



HOTEL
FACHSCHULE
THUN

HOST

Das Magazin der #hfthun

Infoveranstaltung

Komm vorbei –
lern uns kennen



Mut haben für
den Neustart

Seite 4

Betriebsassistentin
mit 23 Jahren

Seite 5/6

Die Selbständigkeit
rocken

Seite 7/8

Unsere Mission – Chancen schaffen

Lebenslanges Lernen ist ein zentraler Erfolgsfaktor für die Schweiz. Diese Aussage entspricht einem breit abgestützten Konsens in Wirtschaft und Bildungspolitik. Die Weiterbildungsbeteiligung in der Schweiz ist im europäischen Vergleich auf einem hohen Niveau. Ein wichtiger Grund dafür ist, dass die Schweiz über einen mehrheitlich privat organisierten, dynamischen Weiterbildungsmarkt verfügt. Dieser stellt ein individuelles und flexibles Angebot bereit, das den Bedürfnissen von bildungswilligen Menschen entspricht und dadurch Nachfrage generiert.

Aber noch immer gibt es viel zu tun. Eine offensichtliche Herausforderung ist die mangelnde Transparenz des sehr heterogenen (Weiter-)Bildungsmarkts. Dieser produziert eine grosse Anzahl von unterschiedlichsten non-formalen Abschlüssen bis hin zu international anerkannten Zertifikaten. Oft ist für die Teilnehmenden und auch für die Arbeitgeber:in nicht klar, wie sie im Arbeitsmarkt anerkannt sind.

«Wir schaffen Transparenz und geben Perspektiven!»

Mit dem Projekt «Bildungslandschaft Hospitality», an welchem wir seit nunmehr 5 Jahren arbeiten, haben wir die Zeichen der Zeit erkannt und kreieren ein Bildungs-Ökosystem, das die Transparenz und die Durchlässigkeit stärkt und lebenslanges Lernen ins Zentrum setzt: Auf den 1. August 2023 übernimmt die Stiftung Hotelfachschule Thun vom Arbeitgeberverband HotellerieSuisse im Rahmen des erwähnten Projektes dessen Bildungsangebote. Die Berufsfachschulen «Schulhotels» an den Standorten Interlaken, Pontresina und Martigny sowie das gesamte Weiterbildungsangebot von HotellerieSuisse werden künftig von der Stiftung Hotelfachschule Thun betrieben. In einem weiteren Schritt ist auf das Jahr 2025 die Zusammenführung aller Berufsbildungsangebote unter dem Dach der EHL Group geplant. Damit wird eine Bildungsgruppe geschaffen, die in der Branche einzigartig ist. Wir sind der festen Überzeugung, dass vernetzte Bildung unsere Branche gerade für junge Menschen attraktiv macht, um ihnen berufliche Möglichkeiten zu bieten. Wir schaffen Transparenz und geben Perspektiven!

Herzlich, Christoph Rohn
Direktor der Hotelfachschule Thun




In diesem Magazin:

Pop-up Power

Seite 2

Work-Learn im Frutigresort

Seite 3

Mut haben für den Neustart

Seite 4

Betriebsassistentin mit 23 Jahren

Seite 5/6

Die Selbständigkeit rocken

Seite 7/8

Fernweh

Seite 9

Zu guter Letzt

Seite 10

Impressum
Herausgeberin & Redaktion
Hotelfachschule Thun
Mönchstrasse 37, CH-3600 Thun
info@hfthun.ch, www.hfthun.ch

Gestaltung Gfeller Grafik
Druck Gerber Druck AG, Steffisburg
Fotos zukker GmbH
Ausgabe N°6: 10 000 Exemplare

Wir danken unseren ehemaligen und aktiven Studentinnen und Studenten für die zur Verfügung gestellten Fotos.

Pop-up Power

Pop-ups liegen weiterhin im Trend! Darum haben unsere Alumni und Dozierenden Karin Wenger und Thierry Fuhrer zusammengespannt. Seit diesem Jahr gehört die Pop-up-Konzeption zum Transfermodul vom 2. Studienjahr der Hotelfachschule Thun.

Pop-up-Konzepte sind ein aufstrebender Trend in der Gastronomie. Sie bieten unseren Studierenden die Möglichkeit, ihre Ideen zu testen und zu verwirklichen, ohne sich an einen festen Standort binden zu müssen. Die kurze Dauer des Pop-ups ermöglicht es, schnell Feedback von Gästen zu erhalten und das Konzept entsprechend anzupassen. Dadurch kann auch die Grundlage für eine erfolgreiche Selbstständigkeit in der Gastronomie geschaffen werden.

Den Studierendenteams sind «fast» keine Grenzen gesetzt. Unter realen Bedingungen wird ein kurzfristiges Pop-up-Konzept unter Berücksichtigung eines soliden Plans entwickelt. Die Dozierenden erwarten, dass die Ideen kreativ und innovativ sind und dem Zeitgeist entsprechen. Gleichzeitig legen sie grossen Wert auf die Marketingaktivitäten und die Finanzen, einschliesslich der Gewinn- und Verlustrechnung, wenn das Pop-up wieder schliesst.

Entdecke die Pop-ups von unseren berufsbegleitenden Studierenden:

Pop-up N°1

Casino Park Bern by M.A.T.Y

Eine Oase im Herzen der Stadt Bern.
Unkompliziert, erholsam und genussvoll.

Kurzkonzept:

Wir wollen unseren Gästen ein entspanntes und gemütliches Ambiente bieten, damit sie sich bei uns wie bei einer ungezwungenen Gartenparty oder bei Freunden zu Hause fühlen können. Wir legen grossen Wert darauf, dass unsere Gäste nach einem anstrengenden Arbeitstag einen Ort haben, auf den sie sich freuen können. Wir bieten eine grosse Auswahl an Getränken und Snacks an, ob für einen kurzen Feierabenddrink oder einen ganzen Abend voller Genuss. Unsere Produkte sind regional, hausgemacht und ökologisch vertretbar, um unseren Gästen nur das Beste zu bieten und gleichzeitig unsere Lieferanten fair zu entlohnen.



Pop-up N°2

HIN

Lancierung einer Spirituose auf Vodka-Holunderblüten-Basis.
Innovativ. Dynamisch. Frech.

Kurzkonzept:

Wir wollen einen einzigartigen, lokalen alkoholischen Drink kreieren. Unser Holunderblüten-basiertes Getränk soll durch seine klassischen und regionalen Zutaten aus der Schweiz, seine einfache Produktionsweise und seinen einzigartigen Geschmack eine Lücke auf dem Schweizer-Markt schliessen. Das Ziel ist es, bei allen Liebhabern von Spirituosen Spuren zu hinterlassen und den HIN sowohl in städtischen «Ausgangszentren» als auch in ländlichen Beizen zu etablieren.

Pop-up N°3

Fuudlänzer

Lancierung von Back-, Cookie- und Eisteemischungen für «Faulenzer».

Kurzkonzept:

In der heutigen Zeit muss alles schnell gehen. Niemand hat mehr viel Zeit und möchte deshalb seine Freizeit effizient nutzen. Es soll auch mal Zeit sein, um zu «fulänzen». Und da entstand unsere Vision. Wir wollten ein Produkt entwickeln, das mehr Zeit zum Geniessen schenkt. Mit unseren Back- und Eisteemischungen ermöglichen wir allen, in kurzer Zeit und ohne grossen Aufwand ein Gebäck oder Getränk zu kreieren. Den Namen fanden wir schnell, da wir den Namen vom ursprünglichen Pop-up nur mit einem Buchstaben ergänzen konnten. So entstand «Fuudlänzer».

Work-Learn im Frutigresort

Christof Kaufmann ist Mitglied der Betriebsleitung im neuen Frutigresort, welches sich als attraktiven Arbeitgeber präsentiert und Flexibilität sowie Vielseitigkeit innerhalb des Betriebes fördert. Sie unterstützen das berufsbegleitende Studium an der Hotelfachschule Thun und sichern sich damit den Management-Nachwuchs.

Als dynamischen Betrieb im Berner Oberland, hat das Frutigresort schnell expandiert und kann davon eine Anekdote erzählen. Damals bei Schlüsselübergabe umfasste das Team eine motivierte Eigentümerfamilie und zwei pensionierte Köche im Stundenlohn. Heute, 5 Jahre und 2 Lockdowns später, umfasst das Frutigresort einen neuen Campingplatz, ein Hotel mit 23 Zimmern, 83 Betten im Gruppenhaus, ein Restaurant und ein Freizeitpark mit einem einmaligen Kletterturm. Zum Team zählen über 30 Festangestellte und eine Handvoll Aushilfen.

Zum Team gehört auch Manuel Klopstein, der seine Ausbildung während 3,5 Jahren berufsbegleitend absolviert. Dies ermöglicht dem Betrieb eine langfristige Lösung und Kontinuität. Das Haupteinsatzgebiet von Manuel ist die Rezeption und Administration. Die anderen Bereiche der Hotellerie müssen ebenfalls mit vielen Praxisstunden abgedeckt werden. Um die gegenseitigen Erwartungen erfüllen zu können, ist eine gute Planung entscheidend. Dem Betrieb kommt es entgegen, dass am Wochenende schulfrei ist und Manuel dann das Team unterstützen kann.

Christof ist überzeugt, dass das Frutigresort in vielseitiger Sicht vom Angebot des berufsbegleitenden Studiums profitieren kann, da das im Unterricht vermittelte Know-how aus den verschiedensten Bereichen zurück in den Betrieb fliesst. Spannend findet er, wie plötzlich Fachthemen in der Znüni-Pause abteilungsübergreifend diskutiert werden. Da kommt es immer wieder zu lustigen Situationen und darum weiss er, dass alle etwas davon haben. Christof ist jedoch auch der Meinung, dass dieses Studium viel Disziplin und Selbstkompetenz erfordert.

Arbeitgeber, welche das berufsbegleitende Studium anbieten wollen, empfiehlt Christof Offenheit und ein gesunder Rahmen für das Testen von Innovationen und Ideen. Die Studierenden sind hochmotiviert, lernen viele Trends und sind quasi am Puls der Zeit. Die beste Ausgangslage ist sicher die, wenn jemand vom bestehenden Team für die Ausbildung gewonnen werden kann.



Christof Kaufmann

Vorbildung: Betriebsleiter in Facilitymanagement HF
Lieblingszitat: «Nur für etwas, das dich wirklich bewegt, kannst du wirklich etwas bewegen.»
Alter: 37

«Testen von Innovationen und Ideen»

Wie sieht Christof's Blick in die Zukunft aus?

Die Gastronomie steht an einem spannenden Punkt. Wir werben nicht mehr um Gäste, sondern um Mitarbeitende. Mit dieser Ausgangslage bekommt die Ausbildung auf allen Stufen einen neuen Stellenwert. Als Arbeitgeber müssen wir in unsere Mitarbeitenden investieren und gezielte Aus- und Weiterbildungen ermöglichen. In den letzten Jahren gab es viele Negativberichte über unsere Branche. Dass wir aber einen tollen L-GAV haben, der wie kaum ein anderer Weiterbildung unterstützt – diese Botschaft müssen wir definitiv besser kommunizieren.



Facts zum berufsbegleitenden Studium

Das Studium dauert 7 Semester mit 2 aufeinanderfolgenden Unterrichtstagen pro Woche. Die Studierenden profitieren von einem passenden Arbeitsumfeld mit fixem Einkommen während dem Studium. Es ist die optimale Ergänzung beruflicher Praxis mit aktuellem Wissen durch zeitgemässe Unterrichtsgestaltung und durch den Austausch mit Mitstudierenden und Fachleuten.

Mut haben für den Neustart



Im Zenit des Lebens wagen viele den Karriereausstieg und wünschen sich eine Lebensveränderung. Bei Doris Zürrer, welche das berufsbegleitende Studium absolviert, war das Gegenteil der Fall. Die Zeit war gekommen in sich und die Zukunft zu investieren, um ihren Traum von einem Bed & Breakfast zu verwirklichen.

Was hat dich motiviert die Hotelfachschule Thun zu besuchen?

Ich stand an einem Wendepunkt im Leben und wusste lange nicht, für was mein Herz brennt. Um meine Ehe stand es nicht sonderlich gut, mein Sohn war 10 Jahre alt und trotz vielen beruflichen Erfahrungen, sah es mit den Weiterbildungen im Lebenslauf spärlich aus. Mit Coaching und Visionstagen wurde meine Leidenschaft für die Hotellerie neu entfacht und die Hotelfachschule Thun ist der Weg dazu. Hier kann ich Familie und Beruf vereinbaren und bleibe finanziell unabhängig. Ich habe begonnen, Teilzeit in einem Altenheim zu arbeiten, denn als Mutter, bin ich in unserer Branche noch nicht flexibel genug.

Wie hat deine Umgebung auf deine Pläne reagiert?

Das war sehr unterschiedlich. Manche Menschen fanden es nicht nötig, dass ich jetzt noch eine höhere Fachschule absolviere; mein Alter und die momentane Situation in der Branche hinterlassen halt Fragezeichen. Aber es gab auch andere, die mich ermutigt haben, diesen Schritt zu gehen.

Was ist für dich die grösste Herausforderung in der Vereinbarkeit von beruflichen Ambitionen und Familienleben?

Wir müssen die ganze Woche durchstrukturieren, denn mein Ex-Mann und ich erziehen getrennt. Wir wohnen in der gleichen Stadt, unser Sohn hat 2 Zuhause und das funktioniert eigentlich sehr gut. Semester und Schultagwechsel sind herausfordernd, da die Tagesstruktur verändert wird. Damit es für jeden stimmt, braucht es Zeit, Geduld und eine gute Kommunikation.

«Netzwerken und Lernen»

Was macht die Hotelfachschule Thun für dich wertvoll?

Das Netzwerk und das Lernen. Ich freue mich nach so vielen Berufsjahren wieder die Schulbank zu drücken. Auch wenn ich manchmal etwas länger brauche, bis ich alles in meinen Kopf hineinbringe.

Doris Zürrer

Studiengang: Berufsbegleitendes Studium
Vorbildung: Restaurantfachfrau EFZ
Lieblingszitat: «Make the moment to your memories»
Alter: 49

Wie erlebst Du den «Generationen-Clash» an der Schule?

Meine Klasse ist etwas Besonderes für mich. Alle sind wohlwollend, aber auch unterstützend unterwegs. Im Austausch gibt es sicher Themen, die ich anders anschau und behandle. Hier profitieren sie von meiner Erfahrung und Gelassenheit. Ich im Gegenzug lerne von ihrem technologischen Wissen, ihrem erfrischenden Alter und ihrer Schnelligkeit.

Was ist dein ultimativer Tipp für andere, die ebenfalls mit dem Gedanken spielen sich an der Hotelfachschule Thun weiterzubilden?

Wenn du das Gastgeber lieben, dann nichts wie hin und einschreiben! Es ist wichtig seine Berufung zu finden. In dieser schnelllebigen Zeit sind Weiterbildungen und «Life-Long-Learning» enorm wichtig. Die Wege, die man an der Schule einschlagen kann, sind vielseitig – auch international.



Erfahre mehr über die Vorteile vom berufsbegleitenden Studium:



Betriebsassistentin mit 23 Jahren

Fabienne wuchs in Seewen auf und war schon als Kind fasziniert von der Hotellerie. In den Ferien mit den Eltern beobachtete sie immer ganz genau das Geschehen in den Hotels. Damals wusste sie, dass sie später in diesem Bereich arbeiten will. Mit einer Ausbildung als Hotelfachfrau EFZ in Adelboden, dem Besuch im Schulhotel Regina in Interlaken und durch das Studium an der Hotelfachschule Thun, wurde der Grundstein für eine erfolgreiche Karriere gelegt.

Wegen meiner Begeisterung für die Hotellerie, bin ich 15-jährig aus dem Elternhaus ausgezogen, um meine Lehre im Adler Adelboden zu absolvieren. Aller Anfang war nicht immer einfach, doch ich hatte grosse Unterstützung vom Betreiberpaar und dem Team. Der Adler war ein Saisonbetrieb und somit war klar, dass ich den 5-wöchigen Blockkurs im Schulhotel Regina besuchen werde und in dieser Zeit im Internat lebe. Diese Option war für mich naheliegend. Während den Betriebsferien war ich an der Schule und konnte mich ganzheitlich darauf fokussieren. Ich durfte eine sehr schöne Lehrzeit verbringen und denke gerne an diese Zeit zurück.

Nach der Lehre bin ich im Adler geblieben. Dort durfte ich als Gouvernante arbeiten und besuchte den Berufsbildnerkurs. Unvergesslich war in dieser Zeit meine Teilnahme an den SwissSkills Championships, wo die besten jungen Berufsleute der Schweiz jeweils ihr Können demonstrieren. Seit Oktober 2021 absolviere ich nun das berufsbegleitende Studium und arbeite zu 50% als Betriebsassistentin. Die Möglichkeit eine Hotelmanagement-Ausbildung zu absolvieren und meine Karriere weiterzuführen wurde mir von den Inhabern gegeben. In die Rolle als Führungskraft im Lehrbetrieb musste ich mich zuerst einleben. Die richtige Balance, zwischen Führung und Freundschaft ist manchmal nicht einfach umzusetzen. Vieles lerne ich auch im Verlaufe des Studiums zur Dipl. Hoteliere-Gastronomin HF.

Was gibst du künftigen Hotelfachfrau/mann Lernenden mit auf den Weg?

Der Beruf ist sehr abwechslungsreich und ich würde ihn jederzeit wieder erlernen. Die verschiedenen Aufgabebereiche sind sehr interessant und vielseitig. Der Kontakt und die Gespräche mit den Gästen schätze ich sehr. Kein Tag ist wie der andere, es gibt immer neue Herausforderungen und dadurch bleibt es immer sehr spannend. Die Welt steht Dir offen!



Facts zum Schulhotel Regina

Die Berufsfachschule «Schulhotel Regina» der Hotelfachschule Thun bietet ganzjährig interkantonale Fachkurse für Hotelfachleute EFZ / -angestellte EBA, Restaurantfachleute EFZ / -angestellte EBA sowie Hotel-Kommunikationsfachleute EFZ an. Die Auszubildenden besuchen den Berufsfachschulunterricht und die überbetrieblichen Kurse (üK) je nach Ausbildungsrichtung in zwei bis vier Blockkursen pro Ausbildungsjahr. Während diesen Blockkursen leben bis zu 160 Lernende im Internat des Schulhotels.



EROBERE MIT UNS DIE GASTROWELT

Die Remimag bietet dir:

- 25 tolle, innovative Betriebe in der ganzen Deutschschweiz
- dynamische Teams
- Löhne oberhalb L-GAV
- 30% MA-Rabatt für dich und 3 weitere Personen, gültig in allen Betrieben
- Möglichkeit zur 4-Tage-Woche



BEWIRB DICH JETZT:
JOBS.REMIMAG.CH

Remimag
Gastronomie AG

«Die Welt steht dir
offen»

Fabienne Häner

Studiengang: Berufsbegleitendes Studium

Vorbildung: Hotelfachfrau EFZ

Lieblingszitat: «Der ideale Tag wird nie kommen, er ist heute, wenn wir ihn dazu machen.»

Koch-Köchin

«Bock auf einen
richtig heissen Job?»



TRAUFFER
Switzerland

Restaurationsfachmann-frau

«Du kannst gut mit Tablet(t)s umgehen?»

Komm zu uns ins Team!



Die Selbständigkeit rocken

Aline Born ist diplomierte Hôtelière-Restauratrice HF und gelernte Köchin. Ihr Können verfeinerte sie durch Zusammenarbeit mit Spitzengastronomen wie Andreas Caminada, Yotam Ottolenghi, Tanja Grandits, Urs Messerli und Domingo S. Domingo. Zahlreiche Weiterbildungen runden ihr facettenreiches Profil ab. Selber bezeichnet sich Aline Born als «Flexitarierin.»

Als gelernte Köchin hast du mit Spitzengastronomen zusammengearbeitet und dein Können verfeinert. Kochen, essen, bewirten und kreieren sind deine Leidenschaft. Was war deine Inspiration zur Gründung von Nuri?

Wie so oft kam alles ganz anders als gedacht. Ursprüngliche Pläne für ein festes Restaurantkonzept wurden aufgrund der Corona-Massnahmen vereitelt. Stattdessen wurde ein kreatives und relativ krisensicheres Konzept entwickelt, das auf verschiedenen Standbeinen wie der Herstellung selbst entwickelter Produkte, dem Vertrieb von Lebensmitteln, Catering und Koch-Workshops basiert. Produkte können online oder samstags am Stand auf dem Münstermarkt erworben werden und sind zum Beispiel auch im LOEB Lebensmittel oder in den Coloc-Filialen, die 24 Stunden geöffnet sind (www.shopcoloc.ch), erhältlich. Der Vertrieb über den Einzelhandel soll weiter ausgebaut werden.

Wie lange hat es gedauert, bis du deine Idee zur Selbständigkeit umsetzen konntest, und wie hast du diese Zeit der Vorbereitung und Umsetzung gemeistert?

Ich wollte schon immer mein eigenes Geschäft führen. Um gut auf die Selbständigkeit vorbereitet zu sein, habe ich die Hotelfachschule Thun absolviert und mit Erfolg abgeschlossen. Ausbildung und konkrete Vorbereitung haben schon ein paar Jahre erfordert.

Welche Hürden hattest du zu überwinden?

Die sich laufend ändernden Covid-Massnahmen und die damit verbundene Unsicherheit in der Bevölkerung waren für mich in der Anfangszeit eine grosse Herausforderung. Statt Caterings durchzuführen, konnten wir zeitweise nur

Aline Born

Studiengang: Vollzeit, mit Begeisterung und Engagement

Absolventin: 2021

Vorbildung: Köchin EFZ

Beruflicher Traum: Die Welt verändern ... (lächelt verschmitzt)

Alter: 34



Speisen liefern. Doch auch hier wurde vieles verschoben oder abgesagt. Abgesehen davon freut es mich sehr, wie gut die Produkte bei der Kundschaft ankommen. Auch das Catering erfreut sich einer steigenden Nachfrage.

Was war deiner Meinung nach das Wichtigste bei der Gründung von Nuri?

Ich würde da zuerst die Freude an meinem Beruf, eine gute Ausbildung, den Willen und das Engagement herausstreichen. Dann auch die grosse Unterstützung von Familie und Freunden, die ich sozusagen an fast allen Ecken und Enden erfahren durfte bis hin zum Vermitteln von Kunden und Aufträgen. Noch heute darf ich mit dem Support meiner Liebsten rechnen, wenn es nötig ist.

Was sind deine Schlüsselfaktoren zum Erfolg?

Sowohl auf dem Markt als auch im Catering biete ich ausschliesslich Produkte an, hinter denen ich zu 100 % stehen kann und die ich auch selber gerne esse. Klar, die Wünsche meiner Kunden sind immer im Zentrum meines Handelns. Ich liebe meine Arbeit und den Kontakt zur Kundschaft. Die vielen positiven Feedbacks, die ich von Privat- und Firmenkunden immer wieder entgegennehmen darf, spornen mich noch mehr an und sind wahre Energiespender.

Geringe Fixkosten sind entscheidend für den Erfolg, weshalb ich auf Luxus verzichte, und keine eigene Küche besitze. Stattdessen miete ich mich tageweise bei Flavor Kitchen ein, ohne jedoch bei der Qualität der Produkte zu sparen.

Was ist deine Vision für Nuri in 5 Jahren?

Generell will ich die Palette mit weiteren hochqualitativen Eigenprodukten ausweiten. Das Catering und die dazu gehörenden personellen Kapazitäten sollen im Gleichschritt mit dem Wachstum ausgebaut werden. Im Bereich der Infrastruktur strebe ich mittelfristig eine eigene Küche, sprich Produktionsstätte an, idealerweise kombiniert mit einem kleinen dazugehörenden Bistro.

«Habt den nötigen Mut und verwirklicht euren Traum»

Was ist dein ultimativer Rat für alle, die sich in die Selbständigkeit wagen wollen?

Habt den nötigen Mut und verwirklicht euren Traum. Es lohnt sich.



Erfahre mehr über die Vorteile vom Vollzeitstudium:



HAUENSTEIN
HOTELS
+



WIR PFLEGEN EIN FAMILIÄRES UND HERZLICHES MITEINANDER

Wir sind offen für neue Ideen und Inputs aus unserem Umfeld und streben eine langfristige Karriereplanung an.

WERDEN SIE TEIL DER HAUENSTEIN HOTELS
IHRE HOTELGRUPPE AM THUNERSEE



«Fernweh!»

Keine andere Branche bietet so einfach Zugang zu weltweiten Erfahrungen und spannenden Jobs. Mit dem Diplom der Hotelfachschule Thun im Koffer, ist Naomi Elena Dubler im Venedig Amerikas gelandet. Im Hilton Fort Lauderdale arbeitet sie als angehende F&B Managerin in einer der grössten Hotelketten der Welt.

Wie kam es zu deiner Anstellung in Florida?

Von Anfang an war klar, dass ich nach dem Abschluss ins Ausland wollte, an einen Ort, innerhalb 6 Stunden Flugentfernung. Ursprünglich stand New York auf meiner Bucket-Liste, Florida war meine zweite Präferenz. In Eigenregie ist ein Arbeitsvisum für die USA nur schwer erhältlich. Mit Hilfe der Leitung Internationale Programme an der Hotelfachschule Thun erhielt ich den Kontakt von einem spezialisierten Personaldienstleister. Dort hatte ich mich beworben und konnte 3 Lieblingsregionen und meine Wunschabteilung angeben. Einen Tag später erhielt ich 3 Stellenangebote. Nach einem gelungenen Online-Interview mit der Hoteldirektion, habe ich meine heutige Stelle erhalten.

Gab es Befürchtungen diesen Schritt zu gehen?

Nein. Da ich öfters in den USA war, hatte ich keine Angst vor einem Kulturschock. Ausserdem war mein Fernweh gross, ich war bereit für diesen Schritt. Organisatorisch hat der Personaldienstleister mich sehr unterstützt.

Wie sieht dein beruflicher Alltag aus?

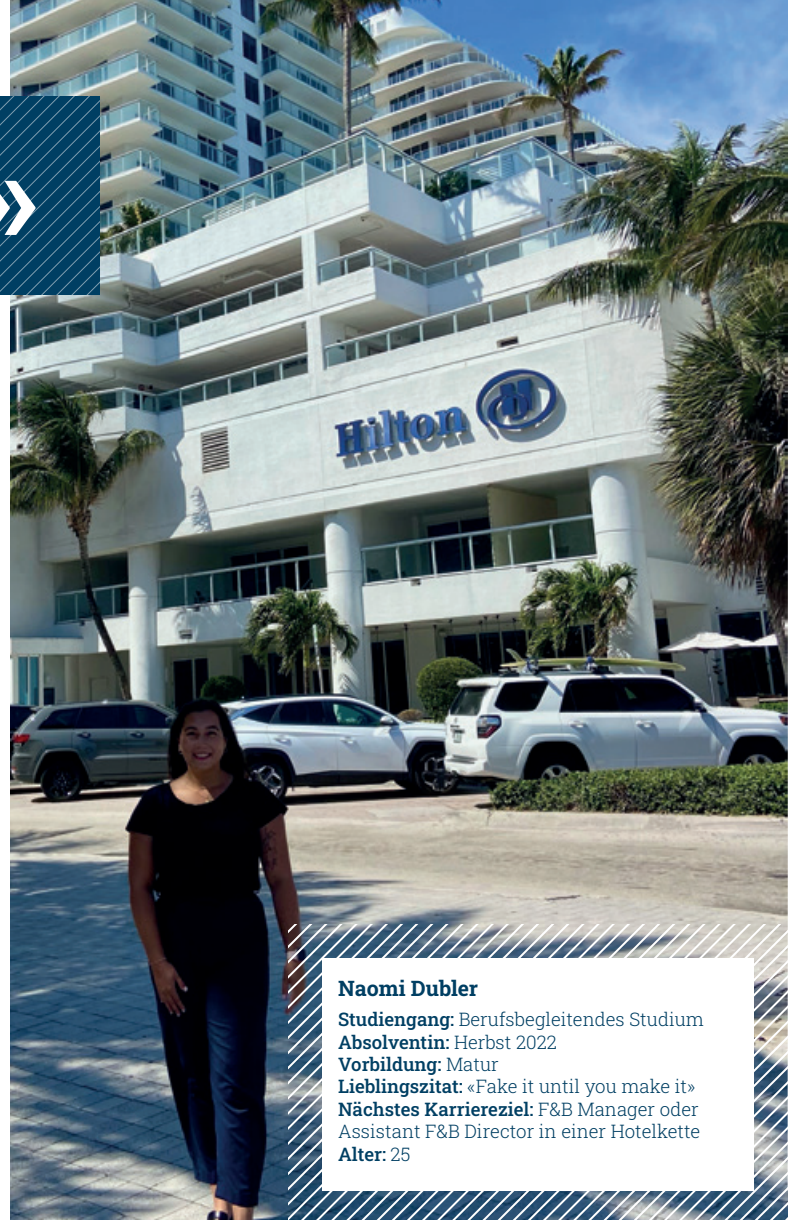
Jeder Tag ist gleich, doch auch komplett anders. Ich bin oft an der Front und unterstütze das Team. Zusätzlich habe ich verschiedene administrative und organisatorische Aufgaben. Momentan ist mein Grossprojekt die Mitgestaltung der neuen Lobby Bar, welche diesen Sommer neu eröffnet wird.

Was war bisher deine grösste Challenge und dein grösster Erfolg?

Die administrativen Hürden zu bewältigen; eine Wohnung suchen, ein Bankkonto zu eröffnen oder eine «Social Security Number» zu beantragen. Da in den USA alles viel langsamer von statten geht, war dies anfangs sehr nervenaufreibend. Dies ist aber auch zugleich mein grösster Erfolg, da ich alles eigenständig geschafft habe.

Was sind die Vor- und Nachteile in der neuen Kultur?

Die Leute in Florida sind super relaxed. Dies ist ein Vor- aber auch ein Nachteil. Ich mag die entspannte Stim-



Naomi Dubler

Studiengang: Berufsbegleitendes Studium
Absolventin: Herbst 2022

Vorbildung: Matur

Lieblingszitat: «Fake it until you make it»

Nächstes Karriereziel: F&B Manager oder Assistant F&B Director in einer Hotelkette

Alter: 25

mung, die in der Luft hängt. In meinem vorherigen Hotel in der Schweiz war es das Gegenteil. Jedoch ist es schwer die Menschen aus diesem lockeren Lifestyle herauszuholen, wenn man es dann wirklich braucht.

«Die Leute in Florida sind super relaxed.»

Ein kurzes Abschluss-Statement für die Personen, welche international durchstarten wollen?

Jeder der überlegt ins Ausland zu gehen, soll es machen. Man lernt und wächst nicht nur beruflich, sondern vor allem persönlich.

Internationales

Die Hotelfachschule Thun ist international bestens vernetzt. Unterstützung rund um das Thema Internationales, erhalten die Studierende von der Leitung Internationale Programme. Auch eine finanzielle Unterstützung durch Movetia ist möglich. Eine einzigartige Welt mit grossartigen Karrieremöglichkeiten eröffnet sich unseren Studierenden nach dem HF-Studium mit einem Bachelor in International Hospitality Management von der Ecole hôtelière de Lausanne.



Dipl. Hotelier- Gastronom HF

Dipl. Hoteliere- Gastronomin HF

Unsere Betriebe welche
berufsbegleitende Studierende
ausbilden:

steinhalle



Belvédère
STRANDHOTEL



ädler
ADELBODEN

Haben Sie Lust berufsbegleitende Studierende auszubilden?
Nehmen Sie mit unserer Sales Mitarbeiterin Naomi Steffen
Kontakt auf: naomi.steffen@hf-thun.ch

Oder besuchen Sie mit Ihrer (künftigen) Mitarbeiterin oder Ihrem
(künftigen) Mitarbeiter einen Infoanlass an der Hotelfachschule
Thun. Anmeldung via hfthun.ch oder über den QR Code.



inkl

WEITERBILDUNG-
INKLUSIVE.CH

48 WEITERBILDUNGEN
IM GASTGEWERBE.

VON WELCHER PROFITIERST DU?
ALLE KURSE GRATIS BIS 31.12.2023



Zu guter Letzt



Fabian Aebi

Student im berufsbegleitenden Studium
Alter: 25

«Das berufsbegleitende Studium an der Hotelfachschule Thun ermöglicht mir das Gelernte direkt in der Praxis umzusetzen. Ich komme durch die Ausbildung meinem Ziel der Eigenständigkeit immer näher. Ich bin stets entschlossen dieses zu erreichen und freue mich über neue, interessante Herausforderungen.»



Lisa Bürki

Studentin im berufsbegleitenden Studium
Alter: 23

«Ich habe mich für das berufsbegleitende Studium an der Hotelfachschule Thun entschieden, weil es eine familiäre Atmosphäre hat und ich die Theorie direkt in der Praxis anwenden kann. Die Ausbildung ist breit gestaltet, was mir als Quereinsteigerin sehr hilft.»



Matthias Möri

Student im berufsbegleitenden Studium
Alter: 28

«Als Student der Hotelfachschule Thun war ich beeindruckt vom praxisnahen Unterricht und der Möglichkeit, mein Wissen in realen Hotelbereichen anzuwenden. Die dreieinhalb Jahre an der Schule waren für mich sehr inspirierend und lehrreich und werden mir in zukünftigen Plänen immer weiterhelfen.»



Check unsere Reels
und schau was uns antreibt:



HOST

Das Magazin der #hrthun



HOTEL
FACHSCHULE
THUN

Visit us on:

