

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
- Ressourcenbedarf: Wasser, Energie, Wärme
- Abfallkonzept
- Energiebuchhaltung
- Treibhausgasbilanz

Massnahmen:

- Stoff- und Wareneinsatz, Lebensmittelwahl, Abfall
- FoodSave
- Wasser / Abwasser
- Energie und Klima
- Branchenspezifische Aspekte / Bau: Bau, Umbau, Einrichtung und Mobiliar
- 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:

- Fluktuationsrate
- Arbeitszeitausgleich
- Barrierefreiheit
- Arbeitsplätze - Vergleich zum Stand vor 3 Jahren
- 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 Elektromog, 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:

- Ertrag pro Vollzeit-Aquivalente (FTE)
- Ertrag pro Sitzplatz
- Cash-Flow im Mittel der letzten drei Jahre
- Eigenfinanzierungsgrad
- Unterhalts- und Re-Investitionsaufwand
- Deckung Abschreibungsbedarf durch Cash-Flow
- Eigenkapitalrendite
- Nettoverschuldungsfaktor
- Personalkosten in % des Betriebsertrags
- Warenaufwand in % des Betriebsertrages
- Budget

Massnahmen:

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

