



# ibex fairstay



## Nachhaltigkeit

Eine Herzensangelegenheit  
mit Langzeitwirkung

[ibexfairstay.ch](http://ibexfairstay.ch)

Gemeinschaftsgastronomie/Spital/  
Heim/Institutionen



**Wo setzen  
wir an?**

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

# Nachhaltigkeitslabel ibex fairstay

Das führende Schweizer Gütesiegel für nachhaltige  
Gastronomie & Hotellerie:



Branchenlösung für Hotellerie,  
Parahotellerie, Individual-Restaurants,  
Gemeinschafts- und Systemgastronomie.



Praxisnah, kostengünstig & effizient



Über 140 zertifizierte Betriebe in der  
Schweiz





# Was wollen wir?

Nachhaltigkeit, die wirkt –  
wirtschaftlicher Erfolg, der bleibt.

Ibex fairstay begleitet und zertifiziert Gastronomie- und Verpflegungsbetriebe auf dem Weg zur nachhaltigen Betriebsführung. Und das in fünf Dimensionen:



Qualität des Managements



Ökologie



Regionalität & Authentizität

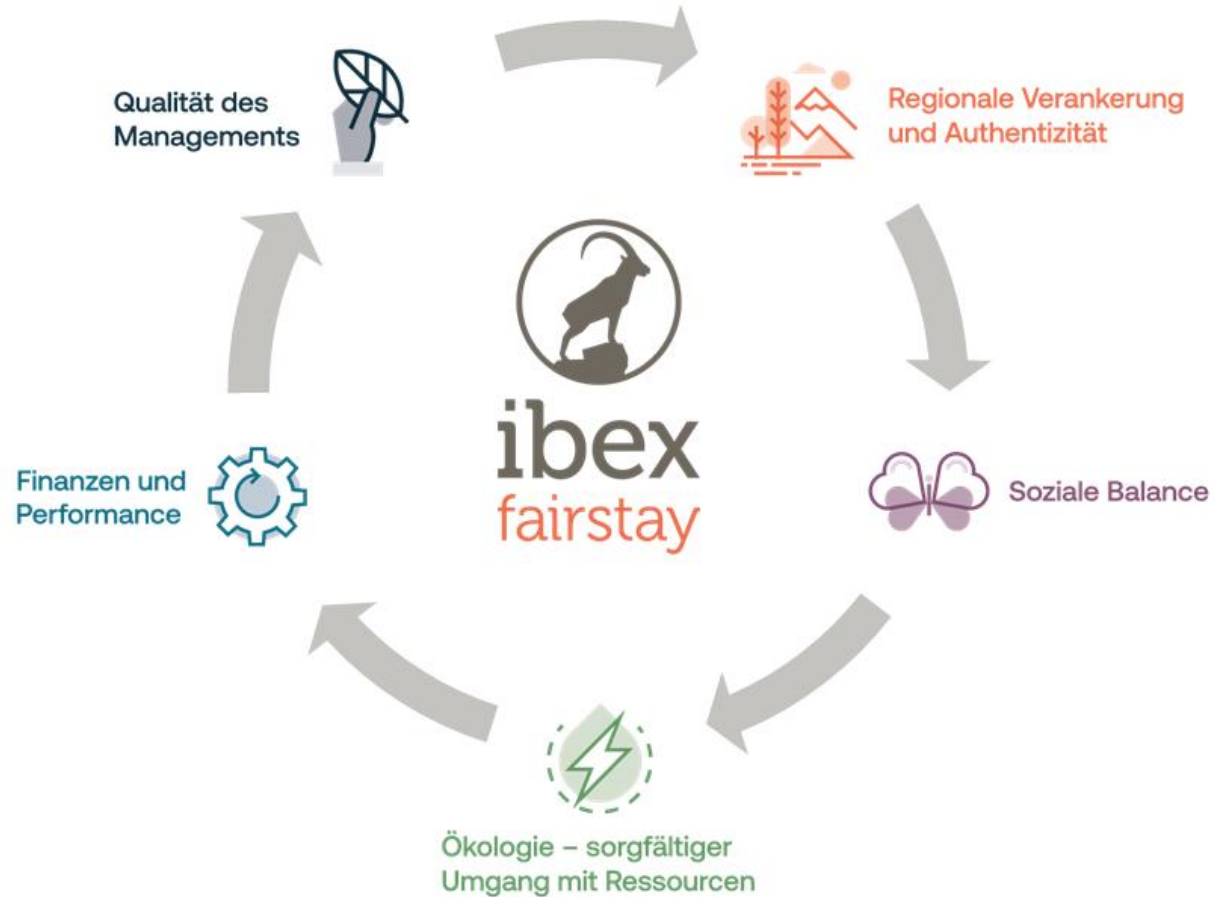


Soziale Balance



Finanzen & Performance





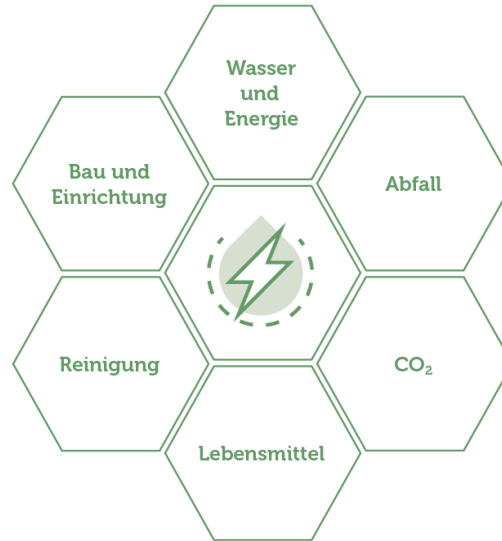
# 01

## 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.

## Ökologie



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

## Regionale Verankerung & Authentizität



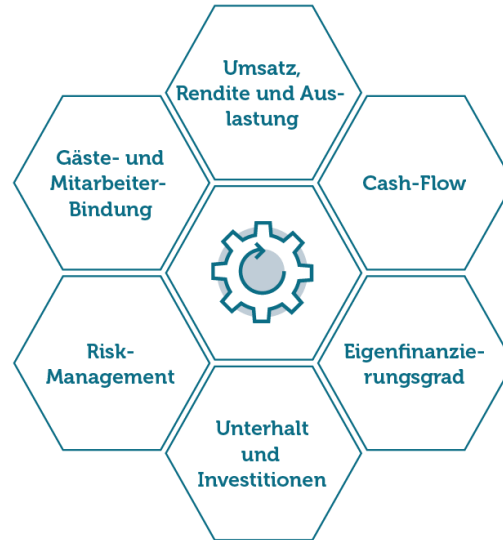
Unser Angebot ist authentisch und hat einen engen Bezug zur Region und deren Bevölkerung, Kultur und Landschaft. Die Wertschöpfung soll möglichst in der Region bleiben und diese stärken. So schaffen wir Arbeitsplätze, verringern die Transportwege und begeistern für die regionalen Spezialitäten und Besonderheiten.

## Soziale Balance



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






## Finanzen & Performance



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






# Die Antwort liegt in den Vorteilen

Schauen wir genauer hin:

-  Effiziente Ressourceneinsparung
-  Management-Tool mit klaren Kennwerten
-  Unabhängiges, glaubwürdiges Label
-  Stärkt Gäste- und Mitarbeitendenbindung
-  Grundlage für belegbare Kommunikation



## ibex fairstay ist kein Marketing-Label

-  Ganzheitliches Nachhaltigkeitssystem
-  Verbindet bestehende Tools
-  externes, glaubwürdiges Label
-  Stärkt Gäste-, Patienten-, Bewohner- und Mitarbeitendenbindung
-  Grundlage für belegbare Kommunikation



**Nicht mehr Aufwand sondern mehr Wirkung aus dem, was Sie bereits tun!**



## Mit uns erreichen Sie Swisstainable Level III – Leading

Level III richtet sich an Betriebe, die bereits über eine umfassende, anerkannte Nachhaltigkeitszertifizierung verfügen. Dazu zählen auch Spitäler und Heime, sofern sie ein öffentlich zugängliches Restaurant betreiben, das grundsätzlich auch von Gästen und Touristen genutzt werden kann.

Berücksichtigt werden Zertifizierungen, die alle Dimensionen der Nachhaltigkeit abdecken und regelmässig extern überprüft werden.



# Swisstainable Level III

# Ganzheitliche Umsetzung

Schritt für Schritt zu einem nachhaltigen Engagement:

01

Commitment  
erstellen,  
Ressourcen  
bereitstellen



02

Leitbild / Charta  
definieren



03

Standort-  
bestimmung,  
Massnahmen  
entwickeln



04

Umsetzung,  
Sensibilisierung,  
Schulung,  
Aktionsplan



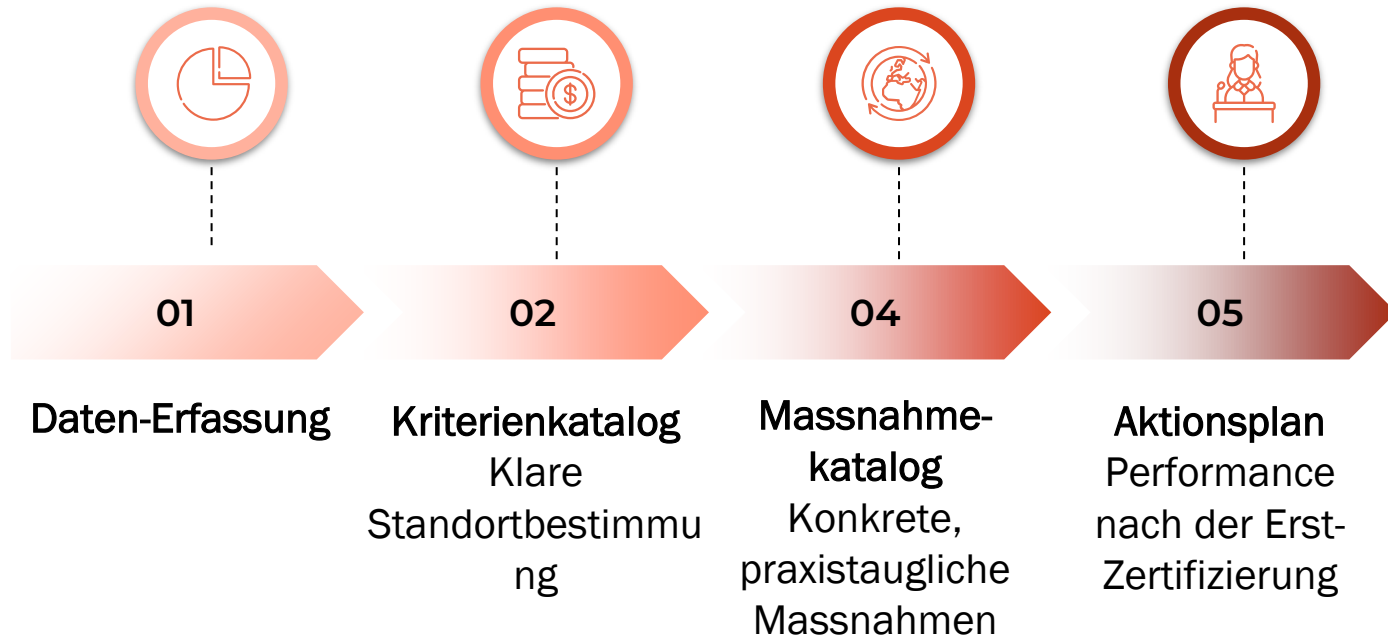
05

Kontrolle,  
Korrektur,  
Kommunikation



# Methodik ibex fairstay

Systematische Überprüfung mit Hilfe des Management-Tools



# Datenerfassung

## Basierend auf überprüfbaren 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><u>Strombereitstellung</u></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	

# 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%	1 Pt.	x		
	unter 6%	3 Pt.	1 Pt.	4.50%	1.0
	unter 4%	5 Pt.	3 Pt.		
	unter 3%	7 Pt.	5 Pt.		
	unter 2%		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 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 Ideen

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

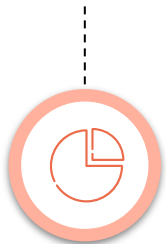
Bereich	Total	Management	Ökologie	Regionale Verankerung	Soziales	Finanzen & Markt
Punkte aus Kap. Kriterien	63.0	13.0	3.0	11.0	23.0	13.0
Punkte aus Kap. Massnahmen	76.1	15.6	32.7	4.9	10.8	12.1
<b>Punkte Total</b>	<b>139.1</b>	<b>28.6</b>	<b>35.7</b>	<b>15.9</b>	<b>33.8</b>	<b>25.1</b>
Punkte-Maximum (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

01

Anmeldung,  
persönliches  
Gespräch &  
Beratung



02

Zustellung  
erforderliche  
Unterlagen



03

Begleitung und  
Beratung



04

Einreichung  
Unterlagen,  
Audit vor Ort



05

Überprüfung und  
Auszeichnung  
durch  
Zertifizierungs-  
komitee



# 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

Zzgl. Kosten für Auditor:in & Auditleitung CHF 1'500.- pro Zertifizierung.

Ihr Umsatz	Erstzertifizierung	Rezertifizierung (-15%)	Jahresgebühr (pro Jahr)
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 1'650	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
15 - 20 Mio.	CHF 8'900	CHF 7'565	CHF 2'900
20 - 30 Mio.	CHF 10'400	CHF 8'840	CHF 3'400
30 - 50 Mio.	CHF 11'900	CHF 10'115	CHF 3'900
ab 50 Mio.	Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.		

# Leistungen Jahresgebühr

## ibex fairstay Gastronomie



### **Label & Sichtbarkeit**

Nutzung des ibex fairstay Labels, Auftritt auf Website & Medien



### **Wissen & Tools**

Webinare, Intranet mit exklusiven Inhalten & Vorlagen



### **Kommunikation & Reichweite**

Newsetter, Social Media, Teilen von Betriebsinhalten



### **Netzwerk & Vorteile**

Preisreduktion Netzwerktag, Swisstainable Level III (Leading)



### **Vor Ort sichtbar**

Zertifikat / Schild für den Betrieb

# Geschichte ibex fairstay

- 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.

# Geschichte ibex fairstay

2017/2018

Grundlegende Überarbeitung der Methodik, Anpassung an aktuelle Normen und Gesetzgebungen sowie Vereinfachung der kombinierten Zertifizierung (QI–QIII).

Lancierung des ibex fairstay Netzwerk- und Weiterbildungstags.

2018/2019

Gezielte Vernetzung und Aufbau von Partnerschaften: Schweizer Tourismus-Verband, GastroSuisse, HotellerieSuisse, myclimate/cause we care, GSTC, SDG etc.



# Geschichte ibex fairstay

- 2020** Kombizertifizierung mit dem internationalen TourCert-Label sowie Start von **ibex empowerment**, dem modularen Schulungs- und Begleitungsprogramm.  
Lancierung der Auszeichnung «**Best of ibex fairstay**»,  
Überarbeitung des Reglements und Einrichtung eines Beirats.
- 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 Ferienwohnungsanbieter
- 2025** Ausweitung der Methodik von ibex fairstay für Gastronomiebetriebe und –Gruppen | Ausweitung der Methodik von ibex fairstay für Gemeinschaftsgastronomie

# Nachhaltiges Qualitätsmanagement als Schlüssel zum Erfolg?



Treten Sie mit uns in Kontakt  
für eine erste Einschätzung.

[ibexfairstay.ch](https://www.ibexfairstay.ch)

## Kontakt

**Geschäftsstelle ibex fairstay**

Elestastrasse 1

CH-7310 Bad Ragaz

T +41 81 354 98 06

[info@ibexfairstay.ch](mailto:info@ibexfairstay.ch)