

# Zero Waste in der Beherbergungs- branche

Ein Praxisleitfaden für Abfallminimierung



# Auf dem Weg in eine nachhaltige Zukunft



In diesem Praxisleitfaden teilen wir Strategien und innovative Tipps, um Abfall in allen Bereichen von Beherbergungsbetrieben zu minimieren – von den Gästezimmern bis hin zur Küche. Ebenfalls im vorliegenden Dokument finden Sie Checklisten, die Sie bei diesem Vorhaben unterstützen. Lassen Sie sich inspirieren und entscheiden Sie selbst, welche Ideen auch für Ihren Betrieb geeignet sind.



Unterstützt von  
Ann-Kristin Zeitler

Wir möchten nicht nur unsere Umwelt schützen, sondern auch das Gästelerlebnis und die betriebliche Effizienz durch nachhaltige Praktiken verbessern. Unterstützen Sie uns bei diesem wichtigen Vorhaben, einen positiven Einfluss auf unseren Planeten und die Gesellschaft zu nehmen.

## Empfohlene Vorgehensweise

**Kick-off:** Organisieren Sie eine Kick-off-Veranstaltung für alle Mitarbeitenden Ihres Betriebs, um den Zero-Waste-Leitfaden vorzustellen und die Wichtigkeit der Initiative zu betonen.

**Schulungen und Workshops:** Führen Sie zielgerichtete Schulungen für verschiedene Teams durch, um spezifische Kompetenzen zu vermitteln und auf die Besonderheiten in den einzelnen Bereichen einzugehen (z.B. Küche, Housekeeping).

**Regelmässige Updates:** Informieren Sie die Teams regelmässig über Fortschritte, Herausforderungen und Erfolge durch Newsletter oder Teammeetings.

**Rückmeldung:** Etablieren Sie einen klaren Prozess für Feedback und Vorschläge zur kontinuierlichen Verbesserung der Zero-Waste-Bemühungen.

**Botschafter:** Benennen Sie Mitarbeitende, welche die Rolle eines Zero-Waste-Botschafters innerhalb eines Verantwortungsbereichs einnehmen. Dabei ist es wichtig, dass alle Beteiligten aktiv zur Umsetzung der Zero-Waste-Massnahmen beitragen, innovative Lösungen vorschlagen und ein Vorbild in Sachen Nachhaltigkeit sind.

# Zimmer

## **Nachhaltige Getränkeoptionen und -verpackungen**

- Bieten Sie Gästen Mehrweg-Wasserflaschen an, idealerweise von lokalen Schweizer Anbietern, und nutzen Sie Leitungswasser, welches in der Schweiz oft eine höhere Qualität als abgefülltes Wasser aufweist. Informieren Sie ausländische Gäste darüber und stellen Sie Karaffen und Trinkgläser bereit.
- Bieten Sie alternativ Wasseranlagen für frisches Wasser – still, kühl und mit Kohlensäure versetzt.
- Verzichten Sie bewusst auf PET-Flaschen, Einwegglas und Dosen.
- Ersetzen Sie Minibars durch Weinflaschen und nachhaltige Getränkeoptionen, die leicht recycelt werden können.

## **Nachhaltige Materialien**

- Kooperieren Sie mit Partnern, die sich für nachhaltige Produkte und Verpackungen einsetzen.
- Bieten Sie Zucker in Papierverpackung an. So ist er länger haltbar.
- Bieten Sie nachhaltige Kleinigkeiten wie Teebeutel oder Äpfel in Papierverpackung oder lose an.
- Verwenden Sie Stoffbeutel anstelle von Plastikbeuteln für die Wäschesammlung der Gäste.

## **Gästekommunikation im Zimmer**

- Überprüfen Sie innovative digitale Lösungen, um Ihren Gästen sämtliche relevanten Informationen zur Verfügung zu stellen. Auf diese Weise können Sie Ressourcen und Personalaufwand reduzieren.



# Badezimmer

## Spender und Kombinationsprodukte

- Einsatz von Wand- oder Aufstellspendern für Duschgel und Shampoo in Gästebädern.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Lieferanten Duschgel und Shampoo in Grossmengen liefern, die dann vor Ort abgefüllt bzw. nachgefüllt werden können. Bevorzugen Sie Lieferanten, die das Leergut zur Wiederverwendung zurücknehmen. Sollte dies nicht möglich sein, sorgen Sie für eine fachgerechte Entsorgung.
- Verwendung von Körper-/Haar-Kombinationsprodukten in Gästezimmern.

## Verzicht auf Einzelverpackungen

- Bereitstellung alternativer Angebote für Gäste zur Reduzierung von Einzelverpackungen, beispielsweise in Gästezimmern und öffentlichen Bereichen.

## Amenities (Gästeartikel wie Duschkappen etc.)

- Einsatz von nachfüllbaren Accessoireboxen in Gästebereichen, um Überverpackungen zu reduzieren.
- Reduzieren Sie das Angebot an Amenities und weisen Sie stattdessen auf Alternativen an der Rezeption hin.

## Recycling von angebrochenen Stückseifen

- Sammeln und Recycling von Restseifen im Rahmen sozialer Projekte.

## Weiterverwendung von angefangenen Toilettenpapierrollen

- Nutzung von Restrollen in Mitarbeitertoiletten.



# Individuelle Gastoptionen

## Freiwilliger Verzicht des Gastes

- Machen Sie Ihre Gäste mit den umgesetzten Zero-Waste-Massnahmen vertraut und schaffen Sie Vorteile und Services, wie Gutscheine und Anreizsysteme.
- Klären Sie Gäste auf, wie ihr Verzicht auf bestimmte Services wohltätigen Zwecken dient, und binden Sie Mitarbeitende in diese Kommunikation ein.

## Zimmerreinigung

- Bieten Sie Gästen die Wahl, auf die tägliche Zimmerreinigung zu verzichten. Dies spart Reinigungsmittel und Einzelverpackungen. Als Gegenleistung können Spenden an wohltätige Projekte oder Getränkegutscheine angeboten werden.

## Handtuchwechsel

- Legen Sie standardmässig längere Intervalle für den Handtuchwechsel fest, es sei denn, ein Handtuch wird auf den Boden gelegt. Die Einsparungen können für wohltätige Zwecke gespendet werden.

## Bettwäsche

- Der Luxus des täglichen Bettwäschewechsels bleibt bestehen, aber Gäste haben die Wahl, darauf zu verzichten. Karten oder Würfel können als Signal für den Wunsch nach einem Wechsel auf dem Bett platziert werden.



# Frühstück



## Alternativen zur Buttereinzelverpackung

- Unverpackte Butteralternativen, wie portionierte Butterstückchen auf Eis oder ganze Butterblöcke zum Selbstabschneiden. Eine Butterportionsmaschine kann auch eingesetzt werden, um die Butter frisch und kühl zu halten.
- Eine Butterportionsmaschine kann auch eingesetzt werden, um die Butter frisch und kühl zu halten.

## Müslispender für Selbstentnahme

- Für eine hygienische Entnahme von Müslis und Cornflakes können Spender verwendet werden, die entweder vor Ort befüllt oder bereits gefüllt beim Lieferanten erworben werden.

## Lose Tees anstelle von Aufgussbeuteln (aus hygienischen Gründen je nach Betriebsart)

- Loser Tee ist qualitativ hochwertiger und spart Verpackungsmüll. Es gibt Teegeschirr mit leicht zu reinigenden Teesieben, die sowohl für den Service als auch für die Selbstbedienung geeignet sind.

## Zapfanlagen für Säfte

- Für grössere Hotels können Zapfanlagen für Säfte eine lohnende Investition sein, allerdings ist dabei ein höherer Reinigungsaufwand zu beachten.

## Konfitüre im Mehrwegglas

- Konfitüren können in Mehrweggläsern bestellt und mit dem Hoteldesign etikettiert werden, um Einzelverpackungen zu reduzieren.

## Zucker im Glas

- Zuckerspender ersetzen Einzelverpackungen. Auch Alternativen wie Birkenzucker können in beschrifteten Spendern bereitgestellt werden.

## Zulieferer

- Wählen Sie lokale Zulieferer und besprechen Sie Möglichkeiten, um Verpackungsabfälle zu reduzieren (Bezug ganzer Käseleib anstelle von einzelverpackten Käsestücken).

Weitere Tipps zur Ausgestaltung eines nachhaltigen und regionalen Frühstücks finden Sie in der entsprechenden [Broschüre](#).

# Bar

## **Verzicht auf Strohhalme**

- Vermeiden Sie Einwegplastikstrohhalm und wählen Sie umweltfreundlichere Alternativen. Es gibt Optionen wie Papier-, Stroh- oder Nudelstrohhalm und sogar essbare Strohhalme aus Apfelsaft-Rückständen.

## **Abwischbare Untersetzer**

- Ersetzen Sie Einweguntersetzer durch abwischbare Alternativen, beispielsweise aus Leder oder Kork.

## **Ersatz für Rührstab aus Plastik**

- Falls weiterhin Rührstäbe benötigt werden, können Holzstirrer zum Einsatz kommen. Sie sind biologisch abbaubar und können mit biogenen Abfällen entsorgt werden. Alternativ eignen sich feste Trinkhalme aus Metall, Glas oder Bambus.

## **Lose Snacks**

- Bieten Sie Snacks wie Erdnüsse oder Oliven in wiederverwendbaren Schüsseln an, anstatt in Einwegverpackungen.

## **Lose Biskuits zum Kaffee**

- Servieren Sie lose, möglicherweise selbstgemachte Biskuits als Beilage zu Tee oder Kaffee, um Verpackungsmüll zu vermeiden.





# Lobby und Aufenthaltsbereiche

## Wasserservice

- Wasserkaraffen, eventuell mit Früchten, Steinen oder Kräutern, sind eine attraktive und umweltfreundliche Möglichkeit, Gäste zu erfrischen.
- Wasseranlagen können Ihre Gäste mit frischem Wasser versorgen – still, kühl oder sprudelnd. Stellen Sie Gläser zur Selbstbedienung bereit.
- Bieten Sie Mehrwegflaschen zudem in einem Mini-Market zum Erwerb ein. Perfekt für den Gebrauch zu Hause.

## Tee- oder Saftstation in der Lobby

- Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einer Auswahl an Tees oder Säften. Im Sommer kann auch Eistee angeboten werden.

## Cookie- oder Candystation

- Für eine süsse Aufmerksamkeit sorgen Biskuits oder Süßigkeiten in hübschen Gläsern mit Greifzangen. Diese sind auch ideal für Seminare und Workshops.

## Getränkeautomat statt Minibar

- Als Alternative zur Minibar können Sie in der Lobby einen Getränkeautomaten aufstellen.

## Kaffeeautomat mit Selbstbedienung

- Bieten Sie im Lobbybereich Kaffeevollautomaten an, anstelle von Kapseln im Zimmer. Gäste können zu einem reduzierten Preis oder mit Gutscheilmünzen Kaffee beziehen. Bieten Sie zusätzlich Tassen an, und informieren Sie über die Einsparung von Einwegbechern.
- Verwenden Sie recycelbare Kapseln.

## Aufstellen einer Mülltrennstation

- Eine Mülltrennstation auf jeder Etage oder in der Lobby kann helfen, den Abfall effizient zu trennen und spart Platz im Zimmer.

## Gedruckte Zeitschriften und Magazine reduzieren

- Viele Gäste lesen Nachrichten auf dem Handy oder Tablet. Bieten Sie Zugänge zu Onlineportalen an.



# Rezeption

## Rechnungen und Check-in digitalisieren

- Vermeiden Sie Papiausdrucke und bevorzugen Sie digitale Rechnungen und Check-in-Prozesse.
- Meldescheine elektronisch unterzeichnen.

## Mehr Beratung, weniger Flyer

- Reduzieren Sie die Anzahl gedruckter Flyer, indem Sie gezielte Empfehlungen basierend auf den Interessen der Gäste abgeben. Gerade jüngere und app-affine Gäste bevorzugen digitale Informationen.

## Stadtplan nicht als Standardausgabe

- Nicht alle Gäste benötigen einen physischen Stadtplan. Digitale Stadtpläne können eine effektive Alternative sein, besonders für Geschäftsreisende und technikaffine Gäste.

## Nachtreport digital ablegen

- Speichern Sie den Nachtdienstreport digital, anstatt ihn auszu-drucken. Dies spart in manchen Hotels bis zu 50 Seiten Papier pro Nacht.

## Informationstafel statt Hotelprogramm

- Informieren Sie Gäste über Tagesmenüs oder -programme über Informationstafeln oder eine eigene Hotel-App, anstatt gedrucktes Material zu verwenden.



# Spa



## **Slipper**

- Waschbare Slipper aus Kunststoff können bis zu 20 Mal wiederverwendet werden. Sie können gewaschen, gebrandet und den Gästen als Merchandise mitgegeben werden.
- Belohnen Sie die Gäste, die Ihre Slipper selber mitbringen.

## **Wiederverwendbare Plastikbecher**

- Im Spa-Bereich sollten Mehrwegbecher aus Kunststoff anstelle von Einwegprodukten für Getränke angeboten werden, da Glas aus Sicherheitsgründen vermieden werden sollte. Diese Becher können entweder an einer Frischwasserstelle befüllt oder zusammen mit verschlossenen Flaschen und Zapfstellen bereitgestellt werden.

## **Mehrwegpads & -tücher**

- Einsatz von Materialien, die gewaschen und wiederverwendet werden können anstelle von Einwegmaterialien.

## **Treatment-Produkte wiederverwenden**

- Anstatt Behandlungsmaterialien wie Nagelfeilen zu entsorgen, könnten diese nach Gebrauch den Kunden zur weiteren Nutzung mitgegeben werden.

## **Broschüren und Spa-Menü**

- Informationsbroschüren und Spa-Menüs auf digitalen Bildschirmen und Online-Plattformen anzeigen, um Papierabfall zu reduzieren.

## **Administration und Abrechnungen**

- Umstellung auf digitale Methoden für Verwaltungsaufgaben und Abrechnungen, um Papierverbrauch zu verringern.

## **Produkte in Grossverpackungen**

- Kauf von Produkten wo möglich in Grossverpackungen zur Reduzierung von Verpackungsabfall.

## **Lavetten statt Kleenex**

- Fördern Sie die Verwendung von wiederverwendbaren Tuchhandtüchern (Lavetten) anstelle von Wegwerftüchern wie Kleenex.

# Seminarbereich

## Leitungswasser

- Integrieren Sie Leitungswasser (mit oder ohne Kohlensäure) in die Seminarpauschale. Nutzen Sie attraktive, eventuell gebrandete Karaffen oder Flaschen und ergänzen Sie diese mit Steinen, Kräutern oder Obst für eine ansprechende Präsentation. Dies spart PET- und Glasflaschen sowie Transportaufwand.

## Kaffeevollautomaten statt Kapselkaffee

- Statt Kapselkaffee können Sie Kaffeevollautomaten einsetzen. Zur einfachen Abrechnung ist eine Pauschale möglich, und viele Vollautomaten erlauben auch die Zählung und Abrechnung von Einzelportionen.

## Lose Candybar

- Eine Candybar mit losen Kleinigkeiten eignet sich für Seminare und Workshops, besonders wenn der Konsum schwer einzuschätzen ist. Diese Produkte bleiben lange frisch und wirken ansprechend.

## Offene Getränke/Teestation

- Bieten Sie offene Säfte und eine Teestation mit frischen Kräutern und Gewürzen an. Dies ist nicht nur dekorativ, sondern spart auch Teebeutel und Einwegtrinkflaschen.

## Obst anbieten

- Bieten Sie regionales und saisonales Obst als gesunden Snack an. Um organische Abfälle zu sammeln, können Sie Kübel für die Biomüll-Trennung bereitstellen.

## Mehrweggetränke

- Zusätzlich zu den offenen Getränken können Sie Getränke in Mehrwegflaschen anbieten, um Einwegverpackungen weiter zu reduzieren.



# Tipps rund um Entsorgung

## Effiziente Abfallinventur und -analyse im Hotel

- Durchführung einer umfassenden Abfallinventur, die sämtliche Bereiche des Hotels abdeckt. Ziel ist die Identifizierung der Art und Herkunft von Abfallströmen im Hotelbetrieb, um gezielte Massnahmen zur Abfallreduzierung und -optimierung zu entwickeln.

## Einführung von Recyclingmassnahmen

- Umfassen die Wiederverwertung von Korken, Aluminiumdosen und -folien, Glas/Keramik, Papier und Karton, PET, Metallen, alten Elektronikgeräten/Elektroschrott, Styropor, Kunststoffen und Holz.
- Nutzen Sie Plattformen wie [useagain.ch](https://www.useagain.ch) für den Fall, dass Ihre Möbel und Elektrogeräte noch funktionsfähig sind.

## Spendenaktionen

- Spende von Möbeln, Matratzen, Bettwäsche, Textilien und Überschussprodukten wie Seife an soziale Einrichtungen.
- Spenden Sie gezielt und situationsabhängig. Der Leitgedanke dabei ist: Solange Utensilien sich in einem sicheren Zustand befinden, sollen sie gespendet werden; andernfalls erfolgt eine fachgerechte Entsorgung.
- Überprüfung der Weiterverwendungsmöglichkeiten durch lokale Institutionen wie Kindergärten und Werkstätten.



# Betriebskommunikation

## **Aushängeschilder**

- An typischen Orten, wo Müll entsteht oder entsorgt wird, um auf Mülltrennung und Recycling aufmerksam zu machen.

## **Verbale Gästekommunikation**

- Gäste proaktiv beim Check-in auf Zero-Waste-Bemühungen aufmerksam machen und auf konkrete Initiativen hinweisen (Mülltrennung, reduzierte Zimmerreinigungsfrequenz, Wäsche-wechsel etc.).
- Proaktive Ansprache der Zero-Waste-Initiativen z.B. mit Bezug aufs Menu gegenüber Mitarbeitenden im F&B-Bereich.

## **Social Media**

- Aktives Posting über Zero-Waste-Bemühungen im Betrieb.

## **Webseite (inkl. SEO)**

- Eigener Bereich auf der Webseite zu Zero-Waste-Initiativen im Hotelbetrieb, wo sämtliche Bemühungen vorgestellt werden.

## **PR/Medien**

- Pressemitteilung über die Zero-Waste- Initiativen und Einladung an Journalisten zur Berichterstattung über dieses Thema.

## **OTA's**

- Vermerk auf allen OTA-Webseiten zu Zero-Waste-Initiativen.



# Betriebsmanagement

## Staffmeetings

- Monatliche oder quartalsweise Meetings, um die Mitarbeitenden detailliert über die Entwicklungen im Betrieb und die Initiativen zur Abfallverminderung zu informieren. Festlegung von konkreten Zielen in diesem Bereich sowie Erfolgsmessung und -würdigung.

## Verpflichtung zu ressourcenschonendem Handeln

- Mitarbeiterrichtlinien zur Ressourceneffizienz und Abfallreduktion sind konkrete Massnahmen zur Förderung eines nachhaltigen Arbeitsumfelds. Sie verpflichten jeden Mitarbeitenden, effizient mit Ressourcen umzugehen und Abfall zu reduzieren. Die Unterzeichnung dieser Richtlinien ist verbindlich und bekräftigt das persönliche Engagement jedes Einzelnen, umweltbewusste Praktiken aktiv zu unterstützen und umzusetzen.

## Mitarbeiterschulungen

- Allgemeine und abteilungsspezifische Trainingsprogramme sind entscheidend, um Mitarbeitenden das nötige Wissen und die Fähigkeiten zu vermitteln, Ressourcen effizienter zu nutzen und Abfall zu reduzieren. Bieten Sie praktische Anleitungen und Strategien, um ein umweltbewusstes Arbeitsverhalten zu fördern.

## Prozesse optimieren

- Optimieren Sie Ihre Prozesse kontinuierlich
- Housekeeping: Unterstützung bei der Mülltrennung.
- Mülltrennstationen: Auf den Gängen und in verschiedenen Hotelbereichen.
- Restmüll im Zimmer: Ein Behälter im Badezimmer für Restmüll: Gäste trennen Recyclingabfälle.

## Beschaffung

- Nachhaltiges To-go-Geschirr und Speisen auf Bestellung.
- Nachfüllbare Brennstoffe: Für Catering und Buffets.



# Checkliste



## Zimmer

- Nachhaltige Getränkeoptionen und -verpackungen
- Nachhaltige Materialien
- Gästekommunikation im Zimmer

## Badezimmer

- Spender und Kombinationsprodukte
- Verzicht auf Einzelverpackungen
- Amenities (Gästeartikel wie Duschkappen etc.)
- Recycling von angebrochenen Stückseifen
- Weiterverwendung von angefangenen Toilettenpapierrollen

## Individuelle Gästeoptionen

- Freiwilliger Verzicht des Gastes
- Zimmerreinigung
- Handtuchwechsel
- Bettwäsche

## Frühstück

- Alternativen zur Buttereinzelverpackung
- Müslispender für Selbstentnahme
- Lose Tees anstelle von Aufgussbeuteln
- Zapfanlagen für Säfte
- Konfitüre im Mehrwegglas
- Zucker im Glas
- Zulieferer

## Bar

- Verzicht auf Strohhalme
- Abwischbare Untersetzer
- Ersatz für Rührstäbe aus Plastik
- Lose Snacks
- Lose Biskuits zum Kaffee

## Lobby und Aufenthaltsbereiche

- Wasserservice
- Tee- oder Saftstation in der Lobby
- Cookie- oder Candystation
- Getränkeautomat statt Minibar
- Kaffeeautomat mit Selbstbedienung
- Aufstellen einer Mülltrennstation
- Gedruckte Zeitschriften und Magazine reduzieren

## Rezeption

- Rechnungen und Check-in digitalisieren
- Mehr Beratung, weniger Flyer
- Stadtplan nicht als Standardausgabe
- Nachtreport digital ablegen
- Informationstafel statt Hotelprogramm

## Spa

- Slipper
- Wiederverwendbare Plastikbecher
- Mehrwegpads & -tücher
- Treatment-Produkte wiederverwenden
- Broschüren und Spa-Menü
- Administration und Abrechnungen
- Produkte in Grossverpackungen
- Lavetten statt Kleenex

## Seminarbereich

- Leitungswasser
- Kaffeevollautomaten statt Kapselkaffee
- Lose Candybar
- Offene Getränke/Teestation
- Obst anbieten
- Mehrweggetränke

## Tipps rund um Entsorgung

- Effiziente Abfallinventur und -analyse im Hotel
- Einführung von Recyclingmassnahmen
- Spendenaktionen

## Betriebskommunikation

- Aushängeschilder
- Verbale Gästekommunikation
- Social Media
- Webseite (inkl. SEO)
- PR/Medien
- OTA's

## Betriebsmanagement

- Staffmeetings
- Verpflichtung zu ressourcenschonendem Handeln
- Mitarbeiterschulungen
- Prozesse optimieren
- Beschaffung



## Dankessagung

Unser Dank gebührt der Hotelfachschule Thun und den Mitarbeitenden des Lab Hotels für ihr Engagement bei der Implementierung und Verbesserung des Zero-Waste-Leitfadens. Ebenso verdienen die wertvollen Beiträge von Ann-Kristin Zeitler durch ihre akademische Forschung besonderes Lob. Diese Kooperation mit dem Hospitality Booster von Hotellerie Suisse hebt hervor, wie Innovation und nachhaltige Praktiken in der Beherbergungsbranche durch gemeinschaftliche Bemühungen vorangebracht werden können.

## Über den Hospitality Booster

Ideen sammeln und umsetzen, welche die Hospitality-Branche verbessern. Mit diesem Ziel vernetzt der Hospitality Booster – eine Initiative von HotellerieSuisse und seinen Partnern – Hotelièren und Hoteliers, Partner aus der Beherbergungsbranche, Start-ups sowie interessierte Dritte.

## Bei wem meldet man sich bei Fragen?

Für Rückfragen und Unterstützung rund um die Implementierung und Einhaltung des Zero-Waste-Leitfadens können Sie sich an [nachhaltigkeit@hotelleriesuisse.ch](mailto:nachhaltigkeit@hotelleriesuisse.ch) wenden. Diese Abteilung ist verantwortlich für die Beratung und Unterstützung aller Mitgliederbetriebe von HotellerieSuisse in Bezug auf Zero-Waste-Initiativen. Im Nachhaltigkeitshotel, der digitalen Plattform von HotellerieSuisse, finden Sie Unterstützungsmöglichkeiten sowie Handlungsempfehlungen und Inspiration rund ums Thema Nachhaltigkeit im Beherbergungsbetrieb.

Mai 2024

**HotellerieSuisse**  
Monbijoustrasse 130  
Postfach  
CH-3001 Bern

T +41 31 370 41 11

[nachhaltigkeit@hotelleriesuisse.ch](mailto:nachhaltigkeit@hotelleriesuisse.ch)  
[hotelleriesuisse.ch](https://www.hotelleriesuisse.ch)

