

HOST

#2

VIELSEITIGKEIT



Selbstbewusst, frisch und dynamisch

Bereit für die Karriere in Hotellerie und Gastronomie, Seite 4

Das Fernziel des eigenen Betriebs vor Augen

Aus Schule und Praktikum geplaudert, Seite 8

hotelfachschule thun
soul passion system

Vielseitige Herausforderung

Für die sechs anerkannten schweizerischen Hotelfachschulen gibt es einen vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation genehmigten Rahmenlehrplan. Das hört sich nach eher trockener Lektüre an. Wer sich aber von der enormen Vielseitigkeit der Ausbildungen an Hotelfachschulen ein Bild machen möchte, ist mit dem Dokument gut bedient. So wird darin etwa beschrieben, wie die Schulen ihre Bildungsgänge an insgesamt 16 verschiedenen Arbeitsprozessen - also kategorisierten Aktivitäten oder Aufgaben in den Betrieben - auszurichten haben.

So vielseitig wie die Ausbildung selbst ist auch das Spektrum der weltweiten beruflichen Möglichkeiten. Denken Sie nur an die verschiedensten Beherbergungsformen in vielfältigsten Kombinationen und dementsprechend von verschiedenartigsten Betriebsangeboten: Seminar-, Geschäfts-, Konferenz-, Ferien-, Wellness-, Kurhotels, Motels, Bildungshäuser, Landgasthöfe, Jugendherbergen, Berghütten, Spitäler, Schulinternate, Seniorenresidenzen usw. Sich vielseitige Kompetenzen anzueignen

ist das eine, mit diesen Kompetenzen im vielseitigen Berufsfeld unserer Branche etwas Schlaues anfangen zu können das andere. Der Brückenschlag in die Praxis ist entsprechend wichtig. An der Hotelfachschule Thun steht deshalb die Vermittlung am Praxismodell im Zentrum: Die Orientierung an konkreten betrieblichen Situationen ist im Lernprozess jederzeit erkennbar. So werden der Umgang mit Entscheidungssituationen, die Vernetzung der verschiedenen Managementbereiche, die Arbeit im Team, die Festlegung von Strategien sowie das vernetzte Denken und Handeln nicht nur gelehrt, sondern an praktischen Situationen regelmässig und beharrlich geübt.

Wer sich für den Bildungsgang der Hotelfachschule Thun interessiert, dem sei der Besuch eines Informationsnachmittags empfohlen (vgl. www.hfthun.ch).


Der Studienverlauf nach neuem Rahmenlehrplan



Leonardo da Vinci als Hotelier?

Er erschuf nicht nur Meisterwerke wie die Mona Lisa, sondern entdeckte auch die Verkalkung der Gefässe (Arteriosklerose). Er konstruierte den ersten Wasserzähler, fertigte Skizzen für Segelflieger an und erkannte, dass die runde Form von Wassertropfen durch deren Oberflächenspannung zustande kommt: Leonardo da Vinci (1452–1519) gilt als Inbegriff des Universalgenies schlechthin. Ob es in der heutigen Zeit noch Universalgenies gibt, ist fraglich. Erfolgreiche Hoteliers als solche zu bezeichnen, dementsprechend waghalsig. Dagegen ist unbestritten, dass die Anforderungen an Führungspersonen der Hotellerie vielschichtig sind und verschiedenste Kompetenzen erfordern: Hoteliers sind Experten in Finanz-, Marketing- und Baufragen. Sie koordinieren die Zusammenarbeit von Front- und Backoffice und gestalten unterschiedlichste Angebote. Selbstverständlich gehen sie in ihrem internationalen Arbeitsumfeld sensibel mit interkulturellen Fragen um. Sie kommunizieren mit Gästen, Mitarbeitenden, Touristikern und Zulieferern sozial kompetent in mehreren Sprachen. Auch die Betätigungsfelder von Führungspersonen des Gastgewerbes sind extrem vielseitig: Hotellerie findet überall dort statt, wo Gäste beherbergt werden, die aus geschäftlichen, aus touristischen, aus medizinischen, aus Betreuungs- oder anderen Gründen nicht privat zu Hause übernachten. Gastronomie findet überall dort statt, wo sich Personen ausser Haus verpflegen. In dieser Ausgabe unseres Schulmagazins HOST beleuchten wir die Vielseitigkeit unserer Branche. Nicht beantwortet wird die Frage, ob Leonardo da Vinci ein guter Hotelier gewesen wäre ...

Viel Lesevergnügen
und Inspiration wünscht Ihnen
Christoph Rohn
Direktor Hotelfachschule Thun



WERTHALTUNGEN / ERWARTUNGEN / BEDÜRFNISSE / EINSTELLUNGEN der Generation Z. – Aussagen unserer Studierenden

KARRIERE?

**Mit Elan und Kompetenz
die Leiter nach oben
klettern und dabei immer
sich selber bleiben.**

Der Z-Mann bleibt zu
Hause bei den Kindern.

**Sozialkompetenz ist
für mich das A und O.**

Karriere und Familie –
beides ist wichtig.

FREIZEIT- VERHALTEN?

**Kreative Tätigkeiten als
Ausgleich zum Leistungs-
druck im Arbeitsalltag.**

Viel reisen.

Genuss im Vordergrund.

Partys, aber auch
gemütliche Abende.

**Kurzfristige
Entscheidungen.**

PRAKTIKA?

Für Studenten eine gute
Abwechslung.

**Perfekt, um die gelernte
Theorie umzusetzen und
das Können zu erweitern.**

Da Generation Z
lange in theoretischer
Ausbildung ist, werden
die Praktika wichtiger
werden.

**Wichtig für Einstieg
ins Berufsleben.**

LEISTUNGS- WILLE?

Grosser Leistungsdruck
bei vielen Mitbewerbern
auf dem Arbeitsmarkt.

**Man muss gewillt sein,
mehr als die andern zu
leisten.**

Nicht überehrgeizig.

**Leistungsbereitschaft
hoch – aber nur mit
ebenso hohem ROI.**

SOCIAL MEDIA?

Unverzichtbar
und wichtig für
Zugehörigkeit!

**Im eigenen Interesse
Entwicklung nicht
verpassen.**

BESUCH DER HOTELFACH- SCHULE?

**Hohe Investition lohnt
sich, auch wenn man
dafür sparen muss.**

Um auf dem Markt
interessant zu bleiben,
braucht man eine gute
Ausbildung.

**Schule alleine ist nicht
alles; Persönlichkeit muss
auch stimmen.**

Möglichkeiten
auf der ganzen Welt zu
arbeiten.

VERDIENST?

Nach der Schule
grosse Chancen, gut zu
verdienen.

**Geld fliesst nicht einfach
in die Tasche – man muss
etwas dafür können
und tun.**

Manche stellen sich viel
zu viel vor und leben an
der Realität vorbei.

**So viel wie möglich,
so schnell wie möglich,
ohne grosse Arbeit
dafür zu leisten.**

Generation Z

Als Generation Z (kurz Gen Z)
wird schlagwortartig die Nach-
folge-Generation der Millennials
bezeichnet. Ihre Mitglieder
kamen seit etwa 1995 zur Welt.
Die vorangegangenen Generatio-
nen werden als Generation Y
und Generation X bezeichnet.

(Quelle: Wikipedia)



Franz-Xaver Leonhardt
Abschlussjahr 1995
Aktuelle Funktion:
CEO Krafft Gruppe, Co-Direktor
Hotel Krafft Basel
Erstausbildung:
Matura / ein Jahr Lehre als Koch
(nicht abgeschlossen)
Weiterbildung:
Lebensschule on the Job

**Franz-Xaver Leonhardt, CEO Krafft Gruppe /
Co-Direktor Krafft Basel, über die Hotelfachschule Thun**

«Hier habe ich auch den Umgang mit menschlichen Schwächen erlernt.»

Unverkrampt. Wenn ich an die Hotelfachschule Thun denke, fällt mir als Erstes ein: Keine Krawatte! – Bei der Wahl meiner Ausbildungsstätte war damals mit ausschlaggebend, dass an der HF Thun, im Gegensatz zu anderen Schulen, eine relativ legere Kleiderordnung herrschte. Der unverkrampte Umgang mit Kleidung steht für eine Lebenshaltung. Bis heute ist die Fünfsterne-Welt nicht die meine. Die Leute, die ich an der HF Thun kennenlernen durfte, hatten sehr unterschiedliche Hintergründe. Das war spannend. Im Klassenverband fühlte ich mich wohl, gewisse Kontakte pflege ich bis heute.

Wertvoll. Das Basiswissen zu Gastronomie und Hotelfach und im Bereich Finanzen, das ich hier vermittelt bekam, hat es wirklich gebracht für den Einstieg in die Branche, ja, es hilft mir bis heute. Und von noch etwas profitiere ich: An der HF Thun wurde uns offen vermittelt, dass Menschen

neben ihren Stärken auch Schwächen haben und wie damit umzugehen ist. Dies hat sich im Hotel-Alltag als sehr wertvoll erwiesen.

Menschlich. Ebenfalls erwähnen möchte ich unseren Marketing-Lehrer, der uns beibrachte, nach welchen wissenschaftlichen Gesetzmässigkeiten die Menschen funktionieren. In bester Erinnerung ist mir die Bedürfnispyramide von Maslow. Das hat mich fasziniert und spielt für mich in der heutigen Funktion eine grosse Rolle.

Und damit sind wir bei den Chancen von Gastronomie und Hotellerie: Wir erfüllen ja zunächst menschliche Grundbedürfnisse. Essen, trinken und schlafen müssen Menschen jeden Tag, jede Nacht aufs Neue. Wer die Bedürfnisse clever stillt, braucht keine Angst zu haben. Zumal wir in der Schweiz dank Naturschönheit und optimaler Erreichbarkeit beste Voraussetzungen für Tourismus haben.

Karriere in Hotellerie und Gastronomie

Selbstbewusst, frisch und dynamisch – bereit für die Karriere in Hotellerie und Gastronomie

Wer sich zu einer Karriere in der Hotellerie und Gastronomie berufen fühlt, auf den warten attraktive und zukunftsorientierte Berufsperspektiven. Christoph Rohn, Direktor der Hotelfachschule Thun und die Absolventin Iris Flückiger, General Manager Hotel Schweizerhof Bern, erklären, warum man sich das nötige Rüstzeug an einer schweizerischen Hotelfachschule holen sollte.

Frau Flückiger, was verbinden Sie mit Ihrer Studienzzeit in Thun?

IF: Die HF Thun hat zurecht den Ruf einer ehrlichen, authentischen und praxisorientierten höheren Fachschule. Das Studium zur Hôtelière-Restauratrice HF ist enorm vielseitig und lehrreich. Der Mix von Studierenden mit den unterschiedlichsten Grundbildungen fördert den Lernerfolg. Das Netzwerk, welches während der Schulzeit aufgebaut wird, erweist sich im Nachhinein als enorm wichtig für die Karriere.

Herr Rohn, was bezeichnen Sie als Hauptstärke der Ausbildung an der Hotelfachschule Thun?

CR: Die HF Thun gibt sich als jüngste aller Hotelfachschulen selbstbewusst, frisch und dynamisch. Der Halbjahresturnus zwischen Unterricht und Praktikum ist Garantie für Praxisnähe, Kompetenzorientierung und nicht zuletzt für Abwechslung.

Welche Ziele werden mit den Praktika verfolgt? Können diese auch im Ausland absolviert werden?

CR: Neben dem Transfer von Unterrichtsinhalten in die Praxis ist

auch das Erkennen der eigenen sozialen Stärken und Schwächen sowie der beruflichen Präferenzen für die Studierenden ein ganz wichtiger Nutzen. Insbesondere das Kaderpraktikum wird von Studierenden regelmässig auch im Ausland absolviert.

Welche Karrieremöglichkeiten haben Ehemalige der HF Thun?

IF: Alles ist möglich! Den Absolventen bietet sich ein grosses Spektrum an Stellen in allen Bereichen der Hotellerie und Gastronomie. In unserem Betrieb sind Stellen wie des F&B Managers, des Assistant F&B Managers, des Marketing Coordinators sowie der HR Managerin mit Abgänger/innen der HF Thun besetzt.

CR: Spannend ist zudem, dass für unsere Absolventen auch Branchenwechsel denkbar sind. Wir forcieren das zwar nicht. Dieses Faktum spricht aber natürlich auch für die Qualität und die Breite der Ausbildung. Dank der heutigen Durchlässigkeit des Bildungssystems sind zudem die Weiterbildungsmöglichkeiten fast unerschöpflich.

Frau Flückiger, Sie selbst haben es in jungen Jahren an die Spitze eines Luxus-hotels geschafft.

Wie ist eine solche Karriere möglich?

IF: Vor allem mit viel Ehrgeiz, Herzblut und Durchhaltewillen! Das heisst: Nicht aufgeben, wenn es mal nicht auf Anhieb so klappt, wie man es sich wünscht, sondern weitermachen und beweisen, dass man die erforderlichen Qualitäten besitzt. Ich habe mir in verschiedenen Positionen viel Know-how erarbeitet und hatte letztlich auch



Iris Flückiger
 Abschlussjahr 2003
 Aktuelle Funktion:
 General Manager
 Hotel Schweizerhof Bern
 Erstausbildung:
 KV in der SBB Generaldirektion
 Weiterbildung:
 Hotelfachschule Thun

das Glück, dass meine Vorgesetzten ihr Vertrauen in mich gesetzt haben, als es um die Position als General Manager ging.

Die Generation Y ist heute auf dem Arbeitsmarkt am Zuge. Die «Zs» stehen in den Startlöchern. Wie erleben Sie die heutigen Studierenden Ihrer Schule?

CR: Kein Zweifel, die Werthaltungen von jungen Menschen haben sich verändert. Geblieben ist aber ein Klima von Leistungsbereitschaft und gegenseitiger Wertschätzung. Die Studierenden investieren Geld und Zeit und haben dementsprechend Erwartungen an sich und die Schule.

Wo liegen zusammenfassend die Chancen und Möglichkeiten für die Mitarbeitenden in der Gastronomie- und Hotelbranche?

IF: Ein grosses Highlight ist die Aussicht, im Ausland zu arbeiten. Generell ist der Kontakt mit in- und ausländischen Gästen eine enorm erfüllende Arbeit. Die Hotellerie stellt permanente Herausforderungen und ist sehr abwechslungsreich. Routine oder Langeweile gibt es nicht!

Irene Baumann, SBB Businesspoint

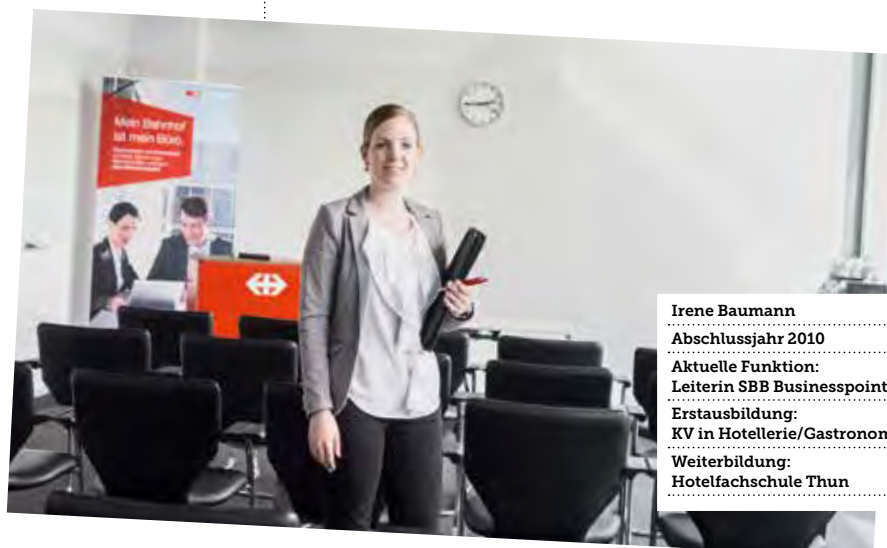
«Das Studium eröffnet viele Möglichkeiten, auch erfolgreich in eine neue Branche umzusteigen ...»

Eine richtig tolle Zeit! – Das fällt mir als erstes ein, wenn ich an meine Zeit an der Hotelfachschule Thun zurückdenke. Nicht nur, dass ich Freunde fürs Leben gewonnen habe, auch das grosse Netzwerk, welches durch die Zeit an der HF Thun entstanden ist, bringt mir auf meinem Berufsweg immer wieder Vorteile.

Nebst den Grundkenntnissen der Hotellerie/Gastronomie wurden uns Studenten alle Aspekte der Betriebsführung vermittelt, und das mit viel Ausdauer und Engagement. Der Mix aus Theorie und den praktischen Einsätzen während den verschiedenen Praktika war die perfekte Abwechslung. So

konnten wir das theoretische Wissen jeweils sofort in die Praxis umsetzen und aus meiner Sicht optimal profitieren. Ob nun Restaurantleiter, Event-Koordinator, Sales und Marketing, Personalwesen oder gar Geschäftsleitung – durch die breite Ausbildung an der HF Thun kann ich meinen weiteren Berufsweg frei wählen und in die Richtung gehen, die mir am besten gefällt.

Jederzeit wieder! Auch heute würde ich mich wieder für ein Studium an der Hotelfachschule Thun entscheiden. Die vielen Möglichkeiten danach überzeugen mich noch immer und ich bin gespannt, wo mein Weg mich noch hinführen wird.



Irene Baumann
 Abschlussjahr 2010
 Aktuelle Funktion:
 Leiterin SBB Businesspoint
 Erstausbildung:
 KV in Hotellerie/Gastronomie
 Weiterbildung:
 Hotelfachschule Thun

Samuel Meier

«Kein Hoteldirektor zu gross,
auf Unterlagen der Hotelfachschule
Thun zurückzugreifen»



Samuel Meier
Abschlussjahr 2012
Aktuelle Funktion:
Hoteldirektor bis Anfang 2016
Erstausbildung:
Konditor-Confiseur
Weiterbildung:
Zusatzlehre als Koch,
Hotelfachschule Thun

Die Hotelfachschule Thun legt grossen Wert auf die Strategie in einem Unternehmen. Anhand der Strategie wird ein Ziel gesetzt, ein Budget erstellt und werden Prozesse angepasst. Doch was neben all dem vermittelten Wissen nicht unterschätzt werden darf, sind die vielen Kontakte, welche während der Weiterbildung geknüpft werden. Man lernt Menschen mit der gleichen Freude an der Gastronomie und Hotellerie kennen, obwohl sie eine ganz andere Ausbildung mitbringen als man selbst. Dies ergibt bereits während des Unterrichts interessante Diskussionen, die auch noch Jahre danach anhalten. Das gewonnene Netzwerk von Menschen, welche sich nach der Schule in sehr unterschiedliche Richtungen bewegen, erschliesst einem wieder ganz neue Möglichkeiten.

An der Hotelfachschule Thun lernt man den Umgang mit den Führungstechniken und natürlich auch, wann welche Technik sinnvoll ist. Meine Karriere nach der Hotelfachschule Thun startete ich als Bankettleiter in einem grossen Restaurant in Bern. In dieser ersten Position konnte ich meinen Führungsstil entdecken und mit einigen Inputs aus der Schulzeit verbessern und erweitern.

Neben den Hard Skills, wird auch sehr viel Wert auf die Soft Skills gelegt. Meist sind es genau diese Eigenschaften, welche entscheidend sind, ob jemand erfolgreich ist oder nicht. In der Hotellerie und Gastronomie ist der Mittelpunkt der Arbeit der Mensch, ob er nun Gast oder Mitarbeiter ist, Eigentümer oder Lieferant. Jeder hat eigene Erwartungen, Vorstellungen und Wünsche und

diese müssen von der Direktion erkannt und bedient werden. Als ich Hoteldirektor eines Hotels in Zürich wurde, ertappte ich mich immer wieder von neuem, wie ich an die Schulzeit dachte und überlegte: «Wie haben wir dies damals gemacht?» Noch heute kommt es vor, dass ich die alten Ordner des letzten Semesters auskrume und auf Spurensuche gehe. Dies kann zum Beispiel bei der Lohnabrechnung passieren, wenn es um die Verrechnung von Krankheitstagen geht. Der Ordner Finanzmanagement ist sowieso mein steter Begleiter. In der Position als Direktor ist es wichtig, dass man Einblick in die finanzielle Situation eines Unternehmens hat. Nur so kann man Entscheide für das Wohl des Unternehmens treffen und eine längerfristige Gewinnmaximierung ansteuern.

Meine Erfahrungen zeigen, dass Führungsausbildung auch in einem kleinen Unternehmen eine zentrale Rolle spielt. Ohne eine klare Strategie können keine Ziele gesetzt werden. Die Führung oder Mitarbeiter müssen wissen, wohin wir gehen, warum gewisse Entscheide gefällt werden und welche Werte ein Unternehmen widerspiegelt. Je kleiner der Betrieb, umso einfacher kann man dies gestalten. Es kann sein, dass ein Leitbild nicht aufgeschrieben ist, sondern vorgelebt wird. Dies ist oft so, wenn der Eigentümer gleichzeitig auch der Chef oder Direktor ist.

Je nach Führungstechnik kommen dann verschiedene Instrumente zum Einsatz. Zum Beispiel werden bei Management by Delegation Stellenbeschreibungen für

die Mitarbeiter erstellt. Nur so wissen sie, wie weit ihre Kompetenzen gehen und wo ihre Verantwortungen liegen.

Egal welche Führungstechnik gewählt wird, die Rahmenbedingungen müssen gesteckt sein, damit ein Betrieb erfolgreich geführt werden kann und weiterkommt. Dies bedeutet nicht ein Papierkrieg mit unendlichen Dokumenten, sondern so wenig wie möglich, aber so viel wie nötig, damit das Unternehmen funktioniert. In finanzieller Hinsicht ist ganz klar ein Budget notwendig. Dies ermöglicht der Direktion ein Vergleich der aktuellen Lage mit der geplanten Lage und eine sinnvolle Reaktion. Nur so ist ein erfolgreiches Führen des Unternehmens möglich.

Ein Unternehmen muss man jedoch immer in seiner Gesamtheit anschauen. Zahlen sind Fakten, welche man korrekt auslegen muss, und sie sind eine wichtige Entscheidungshilfe. Aber sie geben immer nur eine einseitige Ansicht des Betriebes. Darauf verlassen darf man sich nicht. Auch wenn Zahlen klare Signale geben, gibt es viele weitere Einflüsse für den Erfolg oder Misserfolg.

Eine der wichtigsten Zutaten in einem erfolgreichen Unternehmen ist und bleibt die SEELE. Ohne sie fehlt die grösste Antriebskraft. Noch so viel Arbeit und Schweiss kann dies nicht kompensieren. Auch eine Hotelfachschule kann dies nicht vermitteln. Dem Betrieb eine Seele einhauchen braucht viel Zeit, Geduld und ein gewisses Flair. Aber es ist ein Garant für den Erfolg...



Dario Zbinden
 Juniorkaderpraktikum Front
 Office im Auberge du Soleil in
 Rutherford Kalifornien
 Vorbildung: Koch

Juniorkaderpraktikum an einer kalifornischen Hospitality-«Universität»

Herr Zbinden, warum haben Sie sich für das Praktikum entschieden?

Bevor ich die Hotelfachschule Thun im Jahr 2012 angefangen habe, war ich mehrere Monate als Backpacker in Kanada und den USA unterwegs. In Kalifornien hat es mich dann richtig gepackt, der Lifestyle, das Klima, die offene und neugierige Art der Menschen und die hohe Dienstleistungsbereitschaft der Amerikaner an sich haben mich schwer beeindruckt und auch inspiriert. Für mich war von da an klar, dass ich früher oder später mal in Kalifornien arbeiten und leben wollte. Einfach um zu sehen, ob die ganzen positiven Eindrücke, die ich während meiner Reise gewonnen habe, im Alltag standhalten könnten, wenn ich dort auch für meinen Lebensunterhalt aufkommen müsste.

Wie ist Ihnen das Praktikum in Erinnerung geblieben?

Diese Frage beantworte ich Ihnen gerne mit einem Brief, den ich nach den ersten fünf Wochen an Freunde und Familie geschickt habe. «Der erste Monat ist um und ich frage mich, wo ist bloss die Zeit geblieben? Die letzten Tage in der Schweiz, die Reise in die USA, das Wiedersehen von Freunden in San Francisco, die Ankunft im

Napa Valley und die ersten Tage als Gast in der Auberge du Soleil waren für mich ein langer und nahezu unendlicher Tagtraum. Die Tage hier vergehen wie im Flug und ich stelle fest, dass es langsam Zeit wird aus diesem Tagtraum aufzuwachen und mit beiden Füßen auf den Boden der Realität zurückzukehren. Mir wurde bewusst, dass ich dieses Praktikum unterschätzt habe, die Anforderungen und Erwartungen an mich sind hoch und die Ansprüche und Erwartungen der Gäste noch viel höher. Die Arbeit in einem 5-Sterne-Luxus-Hotel, welches zu den Top 50 in den USA und zu den Top 10 in Kalifornien gehört, ist derzeit für mich noch eine grosse Herausforderung. Die Standards sind extrem hoch und in Sachen Guest Service und Dienstleistungsbereitschaft, kann man hier einiges lernen. Die Antworten «Nein» oder «Weiss ich nicht» sind absolute Tabus, und jeder Gästewunsch wird hier erfüllt. Die Vision vom Hotel ist «anticipate needs» and «make the moment!» Der Gast soll seine Wünsche und Bedürfnisse gar nicht erst ausdrücken müssen – wir wissen bereits was er will und sorgen dafür, dass er es bekommt! Das spielt für mich derzeit noch in einer etwas fremden, unverständlichen und definitiv neuen

Liga der Gastronomie und Hotellerie. In den vergangenen Wochen wurde ich intensiv am Front Desk trainiert.

Ich erhielt aber auch umfangreiches Cross-Training in sämtlichen Departments, welche direkt mit dem Front Desk zusammenarbeiten. Dazu gehören: Valet Parking, Bell Service, Hotel Operator (Telefon-Zentrale), Reservation, Housekeeping und unsere Boutique. Ziel dieser Cross-Trainings ist ein umfangreiches Verständnis sämtlicher interner Abläufe und die Dienstleistungen zu entwickeln.

Alles in allem, bin ich froh, glücklich und begeistert, dass ich diesen Schritt und den Sprung ins kalte Wasser gewagt habe. Derzeit heisst es zwar noch, das Schwimmen zu erlernen, doch in ein paar Monaten wird auch das ein Kinderspiel sein und ich werde meine Position als Supervisor Front Desk und Concierge vollumfänglich wahrnehmen können.»

In meinem Grundpraktikum als Anstaltsleiter bei Ragaz Catering habe ich unglaublich viel gelernt und konnte mich persönlich stark weiterentwickeln. Diese Erfahrung gibt mir heute das nötige Skillset aber auch das Selbstvertrauen, damit ich mich in diesem High-End Luxury Resort «Auberge du Soleil» behaupten kann.

Wie planen Sie Ihre Karriere? In welchem Bereich möchten Sie später tätig sein?

Die nächsten zwei bis drei Jahre sehe ich mich in Bern. Nach der Hotelfachschule geht es zurück zu Ragaz Catering. Ich will mich ganz gezielt in der Event Branche etablieren, kann mir aber auch gut vorstellen dies langfristig im Ausland zu tun. Sydney, Sao Paulo, Hongkong oder auch Los Angeles zählen dabei zu meinen Favoriten.

Was sind für Sie die Chancen und Möglichkeiten der Gastronomie- und Hotelleriebranche?

Die Chancen und Möglichkeiten sind unendlich – wir müssen ein-

fach damit aufhören, uns ständig selber in unserer Kreativität zu beschneiden. Innovation fängt dort an, wo einer eine zündende Idee hat – und hört dort auf, wo drei andere sagen: «Das können wir doch nicht machen!» Was ich damit sagen will, ist: Gib nicht gleich auf und lasse dich nicht von all den Nein-Sagern entmutigen. Sei kreativ, experimentierfreudig und versuche mal etwas Neues. Unsere Branche erlebt derzeit einen enormen Wandel auf internationaler Ebene. Junge, wilde noch nie dagewesene Pop-up Konzepte spriessen aus dem Boden, die mobilen Food Trucks erobern die Städte. Meine Prognose ist: Den frechen Konzepten gehört die Welt – und wer es schafft, diese mit einer hervorragenden Dienstleistung am Kunden zu kombinieren und noch einen Mehrwert für den Gast und Mitarbeiter schafft – der hat alle Chancen und Möglichkeiten, sich im Markt zu entfalten.

Aus welchem Grund soll ein junger Erwachsener die Hotelfachschule Thun besuchen?

Ich knüpfe gleich an die obere Frage an. Auch die kreativste Idee funktioniert in der Praxis nur, wenn Ende Monat die Rechnungen und Löhne bezahlt werden können. Der Bildungsgang der Hotelfachschule Thun bietet einen breiten und umfangreichen Einblick in betriebswirtschaftliche Zusammenhänge und in die Grundlagen der Betriebsführung. Junge Erwachsene, die sich innerhalb der Branche weiterbilden möchten, können von der Ausbildung an der Hotelfachschule Thun nur profitieren.

Was bezeichnen Sie als Hauptstärke der Ausbildung an der Hotelfachschule Thun?

Eine breite und solide Ausbildung, die hier in einem offenen und kreativen Umfeld vermittelt wird, das jedem Studenten den nötigen Raum zur persönlichen und individuellen Entfaltung und Weiterentwicklung bietet.



Aus Küchenpraktikum und Schule geplaudert

Rahel Wüthrich
Küchenpraktikum
in der Belcanto Opernhaus-
Gastronomie Zürich
Vorbildung: Hotelfachfrau

Bei meinem ersten Praktikum wollte ich einen Einblick in einen grossen Betrieb erhalten. Deshalb hatte ich mich für ein Küchenpraktikum in der Belcanto Opernhaus-Gastronomie in Zürich entschieden. Momentan habe ich aber noch keine konkreten Pläne für meine Karriere. Gerne würde ich aber ein paar Jahre Berufserfahrung in einem Kettenbetrieb sammeln.

Bis jetzt kann ich die Ausbildung an der Hotelfachschule Thun auf jeden Fall weiterempfehlen, denn sie ist sehr interessant, vielseitig und man kann vieles lernen, was man auch im Alltag gebrauchen kann. Eine grosse Stärke ist in meiner Sicht auch die Menschlichkeit, mit der hier nicht nur Wissen vermittelt wird, und dass man auf jeden Bereich der Hotellerie und Gastronomie einen hohen Wert legt.

Das Fernziel des eigenen Betriebs vor Augen – aus Schule und Grundpraktikum Service geplaudert

Zurzeit besuche ich das 4. Semester an der Hotelfachschule Thun. Diesen Sommer absolvierte ich ein 6-monatiges Praktikum im Hotel Storchen in Zürich. Eine Erfahrung, von der ich beruflich wie persönlich stark profitieren konnte. Der Umgang mit internationalen Gästen war für mich eine der spannendsten Herausforderungen während dieser Zeit. Es galt, die nicht immer ganz einfachen Wünsche zu erfüllen und dem Gast stets freundlich und zuvorkommend zu begegnen. Im Hotel Storchen hat jeder Mitarbeiter die Möglichkeit, eine spezielle Gastgeberrolle zu übernehmen und dem Gast einen persönlichen Service zu bieten. Von Anfang an konnte ich mich mit der Philosophie und den Werten

des Hotels identifizieren, was auch die Wahl des Praktikumsplatzes beeinflusst hatte. Mit dem Studium an der Hotelfachschule in Thun bin ich sehr glücklich. Die Abwechslung zwischen Theorie und Praxis erachte ich als entscheidend. Man fühlt sich immer sehr gut vorbereitet vor dem Beginn eines Praktikums und während des Praktikumsbesuches besteht die Möglichkeit, sich mit einer Lehrperson über das Erlebte auszutauschen. Der familiäre und respektvolle Umgang zwischen Studierenden und Lehrpersonen ist für mich ein weiterer Punkt, der diese Schule auszeichnet. Für meine Zukunft wünsche ich mir



Gian-Andrea Albonico
Grundpraktikum Service
im Hotel Storchen Zürich
Vorbildung:
Detailhandelsfachmann

noch viele Einblicke in unterschiedlichste Hotels und Positionen. Jeder Betrieb hat eine andere Haltung und setzt seine Ziele unterschiedlich. Da gilt es, so viel als möglich aufzugreifen und eigene Ideen einzubringen. Immer mit dem Fernziel vor Augen, zu gegebener Zeit selbstständig einen Betrieb zu führen.



Aus Juniorkaderpraktikum geplaudert: Hinter dem Digital Concierge steht ein gut ausgebildeter Fachmann

Dominique Luginbühl
Juniorkaderpraktikum Marketing
im Hotel Welcome Inn Kloten
Vorbildung:
KV mit Berufsmatur

Ich hatte mich für dieses Praktikum im Marketing entschieden, weil ich mir vorstellen kann, künftig ebenfalls in diesem Bereich tätig zu sein. Das Praktikum habe ich in guter Erinnerung, denn die Arbeit war spannend und ich konnte mich auch aktiv am Daily Business beteiligen. Zum Beispiel beim Gestalten von Flyern und Plakaten, was mir sehr viel Spass macht. Aber auch die Website-Optimierung und zu sehen, wie die Website aufgebaut und vor allem verwaltet wird, ist nicht minder

spannend. Klar, gibt es immer wieder Aufgaben, die einem weniger Spass machen, aber diese gibt es überall. Bezüglich Marketing habe ich meiner Meinung nach viel profitieren können, was mir fürs letzte Semester sicherlich nützlich sein wird.

Die meiste Verantwortung durfte ich bei Projekten übernehmen, welche mir komplett übertragen wurden. Sei dies die Gestaltung der Flyer, die Kontrolle der Website oder auch die Verwaltung des Digital Concierge (Digital Concierge ist ein Touchscreen-Bildschirm, welcher an der Rezeption steht. Er besitzt ähnlich wie ein Tablet diverse Apps zu Wetter, Börse, Kino, Hotel-Informationen, Shuttelbus-Fahrplänen und vieles mehr. Die Gäste können sich über diesen Digital Concierge Informa-

tionen beschaffen, ohne dass sie an der Rezeption nachfragen müssen.) Später könnte ich mir sehr gut vorstellen im Marketing zu arbeiten. Jedoch versteife ich mich nicht einfach darauf. Ich bin ziemlich offen für das, was kommt.

Als Hauptstärke der HF Thun sehe ich auf jeden Fall den familiären Gedanken. Er sorgt für das Wohlbefinden der Studierenden. Als zweite Hauptstärke sehe ich die Verbindung der an der Schule vermittelten Theorie mit der Praxis. Das System mit den abwechselnden Schulsemestern und Praktika empfinde ich einerseits als sehr angenehm (aufgrund der stetigen Abwechslung), andererseits hat man so die Möglichkeit das im Unterricht gelernte Wissen direkt in die Praxis umzusetzen.

Aus Juniorkaderpraktikum geplaudert – oder Ausland- praktikum einmal anders

Wir waren begeistert von der Möglichkeit, das Praktikum gemeinsam in einem afrikanischen Land zu absolvieren. Uns interessierte es, die Hotelbranche in einer fremden Kultur kennenzulernen. Die Zeit ist uns sehr positiv in Erinnerung geblieben, insbesondere die Einstellung der Einheimischen zur Arbeit und die Teamarbeit mit über fünfzig Personen waren spannende Erfahrungen.

Nach einer kurzen Einarbeitungszeit waren unsere Hauptaufgaben Betreuung der internationalen Gäste, die Mitarbeiterkontrolle und die Organisation von internen und externen Anlässen. Safari-Reisen und Kilimanjaro-

Trekkings sind die Hauptattraktionen in der Region. Weil die Managerin kurz nach unserer Ankunft nach Deutschland zurückkehrte, konnten wir rasch die betriebliche Verantwortung übernehmen und rapportierten direkt den Besitzern.

Cyryll möchte wieder nach Ostafrika zurückkehren und ein Restaurant führen. Dominique sieht seine Zukunft eher im elterlichen Betrieb in der Zentralschweiz.

Die Chance, ein Praktikum im Ausland zu erleben, die hilfreiche Betreuung durch die Hotelfachschule im Vorfeld wie auch während des Praktikums sind einmalig.



**Dominique Charle
Cyryll Meier und Gast**
Gemeinsames Juniorkader-
praktikum in den Lodges
Meru-View und Ngurdoto
in Arusha, Tansania
Vorbildung:
D. Charle: Koch und
Lehrmeisterkurs
C. Meier: Kaufmann

Die Hotelfachschule Thun als Arbeitgeber – ein Student wechselt die Front

Interview mit Dimitri Schüttel



Dimitri Schüttel
Abschlussjahr 2015
Aktuelle Funktion: Assistent der Leitung Hotellerie und Gastronomie, Hotelfachschule Thun
Erstausbildung: Koch
Weiterbildung: Hotelfachschule Thun

Welche Erinnerungen haben Sie an Ihre Ausbildung?

Die Hotelfachschule Thun ist mir in sehr guter Erinnerung, unabhängig davon, dass ich heute in der Hotelfachschule Thun als Assistent Leitung Hotellerie und Gastronomie arbeite. Die Ausbildung selbst hat mir viel gebracht. Besonders auffallend an der Hotelfachschule Thun sind die vielen Dozenten, die auch praktisch im Gastgewerbe tätig sind und somit den Unterricht praxisbezogen gestalten. Die intensive Förderung der Sozialkompetenz an der HF Thun ist ebenfalls lobenswert. Sie gab der Ausbildung die notwendige Abwechslung. Die Schulausbildung war für mich fordernd und spannend zugleich. Die zahlreichen Ausflüge, die wir mit der Klasse unternommen hatten, sind noch heute in guter Erinnerung geblieben. Eindrücklich war insbesondere unsere gemeinsame Abschlussreise nach Budapest.

Was bezeichnen Sie als Hauptstärke der Ausbildung der Hotelfachschule Thun?

Die Hauptstärke, welche die Hotelfachschule Thun auszeichnet, ist ganz klar die hohe Sozialkompetenz der Lehrerschaft, der Mitarbeiter und der Studierenden untereinander. Weiter ist der Studiengang sehr gut aufgebaut. Der abwechslungsreiche und praxisorientierte Bildungsgang sorgt mit Sicherheit nicht für Langeweile. Im Vergleich zu anderen Schweizer Hotelfachschulen hebt sich die Hotelfachschule Thun durch die Förderung der Praxis und des Sozialen ab.

Welche Karrieremöglichkeiten hat ein Absolvent der HF Thun bzw. welche Funktionen kann er ausüben?

Der HF Thun-Student hat nach seiner Ausbildung viele Möglichkeiten. Beispielsweise kann man ein Nach-Diplom-Studium machen und sich noch weiter ausbilden oder auch direkt Arbeitnehmer sein...; als Chef de Service/Réception, als Restaurations-, Bankett-, Seminarleiter oder als F&B Manager usw. Die Ausbildung ist ein gutes Trittbrett für andere Branchen: Die dienstleistungsorientierten Mitarbeiter aus dem Gastgewerbe sind auch in der Versicherungs-/Bankenbranche beliebt und immer öfters dort anzutreffen. Natürlich steht auch der Weg zur Selbstständigkeit offen. Ich habe mich persönlich für zwei Wege entschieden: zum einen, ein Arbeitnehmer an der Hotelfachschule Thun zu sein und zum anderen

den Weg zur Selbstständigkeit anzustreben. Seit der Ausbildung zum Koch trage ich eine Idee in mir, und zwar das Projekt COOKPOOL.ch. Mit diesem Projekt möchte ich eine Erlebniswelt zum Kochen schaffen.

Was sind für Sie die Chancen und Möglichkeiten der Gastronomie- und Hotelbranche?

Ich habe nun die Möglichkeit mein Erlerntes erstmal an der Hotelfachschule Thun selbst zu festigen. Weiter möchte ich nun auch meine bisherigen Erfahrungen in das Projekt COOKPOOL.ch stecken und mit ganzer Kraft und Motivation meine Vision realisieren. Noch in weiter Ferne, aber im Hinterkopf, ist mit Sicherheit ein Aufenthalt im Ausland (Indischer Ozean).

Warum haben Sie sich für die HF Thun als Arbeitgeber entschieden?

Kurz vor den Prüfungen im Frühling 2015 habe ich nicht damit gerechnet, dass ich hier an der HF Thun arbeiten werde. Zu diesem Zeitpunkt war ich komplett mit den Prüfungen sowie mit mir selbst beschäftigt. Frau Tatjana Jaggy (Leitung Gastronomie) kam auf mich zu und fragte mich, ob ich Lust hätte hier zu arbeiten. Daraufhin habe ich mir das überlegt und mich beworben. Meine Erwartungen an meine zukünftige Stelle waren, dass ich nebenbei an meinem Projekt COOKPOOL.ch arbeiten kann und dass neue spannende Herausforderungen auf mich zukommen. Zu meinem grossen Glück erfüllt die HF Thun meine Wunschkriterien und ist nun seit meinem Abschluss der ideale Arbeitgeber für mich. Das Schönste sind aber die Studenten um mich, die das Gastgewerbe und die Hotellerie lieben. Das verschafft einem viel Kraft und Motivation, vieles zu bewegen und macht mein Arbeitsumfeld kreativ, spannend sowie lustig.

MEHRGÄNGER IN ZWILCHHOSEN:
 KULINARISCHER HOSENLUFF IM
 HOTEL KRONE

Food Festival Konzept

Mitte Juni durften wir Studenten vom 6. Semester mit dem zweiten grossen Projekt des Semesters starten: dem Food Festival. Das Ziel dieser Arbeit war das Verknüpfen sämtlicher Managementbereiche. Die Aufgabe bestand darin, einen Anlass mit dem Hauptaugenmerk auf das Speiseangebot zu kreieren. Die Grundlage für unser Konzept bildete das eidgenössische Schwing- und Älplerfest, das 2016 in Estavayer stattfindet. Entsprechend dem Thema organisierten wir Highlights wie eine Autogrammstunde mit Kilian Wenger, eine eigene Schwingarena, Schweizer Volksmusik an ausgewählten Tagen sowie ein stimmiges Dekorationskonzept. Untermalt werden die Wochen kulinarisch durch passende, auserlesene Grillgerichte. Die Kommunikation des Konzeptes nach aussen sowie die Budgetierung des gesamten Anlasses stellten Herausforderungen dar, die wir dank der guten theoretischen Basis und der fachlichen Unterstützung der betreuenden Lehrpersonen meisterten. Den krönenden Abschluss der intensiven Wochen bildete die Präsentation vor der Fachschaft. Wir, als Gruppe, sind stolz auf das erarbeitete Konzept. Noch mehr freut uns aber das äusserst positive Feedback von Herrn Carizzoni – Direktor des Hotels Krone – der das Konzept nächstes Jahr in ähnlicher Form umsetzen möchte.

AKTUELLES

Informieren Sie sich auf www.hfthun.ch über unsere aktuellen Anlässe und die monatlich stattfindenden Informationsnachmittage!



Impressum
Herausgeberin & Redaktion Hotelfachschule Thun, Mönchstrasse 37, CH-3602 Thun, info@hfthun.ch, www.hfthun.ch
Gestaltung Partner & Partner, Winterthur
Fotos Ramon Lehmann. Wir danken unseren Absolventen für die zur Verfügung gestellten Fotos.
Druck Gerber Druck AG, Steffisburg
Ausgabe #2 17000 Exemplare