HotellerieSuisse

Cadre de durabilité

3 À propos d’HotellerieSuisse

4 Avant-propos

5 L’application du cadre de durabilité

7 Les thèmes centraux de la durabilité

Adaptation au changement climatique

Nature et eau

Restauration durable

Déchets

Énergie (efficacité)

Hôtes

Collaboratrices et collaborateurs

Culture et communauté locale

Diversité et inclusion

Formation professionnelle continue

Gestion éthique

Mobilité

Construction durable

À propos d'HotellerieSuisse

En tant qu'association de branche, HotellerieSuisse défend les intérêts des établissements d'hébergement innovants et attachés aux principes du développement durable en Suisse. Avec ses membres et partenaires, elle constitue le centre de compétences de la branche de l'hébergement. Depuis 1882, HotellerieSuisse s'engage, avec ses plus de 3 000 membres, dont plus de 2 000 établissements hôteliers, pour un secteur de l'hébergement suisse soucieux de la qualité et tourné vers l'avenir.

HotellerieSuisse s'emploie activement à offrir une valeur ajoutée à ses membres et à façonner, dynamiser et rassembler la branche. Elle œuvre aussi en politique pour des conditions-cadres favorables à la branche et aux employeurs. Association faîtière de 13 associations régionales, HotellerieSuisse est présente dans toutes les régions linguistiques et emploie environ 70 personnes au siège central à Berne.

Avant-propos

Cela fait longtemps que la durabilité n'est plus une démarche volontaire, mais une nécessité opérationnelle et une base entrepreneuriale – pour nos hôtes, notre environnement et la réussite économique à long terme de chaque établissement. La diversité des exigences, des concepts et des instruments peut toutefois rapidement conduire à des incertitudes dans la pratique.

Avec le nouveau cadre de durabilité, nous fournissons à la branche de l'hébergement une orientation claire et un fondement pratique pour ancrer systématiquement et individuellement le développement durable dans l'établissement. Cet outil couvre tous les thèmes pertinents pour faciliter leur intégration concrète tout au long du voyage des hôtes, est compatible avec les normes et initiatives existantes, telles que Swiss-tainable, ainsi que les standards internationaux et repose sur une analyse scientifique réalisée en collaboration avec EY Suisse.

Notre objectif est de simplifier l'économie durable, grâce à des conseils concrets, à la fois ambitieux et réalisables, et donc efficaces. Ensemble, nous contribuons ainsi activement à une branche de l'hébergement suisse tournée vers l'avenir.

Nous invitons tous les établissements d'hébergement à considérer le cadre de durabilité comme une opportunité: pour une meilleure orientation, une définition ciblée des priorités et une réussite durable.

Christian Hürlimann
Directeur

Barbara Friedrich
Responsable Membres et offres

«Le cadre est un outil pratique qui allie profondeur fondée sur la recherche et faisabilité opérationnelle. Il présente une réelle valeur ajoutée pour l'orientation progressivement durable des établissements.»

Stefan Hirschi, EY Suisse

L’application du cadre de durabilité

Le présent cadre de durabilité fournit une orientation sur le vaste et complexe thème du développement durable. Il en favorise une compréhension commune au sein de la branche et assure un accès indépendant et scientifiquement fondé au sujet. Son but est d’aider les établissements à élaborer leurs propres stratégies, de manière pratique et systématique.

Développé par la branche, pour la branche
Le cadre de durabilité a été développé avec l’expertise méthodologique et scientifique d’EY, en étroite concertation avec des expert·e·s de l’association, de la branche du tourisme et des partenaires du réseau d’HotellerieSuisse. Cette démarche garantit un cadre à la fois scientifiquement fondé et réalisable sur le plan opérationnel. Dans le même temps, les exigences spécifiques à la branche ont été systématiquement prises en compte et les initiatives existantes telles que Swisstainable judicieusement intégrées.

Les treize thèmes centraux de la durabilité
Le présent cadre de durabilité est le résultat de cette approche structurée. Il englobe ainsi les treize thèmes centraux de la durabilité, lesquels ont tous été identifiés à l’aide du voyage des hôtes. À cet égard, tous les thèmes sont …

- **… clairement délimités et définis,** afin de créer une compréhension commune.
- **… divisés en sous-thèmes pertinents,** qui peuvent être concrètement mis en œuvre dans le quotidien de l’établissement.
- **… étayés par des mesures exemplaires** efficaces à court, moyen et long terme. Celles-ci servent de source d’inspiration et ne couvrent pas encore toutes les mesures possibles dans un domaine précis.

Classification temporelle pour aider à l'orientation
Une composante temporelle aide à classer les différentes mesures et doit servir d'aide inclusive, motivante et ciblée. Les périodes à **court terme** (* = 0 à 1 an), à **moyen terme** (** = 1 à 3 ans) et à **long terme** (*** = plus de 3 ans) ne doivent pas être considérées comme des durées de mise en œuvre contraignantes. Elles servent plutôt de catégorisation et de soutien à l'établissement, afin de montrer quelles mesures peuvent être instaurées plus facilement et quelles mesures nécessitent plus d'efforts ou de temps.

Classification supplémentaire des sous-thèmes
Les treize thèmes centraux de durabilité constituent les piliers de la stratégie de développement durable. Afin de rendre encore plus tangible l'orientation pratique des sous-thèmes, ceux-ci sont complétés par les niveaux suivants:

- Les sous-thèmes sont localisés à l'aide d'icônes tout au **long du voyage des hôtes.** Cela aide les établissements à identifier à quel niveau informer leurs hôtes de manière ciblée sur les activités de développement durable et les inciter eux-mêmes à adopter des mesures durables.
- L'ajout des **dimensions du développement durable** (ESG) montre les aspects de la durabilité pouvant être traités par un sous-thème: Environmental (E), Social (S) et/ou Governance (G).
- La prise en compte du **contexte réglementaire** permet de voir les prescriptions légales applicables aux différents sous-thèmes.
- L'affectation dans **l'hôtel du développement durable** actuel (hôtel DD) indique les thèmes pour lesquels des informations et des idées sont d'ores et déjà disponibles sur notre plate-forme numérique.

Avec le cadre de durabilité, les établissements disposent ainsi d'un outil solide, qui leur permet non seulement de comprendre la durabilité, mais aussi de l'organiser activement, pas à pas et de manière pragmatique.

Affectation au voyage des hôtes

Réservation

Voyage

Arrivée/check-in

Accès à la chambre

Activités

Restauration dans l'établissement

Départ/check-out

Feed-back et communication

Thèmes généraux

ESG – Les trois dimensions du développement durable

E Environmental	Dimension environnementale
S Social	Dimension sociale
G Governance	Dimension de la gestion d'entreprise

Adaptation au changement climatique

Définition: Changements à long terme des températures moyennes et des conditions météorologiques

Pertinence pour la branche: Les régions touristiques suisses sont de plus en plus touchées par les conséquences du changement climatique, telles que l'élévation des limites des chutes de neige et la multiplication des phénomènes météorologiques extrêmes. Les établissements d'hébergement doivent élaborer des stratégies pour adapter leur infrastructure et leurs prestations de services à ces changements, afin de rester compétitifs à long terme et de garantir la sécurité de leurs hôtes.

Sous-thème	À court terme*	À moyen terme**	À long terme***	Affectation au voyage des hôtes	ESG	Affectation à l'hôtel DD actuel (perspective de l'établissement)	Dispositions/ réglementations
Adaptation saisonnière Les établissements doivent s'adapter aux changements du climat à long terme. Une conception attrayante de l'offre permet d'optimiser le taux d'occupation et donc de stabiliser les revenus à long terme.	Comprendre l'évolution des structures saisonnières (p. ex. saison d'hiver raccourcie et saison d'été plus longue) et la prendre activement en compte dans la planification des horaires d'ouverture.	Promouvoir activement la flexibilité dans la conception de l'offre (p. ex. mise à disposition de véhicules électriques, tours à vélo, etc.), afin de proposer des alternatives à la saison d'hiver raccourcie ou à la haute saison et de prolonger éventuellement les saisons intermédiaires et estivales.	S'engager au niveau de la destination pour le développement et la promotion du tourisme d'été et de basse saison (p. ex. randonnées accompagnées, ateliers régionaux, offres sportives), afin de s'adapter aux changements du climat à long terme.		E	En cours d'élaboration	Mesures d'adaptation du secteur du tourisme

Nature et eau

Définition: Préservation des paysages naturels et des ressources en eau, comme les forêts, les rivières et les lacs

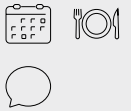
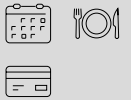
Pertinence pour la branche: La Suisse est connue pour ses paysages de montagne époustouflants, ses eaux propres et sa nature dans son ensemble. La branche de l'hébergement devrait s'engager activement en faveur de la protection des réserves naturelles et des cours d'eau, qui font partie intégrante de son offre et contribuent à l'attractivité des destinations.

Sous-thème	À court terme*	À moyen terme**	À long terme***	Affectation au voyage des hôtes	ESG	Affectation à l'hôtel DD actuel (perspective de l'établissement)	Dispositions/ réglementations
Consommation d'eau La mesure et l'optimisation de la consommation d'eau permettent de réduire la facture d'eau.	Mesurer la consommation d'eau, identifier les potentiels d'économie et optimiser l'utilisation grâce à des robinetteries économes en eau. Sans oublier la sensibilisation des hôtes et des collaboratrices et collaborateurs à une consommation d'eau efficace.	Récupérer les eaux pluviales pour l'irrigation, investir dans des systèmes efficaces de traitement de l'eau (p. ex. recyclage des eaux grises, systèmes de filtration modernes et capteurs intelligents pour la détection des fuites) et réduire la consommation d'eau fraîche.	Implémenter un système en circuit fermé de l'eau, utiliser les eaux grises et contribuer à la renaturation des sources d'eau locales (qualité de l'eau potable).		E	En cours d'élaboration	Constitution fédérale Protection de la nature et du patrimoine
Biodiversité La promotion de la biodiversité et de la diversité des espèces est un pilier important de l'offre touristique suisse. Elle peut accroître la valeur de la marque et permettre l'octroi de subventions publiques.	Prendre en compte des directives reconnues pour la protection de la biodiversité (p. ex. respect de la Guideline Wildlife Conservation Interaction) et réduire à un minimum le recours aux engrais chimiques et aux pesticides en privilégiant des alternatives naturelles.	Renaturer le terrain et l'environnement (p. ex. culture de plantes indigènes pour favoriser la biodiversité).	S'engager dans des projets de restauration écologique (p. ex. soutien de mesures de reboisement, de renaturation et de mise en réseau).		E	En cours d'élaboration	PDF: Plan d'action Stratégie Biodiversité Suisse, phase 2 (2025-2030)
Gestion du linge La blanchisserie interne des textiles contribue de manière significative à la consommation d'eau d'un établissement. Il est possible de réduire la consommation d'eau grâce à des processus efficaces, au recours à des technologies innovantes et à des pratiques écoresponsables.	Optimiser les charges de lavage en s'assurant que les machines ne fonctionnent qu'à pleine capacité. Réduire les températures de lavage et utiliser des lessives écologiques. Inciter et communiquer pour réduire l'utilisation du linge vis-à-vis des hôtes. Analyser la consommation de ressources entre une blanchisserie externe et interne.	Investir dans des technologies de lavage modernes, comme des machines à laver économes en ressources (p. ex. avec installation de dosage de la lessive) et introduire des systèmes de recyclage de l'eau afin de réutiliser l'eau issue du processus de lavage. En cas de collaboration avec des blanchisseries externes, privilégier les partenaires qui utilisent également des technologies modernes et des procédés économes en ressources.	Utiliser l'eau de pluie et les eaux grises comme sources d'eau alternatives pour la blanchisserie. En outre, investir continuellement dans des technologies innovantes, afin d'optimiser l'utilisation globale des ressources dans l'établissement. Dans le cas d'une blanchisserie externe, rechercher un partenariat à long terme avec des entreprises qui respectent les normes de durabilité et améliorent continuellement leurs processus.		E	En cours d'élaboration	Conception «Paysage suisse»

Restauration durable

Définition: Préparation, consommation et élimination durables des denrées alimentaires

Pertinence pour la branche: Chaque année, les restaurants et hôtels suisses génèrent environ 290 000 tonnes de déchets alimentaires, sachant qu'environ 68 % des pertes totales, soit au maximum 200 000 tonnes par an, peuvent être évitées[1]. Les mesures anti-gaspillage ont non seulement un effet positif sur le bilan écologique d'un établissement, mais ont aussi prouvé leur efficacité sur son compte de résultats.

Sous-thème	À court terme*	À moyen terme**	À long terme***	Affectation au voyage des hôtes	ESG	Affectation à l'hôtel DD actuel (perspective de l'établissement)	Dispositions/ réglementations
Alimentation durable L'achat de produits régionaux et saisonniers favorise l'indépendance vis-à-vis des chaînes d'approvisionnement mondiales, renforce la fidélisation de la clientèle grâce à la fraîcheur et à la qualité et réduit les émissions liées au transport et à la production.	Sensibiliser les collaboratrices et collaborateurs ainsi que les hôtes à l'alimentation durable (p. ex. informations sur les denrées alimentaires régionales et de saison) et rechercher activement des producteurs locaux.	Proposer des alternatives végétales en plus de la consommation de viande et de poisson (p. ex. plus d'options végétariennes et végétaliennes au menu) et privilégier les aliments régionaux et de saison tant sur le menu que dans la commercialisation (p. ex. portrait de producteurs locaux sur le menu/ site Internet).	Cultiver ses propres denrées alimentaires ou pratiquer une agriculture verticale (p. ex. jardins d'herbes aromatiques, potagers ou serres sur le terrain) ou mettre en place des structures d'approvisionnement locales, contrôlées et pérennes (p. ex. partenariats fixes avec les producteurs).		E	Alimentation durable: →	PDF: Plan d'action contre le gaspillage alimentaire
Gestion des approvisionnements et des stocks Un approvisionnement axé sur les besoins optimise le flux de marchandises, limite les pertes et réduit les déchets ainsi que les coûts de transport. Cela améliore la capacité de stockage, restreint la consommation de ressources et contribue à un fonctionnement plus durable.	Améliorer la gestion des stocks grâce à des inventaires réguliers et documentés et à la formalisation de l'application de la méthode FIFO. Contrôler systématiquement les livraisons (p. ex. pour vérifier la fraîcheur, l'intégralité, la température) avec des responsabilités clairement définies, notamment par le chef de cuisine ou le responsable du stock. Passer commande en fonction des besoins, sur la base des stocks actuels, et établir une liste fixe des fournisseurs.	Mettre en place un système numérique de commande et de gestion des stocks pour une meilleure traçabilité et transparence. Encourager la réduction des emballages, en collaboration avec les fournisseurs (p. ex. au moyen de grands conditionnements et d'emballages réutilisables). Standardiser les contrôles d'hygiène internes (y compris les listes de contrôle) et désigner une personne responsable. Mettre constamment à jour la liste des fournisseurs et la contrôler régulièrement.	Réaliser intégralement la numérisation de la gestion des stocks et du processus d'approvisionnement, en intégrant les principes de l'économie circulaire (p. ex. reprise des emballages, systèmes à usages multiples). Signer des contrats d'achat stratégiques avec des fournisseurs durables et mettre en place des processus d'optimisation continue (p. ex. par le monitoring et les audits).		E	En cours d'élaboration Alimentation durable: → Usage conscient des ressources: →	

[1] Durabilité – Champ d'action «Gaspillage alimentaire» – HotellerieSuisse

Sous-thème	À court terme*	À moyen terme**	À long terme***	Affectation au voyage des hôtes	ESG	Affectation à l'hôtel DD actuel (perspective de l'établissement)	Dispositions/ réglementations
Économie circulaire Réduction des coûts grâce à une réduction du gaspillage, à une utilisation plus efficace des ressources et à une propension à payer accrue des hôtes soucieux de l'environnement.	Introduire les dons alimentaires à des institutions sociales ou une autre réutilisation des déchets alimentaires (p. ex. biogaz, fourrage, etc.).	Collecter et composter les déchets organiques sur place, puis utiliser le compost ainsi obtenu pour entretenir les jardins d'herbes aromatiques ou les potagers, afin d'utiliser judicieusement les déchets et de soutenir la production durable de denrées alimentaires dans l'établissement.	Élaborer un concept zéro déchet avec valorisation intégrale de tous les déchets organiques (établissement d'un cycle biologique).		E	En cours d'élaboration Alimentation durable: Usage conscient des ressources:	PDF: Accord intersectoriel visant à réduire les pertes alimentaires
Restes alimentaires La réduction des restes alimentaires préserve de précieuses ressources, réduit les déchets et favorise une gestion responsable, tout en réduisant les coûts.	Réduire les buffets pour limiter le gaspillage alimentaire ou adapter certains éléments de manière ciblée, p. ex. supprimer les plateaux de fromages et de charcuterie du buffet de petit-déjeuner, prioriser les formats en portions (p. ex. bocal en verre) qui permettent une réutilisation.	Mesurer manuellement et réduire les déchets alimentaires, introduire des systèmes automatisés de réduction du gaspillage alimentaire (p. ex. KITRO, Foodways, etc.) et d'autres initiatives (p. ex. dons de denrées alimentaires, aliments pour animaux, planification des menus, etc.) pour limiter les déchets alimentaires.	Utiliser les déchets alimentaires pour sa propre production agricole ou instaurer des partenariats avec des producteurs locaux, afin de réutiliser les déchets et de les intégrer dans un circuit (p. ex. 2Good2Go, ässbar, partage, etc.).		E	Gaspillage alimentaire:	

Déchets

Définition: Gestion des matériaux indésirables, tels que les emballages, et valorisation des résidus

Pertinence pour la branche: Avec environ 700 kg de déchets par personne, la Suisse a l'une des productions de déchets les plus élevées au monde, et seulement 52 % de ces déchets sont recyclés.[2] Les établissements d'hébergement peuvent contribuer à réduire les déchets et à promouvoir la réutilisation des matériaux grâce à une gestion efficace des déchets dans la restauration, les chambres et les environs de leur établissement.

Sous-thème	À court terme*	À moyen terme**	À long terme***	Affectation au voyage des hôtes	ESG	Affectation à l'hôtel DD actuel (perspective de l'établissement)	Dispositions/ réglementations
Système de recyclage Recyclage des ressources et réduction des coûts grâce à la réduction de l'élimination des déchets.	Instaurer un système de tri des déchets pour les hôtes et le personnel (p. ex. avec des poubelles séparées dans les chambres, les chariots de ménage ainsi que les zones réservées aux hôtes et aux collaboratrices et collaborateurs).	Inciter les hôtes et le personnel à participer activement au tri des déchets (p. ex. avec des rabais ou des petites récompenses). Cela pourrait être facilité par des instructions et du matériel d'information clairement compréhensibles dans les chambres et les espaces communs.	Développer un circuit de recyclage fermé avec des partenaires pour le recyclage intégral (p. ex. linge de lit, produits d'hygiène et bouteilles PET/verre).		E	Usage conscient des ressources:	Déchets: lois et ordonnances
Prise de conscience du problème des déchets Économies grâce à une diminution des pertes, une gestion des stocks optimisée et des coûts d'emballage réduits.	Former les collaboratrices et collaborateurs au tri correct des déchets et mettre à disposition du matériel d'information pour optimiser le tri des déchets et le recyclage.	Introduire un suivi de la gestion des déchets, afin d'analyser les quantités de déchets et d'identifier de manière ciblée les potentiels de réduction.	Instaurer un système de prévention des déchets basé sur les résultats du suivi de la gestion des déchets, afin de réutiliser les matériaux, de réduire les déchets et d'augmenter les taux de recyclage.		E	En cours d'élaboration Usage conscient des ressources: Gaspillage alimentaire:	
Réduction des emballages Économies grâce à des emballages et à des stations de recharge plus grands ainsi qu'à la réduction du plastique à usage unique, tout en renforçant l'image de l'établissement.	Mettre à disposition des stations de recharge et utiliser des récipients plus grands pour les articles d'hygiène (p. ex. savons, shampoings, etc.) dans les chambres. Réduire le recours au plastique à usage unique et informer les hôtes sur les mesures par des présentoirs ou des supports de communication dans la chambre.	Coopérer avec les fournisseurs pour réduire les emballages inutiles et promouvoir les produits durables.	Éliminer complètement le plastique à usage unique et les emballages non recyclables grâce à l'ancrage dans la gestion des approvisionnements (p. ex. passage intégral à des emballages naturels).		E	Usage conscient des ressources:	Swiss Recycle: lois et interventions parlementaires

[2] Statistiques sur les déchets

Sous-thème	À court terme*	À moyen terme**	À long terme***	Affectation au voyage des hôtes	ESG	Affectation à l'hôtel DD actuel (perspective de l'établissement)	Dispositions/ réglementations
Collecte des déchets Les actions de collecte des déchets valorisent l'environnement de l'établissement, tout en améliorant son image.	Collecter ponctuellement les ordures aux abords de l'établissement (par le personnel).	Organiser des actions régulières de collecte des déchets dans les environs de l'établissement, en y impliquant activement les hôtes.	Créer des programmes d'incitation pour les hôtes visant à promouvoir et à valoriser l'environnement par des actions de nettoyage et de collecte des déchets.		E	Usage conscient des ressources:	

Énergie (efficacité)

Définition: Gestion des sources d'énergie telles que l'électricité, le chauffage et le refroidissement

Pertinence pour la branche: Le tourisme est une source importante d'émissions de CO_2 et est responsable de 8 % de celles-ci en Suisse[3]. Parallèlement, environ deux tiers de la consommation d'énergie suisse proviennent de sources non renouvelables.[4] Les établissements d'hébergement doivent contribuer de manière significative à la réalisation des objectifs énergétiques nationaux en ayant recours à des sources d'énergie durables et à une gestion efficace de l'énergie.

Sous-thème	À court terme*	À moyen terme**	À long terme***	Affectation au voyage des hôtes	ESG	Affectation à l'hôtel DD actuel (perspective de l'établissement)	Dispositions/ réglementations
Gestion de l'énergie Optimiser le système de gestion de l'énergie pour réduire les coûts d'exploitation et la consommation d'énergie.	Remplacer les vieux appareils par des options économes en énergie (cuisine, linge, entretien) et utiliser des ampoules efficaces, en tenant compte de la durée de vie optimale.	Étendre le système de gestion de l'énergie à la commande de tous les appareils consommant de l'électricité, détecteurs de mouvement et circuit de carte de chambre inclus.	Passer intégralement à une optimisation intelligente de la consommation d'énergie pilotée par l'IA pour surveiller la consommation en temps réel, analyser des échantillons et ajuster automatiquement le chauffage, le refroidissement, l'éclairage et le fonctionnement des machines.		E	Énergie:	Ordonnance sur l'énergie Loi fédérale Ordonnance sur la protection du climat PDF: Nouveauté dans la Loi sur l'énergie
Conscience de la question énergétique Formation des collaboratrices et collaborateurs et sensibilisation des hôtes à la gestion de l'énergie.	Réaliser des formations régulières du personnel pour le sensibiliser à la gestion responsable de l'énergie, y compris aux procédures de réduction de l'électricité et de l'énergie de chauffage (p. ex. éteindre le chauffage dans les chambres vides).	Élaborer un programme d'information pour les hôtes qui encourage une utilisation durable de l'énergie (p. ex. en les conseillant sur l'utilisation optimale du chauffage, de la climatisation, de la lumière et de l'eau pendant leur séjour).	Développer un système d'incitation pour les collaboratrices et collaborateurs, qui récompense les comportements écoresponsables (p. ex. par des primes pour les idées proposées et la mise en œuvre de mesures d'économie d'énergie).		E	Énergie:	

[3] Durabilité – Champ d'action «Énergie» – HotellerieSuisse
[4] Statistique globale de l'énergie

Hôtes

Définition: Prestations de service et hébergement pour les hôtes

Pertinence pour la branche: Les hôtes suisses et internationaux accordent de plus en plus d'importance aux pratiques durables. Les établissements d'hébergement devraient fournir des informations transparentes sur leurs initiatives environnementales, afin d'attirer les voyageurs soucieux de l'environnement et de les fidéliser.

Sous-thème	À court terme*	À moyen terme**	À long terme***	Affectation au voyage des hôtes	ESG	Affectation à l'hôtel DD actuel (perspective de l'établissement)	Dispositions/ réglementations
Sensibilisation des hôtes La sensibilisation aux thèmes de durabilité permet d'accroître la satisfaction des hôtes et d'augmenter le taux de nouvelles réservations ainsi que la durée du séjour.	Fournir du matériel d'information sur les pratiques durables de l'établissement et sensibiliser un minimum à ce sujet.	Inciter ponctuellement les hôtes à prendre des décisions durables (p. ex. spa gratuit si la chambre n'est nettoyée que tous les deux jours/le linge de lit et de bain est changé seulement tous les deux jours).	Développer des programmes d'implication active des hôtes dans des initiatives durables (p. ex. programmes de bonus intégrés pour des décisions durables lors du séjour, informations intégrées et détaillées sur la durabilité tout au long du voyage des hôtes).		G	En cours d'élaboration	
Feed-back des hôtes L'échange direct avec les hôtes favorise une meilleure fidélisation de la clientèle, ce qui permet de mieux tenir compte de leurs besoins.	Réaliser une enquête unique auprès d'hôtes sélectionnés, afin de cerner l'importance et l'évaluation d'offres durables.	Procéder à des enquêtes régulières (p. ex. questionnaire dans la chambre ou au check-out, enquête par e-mail après le séjour) pour connaître l'avis des hôtes sur les offres durables.	Analyser systématiquement le feed-back des hôtes sur les thèmes de la durabilité et développer un processus d'amélioration continue basé sur les résultats.		G	En cours d'élaboration	

Collaboratrices et collaborateurs

Définition: Promotion durable et relations avec le personnel

Pertinence pour la branche: La pénurie de main-d'œuvre qualifiée est considérée comme l'un des plus grands défis de la branche suisse de l'hébergement. En promouvant un environnement de travail attractif, les établissements peuvent recruter et fidéliser des collaboratrices et collaborateurs talentueux et contribuer activement à l'attractivité de la branche sur le marché du travail.

Sous-thème	À court terme*	À moyen terme**	À long terme***	Affectation au voyage des hôtes	ESG	Affectation à l'hôtel DD actuel (perspective de l'établissement)	Dispositions/ réglementations
Engagement des collaboratrices et collaborateurs Amélioration de la fidélisation du personnel et le recrutement de main-d'œuvre qualifiée par des incitations et des conditions de travail attrayantes, qui favorisent l'attachement et la participation active aux objectifs de l'établissement.	Évaluer la satisfaction et la productivité des collaboratrices et collaborateurs, organiser des activités de team building.	Développer des systèmes d'incitation visant à encourager la fidélisation du personnel, qui comprennent des incitations financières, de la reconnaissance, des possibilités d'évolution professionnelle et des conditions de travail flexibles.	Élaborer des stratégies à long terme de fidélisation et de développement du personnel (culture d'entreprise et valeurs, entretiens réguliers de feed-back et d'évolution, modèles de travail flexibles et programmes de mentorat).		S	En cours d'élaboration	Convention collective de travail pour l'hôtellerie-restauration
Contrôle du temps de travail Gain de main-d'œuvre qualifiée et baisse des fluctuations du personnel grâce au respect et au contrôle des prescriptions du droit du travail en matière de temps de travail, ainsi qu'à la réduction des absences pour cause de maladie.	Contrôler formellement les heures de travail et respecter les lois sur le temps de travail en ce qui concerne les heures supplémentaires.	Instaurer un système de badge et un système de saisie des heures pour les collaboratrices et collaborateurs.	Développer et contrôler des directives sur la saisie du temps de travail, y compris le respect du nombre maximal d'heures supplémentaires et leur réduction systématique.		S	En cours d'élaboration	Convention collective de travail pour l'hôtellerie-restauration
Sécurité sur le lieu de travail La garantie de la sécurité physique et psychique sur le lieu de travail renforce la fidélisation du personnel et réduit les absences pour cause de maladie.	Implémenter des normes de sécurité courantes dans la branche (outils de travail sûrs, p. ex. chaussures dans la cuisine, gants aux postes techniques; manipulation sûre des appareils, cours d'hygiène, premiers secours, évacuation des bâtiments).	Proposer des formations sur les normes de sécurité pratiquées dans la branche, qui englobent à la fois la sécurité physique des collaboratrices et collaborateurs et les offres anonymes de soutien relatif à leur santé mentale, à leur sexe et à leur orientation sexuelle.	Développer un système global de gestion de la sécurité, qui garantit à la fois la sécurité psychique et physique de tous les collaborateurs et collaboratrices.		S	En cours d'élaboration	

Sous-thème	À court terme*	À moyen terme**	À long terme***	Affectation au voyage des hôtes	ESG	Affectation à l'hôtel DD actuel (perspective de l'établissement)	Dispositions/ réglementations
Santé/bien-être au travail Promotion de la fidélisation du personnel et de l'attractivité en tant qu'employeur grâce à des offres de santé/bien-être.	Concevoir des initiatives ponctuelles en matière de santé (p. ex. formations sur une utilisation des ustensiles de travail favorable à la santé, alimentation saine pour le personnel et vêtements de travail favorables à la santé).	Mettre en œuvre des initiatives pour le bien-être, p. ex. soutien du personnel dans la conciliation de la vie professionnelle et familiale et de l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée (p. ex. garde d'enfants/offres pour des groupes d'enfants, modèles de travail flexibles, saisie des heures supplémentaires).	Développer une gestion globale de la santé (p. ex. saisie et analyse du feed-back des collaboratrices et collaborateurs sur le bien-être au travail, programmes de prévention, formations sur des thèmes de santé physique et mentale).		S	En cours d'élaboration	

Culture et communauté locale

Définition: Intégration à la culture et à la communauté locales

Pertinence pour la branche: Une commune locale authentique et économiquement stable contribue à l'expérience unique des hôtes et constitue une base solide pour les établissements. À long terme, l'ancrage dans la région aide les établissements à trouver de la main-d'œuvre, des partenaires commerciaux et des réseaux de fournisseurs fiables ainsi qu'à accroître l'attractivité de l'offre.

Sous-thème	À court terme*	À moyen terme**	À long terme***	Affectation au voyage des hôtes	ESG	Affectation à l'hôtel DD actuel (perspective de l'établissement)	Dispositions/ réglementations
Intégration de la main-d'œuvre locale L'offre d'emplois locaux et de possibilités de formation continue permet de fidéliser le personnel et d'attirer une main-d'œuvre qualifiée.	Embaucher des collaboratrices et collaborateurs de la commune locale et des environs.	Proposer des programmes de formation pour la population locale et intégrer la main-d'œuvre locale de manière ciblée.	Développer des programmes de formation à long terme, en collaboration avec les institutions éducatives locales.		S	En cours d'élaboration	Culture DFI
Traditions locales et événements culturels L'intégration de la culture et des événements locaux dans l'expérience des hôtes élargit l'offre, améliore la satisfaction des hôtes et accroît l'attractivité de l'établissement.	Fournir des informations sur les traditions et la culture locales et participer à des festivals et événements locaux.	Développer des forfaits d'expériences qui intègrent les traditions et la culture locales, soutenir financièrement ou lancer des partenariats avec des événements culturels existants afin de proposer des points de programme communs ou des actions promotionnelles.	Établir des coopérations fixes et/ou des partenariats locaux avec une initiative culturelle renommée de la région ou développer une expérience culturelle annuelle ainsi que des expériences authentiques dans l'établissement avec des points de programme récurrents.		S	En cours d'élaboration	
Fournisseurs locaux Élargissement de l'offre de produits/prestations de service locaux et engagement social, ce qui renforce l'économie régionale et la commune et peut générer du chiffre d'affaires supplémentaire.	Coopérer avec des fournisseurs locaux de produits et de services (p. ex. construction, entretien, floristique) et soutenir des organisations locales d'utilité publique par des dons ou du bénévolat.	Développer des offres combinées avec des partenaires locaux (p. ex. visites de vignobles ou de musées) et privilégier des fournisseurs ayant un engagement social.	Miser sur des contrats à long terme avec des entreprises locales, l'intégration de la responsabilité sociale à la stratégie de l'entreprise et des rapports réguliers sur les progrès réalisés dans la réalisation de ces objectifs.		S	En cours d'élaboration	PDF: Suisse Tourisme Stratégie et planification

Diversité et inclusion

Définition: Valorisation de la diversité et environnement de travail inclusif

Pertinence pour la branche: La branche de l'hébergement emploie environ 78 500 personnes en Suisse et vit de son hospitalité.[5] Face à la pénurie croissante de main-d'œuvre qualifiée, les établissements devraient promouvoir la diversité au sein de leurs équipes et prévenir activement la discrimination afin de créer un environnement de travail durablement positif.

Sous-thème	À court terme*	À moyen terme**	À long terme***	Affectation au voyage des hôtes	ESG	Affectation à l'hôtel DD actuel (perspective de l'établissement)	Dispositions/ réglementations
Sensibilisation et mise en œuvre La sensibilisation à la diversité et à l'inclusion renforce la fidélisation du personnel, encourage le recrutement de la main-d'œuvre qualifiée et crée une valeur ajoutée en profitant de perspectives variées.	Organiser des formations et des ateliers de sensibilisation à la diversité et à la communication interculturelle (dimensions: sexe, nationalité, orientation sexuelle, religion, etc.).	Définir des objectifs (p. ex. égalité des sexes) et des indicateurs, ainsi que produire régulièrement des rapports sur les progrès réalisés en matière de diversité et d'inclusion.	Développer des partenariats avec des organisations œuvrant en faveur de la diversité (p. ex. Swiss LGBTI Label).		S	Ressource principale: l'humain	Constitution fédérale et loi sur l'égalité
Accessibilité dans l'établissement Conception des locaux, des prestations de service et des informations pour assurer l'accessibilité à tout le monde, y compris aux personnes en situation de handicap. Cela permet de gagner de nouveaux marchés cibles et de s'adresser à un public plus large.	Réaliser un premier audit sur l'accessibilité dans l'établissement, afin d'identifier les obstacles existants et de cerner les besoins des collaboratrices et collaborateurs et des hôtes en situation de handicap.	Vérifier régulièrement l'accessibilité des processus opérationnels et de l'infrastructure pour les hôtes et le personnel, en évaluant également les prestations de service, les installations et les moyens de communication, afin de garantir que tous les hôtes et le personnel bénéficient du même accès.	Implémenter un concept global d'accessibilité incluant des mesures concrètes d'amélioration de l'accessibilité dans tous les processus opérationnels, y compris des formations pour le personnel et l'élaboration de directives pour l'amélioration continue de l'accessibilité.		S	Accessibilité:	
Ventes et marketing inclusifs Conquête de nouveaux marchés cibles par une approche plus large et des offres ciblées destinées à divers segments de clientèle.	Utiliser un langage inclusif dans les supports marketing (p. ex. textes et photos, vidéos sur le site Internet et brochures), afin de bien s'adresser à tous les groupes d'hôtes.	Réaliser des campagnes marketing ponctuelles qui s'adressent de manière ciblée à divers segments de clientèle (p. ex. communauté LGBTQ), par le biais de partenariats avec des plates-formes telles qu'Expedia ou d'offres ponctuelles liées à différentes fêtes culturelles.	Développer des stratégies marketing globales qui encouragent la diversité et intègrent divers segments de clientèle.		S	Accessibilité:	

[5] Indicateurs de la branche: faits et chiffres – HotellerieSuisse

Formation professionnelle continue

Définition: Développement professionnel des collaboratrices et collaborateurs

Pertinence pour la branche: La branche suisse de l'hébergement bénéficie d'une main-d'œuvre hautement qualifiée. Grâce à la formation continue et à la coopération avec les établissements de formation, les établissements peuvent s'assurer que leur personnel est toujours à jour et ainsi lutter activement contre la pénurie de main-d'œuvre qualifiée.

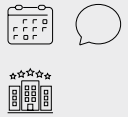
Sous-thème	À court terme*	À moyen terme**	À long terme***	Affectation au voyage des hôtes	ESG	Affectation à l'hôtel DD actuel (perspective de l'établissement)	Dispositions/ réglementations
Formation Amélioration de la fidélisation de la main-d'œuvre qualifiée, promotion des jeunes talents et garantie des besoins en personnel à long terme par la formation de ses propres talents.	Inviter les élèves et les personnes intéressées à des journées de stage préprofessionnel pour leur donner un aperçu du quotidien d'un hôtel.	Proposer activement des places de stage aux élèves et étudiant·e·s, afin de leur permettre d'acquérir une expérience pratique dans un établissement hôtelier et d'attirer précocement des talents.	Mettre en place une collaboration avec des écoles hôtelières pour la médiation de places de stage ou de projets communs.		S	En cours d'élaboration	Politique de formation continue du SEFRI
Promotion des talents Encouragement du développement du personnel, augmentation de l'expertise et fidélisation à long terme de la main-d'œuvre qualifiée, renforcement des compétences des collaboratrices et collaborateurs.	Proposer régulièrement de brèves formations (30 à 60 minutes) sur des thèmes opérationnels (p. ex. gestion des réclamations), dispensées par des collaboratrices et collaborateurs expérimentés, et renseigner sur les offres et les possibilités de formation pour le personnel.	Permettre au personnel de travailler dans d'autres secteurs de l'hôtel (p. ex. cuisine ou réception) pendant une courte période, afin d'améliorer sa compréhension de l'ensemble de l'établissement et/ou proposer des offres de formation externes (p. ex. cours de langue) adaptées au quotidien professionnel.	Créer un programme d'encouragement du personnel qui motive et soutient les collaboratrices et collaborateurs et qui simplifie l'accès aux offres existantes (p. ex. offres de la CCNT: nombreuses offres de formation à prix réduit, écoles hôtelières, organisation de cours régionaux). L'employeur en tant qu'intermédiaire, payeur et animateur de la formation continue du personnel.		S	En cours d'élaboration	
Entretiens d'évaluation Les processus d'entretien avec les collaboratrices et collaborateurs favorisent le développement du personnel et renforcent sa fidélisation et ses compétences.	Mener un entretien d'introduction de 10 à 15 minutes pour clarifier les questions et les besoins lors de l'intégration des collaboratrices et collaborateurs.	Réaliser des entretiens réguliers et structurés avec le personnel, avec un fil conducteur fixe pour discuter des potentiels de développement et des objectifs.	Établir des plans de développement individuels pour les collaboratrices et collaborateurs, basés sur les résultats des entretiens réguliers. Élaborer des processus formalisés (p. ex. programmes de mentorat et de développement du personnel), afin de promouvoir la fidélisation et le développement à long terme du personnel au sein de l'entreprise.		S	En cours d'élaboration	

Gestion éthique

Définition: Décisions basées sur les principes éthiques de la gestion

Pertinence pour la branche: La branche de l'hébergement dépend fortement de la perception et de la confiance des hôtes. À une époque où la durabilité et la responsabilité sociale sont de plus en plus importantes, des normes éthiques élevées jouent un rôle décisif dans la réputation et le succès à long terme d'un établissement.

Sous-thème	À court terme*	À moyen terme**	À long terme***	Affectation au voyage des hôtes	ESG	Affectation à l'hôtel DD actuel (perspective de l'établissement)	Dispositions/ réglementations
Gestion des données de la clientèle Gestion responsable des données de la clientèle, afin de garantir l'exactitude et l'utilité des données et la satisfaction de la clientèle.	Élaborer des directives simples pour le traitement des données de la clientèle, y compris pour la saisie, l'enregistrement et l'utilisation des données.	Former le personnel à l'utilisation correcte des données de la clientèle, y compris à l'importance de la protection des données et des normes éthiques.	Implémenter un règlement relatif aux données de la clientèle et procéder à une formation et des contrôles réguliers du personnel. Cela pourrait inclure la définition des responsabilités et des processus relatifs à la sécurité des données.		G	En cours d'élaboration	Gouvernance d'entreprise en Suisse
Relations avec les fournisseurs et gestion des approvisionnements Une gestion efficace et une optimisation des liquidités permettent de réduire les coûts d'achat. Des pratiques d'achat éthiques et durables devraient être intégrées à la stratégie de l'établissement, afin de promouvoir la création de valeur à long terme.	Entretenir des relations durables avec les fournisseurs (p. ex. règlement rapide des factures, conditions contractuelles et formes de communication standardisées). Il faut en outre identifier les produits à remplacer par des alternatives plus durables dans le cadre de l'approvisionnement, afin de renforcer la responsabilité environnementale et sociale de l'établissement.	Avoir des relations durables avec les fournisseurs favorise le passage à des produits et matériaux certifiés environnementaux et sociaux (p. ex. Blauer Engel pour les matériaux de construction ou label FairTrade pour les produits de restauration).	Développer des lignes directrices pour les relations avec les fournisseurs, intégrant des critères de durabilité dans la sélection et mettre en place des mesures d'approvisionnement en produits recyclables ou compostables, afin de réduire les déchets et d'optimiser l'utilisation des ressources.		G	En cours d'élaboration	
Gestion financière transparente Garantie de structures financières robustes et fiables grâce à des processus financiers clairs et compréhensibles.	Fournir des informations de facturation claires en créant des modèles qui garantissent une présentation uniforme et transparente des coûts pour les hôtes.	Instaurer un processus de paiement transparent, avec sélection systématique d'un prestataire de paiement adéquat qui propose des méthodes de paiement sécurisées. Toutes les transactions financières sont traçables et contrôlées régulièrement pour garantir la transparence.	Réaliser des audits réguliers et des rapports complets sur les pratiques financières. Cela devrait inclure l'élaboration de directives claires pour la gestion financière et l'examen régulier des processus financiers afin de garantir la transparence et l'efficacité.		G	En cours d'élaboration	

Sous-thème	À court terme*	À moyen terme**	À long terme***	Affectation au voyage des hôtes	ESG	Affectation à l'hôtel DD actuel (perspective de l'établissement)	Dispositions/ réglementations
Gestion d'entreprise durable et intégrité dans la gestion Renforcement de la fidélisation du personnel et des hôtes par une gestion digne de confiance et éthique (incarnation des «valeurs suisses»), ainsi qu'intégration des aspects de durabilité dans la stratégie commerciale.	Former la direction aux processus décisionnels éthiques (p. ex. discrimination sur le lieu de travail et transparence). De plus, faire un état des lieux et formaliser les pratiques existantes de l'établissement en matière de durabilité, y compris la gestion des parties prenantes.	Implémenter un code d'éthique en tant que représentant de la branche suisse du tourisme sur des thèmes tels que la discrimination, la corruption et la responsabilité sociale. Élaborer en outre un plan stratégique avec des objectifs, des mesures et des chiffres clés pour améliorer la durabilité, y compris toutes les parties prenantes.	Vérifier et adapter régulièrement les directives de l'établissement, élaborer des directives formelles en matière de durabilité et communiquer à leur sujet (p. ex. par le biais de rapports de développement durable, site Internet).		G	En cours d'élaboration Partenaires et réseau Hotellerie-Suisse:	Gestion d'entreprise durable
Numérisation Conception efficace de l'exploitation, optimisation de la distribution et réduction de la consommation de ressources grâce à l'utilisation d'applications intelligentes et de plates-formes numériques.	Instaurer un système de réservation en ligne propre à l'hôtel, fournir des supports d'information numériques (p. ex. menus ou informations sur les chambres avec codes QR), avoir une présence sur les réseaux sociaux et un marketing par e-mail.	Collaborer avec des partenaires pour l'introduction d'une application hôtelière (p. ex. check-in/ check-out numériques et système numérique de gestion des feedback).	Fournir une clé numérique de chambre intégrée, connecter le bâtiment (énergie, chauffage, électricité) à l'Internet des objets (IoT), utiliser l'IA dans la communication avec les hôtes (chatbot) et les systèmes automatisés de gestion des revenus.		E S	En cours d'élaboration Partenaires et réseau Hotellerie-Suisse:	Numérisation de l'économie

Mobilité

Définition: Promotion d'une motorisation durable et choix de moyens de transport durables

Pertinence pour la branche: En Suisse, les transports sont responsables d'un tiers des émissions totales de CO_2.[6] Les établissements d'hébergement ont une grande influence sur le comportement de mobilité des hôtes, que ce soit à l'arrivée, au départ ou pendant le séjour. La mise à disposition d'une infrastructure et d'offres appropriées permet d'améliorer considérablement le caractère écologique du séjour des hôtes.

Sous-thème	À court terme*	À moyen terme**	À long terme***	Affectation au voyage des hôtes	ESG	Affectation à l'hôtel DD actuel (perspective de l'établissement)	Dispositions/ réglementations
Mobilité durable Promotion d'options d'arrivée et de départ durables pour les hôtes et réduction des coûts grâce à des solutions de transport respectueuses de l'environnement.	Fournir du matériel d'information sur les moyens de transport durables et les transports publics avant et pendant le séjour.	Développer un service de navette (électrique) (pour la gare/l'aéroport/les activités), afin de faciliter l'arrivée en transports publics des hôtes.	Intégrer des offres de mobilité durables aux stratégies marketing et sur les canaux de vente (p. ex. intégration de l'outil de réservation CFF) et proposer un concept de mobilité pour la région.		E	Mobilité durable:	Feuille de route pour la mobilité électrique
Vélo La location et la promotion des vélos en tant qu'option de mobilité respectueuse de l'environnement et source de revenus supplémentaire.	Mettre à disposition des supports et des places de stationnement pour vélos ainsi que du matériel d'information sur les itinéraires cyclables.	Créer des programmes de location de vélos et proposer des visites guidées à vélo.	Promouvoir l'aménagement de pistes et d'itinéraires cyclables dans les environs et communiquer activement à ce sujet avec les hôtes.		E	Mobilité durable:	
Électromobilité Revenus supplémentaires grâce aux frais de recharge et conquête de nouveaux segments de clientèle grâce à la mise à disposition de bornes de recharge pour des véhicules électriques plus respectueux de l'environnement.	Construire des bornes de recharge pour véhicules électriques et en informer les hôtes.	Former le personnel à la promotion de l'électromobilité et créer des incitations pour les hôtes (p. ex. recharge et parking gratuits pour les véhicules électriques).	Mettre en place des partenariats avec des compagnies de transports publics et promouvoir l'électromobilité.		E	Mobilité durable:	SETP 2050

[6] Durabilité – Champ d'action «Mobilité durable» – HotellerieSuisse

Construction durable

Définition: Planification et construction respectueuses de l'environnement

Pertinence pour la branche: En Suisse, plus de 40 % de la consommation d'énergie et près d'un tiers des émissions de CO_2 nocives pour le climat sont imputables au secteur du bâtiment.[7] Le secteur de l'hébergement dispose ainsi de l'un des principaux leviers en matière de durabilité, en utilisant des matériaux écoresponsables, en assurant l'efficacité énergétique des bâtiments et en ayant recours à des sources d'énergie durables.

Sous-thème	À court terme*	À moyen terme**	À long terme***	Affectation au voyage des hôtes	ESG	Affectation à l'hôtel DD actuel (perspective de l'établissement)	Dispositions/ réglementations
Enveloppe du bâtiment, isolation et matériaux de construction L'utilisation de matériaux de grande qualité et une meilleure isolation thermique augmentent la longévité du produit fini et contribuent à réduire les coûts d'énergie et d'entretien.	Procéder à l'isolation thermique ponctuelle des entrées et des espaces communs et utiliser des matériaux durables (p. ex. peintures, composants, appareils) pour les travaux de maintenance simples.	Prendre des mesures de rénovation pour l'isolation thermique de zones critiques, telles que les caves et les combles, et lancer des projets pilotes pour l'utilisation de matériaux durables (zones ponctuelles ou meubles).	Réaliser l'assainissement énergétique de l'enveloppe du bâtiment (p. ex. isolation et fenêtres), afin de réduire la consommation d'énergie et d'utiliser des designs énergétiquement efficaces et des matériaux durables lors des remises en état.		E	En cours d'élaboration Partenaires et réseau Hotellerie-Suisse:	Entrée en vigueur de l'ordonnance sur le CO_2 révisée
Mesures de construction pour une production d'énergie durable Réduction des coûts énergétiques et augmentation de l'autosuffisance énergétique grâce à l'installation de sources d'énergie durables.	Privilégier le conseil énergétique et l'étude de faisabilité pour l'installation de sources d'énergie durables (p. ex. pompe à chaleur, panneaux solaires).	Constituer activement des provisions de moyens (fonds énergétique) pour le remplacement/ l'installation de sources d'énergie durables.	Élaborer et intégrer des concepts de production d'énergie durable (p. ex. concepts de récupération de chaleur), installer des sources d'énergie durables (p. ex. pompe à chaleur, panneaux solaires), créer des partenariats à long terme avec des fournisseurs d'énergie pour la promotion des énergies renouvelables, ainsi que surveillance et optimisation.		E	Énergie:	PDF: État de la politique énergétique des cantons Politique énergétique des cantons Loi sur le climat et l'innovation PDF: Le bâtiment

[7] Mesures pour améliorer l'efficacité énergétique

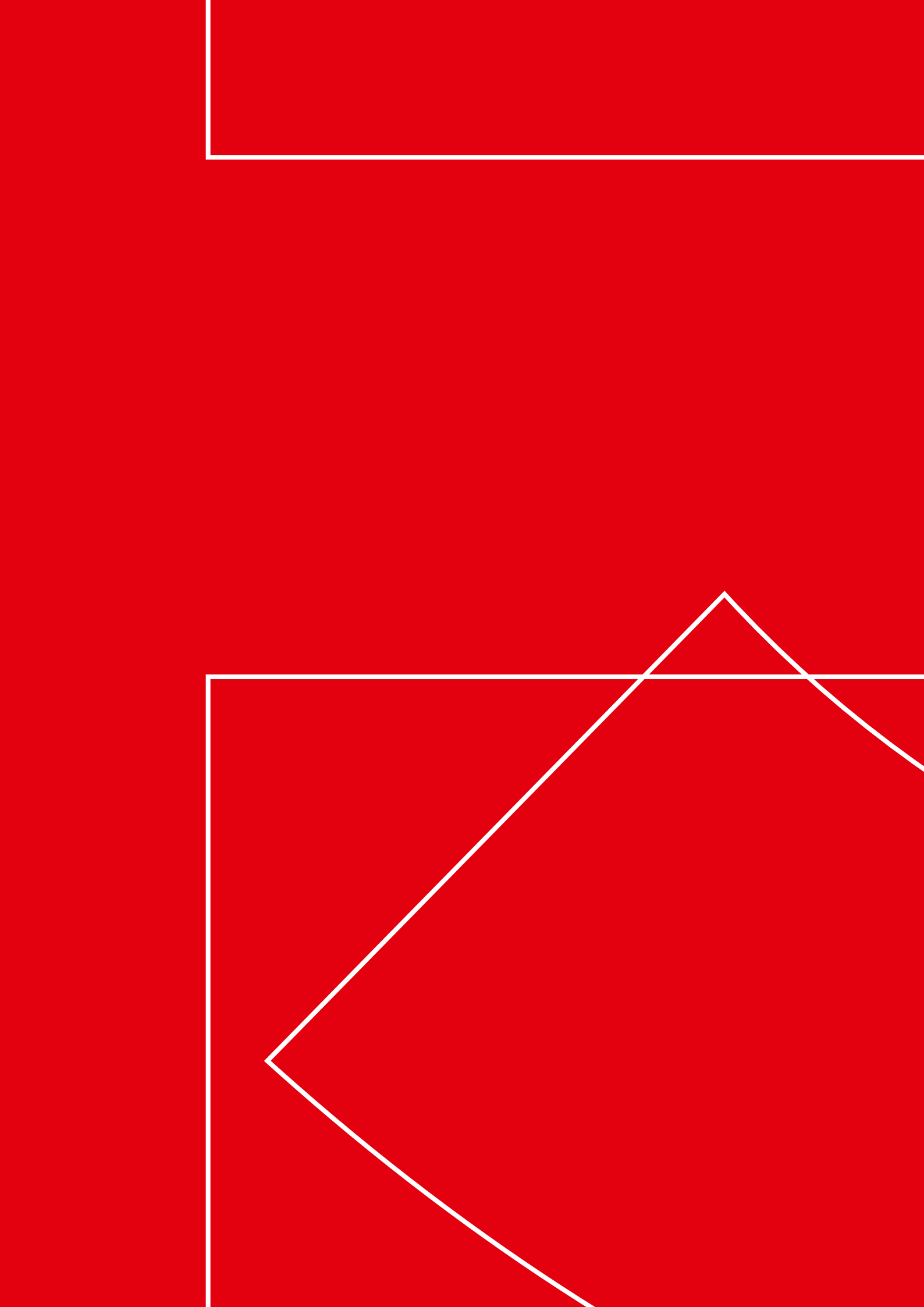
Sous-thème	À court terme*	À moyen terme**	À long terme***	Affectation au voyage des hôtes	ESG	Affectation à l'hôtel DD actuel (perspective de l'établissement)	Dispositions/ réglementations
Accessibilité dans la construction Conquête de nouveaux marchés par la création de bâtiments accessibles et inclusifs.	Réaliser une première analyse pour garantir l'accessibilité des espaces communs (p. ex. réception, lobby, restaurant) et avoir une offre de chambres pour les personnes à mobilité réduite conforme aux prescriptions légales minimales (LHand, SIA 500, prescriptions cantonales) dans les projets de construction et de rénovation.	Supprimer les barrières ponctuelles par des mesures de construction conformes aux prescriptions légales minimales.	Intégrer la construction accessible au concept global et à la planification de la construction.		E	Accessibilité:	Loi sur l'égalité pour les personnes handicapées Constructions sans obstacles
Certificats des bâtiments Augmentation du prix et amélioration de l'évaluation du bâtiment grâce à la certification du bien immobilier.	Réaliser un audit interne pour un certificat du bâtiment national ou international.	Demander un audit énergétique externe du bâtiment existant en vue d'une certification.	Procéder à la certification du bâtiment avec un certificat renommé (p. ex. Minergie, CECB, BREEAM).		E	En cours d'élaboration Partenaires et réseau Hotellerie-Suisse:	OFEN: Bâtiment CECB
Végétalisation et mitage lors de la construction La végétalisation permet souvent de réduire les frais d'entretien du bâtiment et garantit des bâtiments plus durables. Moins de mitage est important pour protéger la nature et préserver les habitats.	Planter ponctuellement une végétation durable autour de l'établissement (p. ex. espèces indigènes bien adaptées aux conditions locales et, donc, résistantes).	Procéder à la végétalisation durable des toits et balcons, jardins ou surfaces verticales.	Intégrer des surfaces végétalisées et éviter le mitage dans la planification globale de la construction et dans les initiatives de remise en état.		E	En cours d'élaboration Partenaires et réseau Hotellerie-Suisse:	

Impressum

Juin 2025

Editeur
HotellerieSuisse, Berne
EY, Zurich

HotellerieSuisse
Monbijoustrasse 130
Case postale
CH-3001 Berne
T +41 31 370 41 11
nachhaltigkeit@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

Avec le soutien d'Innotour,
l'instrument de promotion
du Secrétariat d'état à
l'économie SECO

innovation tourisme