



**Fachmann, Fachfrau  
Hotellerie-  
Hauswirtschaft** **EFZ**

**Praktiker, Praktikerin  
Hotellerie-  
Hauswirtschaft** **EBA**



Ob in einem Hotel, einem Pflegezentrum oder in einem Spital; Fachleute Hotellerie-Hauswirtschaft sorgen dafür, dass sich Gäste, Bewohnerinnen oder Patienten wohlfühlen. Sie stellen eine saubere und gepflegte Umgebung sicher. Sie sind gut organisiert und arbeiten in vielen Bereichen: Sie richten Buffets an, servieren Getränke und Speisen, reinigen Zimmer und dekorieren Räume. In der Wäscherei kümmern sie sich um die Wäsche und am Empfang beraten sie die Gäste, Kundinnen und Kunden.

# Anforderungen

## Ich habe einen Sinn für Ordnung und Hygiene

Die Berufsleute sorgen für Wohnlichkeit, Ordnung, Sauberkeit und einwandfreie Hygiene. Um ihre vielfältigen Aufgaben genau und effizient zu meistern, teilen sie sich ihre Arbeiten überlegt ein.

## Ich bin einfühlbar, kontaktfreudig und gastfreundlich

Die Fachleute Hotellerie-Hauswirtschaft begegnen Menschen auf eine offene und freundliche Art. In einem Hotel empfangen sie Gäste und in einem Spital oder Pflegezentrum treffen sie auf Menschen in oft herausfordernden Lebenssituationen.

## Ich bin körperlich fit und ausdauernd

Vor allem die Reinigung, die Arbeit in der Wäscherei und im Service können körperlich anstrengend sein. Auch sonst arbeiten die Berufsleute meist stehend oder im Gehen. Darum brauchen sie eine gute Gesundheit und eine gewisse Fitness.

## Ich bin vielseitig und flexibel

Die Berufsleute erledigen immer wieder unterschiedliche Arbeiten. Sei es in der Wäscherei, in der Küche, im Service, in der Reinigung, an der Rezeption und im Büro: Sie sind organisiert und können sich schnell auf wechselnde Aufgaben einstellen.

## Ich bin geschickt

Fachleute Hotellerie-Hauswirtschaft bügeln Hemden und Blusen, dekorieren Räume passend zu Anlass oder Jahreszeit und arrangieren Blumenschmuck. Geschickte Hände und Sorgfalt sind dafür wichtig.

# 2 betriebliche Schwerpunkte

Je nachdem in welchem Lehrbetrieb die Lernenden arbeiten, absolvieren sie ihre EFZ-Ausbildung in einem anderen Schwerpunkt: entweder Hotellerie oder Hauswirtschaft. Beim **Schwerpunkt Hotellerie** ist das Kommunizieren in einer Fremdsprache wichtig, entweder in einer zweiten Landessprache oder in Englisch. Im **Schwerpunkt Hauswirtschaft** ist hingegen die Zubereitung von einfachen Speisen wie Zwischenverpflegungen oder das Frühstück wesentlich.

# Arbeitsumfeld

## Vom Hotel bis Pflegezentrum

Die Berufsleute arbeiten in Pflegezentren, in Hotels, in Spitälern und Kliniken, in Herbergen oder in unterschiedlichen sozialen Institutionen. Sie sind innerhalb des Betriebs an verschiedenen Arbeitsplätzen anzutreffen: in den Zimmern, in der Wäscherei, in der Küche, im Restaurant, im Frühstücksraum und in der Cafeteria, am Empfang, im Büro sowie in Korridoren. Lernende und ausgebildete Berufsleute arbeiten auch am Wochenende.

## Gastfreundlichkeit und Diskretion

In einem Hotel begrüßen die Fachleute Hotellerie-Hauswirtschaft Gäste aus der ganzen Welt oft in einer Fremdsprache. In einem Spital oder Alterszentrum sind sie aufmerksam und gehen auf Patientinnen und Bewohner ein, wenn diese ein Gespräch wünschen oder etwas brauchen. Sie erledigen ihre Aufgaben immer diskret und wissen, in welcher Situation sie medizinisches Personal oder andere Berufsleute kontaktieren müssen.

# Ausbildung EFZ



## Voraussetzung

Abgeschlossene Volksschule



## Dauer

3 Jahre



## Lehrbetrieb

Alters- und Pflegezentren, Hotels sowie Beherbergungsbetriebe, Spitäler und Kliniken sowie soziale Institutionen



## Berufsfachschule

Die Lernenden besuchen die Berufsfachschule an einem Tag pro Woche oder zwei Mal im Jahr in einen fünfwöchigen Blockkurs in Interlaken oder Pontresina. Die Standorte sind über die ganze Schweiz verteilt. Themen an der Berufsfachschule sind: Auftreten und Kommunizieren; Servieren von Getränken und Speisen; Reinigen und Gestalten von Räumen; Sicherstellen der Wäscheversorgung; Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen. Hinzu kommen allgemeinbildender Unterricht (Sprache und Kommunikation, Gesellschaft) und Sport, Englisch oder eine zweite Landessprache.



## Überbetriebliche Kurse

In den überbetrieblichen Kursen (üK) erwerben die Lernenden ergänzend zur Bildung im Betrieb und in der Berufsfachschule grundlegende praktische Fertigkeiten. Die üK dauern insgesamt 19 Tage und sind auf drei Jahre verteilt. Die überbetrieblichen Kurse finden in der ganzen Schweiz statt.



## Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis  
«Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft/  
Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ»



## Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während oder nach der beruflichen Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden. Die Berufsmaturität ermöglicht das Studium an einer Fachhochschule, je nach Richtung prüfungsfrei oder mit Aufnahmeverfahren.



◀ Die Berufsleute bereiten alle Arten von einfachen Speisen und Getränken wie Cappuccino zu.

# Ein erstklassiger Service

**Thomas Gregolin absolviert seine Grundausbildung in einem Luxushotel am Genfersee. Der Lernende ist in den Bereichen Hauswirtschaft, Service und Rezeption tätig. Dadurch erhält er einen tiefen Einblick in die vielfältige Hotelwelt.**

Im Hotel schreitet Thomas Gregolin durch marmorgepflasterte Gänge, an den Decken hängen Kronleuchter. Das 1861 erbaute imposante Gebäude ist eine Hochburg des Luxustourismus in der Westschweiz. «Ich wollte schon immer in einem Fünfsternehotel arbeiten, weil ich den Service schätze, der dort geboten wird», erklärt er. Durch seine Eltern, die beide in diesem Sektor gearbeitet haben, hat der junge Mann die Hotellerie entdeckt. «Ich habe

✓ Mit gekonnten Handgriffen bügelt Thomas Gregolin weisse Hemden – schnell und trotzdem sorgfältig.



mich für eine Berufslehre entschieden, weil ich so schnell wie möglich in die Berufswelt einsteigen wollte. Die Menschen nehmen ihre Arbeit ernst und man muss immer sein Bestes geben», erzählt er. Bei seinem Lehrbetrieb hat er sich mehrmals beworben, bevor er eine Schnupperlehre absolvieren und schliesslich eine Lehrstelle im Luxushotel ergattern konnte.

## Eine vielfältige Ausbildung

Im Laufe seiner Ausbildung hat der Lernende verschiedene Abteilungen eines Hotelbetriebs kennengelernt. Er weiss jetzt sowohl, wie man Betten macht, Buffets auffüllt und Hemden bügelt. Der junge Mann hat zum Beispiel bereits im Frühstücksservice die Verantwortung übernommen. Er hat gelernt, verschiedene Kaffeearten sowie andere heisse und kalte Getränke zuzubereiten und zu servieren. Thomas Gregolin ist auch in der Organisation der hauswirtschaftlichen Tätigkeiten aktiv. In dieser Funktion instruiert er die Reinigungsteams und kümmert sich um die Einsatzplanung, Blumenarrangements und Zimmerkontrolle. In seinem letzten Jahr wird er an der Rezeption arbeiten. «Ich muss zuerst lernen, sicher aufzutreten, um den Anforderungen des Hauses gerecht zu werden», erklärt er.

**Thomas Gregolin**  
17 Jahre, Fachmann  
Hotellerie-Hauswirtschaft  
im 2. Lehrjahr, arbeitet in  
einem Luxushotel



## Vertrauen als Erfolgsfaktor

Ob im Restaurant oder auf den Etagen, der Lernende ist häufig in Kontakt mit den Hotelgästen, was ihm an seinem Beruf besonders gefällt. «Ich liebe es, mich mit Menschen aus der ganzen Welt in fremden Sprachen zu unterhalten. Wir treffen hier sogar Prominente!» Der junge Mann hat bereits einige Herausforderungen gemeistert, wie zum Beispiel körperliche Belastungen, Stress oder die Unzufriedenheit von Gästen. Diese schwierigen Situationen konnte er auch dank seinem Selbstvertrauen bewältigen. «Es ist wichtig, zu zeigen, dass man selbstbewusst und fachlich kompetent ist», fügt er hinzu. Nach seiner Ausbildung möchte Thomas Gregolin die Berufsmaturität absolvieren, um dann eine Hotelfachhochschule zu besuchen. Er träumt davon, später seinen eigenen Betrieb zu eröffnen, in einem Luxushotel zu arbeiten oder sich seiner zweiten Leidenschaft, der Politik, zu widmen.

# Berührende Herzlichkeit und wachsende Verantwortung

Sara Cereghetti entschied sich für den Beruf Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ, weil er so vielseitig und dynamisch ist. Heute ist sie mehr als zufrieden mit ihrer Wahl – ihre Erwartungen haben sich vollkommen erfüllt.

Sara Cereghetti empfängt uns lächelnd im Alterszentrum, in dem sie arbeitet und auch schon die Grundbildung absolvierte. Voller Begeisterung stellt sie uns den geliebten Beruf und die verschiedenen Tätigkeiten vor, die ihre Arbeit ausmacht.

«Zu meinen Aufgaben gehören die Wäschepflege, die Reinigung und Gestaltung der Räume, der Service, der Empfang und Büroarbeiten. In der Wäscherei sortiere ich die Wäsche der Bewohnerinnen und Bewohner, gebe sie in die Waschmaschine, dann in den Tumbler, bügle sie und bringe sie schliesslich in die Zimmer, wo ich sie in die Schränke einräume. Ich erledige auch kleinere Näharbeiten, so bringe ich etwa Knöpfe an.»

## Kommunikation...

Die junge Fachkraft ist aufgeschossen, herzlich und kann gut mit Menschen umgehen. «Kommunikations- und Teamfähigkeit sind unerlässlich. Die Zusammenarbeit mit den anderen Fachleuten im Haus wie jenen in der Pflege ist äusserst wichtig. Es kann

etwa vorkommen, dass ein Zimmer infiziert ist. In so einem Fall informieren uns die Kolleginnen und Kollegen und wir müssen sofort handeln. Die Reinigung läuft dann nach Protokoll ab und zu unserer Sicherheit tragen wir Schutzkleidung.»

## ...und zwischenmenschliche Fähigkeiten

Ein weiterer zentraler Punkt ist der Umgang mit den Bewohnerinnen und Bewohnern, mit denen Sara Cereghetti oft zu tun hat. «Das geschieht meist bei der Reinigung oder wenn wir die Mahlzeiten servieren. Auch bei besonderen Anlässen sind wir miteinander in Kontakt, wenn wir etwa für eine Geburtstagsfeier den Raum vorbereiten. Solche Veranstaltungen



^ Sara Cereghetti erledigt immer wieder kleinere Näharbeiten mit der Nähmaschine.

liebe ich, weil ich meiner Kreativität freien Lauf lassen kann. Ich verleihe der Feier das gewisse Etwas und mache die Gäste glücklich. Sind sie glücklich, habe ich mein Ziel erreicht.»

## Viele Türen stehen offen

«Als ich das EFZ erhalten hatte, ermöglichten es mir meine Vorgesetzten, mich beruflich weiterzuentwickeln. Ich bildete mich unter anderem als Berufsbildnerin weiter. Seit diesem Jahr bin ich auch für die Ausbildung in der Hotellerie-Hauswirtschaftsberufe zuständig. Das macht mir grossen Spass. Ich finde es inspirierend, mit



^ Fachleute Hotellerie-Hauswirtschaft besprechen im Team anstehende Aufgaben, zum Beispiel für besondere Anlässe wie Geburtstagsfeste.



## Sara Cereghetti

25 Jahre, Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ, arbeitet in einem Alters- und Pflegeheim

Menschen in Kontakt zu sein und meine Erfahrungen weiterzugeben.»

Sara Cereghetti hat noch einiges vor: «Ich will nicht stehenbleiben, sondern mich in der Hotellerie-Hauswirtschaft weiterbilden. Ich finde es toll, dass die Ausbildung einem so viele Türen öffnet.»



Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA:  
2-jährige berufliche Grundbildung

## «Am liebsten arbeite ich in der Wäscherei»

### **Sara Schildknecht**

18 Jahre,  
Praktikerin  
Hotellerie-  
Hauswirtschaft  
EBA im 2. Lehrjahr,  
arbeitet in einer  
Bildungs- und  
Betreuungsstätte  
für Kinder und  
Erwachsene  
mit einer  
Beeinträchtigung

### **Warum hast du dich für diese Ausbildung entschieden?**

Zuerst habe ich eine Schnupperlehre als Floristin gemacht. Für diesen Beruf muss man die lateinischen Namen der Blumen und Pflanzen kennen. Das hat mich abgeschreckt. Meine Eltern haben mir schliesslich geraten, eine Schnupperlehre als Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft zu machen. Ich war anfangs skeptisch, da ich vor der Fülle an Aufgaben Respekt hatte. Dann habe ich aber gemerkt, dass mir das sehr gefällt. Ich mag es, dass der Beruf so abwechslungsreich ist.

### **Welche Aufgabe gefällt dir besonders in deinem Beruf?**

Am liebsten arbeite ich in der Wäscherei. Dort wasche ich nicht nur Kleider, ich falte sie, behandle hartnäckige Flecken und ich stelle defekte Kleidungsstücke instand. Mir gefällt auch, dass wir im Lehrbetrieb die Bereiche wechseln. Zum Beispiel arbeite ich auch in der Küche und in der Cafeteria im Service.

### **Was muss ich für diesen Beruf können?**

Du musst auf jeden Fall teamfähig sein und du musst lange stehen können. Es wird schwierig, wenn jemand körperlich nicht so fit ist.

### **Was hast du nach deiner EBA-Ausbildung vor?**

Nach dem EBA-Abschluss möchte ich sofort die EFZ-Grundausbildung anhängen. Was ich danach mache, weiss ich noch nicht so genau. Wahrscheinlich bleibe ich in diesem Beruf.



^ Sara Schildknecht arbeitet auch in der Küche. Hier bereitet sie gerade eine Omelette zu.

## Was ist eine EBA-Ausbildung?

Wenn du beim Lernen etwas mehr Zeit brauchst oder deine Leistungen für eine 3-jährige berufliche Grundbildung als Fachfrau oder Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft nicht ausreichen, gibt es als Alternative die 2-jährige EBA-Lehre als Praktikerin oder Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft. Die Anforderungen sind etwas weniger hoch, vor allem im schulischen Bereich. Nach Abschluss der Ausbildung kannst du dank dem eidgenössischen Berufsattest (EBA) als Praktikerin oder Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft arbeiten. Bei guten Leistungen kannst du in das 2. Jahr der EFZ-Ausbildung einsteigen.

### Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA

 **Dauer** 2 Jahre

 **Lehrbetrieb**

Die praktischen Aufgaben entsprechen im Grossen und Ganzen jenen der Fachfrauen und Fachmänner Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ.

 **Berufsfachschule**

- 1 Tag pro Woche oder 2-mal im Jahr Blockkurse (je 5 Wochen)
- Themen: Auftreten und Kommunizieren, Servieren von Getränken und Speisen, Reinigen und Gestalten von Räumen, Umsetzen von Betriebsabläufen und der Arbeiten in der Wäscherei
- Keine Fremdsprachen
- Standorte: in der ganzen Schweiz

 **Überbetriebliche Kurse**

- Die überbetrieblichen Kurse finden während 14 Tagen über 2 Jahre statt.
- Überbetriebliche Kurse unterstützen die betriebliche Praxis und ergänzen die schulische Bildung.

### Fachmann/Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ

 **Dauer** 3 Jahre

 **Lehrbetrieb**

Grössere Verantwortung, z.B. im Kundenkontakt. Es gibt die betrieblichen Schwerpunkte Hotellerie und Hauswirtschaft.

 **Berufsfachschule**

- 1 Tag pro Woche oder 2-mal im Jahr Blockkurse (je 5 Wochen)
- Themen: Auftreten und Kommunizieren, Servieren von Getränken und Speisen, Reinigen und Gestalten von Räumen, Sicherstellen der Wäscheversorgung, Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen
- Eine zweite Landessprache oder Englisch
- Standorte: in der ganzen Schweiz

 **Überbetriebliche Kurse**

- Die überbetrieblichen Kurse finden an 19 Tagen über 3 Jahre statt.
- Überbetriebliche Kurse unterstützen die betriebliche Praxis und ergänzen die schulische Bildung.



^ **Wäsche verarbeiten** Fachleute Hotellerie-Hauswirtschaft verarbeiten grosse Mengen von Betriebs- und Privatwäsche von Gästen. Dabei bedienen sie leistungsstarke Gewerbewaschmaschinen.



© HotellerieSuisse

^ **Reinigen und Gestalten der Räume** Die Berufsleute reinigen, richten die Zimmer her und machen die Betten.



^ **Getränke und Speisen servieren** Fachfrauen und Fachmänner Hotellerie-Hauswirtschaft bedienen die Gäste im Frühstücksraum eines Hotels.



^ **Organisieren und Umsetzen** Die Berufsleute planen ihre umfangreichen Arbeiten, bevor sie sie durchführen. Zum Beispiel organisieren sie alles Nötige für ein Geburtstagsfest. Dazu gehört auch ein passendes Blumenarrangement.



^ **Kontakte mit Gästen, Kunden und Kundinnen** An der Rezeption empfangen Fachfrauen und Fachmänner Hotellerie-Hauswirtschaft ihre Gäste, Patienten oder Besucherinnen und Besucher.

^ **Austausch mit Fachleuten** Die Berufsleute tauschen sich mit Fachleuten des technischen Dienstes aus, wenn sie eine neue Inneneinrichtung benötigen.



^ **Administrative Aufgaben** Am Computer bestellen sie Lebensmittel, Wäsche und Verbrauchsmaterialien nach.



< **Mitarbeitende instruieren** Die Berufsleute erklären den Mitarbeitenden, wie sie Maschinen fachgerecht bedienen.



## Arbeitsmarkt

Jedes Jahr beginnen etwa 700 Lernende ihre berufliche Grundbildung zur Fachfrau, zum Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ. Bei den Praktikerinnen und Praktikern Hotellerie-Hauswirtschaft EBA sind es ungefähr 300. Wer eine Lehrstelle sucht, hat gute Chancen, eine zu bekommen. Auch nach der Ausbildung sind die Berufsleute auf dem Arbeitsmarkt sehr gefragt. Zudem können die Fachleute die Branche wechseln, etwa vom Gesundheitswesen in die Hotellerie oder umgekehrt. In der Tourismusbranche ist es auch möglich, saisonal etwa in einem Skigebiet oder auf dem Schiff zu arbeiten. Es gibt viele Weiterbildungsangebote. Sehr verbreitet ist die Weiterbildung zur Bereichsleiterin, zum Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft BP. Die Gesellschaft wird immer älter und der Bedarf an qualifizierten Fachkräften nimmt im Gesundheitswesen zu.



## Berufsabschluss für Erwachsene

Es gibt viele Frauen und Männer, die seit Jahren im hauswirtschaftlichen Bereich arbeiten und keine berufliche Grundbildung haben. Für sie gibt es die Möglichkeit, das eidgenössische Fähigkeitszeugnis als Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ nachträglich zu erwerben. Hierfür können sie die Module der Nachholbildung besuchen oder die regulären Berufsschultage besuchen. Am Schluss bestreiten sie das Qualifikationsverfahren zur Fachfrau/zum Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ. Ausbildungsangebote gibt es an Berufsfachschulen in der ganzen Schweiz.



## Weiterbildung

Einige Möglichkeiten nach dem EFZ:

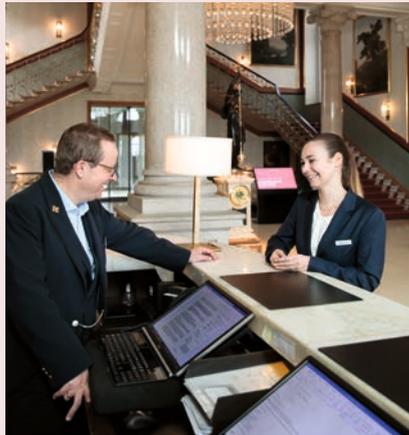
**Kurse:** Angebote von Fach- und Berufsfachschulen sowie der OdA Hauswirtschaft und weiteren Bildungsanbietern

**Berufsprüfung (BP) mit eidg. Fachausweis:** Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, Instandhaltungsfachmann/-frau, Bereichsleiter/in Reinigungstechnik, Bereichsleiter/in Restauration, Gastro-Betriebsleiter/in, Chef/fe de Réception

**Höhere Fachprüfung (HFP) mit eidg. Diplom:** Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie, Leiter/in in Facility Management und Maintenance, Gebäudereiniger/in, Leiter/in Restauration

**Höhere Fachschule (HF):** Betriebsleiter/in in Facility Management, Hotelier/e-Gastronom/in

**Fachhochschule (FH):** z.B. Bachelor of Science in Facility Management oder in Hospitality Management



### Hotelier/e-Gastronom/in HF

Diese Berufsleute führen selbstständig Unternehmen in der Hotellerie und Gastronomie. Als Kadermitarbeitende verfügen sie über vertiefte Kenntnisse in den Bereichen Hotellerie, Verpflegung, Betriebswirtschaft und Unternehmensführung. Die Ausbildung kann berufsbeigleitend oder Vollzeit absolviert werden. Voraussetzung ist eine abgeschlossene berufliche Grundbildung mit einem EFZ oder ein anderer Abschluss der Sekundarstufe II (z.B. Maturität oder Fachmittelschule).



### Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft BP

Wer mindestens drei Jahre als Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ mit Führungserfahrung gearbeitet und die nötigen Module bestanden hat, kann die Berufsprüfung als Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft ablegen. Diese Führungskräfte sind meist für die Führung mehrerer Bereiche, wie z.B. Reinigung, Wäscherei, Service zuständig. Sie planen und kontrollieren die Arbeiten, budgetieren und bewirtschaften die Materiallager, sie führen die Mitarbeitenden und bilden Lernende aus und arbeiten bereichsübergreifend mit verschiedenen Berufsgruppen zusammen.



## Mehr Informationen

[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch), für alle Fragen rund um Lehrstellen, Berufe, Aus- und Weiterbildungen

[www.hauswirtschaft.ch](http://www.hauswirtschaft.ch), Organisation der Arbeitswelt (OdA) Hauswirtschaft

[berufehotelgastro.ch](http://berufehotelgastro.ch), Plattform für Berufsinformationen und Lehrstellen aus der Hotellerie und Gastronomie.

[www.karrierehotelgastro.ch](http://www.karrierehotelgastro.ch), Karrieremöglichkeiten in der Hotellerie und Gastronomie

[www.berufsberatung.ch/lohn](http://www.berufsberatung.ch/lohn), alles zum Thema Lohn

### Impressum

1. Auflage 2024  
© 2024 SDBB, Bern. Alle Rechte vorbehalten.  
ISBN 978-3-03753-328-4

#### Herausgeber:

Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung | Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB SDBB Verlag, [www.sdbb.ch](http://www.sdbb.ch), [verlag@sdbb.ch](mailto:verlag@sdbb.ch). Das SDBB ist eine Fachagentur der Kantone (EDK) und wird vom Bund (SBFI) unterstützt.

**Recherche und Texte:** Sara Artaria, Roger Bieri, Emilie Chassot, SDBB **Übersetzung:** Yvonne Gaug, Zürich; Myriam Walter, Flims Waldhaus **Fachlektorat:** Elvira Schwegler, Sonja Schläpfer, Daria Haas, Elian Schmid **Fotos:** Viola Barberis, Claro; Thierry Porchet, Chavornay; Frederic Meyer, Wangen; Maurice Grünig, Dominik Meienberg, Zürich; HotellerieSuisse, Bern **Grafik:** Eclipse Studios, Schaffhausen

**Realisierung:** Roland Müller, SDBB **Druck:** Haller + Jenzer, Burgdorf

#### Vertrieb, Kundendienst:

SDBB Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen  
Telefon 0848 999 001, [vertrieb@sdbb.ch](mailto:vertrieb@sdbb.ch), [www.shop.sdbb.ch](http://www.shop.sdbb.ch)

**Artikel-Nr.:** FE1-3256 (Einzelex.), FB1-3256 (Bund à 50 Ex.). Dieses Faltblatt gibt es auch in Französisch und Italienisch.

Wir danken allen beteiligten Personen und Firmen ganz herzlich für ihre Mitarbeit. Mit Unterstützung des SBFI.