

HOST

#3

INTERNATIONAL



Im Auftrag der DEZA in Kambodscha

Die täglichen Herausforderungen
als Coach im Gastgewerbe

Seite 4

Foodblogger

Ein entspanntes Leben?

Seite 6

hotelfachschule thun
soul passion system

HOST #3

Über 30 Jahre kontinuierliche Entwicklung

Genau 30 Jahre sind vergangen, seit an der Hotelfachschule Thun die ersten Klassen den Bildungsgang in Angriff genommen haben. Die Schule hat über diverse Entwicklungsschritte ein hohes Qualitätsniveau erreicht. Die Absolventinnen und Absolventen geniessen in der Branche den Ruf, über ausgezeichnete Praxiskenntnisse zu verfügen. Sie beenden ihre Ausbildung mit dem eidgenössisch anerkannten Titel «diplomierte Hôtelière-Restauratrice HF» bzw. «diplomierter Hôtelier-Restaurateur HF».



Roger Phillot (l.), Absolvent 1990 und Sohn Patrice Phillot (r.), Absolvent 2017

Erstmals haben sich sowohl Vater als auch Sohn für ein Studium an der Hotelfachschule Thun entschieden, denn beide verbindet ihre Leidenschaft für das Gastgewerbe. Mehr als 25 Jahre liegen zwischen den beiden Abschlüssen. Im Jahr 1990 hat Vater Roger Phillot das Studium erfolgreich abgeschlossen und im Frühling 2017 sein Sohn Patrice Phillot. Beide haben wir zu ihren Erinnerungen an die Studienzeit befragt.

Was hat Sie zum Studium an der Hotelfachschule Thun bewogen?

Roger: Nachdem ich 1984 in Basel den Wirtekurs gemacht hatte, hatte ich das Gefühl, nicht ausreichend gewappnet zu sein, um erfolgreich einen Gastronomiebetrieb zu führen. Besonders das Kontroll- und

Rechnungswesen sowie marketingtechnische Aspekte gingen mir nicht genug in die Tiefe. Das Schwergewicht wurde auf die Bereiche Service und Küche gelegt.

Patrice: Mein Vater ist für mich eines meiner grössten Vorbilder. Schon als kleiner Junge bewunderte ich ihn und entschloss mich bei der Berufswahl, den gleichen Weg einzuschlagen, wie er es damals getan hat. Nach erfolgreichem Abschluss zum «Koch EFZ» sowie nach dem Vollenden meiner zu leistenden Diensttage für die Armee stellte sich die Frage: und was jetzt? Also entschied ich mich für die Hotelfachschule Thun, um später meinen Traumjob als Lebensmittelkontrolleur ausüben zu können.

Was ist Ihnen aus der Studienzeit am besten geblieben?

Roger: Super Kameradschaft mit allen Studentinnen und Studenten der beiden Parallelklassen. Toller Unterricht mit Michael Hostmann (Trends in der Gastronomie).

Patrice: Die Freundschaften, die während des Kampfes zum Titel «Dipl. Hôtelier-Restaurateur HF» entstanden sind. Ausserdem ist mir der Zusammenhalt im Team an der praktischen Prüfung sehr gut in Erinnerung geblieben.

Was bezeichnen Sie als Hauptstärke des Studiums an der Hotelfachschule Thun?

Roger: Für mich war die Hauptstärke der Preis für im Kanton Bern wohnhafte Studierende. Eine teurere Schule hätte ich nicht finanzieren können. Ich bin auch überzeugt, dass die Ausbildung gleichwertig war/ist wie an anderen Hotelfachschulen in der Schweiz.

Patrice: Für mich persönlich war der direkte Einstieg ins 2. Semester von Vorteil, da ich wie erwähnt die Ausbildung zum «Koch EFZ» absolvierte. Somit bestand die Möglichkeit, den Studiengang innert 2,5 Jahre abzuschliessen. Auch die Aufteilung der Semester empfand ich als Stärke der Hotelfachschule Thun. Denn das erlernte Wissen im 2. sowie 4. Semester konnte im Grundpraktikum (3. Semester) und im Kaderpraktikum (5. Semester) direkt angewendet und umgesetzt werden.

.....

In den letzten Jahren wurde das «Basisprodukt» schrittweise flexibilisiert. So kann das erwähnte HF-Diplom nun auch berufsbegleitend erworben werden. Das Weiterbildungsangebot wurde zudem mit attraktiven und breitgefächerten Fachseminaren erweitert. Interessierte holen sich die benötigten Skills gezielt nach dem «à la carte-System». Vermehrt werden auch die Vorteile des klassischen Präsenzunterrichts mit innovativen Methoden des E-Learnings kombiniert.

.....



Bern oder Kratie oder...?

Wie vielseitig die Betätigungsfelder in unserer Branche sind, wird mir regelmässig an den Diplomfeiern unserer Schule bewusst. Beim Austausch mit den Diplomandinnen und Diplomanden zu erfahren, wie die Laufbahn nach dem erfolgreichen Schulabschluss fortgesetzt wird, ist immer wieder faszinierend: Fabian Schmutz und Lukas Gasser haben die Studienzeit an der Hotelfachschule Thun in derselben Klasse verbracht. Ihre Wege haben sich dabei täglich gekreuzt. Dies wird in nächster Zeit ganz sicher nicht mehr der Fall sein. Ihre Arbeitsorte liegen nämlich gegen 10 000 Kilometer entfernt voneinander. Fabian Schmutz realisiert als Geschäftsführer ein originelles Konzept in einem Lokal am Kornhausplatz in Bern. Lukas Gasser engagiert sich für ein Berufsbildungsprojekt der DEZA, in dem er als «Rotating Coach» Kaderpersonal der Hotellerie in Stung Treng und Kratie (Kambodscha) begleitet und unterstützt. Das Herz der beiden ehemaligen Studenten schlägt für die gleiche Branche, und dennoch könnten ihr Umfeld und ihre Aufgaben kaum unterschiedlicher sein. Über ihre Erfahrungen berichten wir auf Seite 4 und 8.

Viel Lesevergnügen
und Inspiration wünscht Ihnen
Christoph Rohn
Direktor Hotelfachschule Thun

AKTUELLES

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



Berufsbegleitendes Studium – ein positives Fazit der Grimselhotels



Küchenfachlehrer Reto Weber und Studentin Stefanie Stämpfli in der praktischen Küchenausbildung an der Hotelfachschule Thun.

Stefanie Stämpfli hatte sich schon seit einiger Zeit mit dem Gedanken befasst, eine Weiterbildung zu absolvieren. Als «gelernte Kauffrau HGT» steht sie bereits seit 2012 in Diensten der Grimselhotels, wo sie als Leiterin Bankette und Events eine abwechslungsreiche und herausfordernde Funktion ausübt. Als ihr der vormalige Leiter der Grimselhotels, Mario Bucher, im Herbst 2016 die Broschüre des neuen, berufsbegleitenden Studiums der Hotelfachschule Thun in die Hände drückte, wusste sie sofort, dass sie genau auf so ein Angebot gewartet hatte.

Die Arbeitgeberin, die Kraftwerke Oberhasli AG (KWO), in deren Eigentum die Grimselhotels sich befinden, hat die Idee von Anfang an unterstützt. Die KWO beteiligen sich nun finanziell an den Studiengebühren, und im Gegenzug erklärte sich Stefanie Stämpfli bereit, nach Abschluss ihres Studiums weiterhin für eine definierte Zeitspanne im Unternehmen zu bleiben.

Unter diesen günstigen Voraussetzungen begann Stefanie Stämpfli im Frühling 2017 ihre Weiterbildung mit der Absolvierung des Küchensemesters an der Hotelfachschule Thun. Die Abwechslung zwischen theoretischem Unterricht und praktischem Anwenden in der Schulungsküche habe ihr besonders gefallen, erzählt sie uns. Wieder zurück im Betrieb,

könne sie nun in den Verkaufsgesprächen mit Bankettkunden von den vertieften Fachkenntnissen im Küchenbereich besonders profitieren und ihre Gäste noch kompetenter und bedürfnisgerechter beraten. Wenn Stefanie Stämpfli ab Oktober 2017 an jeweils zwei Tagen pro Woche ihre Weiterbildung an der Hotelfachschule Thun wiederaufnimmt, kann sie auf die volle

Unterstützung ihrer Vorgesetzten und Leiterin der Grimselhotels, Ursula Monhart, zählen. Auch sie hat wichtige Stationen ihrer Weiterbildungen berufsbegleitend absolviert und kennt daher die spezifischen Herausforderungen für Arbeitnehmer und Arbeitgeber aus eigener Erfahrung. Als verantwortliche Hotelière über vier gastgewerbliche Betriebe – Naturresort Handeck, Grimselhospiz, Berghaus Oberaar, Alpinhütte Bäregg – leitet sie ein Mitarbeiter-team von rund 60 Personen. Die individuelle Förderung und die Weiterentwicklung ihres

Teams sind Ursula Monhart ein grosses Anliegen. Daher freut sie sich sehr über die Tatsache, dass Stefanie Stämpfli im Verlauf ihres berufsbegleitenden Studiums nach und nach über vertiefte Kenntnisse in sämtlichen Managementbereichen der Hotellerie/Gastronomie verfügen wird. Zweifelsohne werden sich diese positiv auf ihre tägliche Arbeit auswirken. Die erfahrene Hotelière ist spürbar stolz darauf, dass sie mit Stefanie Stämpfli eine vielversprechende Nachwuchskraft im Team hat. Wir danken Stefanie Stämpfli und Ursula Monhart herzlich für das Gespräch!



Die Leiterin Bankette und Events im majestätischen Arvensaal des Grimselhospizes.



Studentin Stefanie Stämpfli (l.) und Ursula Monhart (r.), Gesamtleiterin Grimselhotels

Stefanie Stämpfli
Studentin im 1. Semester des
berufsbegleitenden Studiums
Arbeitgeber: Grimselhotels
Erstausbildung:
Kauffrau HGT



Studenten der Global Academy of Tourism and Hospitality Education, Kathmandu, Nepal

Michèle-Martine Berchtold

Studentin im 4. Semester
Vorbildung:
Bachelor of Geography

Was die Hotelfachschule Thun mit Nepal verbindet

Im Auftrag der Hotelfachschule Thun flog ich (Michèle-Martine Berchtold) für drei Wochen nach Kathmandu. Die Hauptstadt von Nepal präsentierte sich in einem mystisch eindrücklichen Zustand. Aufgerissene Strassen, ein Haufen wilder Auto- und Mofafahrer, bunte Kleider und Hüte, der Duft von

frischem Gemüse, Abgas und trockener Erde, Synergien zwischen Arm und Reich – eine eindrückliche Mischung. Für die ersten zwei Wochen war ich hauptsächlich in den Schulzimmern der Hotelfachschule in Kathmandu und habe den Unterricht beobachtet, Studenteninterviews gemacht und Lehrer befragt. Das Ziel war es, herauszufinden, ob die beiden Schulen eine Plattform für einen Studentenaustausch zwischen der Schweiz und Nepal bieten. Meiner Meinung nach

wäre es eine Bereicherung, die Beziehung zwischen den beiden Hotelfachschulen weiterhin zu pflegen, um neue Möglichkeiten für Studenten, Lehrer und die nepalesische sowie Schweizer Gastronomie zu schaffen.

Die Kombination aus frisch zubereiteten Gerichten, exzellentem Service (nicht überall!), einem Hauch von Dalai Lama und flackernden Laternen schafft eine Atmosphäre von Eleganz und Würde.

Im Auftrag der DEZA in Kambodscha – die täglichen Herausforderungen als Coach im Gastgewerbe

«Besitzer und Manager von Gastgewerbebetrieben mit Skills ausrüsten und sie befähigen, langfristig ein gesundes und qualitativ hochstehendes Hotel oder Restaurant zu führen» – so lautet der Auftrag des vom EDA finanzierten und von Swisscontact umgesetzten Projekts, das uns kurz vor Weihnachten an der Hotelfachschule Thun vorgestellt wurde. Mein Wissen in einem Land anzuwenden, das zu einem der ärmsten der Welt gehört, war für mich und drei Mitstudenten ein Gedanke, der bei uns sofort auf sehr fruchtbaren Boden fiel. Während der ersten Tage in Kratie, einer Provinzstadt im Nordosten Kambodschas, habe ich fünf der total zwanzig am Programm teilneh-

menden Betriebe besucht. Bereits bei einem ersten Blick in Lagerräume, Putzkammern oder auch Küchen wurde klar, dass in einem primären Schritt aufgeräumt und geputzt werden musste. Wo in der Schweiz klare Strukturen bestehen, wer für welchen Bereich zuständig ist, ist in Kambodscha nichts davon klar. Aufgaben werden hin und her geschoben und zum Schluss in vielen Fällen von niemandem erledigt. Damit sich dies ändert, versuche ich, Organigramme einzuführen, um die Zuständigkeiten klar zu regeln, Arbeitsbeschriebe und

Arbeitsverträge zu erstellen, um den Mitarbeitern Arbeitssicherheit zu gewährleisten, aber auch klare Aufgaben zu erteilen. Hierbei kann ich das von der Hotelfachschule Thun vermittelte Wissen täglich anwenden. Denn diese legt erfolgreich das Augenmerk auf praxisorientierten Unterricht. Auch bei meiner zukünftigen Arbeit bei hotelleriesuisse darf ich meine Leidenschaft für das Gastgewerbe an Jugendliche im Berufswahlalter weitergeben und sie für die spannenden Berufe in Hotel und Restaurant zu begeistern versuchen.



Lukas Gasser (2. v.l.) als Coach von Besitzern und Managern von Hotel- und Restaurantbetrieben in Kambodscha.

Lukas Gasser
Abschlussjahr 2017
Erstausbildung:
KV E-Profil



Von Thun nach Thailand – so ist der Start in die internationale Karriere gelungen

Jürg Röthlisberger
Abschlussjahr: 2015
Aktuelle Funktion:
 Assistent Manager bei Cape
 Nidhra Hotel, Hua Nin,
 Thailand
Erstausbildung: Koch

Arbeiten im Ausland war für mich bereits sehr früh ein Thema, weil es mich interessierte, andere Kulturen kennenzulernen. Anfangs war noch alles offen, und ich bewarb

mich an den verschiedensten Orten. Ein Ziel hatte ich damals noch nicht konkret vor Augen. Klar war jedoch, dass meine erste Anstellung nicht in der Schweiz sein würde. Mitte des letzten Semesters und schon in den Prüfungsvorbereitungen habe ich dann meinen aktuellen Arbeitgeber durch ein Stelleninserat in der Jobbörse der Hotelfachschule Thun gefunden. Der Bewerbungsprozess verlief klassisch, und die Zusage bekam ich noch während des telefonischen Bewerbungsgesprächs.

Nun hatte ich meinen Job für den Anschluss an das Studium, doch da fing die Planung erst richtig an. Es folgten Behördengänge, Telefonate sowie Besuche auf der thailändischen Botschaft. Eigentlich hatte ich mir Auswandern einfacher vorgestellt. Die Arbeitsweise vor Ort kann sicherlich nicht direkt mit der Arbeit in einem Schweizer Hotel verglichen werden, auch wenn die Grundstrukturen sehr ähnlich sind. Der grösste Unterschied aus meiner Sicht besteht denn auch in der Mitarbeiterführung.

Oft reicht eine Erklärung der zu erledigenden Arbeit nur ungenügend aus, damit ein zufriedenstellendes Ergebnis erreicht wird. Das Praxismodell, mit dem auch die Hotelfachschule Thun ihren Studenten das Wissen vermittelt, ist ebenfalls bei meiner täglichen Arbeit ein wichtiges Instrument. Für meine Zukunft ist wiederum noch vieles offen, und es bestehen noch keine langfristigen Pläne. Ich freue mich weiterhin, zusammen mit meinen Mitarbeitern das Beste aus unserem Hotel herauszuholen.

Karriereplanung im Kaderpraktikum: Zwei Studierende erzählen, wie es geht

Die Ausbildung an einer Hotelfachschule gewährleistet den Studentinnen und Studenten eine umfassende Vermittlung des theoretischen Rüstzeugs für eine spätere Karriere in der Hotellerie/Gastronomie. Da es mit der Theorie alleine nicht getan ist, werden die schulischen Semester durch verschiedene betriebliche Praktika ergänzt. Diese sollen einerseits helfen, den gelernten Stoff im Rahmen konkreter Anwendungen zu vertiefen und praktische Erfahrungen zu sammeln. Andererseits sollen sie einem gleichzeitig ermöglichen, sich ein Netzwerk in der Branche aufzubauen, das für den späteren Karriereweg von Nutzen sein kann.

Wir absolvieren derzeit unser letztes Praktikumssemester im Brenners Park-Hotel & Spa in Baden-Baden, das diese

beiden Aspekte hervorragend vereint. Das Hotel gehört zu den «Leading Hotels of the World» und bildet zudem mit neun weiteren Hotels die Gruppe «Oetker Collection». In einem dieser auf der ganzen Welt verstreuten sogenannten Masterpiece Hotels zu arbeiten, eröffnet einem die Chance, andere Länder und Kulturen kennenzulernen und neue, lehrreiche Erfahrungen zu sammeln.

Unsere Aufgaben im Praktikum sind je nach Abteilung, in der man arbeitet, verschieden. Einerseits besteht die Möglichkeit, eher im Hintergrund tätig zu sein. Dies beinhaltet beispielsweise Aufgaben im Marketing: Gestalten des Markenauftritts in den sozialen Medien, Erstellen neuer Packages, Aushandeln von Verträgen mit Reiseagenturen und vieles mehr. Auf der anderen Seite stehen wir auch in direktem Kontakt mit dem Gast, zum Beispiel am Front

Office. Hier sind neben Belastbarkeit, Organisations- und Kommunikationstalent vor allem auch viel Feingefühl, Verständnis und Aufmerksamkeit gefordert, denn es ist wichtig, sich in die Gäste hineinzuversetzen. Da die Erwartungshaltungen unserer Klientel sehr hoch sind, ist es für uns tagtäglich eine spannende Herausforderung, unseren Gästen den Aufenthalt so unvergesslich

zu gestalten, dass sie immer wieder gerne zurückkommen. Schon bald werden wir unsere Ausbildung beenden. Was auch immer die berufliche Zukunft an Herausforderungen für uns bereithält, mit dem an der Hotelfachschule Thun Erlernten und den Erfahrungen aus den Praktika fühlen wir uns bestens vorbereitet.



**Chiara Niehus und
 Nick Schär**
**Studierende im
 6. Semester**
Praktikumsbetrieb:
 Brenners Park-Hotel &
 Spa, Baden-Baden
Erstausbildung
 Chiara Niehus: **Kauffrau**
Erstausbildung
 Nick Schär: **Koch**

Foodblogger – ein entspanntes Leben?

Um der Kultur und der Kulinarik von insgesamt fünf Ländern näher zu kommen, bereisen die Kochbuchautorin und Foodbloggerin Nadia Damaso und die Thuner Hotelfachschulstudentin Tanja Wüthrich während dreier Wochen den Fernen Osten. Der Grund für die Reise ist, Inspirationen zu finden und gute Fotos zu knipsen. Nadia Damaso schreibt momentan an ihrem zweiten Kochbuch, das ein Reisekochbuch wird. Tanja Wüthrich, im letzten Jahr der Hotelfachschule Thun, ist als Freundin und Fotografin mit dabei, um die spannendsten und schönsten Momente festzuhalten.

Als ich mich entschieden habe, diese Reise mit meiner Jugendfreundin Nadia anzutreten, freute ich mich erstmal, nach dem Prüfungsstress an der Hotelfachschule einen Tapetenwechsel zu erleben. Schon immer inte-

ressierte es mich, wie es wohl ist, ein Leben als Bloggerin und Kochbuchautorin zu führen. Wenn ich auf der Instagram App mit dem Finger die geposteten Bilder runterscrolle, denke ich mir oft, wie viel Arbeit wohl hinter solch schönen Bildern steckt. Einigen mag es so scheinen, dass Social-Media-Stars ein entspanntes Leben führen und jeden Tag am Essen, Trinken und Relaxen sind. Falsch gedacht. Hinter dem Bloggen steckt unglaublich viel Arbeit, ein unvergleichliches Durchhaltevermögen und enorm viel Energie! Die Mehrheit meines Freundes- und Familienkreises hat mir schöne Ferien gewünscht. Ferien allerdings sehen für mich anders aus. Innert 24 Tage bereiten wir



Tanja Wüthrich
Studentin im 5. Semester
Erstausbildung:
Fachmittelschule

Japan, Südkorea, Vietnam, Kambodscha und Thailand. Jeder Tag war von morgens bis abends durchgeplant, wir hatten reichlich Programm. Bei jedem Ort wusste Nadia genau, welche Bilder sie für das neue Kochbuch benötigt. Bloggen ist ein Planen, Organisieren und ein Durchführen, von Erholung keine Spur. Oft habe ich mich nach einem 16-Stunden-Tag gefragt, woher sie die Energie nimmt. Als ich sie dann danach fragte, sagte sie, dass gesundes Essen ihr Leben sei und sie die Motivation darin sehe, ihre Ernährungsart den Menschen näherzubringen und sie mit ebendieser zu begeistern. Die asiatischen Länder sind, vor allem was das Essen angeht, sehr spannend. Während bei uns der Trend zum Veganen und Vegetarischen alltäglich geworden ist, scheint in Asien dieser Trend noch gar nicht angekommen zu sein. Bei der Frage nach vegetarischen oder veganen Restaurants wurden wir nur komisch angeschaut. Wir haben dann rausgefunden, dass ein Essen ohne Fisch und Fleisch als keine richtige Mahlzeit angesehen wird. Mich als «Fleischmoudi» störte das kaum, aber wenn man

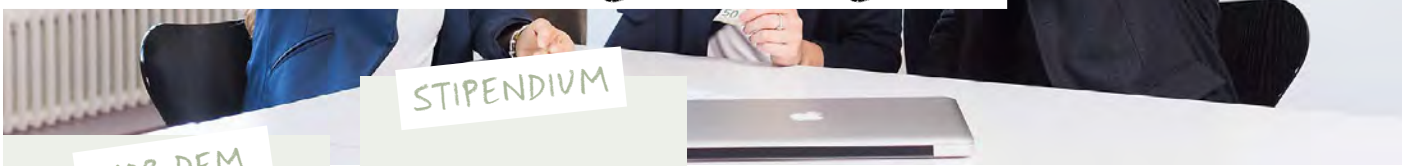
als Veganer oder Vegetarier auf eine Asienreise geht, muss man sich bemühen, die gewünschten Mahlzeiten und Produkte zu bekommen. Milchprodukte haben die Asiaten fast keine, da diese für sie schwer zu verdauen sind. Daher war das Erste, was ich nach der Reise ass, ein Stück Schweizer Alpkäse. Das Highlight der Reise war der Besuch auf der Smiling Geko Cambodia Farm bei Hannes Schmid. Das Ziel der Farm ist die Direkthilfe unter dem Motto «Kambodschaner für Kambodschaner». Dabei soll lokale Arbeit gefördert und die Selbständigkeit der ländlichen Bevölkerung gestärkt werden. Wir bekamen Einblick in das kambodschanische Bauernleben und durften dieses hautnah miterleben. Es war eine unglaublich spannende Reise, und ich würde sie auf jeden Fall wieder unternehmen. Auch bin ich zur Kenntnis gekommen, dass ich eigentlich ganz gerne normal arbeite und dass Bloggen nichts für mich wäre. Trotzdem schaue ich mir gerne die vielen tollen Bilder der Blogger und auch von Nadia an.



Das Bild zeigt eine Verkäuferin auf einem einheimischen Markt in Kambodscha.



Studienfinanzierungstipps von Studentinnen und Studenten – diese Möglichkeiten gibt es



VOR DEM STUDIUM

Vor dem Studium arbeiten und **sparen**

STIPENDIUM

Stipendiengeld durch Kanton

WÄHREND DES STUDIUMS

Nebenjob während Studium (ca. 20–40%)

Cateringjob am Wochenende

In den Ferien arbeiten

BUDGETIEREN

Budget für ein Jahr berechnen (**Einnahmen/Ausgaben**)

Budget erstellen und nicht mehr ausgeben als unbedingt nötig

FAMILIE

Finanzielle Unterstützung und Rückhalt durch die **Eltern** oder andere Familienmitglieder

Abgabe, ob man das Geld zurückzahlen soll

PRAKTIKUMS-LOHN

Praktikumslohn sparen, den Rest von der Familie leihen.

Praktikumslohn für Studium ausgeben

SPARSAM LEBEN

zurückschrauben vom Standard

Ausgaben immer unter Kontrolle haben

HOTELFACHSCHULE THUN FÖRdert NACHWUCHSTALENTE DANK DER STIFTUNG TSCHUMI VON HOTELLERIESUISSE

Warum sich eine Bewerbung lohnt.

Dank der Stiftung Tschumi von hotellerie-suisse hat die Hotelfachschule Thun ab 2017 die Möglichkeit, Studentinnen und Studenten mit grosszügigen Beiträgen bis maximal CHF 12'000.– für die gesamte Studiendauer zu unterstützen.

Davon profitieren motivierte junge Leute, die an der Hotelfachschule Thun eine Ausbildung absolvieren möchten, eine schulische oder ausserschulische Leistung erbracht haben und auf finanzielle Unterstützung angewiesen sind.

ALLE INFOS ZU VERGABEKRITERIEN SOWIE DAS ANTRAGSFORMULAR UNTER WWW.HFTHUN.CH

Der Schritt in die Selbstständigkeit – dieses Konzept hat Fabian Schmutz und Florin Hofer erfolgreich gemacht

Seit dem 1. Mai 2017 führen wir (Florin Hofer und Fabian Schmutz) die Leichtsin Bar in Bern am Kornhausplatz. Der Entscheid zum Schritt in die Selbstständigkeit erfolgte im Diplomsemester der Hotelfachschule Thun. Unseren eigenen Betrieb zu führen, unsere kreativen Ideen umzusetzen sowie unsere ganz persönliche Mitarbeiterbetreuung zu betreiben, waren schon immer unsere grössten Träume.

Unser Betriebskonzept ist simpel und schwimmt gegen den Strom. Die Angebotsschwerpunkte liegen auf Tatar, Ceviche und Wein. Ein solches Konzept ist in Bern ansonsten nirgends zu finden. Somit ist dies unser USP. Nun fehlte uns nur noch das passende Lokal. Mithilfe unseres Coachs und Gründers der Leichtsin GmbH, Urs Messerli, ergab sich die Möglichkeit, die Leichtsin Bar zu übernehmen. Der ausgezeichnete Standort sowie

die schöne Einrichtung waren für den Entscheid ausschlaggebend. Mit der Eröffnung stellten sich auch viele Herausforderungen. Schnell bemerkten wir die Schwachstellen im Betrieb und suchten nach Lösungen. Als grösste Schwäche kristallisierte sich die grosse Entfernung zum Lager heraus. Einen Gang entlang, zwei Treppen runter, eine Treppe rauf, und endlich befindet man sich im Lagerraum. Eine weitere Herausforderung war die Kontrolle der Mitarbeiter zur Erfüllung unserer Standards. Da wir uns ständig in der Küche aufhielten oder andere organisatorische Massnahmen vornahmen, fehlte uns die Zeit, an der Front alles im Blick zu haben. Aus diesem Grund stellten wir einen Chef de Service ein, der genau diese Standards festlegt und kontrolliert. Die schönste Aufgabe in unserem Betrieb ist ganz klar die Zeit mit unseren Mitarbeitenden. Mit grosser Freude stellen wir auch

Florin Hofer und Fabian Schmutz
Abschlussjahr: 2017
Aktuelle Funktion: Geschäftsführer Leichtsin Bar Bern
Erstausbildung Fabian Schmutz: Matur
Erstausbildung Florin Hofer: Kaufmann, Berufsmaturität, Berner FH Soziale Arbeit



nach zwei Monaten fest, dass unsere Angestellten äusserst zufrieden und motiviert sind. Ebenso ist für uns die persönliche Erfahrung unbezahlbar. Mit der Unterzeichnung eines 5-Jahres-Vertrags sind wir an die Leichtsin Bar relativ lange gebunden. Demzufolge planen wir unsere Karriere nicht allzu lange im Voraus. Sicher ist, dass wir weitere Projekte in Angriff nehmen werden. Ein sehr wichtiger Wert, der an der Hotelfachschule Thun vermittelt wird, ist der gegenseitige Respekt vor den Mitmenschen.

Dies zählt unserer Meinung nach zu den Hauptstärken der Hotelfachschule Thun. Des Weiteren werden vor allem im Diplomsemester die nötigen Fachkenntnisse vermittelt, die für eine Betriebsübernahme nötig sind. Am meisten profitiert haben wir an der Hotelfachschule davon, dass wir lernten, vernetzt zu denken. Zusammenhänge wie auch die Konsequenzen daraus werden schnell erkannt. Dies ermöglicht einerseits eine effiziente Betriebsorganisation und andererseits eine ständige Betriebsoptimierung.



Zwei ehemalige Studierende wagen als Paar den Schritt in die Saisonhotellerie

«Herausfordernd und spannend», so fassen Fabian und Mandy Hess, zwei ehemalige Studenten der Hotelfachschule, ihr erstes Jahr als Gastgeberpaar des Hotels Metropol in Saas-Fee zusammen. Die beiden übernahmen im letzten Sommer in dritter Generation die Führung des 4-Stern-Hotels. Während des Studiums hätten die beiden nie gedacht, später den Familienbetrieb zu übernehmen. Dank des HF-Abschlusses, der erfolgreichen Kadererfahrungen sowie des Rückhalts in Saas-Fee fühlten sie sich dieser Aufgabe gewachsen. Der Ausbruch aus der Wohlfühlzone war spannend,

doch das erste Jahr war alles andere als ein Zuckerschlecken. Nebst der Einarbeitung mussten die beiden oft selber mit anpacken, für ihre Mitarbeiter einspringen und sich in Geduld üben. Für die eigentliche Gastgeberrolle oder den neuen Winterprospekt blieb zu wenig Zeit, und die Work-Life-Balance kam zu kurz. Die harte Arbeit zahlte sich aber aus: Die Gästezufriedenheit konnte gesteigert werden, die neue Ski-Indoor-Anlage ist in Betrieb, und 20 zusätzliche Zimmer, ein neues A-la-Carte-Restaurant sowie ein neues Schwimmbad sind in

Planung. Beide blicken gerne auf ihre Studienzeit zurück. Zwar war für den Hoteliersohn Fabian Hess vieles nicht neu, doch auch er profitierte vom HF-Titel und entdeckte sogar seine Leidenschaft für das Kochen. Für Mandy Hess waren Finanzbuchhaltung und Mitarbeiterführung essentiell für ihre aktuelle Tätigkeit. Beide bauten ein soziales Netzwerk auf, mit dem sie sich heute fachlich austauschen. Stillstand kommt nun aber für das fleissige Ehepaar nicht infrage. Sie denken über ein Nachdiplomstudium und eine Vertiefung in Mitarbeiterführung nach. Dank ihrer Bereitschaft, mehr zu leisten, und ihrer Begeisterung für die Saisonhotellerie haben die beiden das erste Jahr erfolgreich überstanden und können nun positiv in die Zukunft blicken.

Mandy Hess
Abschlussjahr: 2015
Erstausbildung: Hotelfachfrau
Fabian Hess
Abschlussjahr: 2012
Erstausbildung: Hotelhandelsschule
Beide sind Gastgeber im Metropol Grand Hotel Saas-Fee



WIR VERMITTELN PRAXIS-ORIENTIERTES FACHWISSEN UND EINE GANZHEITLICHE MANAGEMENT-AUSBILDUNG, DAMIT SIE ERFOLGREICH IM MARKT AGIEREN UND PROBLEME ZIELORIENTIERT LÖSEN KÖNNEN.

Ihre Vorteile

- Innovative Bildungsstruktur durch die Kombination von theoretischem Fachwissen und praxisorientierten Aufgabenstellungen
- Sie erhalten Schlüsselkompetenzen, die vom Markt gefordert werden
- Enger Kontakt mit Betrieben in Fallstudien und bei Projektarbeiten
- Persönliche Betreuung und Unterstützung durch Dozierende und die Studiengangsadministration
- Weltweit beste Karrierechancen durch internationales Beziehungsnetzwerk
- Gesamtschweizerisch einzige Hotelfachschule, die das Studium berufsbegleitend anbietet

Hotelfachschule Thun

Ihr Kompetenzzentrum für Weiterbildung in der Hotellerie und Gastronomie!

PROFITIEREN SIE VON BIS ZU CHF 12'000.– STUDIENFÖRDERUNG ÜBER DIE STIFTUNG TSCHUMI!

ICH BIN NEUGIERIG GEWORDEN UND MÖCHTE MEHR ERFAHREN

Bitte senden Sie mir Informationen über:

- Vollzeitstudium HF
- Berufsbegleitendes Studium HF
- Fachseminare à la carte

Detaillierte Informationen und Termine unserer Informationsanlässe auf www.hfthun.ch
Besuchen Sie uns!



Persönliche Angaben

Name _____

Vorname _____

Strasse _____

PLZ _____

Ort _____

E-Mail _____

Impressum

Herausgeberin & Redaktion

Hotelfachschule Thun,
Mönchstrasse 37, CH-3602 Thun,
info@hfthun.ch, www.hfthun.ch

Gestaltung Partner & Partner, Winterthur

Fotos Ramon Lehmann, Thun

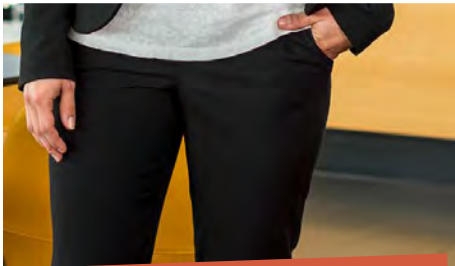
Wir danken unseren ehemaligen und aktiven Studentinnen und Studenten für die zur Verfügung gestellten Fotos.

Druck Gerber Druck AG, Steffisburg

Ausgabe #3 16000 Exemplare



**Wählen Sie Ihr passendes
Weiterbildungsangebot**



Vollzeitstudium



**Berufsbegleitendes
Studium**



**Fachseminare
à la carte**

**Sie möchten Ihre Kompetenzen und das berufliche
Netzwerk erweitern und sich weiterbilden?**

Dann sind Sie bei uns genau richtig. Die Hotelfachschule Thun steht seit Jahren für Innovation, Fortschritt und Vision und bietet das für Sie passende Weiterbildungsangebot. Mit dem abgeschlossenen Studium an der Hotelfachschule

Thun erhalten Sie den eidgenössisch anerkannten Titel «diplomierte Hôtelière-Restauratrice HF» bzw. «diplomierter Hôtelier-Restaurateur HF». Als Teilnehmerin oder Teilnehmer unserer Fachseminare wählen Sie gezielt das Thema, das Sie weiterbringt, und profitieren von der engen Vernetzung von praxisorientiertem Ansatz und wissenschaftlichen Methoden.



A

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale risposta
Envoi commercial-réponse



**ERFOLG IST
KEIN ZUFALL.
BLEIBEN SIE
MIT EINER
WEITERBILDUNG
FÜR DEN
ARBEITSMARKT
ATTRAKTIV!**

Hotelfachschule Thun
Mönchstrasse 37
Postfach 113
CH-3602 Thun