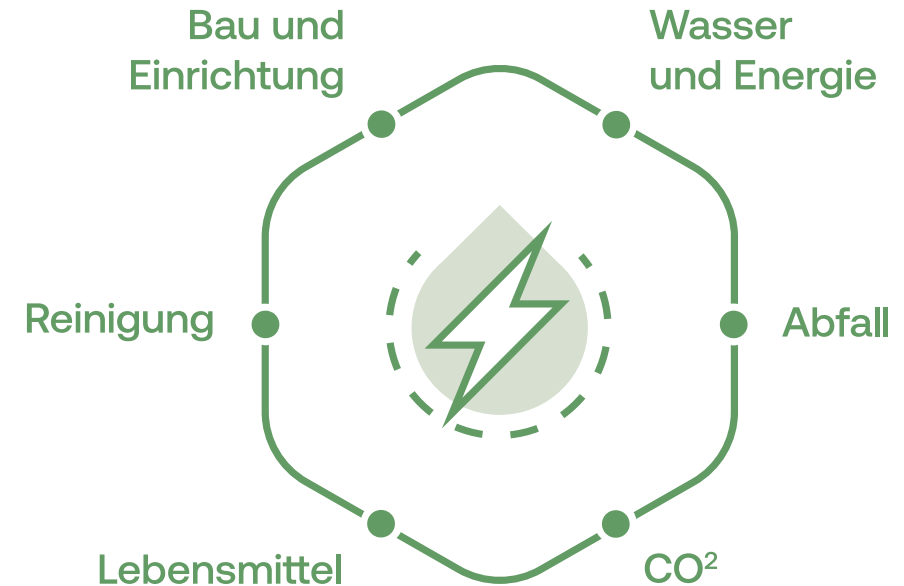




# Ökologie

## 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 und Einsparmöglichkeiten.





# Regionalität

## 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.

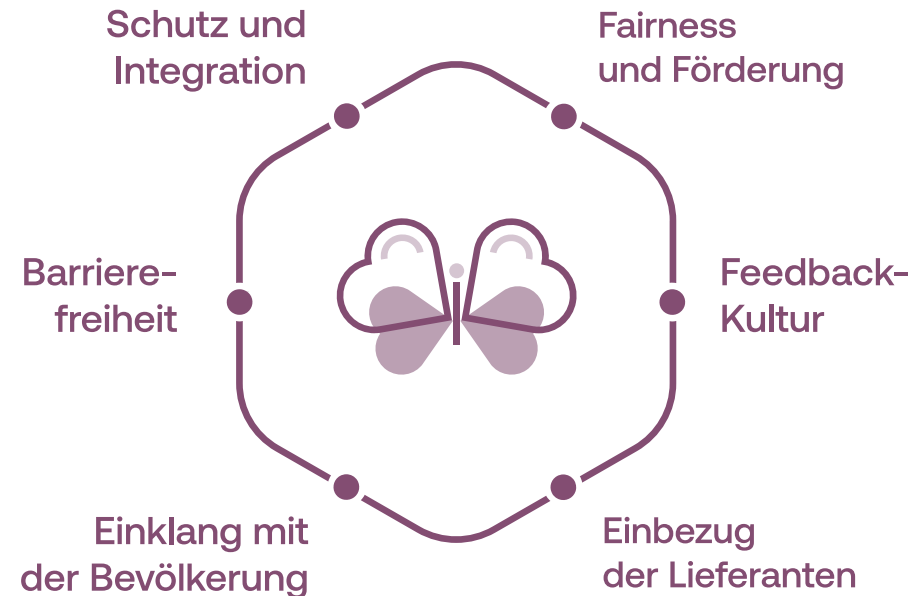




# Soziales

## halten der 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.

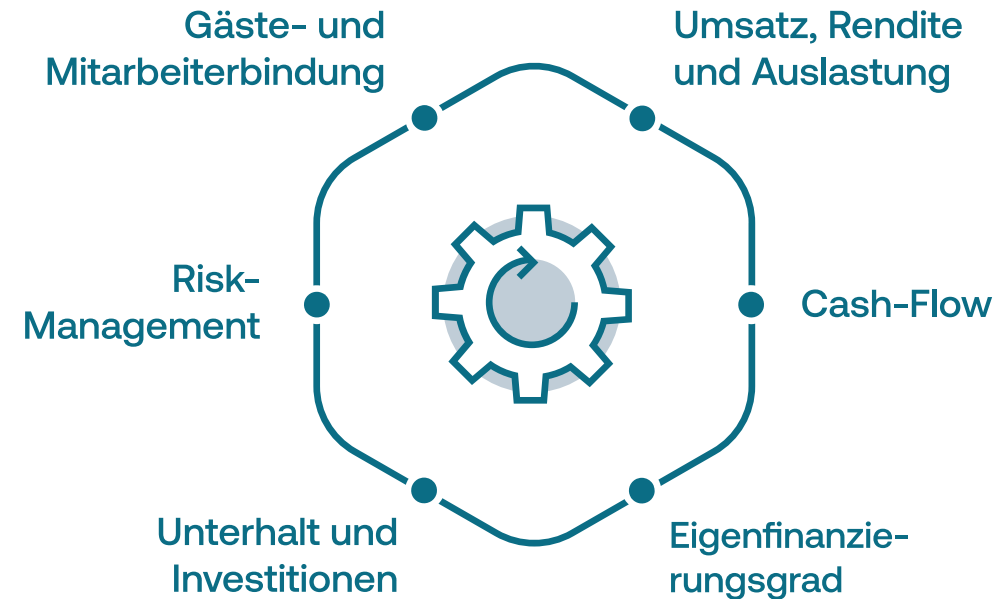




# Wirtschaftlichkeit

## 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

«Und wieso soll ich mir diesen Aufwand nun antun?»

## Methodik bei ibex gastro

Entwickelt von Gastronomen für Gastronomen

Der Fragebogen von ibex fairstay ist unterteilt in einen Kriterien- und Massnahmenteil und gibt Ihnen eine treffscharfe Standortbestimmung.

Von Anfang an erhalten Sie viele wertvolle Anregungen zur Einsparung von Ressourcen und Kosten sowie zur Verbesserung der Managementqualität. Dazu gehören auch Hinweise zur Optimierung von internen Abläufen.





## 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  
Klare Standortbestimmung – Vergleich mit Benchmark

---

3. Massnahmenkatalog  
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 <u>Foodwaste</u> 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	
	<b>Strombereitstellung</b>			
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/m <sup>2</sup> /kg
<b>K1</b>	Energieverbrauch total pro TCHF Ertrag	kWh/TCHF	3.4.02 / 2.3.01	47.90	10.43
<b>K2</b>	davon Kochgas-Verbrauch pro TCHF Ertrag	kWh/TCHF	3.2.03 / 2.3.01	9.28	1.53
<b>K3</b>	Wasserverbrauch pro TCHF Ertrag	Liter/TCHF	3.1.01 / 2.3.01	1.05	1.84
<b>K4</b>	Wärmeverbrauch HGT-korrigiert pro m <sup>2</sup> EBF	kWh/m <sup>2</sup>	3.5.05 / 2.2.05	141.84	19.29
<b>K5</b>	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	<b>Foodwaste in CHF in % zu Ertrag Food</b> Ein kg Foodwaste wird mit CHF 25 bewertet <a href="#">(vgl. Kennzahl 5, Daten zur Umweltleistung)</a> 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.		



# 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 <b>Food Waste</b> - 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 meistfrequenter 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



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
<b>Ökologie (Energie, Wasser, Abfall, Food Save)</b>							
1	Wir reduzieren bis Ende 2026 den Food Waste um 3%	Wir überarbeiten unser Dessert-Buffer-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
<b>Punkte Total</b>	<b>139.1</b>	<b>28.6</b>	<b>35.7</b>	<b>15.9</b>	<b>33.8</b>	<b>25.1</b>
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
<b>Damit qualifiziert</b>	<b>ibex fairstay</b>	<b>ibex fairstay</b>	<b>ibex fairstay</b>	<b>ibex fairstay</b>	<b>ibex fairstay</b>	<b>ibex fairstay</b>
<b>ibex fairstay für:</b>	Gastronomie	Gastronomie	Gastronomie	Gastronomie	Gastronomie	Gastronomie
<b>Resultat</b>	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.

## Gastropionier:in

Werden Sie jetzt First Mover und profitieren Sie bis zum 30. Juni 2025 von attraktiven Konditionen:  
50% Reduktion auf Erst-Zertifizierungsgebühr



# Ihre Investition in eine Erstzertifizierung

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

Ihr Umsatz	Erstzertifizierung	Rezertifizierung (-15%)	Jahresgebühr p.a.	
			Basic	Standard
Bis ½ Mio	CHF 950	CHF 808	CHF 450	CHF 2'200
½ - 1 Mio	CHF 1'400	CHF 1'190	CHF 600	CHF 2'350
1 - 2 Mio	CHF 1'900	CHF 1'615	CHF 700	CHF 2'450
2 - 4 Mio	CHF 2'900	CHF 2'465	CHF 850	CHF 2'600
4 - 6 Mio	CHF 3'900	CHF 3'315	CHF 1'200	CHF 2'950
6 - 8 Mio	CHF 4'900	CHF 4'165	CHF 1'450	CHF 3'200
8 - 12 Mio	CHF 5'900	CHF 5'015	CHF 1'700	CHF 3'450
12 - 15 Mio	CHF 7'400	CHF 6'290	CHF 2'200	CHF 3'950
ab 15 Mio	Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot			



# Jahresgebühr Basic und Standard

## Basic

Grundpreis Umsatzabhängig siehe Tabelle

### Leistungen:

Lizenzrechte zur Nutzung des ibex fairstay-Labels

Freier Zugang zu ibex-Webinaren

Zugriff auf das Intranet (exklusive Inhalte und Tools)

Aufführung auf Webseite ibex fairstay unter «ausgezeichnete Betriebe»

## Standard

Zusätzlicher Preis zu Grundpreis: CHF 1'750.00

### Zusätzliche Leistungen:

Alle Leistungen aus Basic

Bewerbung des Betriebs auf der ibex fairstay-Website / News / Medienmitteilung (Erstzertifizierung / Rezertifizierung)

Erwähnung in Newslettern und auf Social-Media-Kanälen

Teilen von Social Medias Post des Betriebs auf unseren Social-Media-Kanälen

### Wahlweise:

- 1 x 1/2 Tag Schulung oder Workshop im Betrieb (3 Jahre) oder
- Jährliche Besprechung Aktionsplan und Erfolgskontrolle

30 % Preisreduktion für die Teilnahme am Netzwerktag (für 1 Person)



# 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-Signet der Marketingorganisation.
- 2022:** Ausweitung der Methodik von ibex fairstay für Camping und Ferienwohnungen
- 2025:** Ausweitung der Methodik von ibex fairstay für Gastronomiebetriebe und -Gruppen





ibex fairstay

## 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

