

# ibex fairstay Gastronomie – das Gütesiegel für Nachhaltigkeit in der Gastronomie

## 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 Nachhaltigkeits-bereichen / Dimensionen, jeweils unterteilt in Kriterien und performanceorientierte 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
- Sensibilisierung, Schulung und Weiterbildung
- Kommunikation mit Gästen und Externen
- Einbezug des Einkaufs, Einkaufsrichtlinien
- Gästezufriedenheit
- Verbesserungsprozess
- Ausserordentliche / innovative Massnahmen



## 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:

---

- FoodWaste
- Anteil Umweltlabel Food- und Getränkeeinkauf
- Abfallkonzept
- Energiebuchhaltung

### Massnahmen:

---

- Stoff- und Wareneinsatz, Lebensmittelwahl, Abfall
- FoodSave
- Wasser / Abwasser
- Energie und Klima
- Ausserordentliche / innovative Massnahmen



### 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:

---

- Anteil regionaler Food- und Getränkeeinkauf
- Mobilitätskonzept für umweltfreundliche Anreise der Gäste
- Anteil umweltfreundliche Anreise der Mitarbeitenden
- Anteil regionale Wertschöpfung am Umsatz

#### Massnahmen:

---

- Ernährung: regionale Produkte und Spezialitäten
- Regionale Wirtschaft
- Verkehr
- Ausserordentliche / innovative Massnahmen



#### 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:

---

- Arbeitszeitausgleich
- Barrierefreiheit
- Frauenanteil im Kader
- Lehrstellen
- Weiterbildung
- Lohngleichheit
- Integration von Menschen mit Beeinträchtigung
- Krankheits- und Unfalltage
- Gesunde Ernährung: Anteil zuckerarme Getränke

##### Massnahmen:

---

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



## 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:

---

- Budget

### Massnahmen:

---

- Kommunikation
- Kooperationen
- Kostenkontrolle
- Kostenplanung
- Risikomanagement
- Ausserordentliche / innovative Massnahmen

