

Der Teufelhof Basel mit ibex fairstay ausgezeichnet - Medienmitteilung März 2022

«Wir haben Grosses vor. »

Maienfeld, 22. März 2022

Der Teufelhof Basel mit Hotel, Theater, Restauration, Bar, Brauerei sowie einem Wein- und Verkaufsladen in der Basler Altstadt ist bereits seit langem für sein einzigartiges Kunst- und Kultur-Konzept bekannt. Jetzt wurde das beliebte Gast- und Kulturhaus auch mit dem ibex fairstay Label für Nachhaltigkeit ausgezeichnet – auf Anhieb mit Gold.

«Wir fühlen uns sehr geehrt», sagt Anja Thomet, Direktionsassistentin bei der Teufelhof Basel AG, über die ibex fairstay Neuzertifizierung. «Dass wir direkt Gold erreicht haben, zeigt, dass wir uns unserer Verantwortung bewusst sind und diese auch wahrnehmen.» In Bezug auf Kultur und gelebte Tradition ist der Teufelhof schon lange ein Vorbild. Auch im sozialen Bereich - konkret in der Zusammenarbeit mit dem Verein MALIAN - ist der Teufelhof engagiert. «Mit der Wiedereingliederung von Menschen in den Arbeitsmarkt durften wir im Hotel bereits schöne Erfahrungen sammeln.»

Die Zertifizierung in den fünf Dimensionen der Nachhaltigkeit bestätigt diese ausserordentlichen Engagements, zeigt dem Betrieb aber auch, in welchen Bereichen noch Luft nach oben ist. «Mit ibex fairstay ist nun der Weg klar definiert, was wir noch optimieren dürfen», so Thomet.

Mit viel Motivation Richtung «Luft nach oben»

Der neue Massnahmenplan zur Umsetzung auf Abteilungsebene steht. Im Housekeeping beispielsweise gilt es ein Konzept zum nachhaltigen Waschen zu definieren. Den Themen Sicherheit, Qualität und Nachhaltigkeit werden ganz grundsätzlich mehr Aufmerksamkeit geschenkt. Geplant sind zudem neue Schulungen. Um im Bereich Finanzen nachhaltiger zu werden, soll das Revenue Management in Zukunft intern betrieben werden. «Das sind die Massnahmen, die gerade sehr präsent sind bei uns, aber natürlich wird es noch weitere geben», erzählt die Direktionsassistentin.

Gutes herstellen und darüber berichten

Eine dieser neuen Ideen ist die, sich innerhalb der Wyniger Gruppe - zu welcher der Teufelhof gehört - selbst versorgen zu können. «Wir wären gerne in möglichst vielen Bereichen unser eigener Lieferant. Käse beispielsweise beziehen wir schon innerhalb der Wyniger Gruppe durch unsere Dorfkäserei in Allschwil. Mit Brot und Backwaren beliefert uns die Confiserie Beschle – auch Mitglied der Wyniger-Gruppe. Diese Form der Selbstversorgung und Nutzung unserer Ressourcen innerhalb der Gruppe möchten wir weiter ausbauen. » Dem fügt Anja Thomet hinzu: Die Küchenchefs Michael Baader und Aschi Zahnd arbeiten bereits seit vielen Jahren im Teufelhof und nehmen ihre Verantwortung in den Bereichen der Regionalität und Lebensmittelverschwendung sehr ernst. Viele Köstlichkeiten im Teufelhof, wie zum Beispiel die Pasta, sind nicht nur saisonal, sondern auch hausgemacht – und von der Karte nicht mehr wegzudenken.

Gästefeedback gegen Betriebsblindheit

Stichwort Soziale Medien: Die Kommunikation der Zertifizierung nach aussen ist die nächste grosse Aufgabe des Teufelhof. Neben den verschiedenen Online-Kanälen setzt der Teufelhof auch sehr stark auf eine direkte Kommunikation mit den Gästen. «Wir schätzen die Zusammenarbeit mit

unseren Gästen. Sie sind diejenigen, die tagtäglich bei uns ein und aus gehen. Ihre wertvollen Rückmeldungen haben für uns eine zentrale Bedeutung, zumal sie Optimierungsmöglichkeiten sehen, die wir Mitarbeitende aufgrund Betriebsblindheit nicht erkennen», erzählt Thomet.

Das gesamte Team in der Vorbildrolle

Die Freude und Motivation über die Zertifizierung ist bei Raphael Wyniger (Geschäftsführer), Carmen Schwarb (Leiterin Hotellerie) und Anja Thomet deutlich zu spüren. «Unsere Aufgabe besteht nun darin, diesen Enthusiasmus an alle Mitarbeitende weiterzugeben.» Die Umsetzung steht und fällt mit der täglichen Arbeit an der Front. Jetzt ist es besonders wichtig, dass das gesamte Teufelhof Team mit Stolz seine Verantwortung in den Bereichen Management, Ökologie, Regionalität, Soziale Balance sowie Finanzen und Performance weiterhin trägt und die damit verbundene Vorbildrolle täglich lebt. Denn: «Wir haben Grosses vor», so das Fazit von Anja Thomet.

Mehr zum neuzertifizierten Betrieb erfahren Sie im Internet:

- Der Teufelhof Basel <https://www.teufelhof.com/>
- Wyniger Gruppe: <https://www.wyniger.com/>

Medienkontakt: Für weitere Informationen und Fragen zu ibex fairstay steht Ihnen Geschäftsführerin Anita Gschwind gerne zur Verfügung:

ibex fairstay

Anita Gschwind
Untere Industrie 11a
CH-7304 Maienfeld
agschwind@ibexfairstay.ch
www.ibexfairstay.ch
Tel. +41 (0)81 354 98 06

Der Teufelhof Basel

Anja Thomet
Leonhardsgraben 47-49
CH-4051 Basel
Tel. +41 (0)61 261 10 10
anja.thomet@wyniger.com
www.teufelhof.com



Bildlegende von links nach rechts: [Link für Download Swisstransfer in hoher Qualität](#)

Anja Thomet (Direktionsassistentin) und Raphael Wyniger (Geschäftsführer) freuen sich über die Auszeichnung
Der Teufelhof, Aussenansicht Nacht
Der Teufelhof, Beschilderung

ibex fairstay zeichnet Hotels, Hostels und Kliniken aus, die ihre Verantwortung für ein nachhaltiges Handeln überdurchschnittlich gut wahrnehmen. Sie sind „enkeltauglich“ – damit auch unsere Kinder und Enkelkinder all das Schöne noch sehen und erleben können.