Datum: 06.12.2024

htr.ch

Online-Ausgabe DE

htr hotel revue
3001 Bern
031/ 370 42 16
https://www.htr.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 90'000

Web Ansicht

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571.095

Referenz: 94233223
Ausschnitt Seite: 1/2

News Websites

Nachhaltigkeit

Ibex Fairstay erweitert Zertifizierung auf Gastronomiebetriebe

Das Pilotprojekt «Ibex Fairstay Gastronomie» überträgt das Nachhaltigkeitslabel aus der Hotellerie erstmals auf die Gastronomie. Zwei Betriebe wurden zertifiziert. Weitere sollen folgen, um Nachhaltigkeit als festen Standard in der Branche zu etablieren

06. Dezember 2024

Das Nachhaltigkeitslabel Ibex Fairstay initiierte gemeinsam mit Gastro Graubünden und Projektpartnern das Pilotprojekt «Ibex Fairstay Gastronomie». Ziel des Projekts war es, das in der Hotellerie bewährte Nachhaltigkeitslabel Ibex Fairstay auf die Gastronomie auszuweiten.

Das Projekt wurde von Innotour – dem Förderinstrument des Staatssekretariats für Wirtschaft (Seco) – unterstützt. Im vergangenen Frühjahr startete es mit einem ersten Workshop. Nun kam das Projekt mit der Erstzertifizierung von zwei Betriebe der Familie Wiesner Gastronomie zum Abschluss. Das «Miss Miu» in der Europaallee in Zürich sowie das «Nooch» am Viktoriaplatz in Bern gehören zu den erstzertifizierten Betrieben. «Mit Ibex Fairstay können wir uns als innovative Vorreiter in der Gastronomie positionieren», meint Daniel Schwarz, Teamguide Sustainability & Corporate Communications bei Familie Wiesner Gastronomie. «Die Auseinandersetzung mit dem Thema hat uns dazu bewegt, zukünftige Massnahmen im Aktionsplan zu erfassen und wir sind stolz auf die zusätzlichen ausserordentlichen und betriebsspezifischen Massnahmen», so Schwarz.

Praxisnahes Nachhaltigkeitslabel für die Gastronomie Ziel der Projektgruppe war es, ein praxisnahes und umfassendes Nachhaltigkeitslabel zu schaffen, das den Anforderungen der Gastronomie gerecht wird. Davon würden nicht nur die Restaurantbetriebe profitieren, sondern auch Destinationen und Gäste, die sich zunehmend für nachhaltige Angebote entscheiden, heisst es weiter. Anita Gschwind, stellvertretende Geschäftsführerin von Ibex Fairstay, erläutert: «Sowohl in der Gastrobranche als auch von Verbänden wurden wir vermehrt nach der Möglichkeit einer Nachhaltigkeits-Auszeichnung für die Gastronomie angesprochen. Dieses Interesse der Branche motivierte uns, die Lücke zu schliessen und unser Angebot einer umfassenden, ganzheitlichen Zertifizierung auch auf den wichtigen Leistungsträger Gastronomie auszuweiten.»

Erkenntnisse für die Zukunft Die ersten Pilotbetriebe hätten wichtige Erkenntnisse geliefert, die in die nächste Phase einfliessen würden, so Ibex Fairstay. Im Fokus stehe die Weiterentwicklung des Managementtools und die Vereinfachung der Zertifizierungsprozesse. Anfang des kommenden Jahres sollen die drei nächsten Pilotbetriebe auditiert und zertifiziert werden – darunter ein Betrieb der Weissen Arena Hospitality sowie zwei der Kappeler Gastro AG. Rosa Ilmer, Geschäftsführerin von Ibex Fairstay, wird die Transformation in der Branche weiter vorantreiben. «Unsere Vision ist es, Nachhaltigkeit als selbstverständlichen Bestandteil der Gastronomie zu etablieren – nicht als Zusatzaufwand, sondern als Chance. Wir möchten Betriebe dabei unterstützen, sich so aufzustellen, dass sie zukunftssicher sind: wirtschaftlich erfolgreich, ressourcenschonend und sozial verantwortlich », sagt Ilmer. (mm)

Datum: 06.12.2024

htr.ch

Online-Ausgabe DE

htr hotel revue
3001 Bern
031/ 370 42 16
https://www.htr.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 90'000

Web Ansicht

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571.095

Referenz: 94233223
Ausschnitt Seite: 2/2

Anita Gschwind (l.) und Roland Zegg (r.) von Ibex Fairstay übergeben Daniel Schwarz die Steinböcke-Auszeichnungen.