

# host

N°4 – Das Magazin der #hfthun

Von der Schnaps-  
idee zur Selbst-  
verwirklichung

Seite 6

Die Würze liegt  
in der Natur

Seite 8

Essen auf  
drei Rädern

Seite 11

# Junge wilde

Man muss versuchen,  
möglichst flexibel zu bleiben Seite 7

hotelfachschule thun  
soul passion system

## Mit gutem Gewissen Geld verdienen



Der Witz ist alt, aber gut: Die Erde und der Mars treffen sich im Weltall. Die Erde jammert: «Ach, ich bin schwer krank.» Fragt der Mars voller Anteilnahme, was ihr denn fehle. Die Erde: «Ich habe Homo sapiens!» Der Mars meint beruhigend: «Hatte ich auch mal. Das geht vorbei.»

Der tiefere Sinn dieses Witzes ist offensichtlich: die Erde kommt auch ohne uns Menschen sehr gut aus. Die düsteren Aussagen zum ökologischen Zustand unserer Erde zeigen, dass Nachhaltigkeit auch in unserer Branche alles andere als nur ein «nice to have» ist. Im Klima-Streit argumentieren viele aus ihren ideologischen Schützengräben. Deshalb gerät die Diskussion über effiziente und pragmatische Massnahmen oft zu kurz. Diesbezüglich kommt der Hospitality-Branche ihre Originalität und Innovationskraft zugute: Die Übernachtung oder das Essen ist austauschbar und es geht darum, neue Kundenbedürfnisse als Chance zu sehen und entsprechende Angebote zu kreieren. Beim Essen ausser Haus legen heute fast zwei Drittel der Gäste Wert auf Nachhaltigkeit. Tendenz steigend!

Innovation und Nachhaltigkeit sind auch im Kleinen und oftmals ohne viel Kapital möglich. Das beweisen die «Jungen Wilden», die wir in dieser HOST-Ausgabe porträtieren. Ihre Projekte handeln in unterschiedlicher Ausprägung u.a. auch vom Umgang mit einer der grössten Herausforderungen unserer Zeit und zeigen, wie man mit gutem Gewissen Geld verdienen kann. Dass dabei auch ein Fahrrad als eigentliches Symbol für umweltfreundliches Verhalten eine Hauptrolle spielt, sei hier nur am Rande erwähnt.

Nicht nur Gutes tun, sondern auch darüber reden, ist wichtig. Oder in Zeiten von Social Media: «Tue Gutes und lass alle daran teilhaben.» In diesem Sinn wünsche ich allen aktiven und ehemaligen Studentinnen und Studenten Mut und Erfolg bei der Umsetzung von innovativen und nachhaltigen Ideen!

Herzlich,  
Christoph Rohn, Direktor der Hotelfachschule Thun

# Der Beginn eines neuen Kapitels



**Die strategische Neuausrichtung sieht vor, an der Hotelfachschule Thun ein Hotel zu betreiben, das als praktischer Lernort für die Studierenden dient und die Visionen, Ideen und Konzepte von Studierenden und Branchenpartnern implementiert.**

Langsam, aber sicher nimmt diese Vision Formen an. In den Köpfen der Mitarbeitenden, die versuchen, ihre zukünftige Arbeitsstätte zu erschaffen. In den Projekten der Studierenden, die sich im Marketing, in der Nachhaltigkeit oder mit einer Diplomarbeit mit dem zukünftigen Laborhotel beschäftigen. Und sicher auf dem Reissbrett (oder dem PC) der Architekten, welche die vielen Inputs und Wünsche in die Planung aufnehmen.

Das Laborhotel ist jedoch nicht nur ein physischer Ort, sondern sehr viel mehr. Zurzeit läuft die Planung für den neu gestalteten Bildungsgang zur «Dipl. Hôtelière-Restauratrice», zum «Dipl. Hôtelier-Restaurateur HF». Die Anforderungen an unsere Absolventen haben sich gewandelt. Diesem Umstand soll zukünftig noch mehr Rechnung getragen werden. Moderne Lehr- und Lernmethoden werden in neue Gefässe integriert und die Vernetzung der verschiedenen Disziplinen wird gefördert.

Im Laborhotel und in der Laborgastronomie werden neuste Techniken, Materialien und Konzepte systematisch getestet. Das Hotel wird unter Mithilfe der Studierenden betrieben. Sie setzen dort gelernte Theorie in die Praxis um, erfahren die neusten Erkenntnisse der Hotelentwicklung und betreiben gleichzeitig mit ihren Lehrern Innovationsentwicklung.

**«Im Laborhotel und in der Laborgastronomie werden neuste Techniken, Materialien und Konzepte systematisch getestet.»**

Die Neuausrichtung konzentriert sich aber nicht nur darauf; sie hat auch einen grossen Einfluss auf die Unternehmenskultur. Dieser Kulturwandel kann nur durch Diskussionen, kreativen Austausch und Offenheit unter allen Beteiligten angestossen werden. Der Einbezug von Studierenden in dieser Phase ist ebenso wichtig wie die Gespräche mit den Mitarbeitenden.

Nicht zuletzt ist auch der Ausbau der Hotelfachschul-Community in der Hospitality-Branche und in anverwandten Bereichen für die Zukunft sehr wichtig. Gemeinsam mit Branchenpartnern werden im Laborhotel Ideen zu Nachhaltigkeit, Schlafen, Digitalisierung, Community und neue Servicequalität getestet.

Die ersten Bauarbeiten haben bereits begonnen. In den nächsten Monaten entsteht die neue Studentenunterkunft «Campus Lodge», gefolgt von den Bauarbeiten zum Laborhotel. Das Erdgeschoss des Schulgebäudes wird im Sommer 2020 neugestaltet und wird zukünftig neben einer Snackbar auch Coworking Spaces und einen zentralen Empfang bieten! Wir freuen uns schon jetzt auf einen spannenden Lernort und einen innovativen Hotelbetrieb. Die Eröffnung des Laborhotels ist auf Ende 2020 geplant!

*Janine Rüfenacht, Projektleiterin Laborhotel / Vizedirektorin*

Studentinnen und Studenten  
aus dem 3. Studienjahr eröffnen das erste

# Pop-up-Hotel in Thun!

Das geplante Laborhotel der Hotelfachschule Thun bietet zukünftigen Studierenden eine Plattform für den optimalen Transfer von der Theorie in die Praxis. Erste Erfahrungen wurden durch ein eigens konzipiertes Pop-up-Hotel gesammelt. Dazu hat die Schule eine Diplomarbeit auf Basis eines Businessplans mit praktischer Umsetzung vergeben.

Die Schulleitung stellte den Studierenden des Sommersemesters diese Möglichkeit vor.

Der Zeitpunkt dafür war optimal, denn die Klasse 171 A des 2. Studienjahres setzte sich gerade mit der bevorstehenden Diplomarbeit und deren Themenwahl auseinander.

Die beiden Studentinnen Natalie Blaser und Michèle Knecht waren sofort Feuer und Flamme für dieses Vorhaben. «Die Möglichkeit, etwas Eigenes zu konzipieren und im Anschluss auch durchzuführen, ist eine der schönsten Herausforderun-

gen. Zugleich können wir im Studium unseren Rucksack für die Zukunft füllen», berichtet Knecht. Für Blaser ist klar, dass diese Diplomarbeit auch Türen öffnet.

Die beiden Frauen können auch Kevin Kregar für diese aussergewöhnliche Aufgabe begeistern. Zu dritt werden erste Analysen gemacht und Ideen gesammelt. Bald darauf hat Colin Aeschlimann Gefallen daran gefunden, ein eigenes Pop-up-Hotel auf die Beine zu stellen.

«Es war keine einfache Zeit», erinnert sich Kregar. «Wir befanden uns bereits alle in den Praktika und waren räumlich getrennt.» «Zudem sind auch Thematiken aufgetaucht, die wir noch gar nicht im Unterricht hatten», ergänzt Aeschlimann.

Schon bald fanden sie den ersten Grundgedanken ihres Konzepts. Ihr neuer und ständige Begleiter: die Nummer Vier.

«Alle haben ihre Stärken, ihr Herzblut und ihre Motivation in die Gruppe einfließen lassen», schwärmt Blaser. «Dennoch war es nicht immer einfach», ergänzt sie weiter. «Vier Meinungen, vier Ideen und Vorstellungen in einem gemeinsamen Projekt zu vereinen, gestaltete sich nicht immer leicht.» Doch alle vier Studierenden blicken auf ein erfolgreiches Projekt zurück.

Das von ihnen kreierte Kunstwort «Quattier» greift nicht nur die Zahl vier anhand der vier Zimmer und den vier Studierenden auf, sondern stützte sich auch auf die vier Landessprachen der Schweiz. Die Thematik wurde unter das Zeichen «Wasser» respektive «See» gestellt. «Es war immer wieder eine Freude, die Reaktionen der Gäste auf das neu gestaltete Zimmer zu sehen», erinnert sich Kregar. Das von ihnen kreierte Kredo «Quattiertastische Vierfältigkeit» wurde auf das Pop-up-Hotel bezogen und die Annehmlichkeiten wie Pool und Gartenlounge. Bei heissen Sommertemperaturen konnten sich die Gäste körperlich und seelisch abkühlen. «Sie haben ein sommerliches Ambiente geschaffen und gezeigt, was alles mit Willen, Leidenschaft und Kreativität möglich ist. Wir haben unseren Aufenthalt sehr genossen», lobt ein Gast die Arbeit der Vier.



Natalie Blaser  
Erstausbildung:  
Floristin  
Abschlussjahr: 2019

Kevin Kregar  
Erstausbildung:  
Koch  
Abschlussjahr: 2019

Michèle Knecht  
Erstausbildung:  
Detailhandels-  
fachfrau  
Abschlussjahr: 2019

Colin Aeschlimann  
Erstausbildung:  
Koch  
Abschlussjahr: 2019



## «Mit dem Tretgefährt auf den Strassen Kathmandus»

**Flexibilität, Spontanität und das Vertrauen, dass der Plan aufgeht: Wenn man diese Eigenschaften nicht bereits mitbringt, lernt man sie spätestens bei einem Aufenthalt in Nepal.**

Dank dem im Oktober 2018 erstmals durchgeführten Austauschprogramm zwischen der Hotelfachschule Thun und dem GATE College in Nepal, reiste im Frühling 2019 bereits eine zweite Gruppe Studierende nach Kathmandu. Mit dem Ziel, den internationalen Austausch zu fördern, wurden die Projekte durch die Stiftung Tschumi der HotellerieSuisse sowie durch die Marthe und Paul Ringenberg Stiftung finanziell unterstützt.

Die Studenten widmeten sich in Nepal lokalen Projekten und versuchten, ihre bereits erworbenen Fähigkeiten und Kompetenzen einzubringen. Bei einem dieser Projekte handelte es sich um ein Streetfood-Fahrrad. Das in anderen Ländern so erfolgreiche Konzept soll nun auch für die Strassen von Kathmandu adaptiert werden. Gestützt auf die Vorarbeit und die Umfragen der vorangehenden Studentengruppe wurde auf das mittlerweile existierende

Fahrrad mit Griddle-Platte und Elektromotor ein Speiseangebot zugeschnitten. Da es Touristen und Einheimische ansprechen sollte, einigte man sich auf grillierte Momos und Chatamari (eine Art nepalesische Pizza). Eine grosse Herausforderung war das Einhalten der Kühlkette. Der angestrebte Hygienestandard war hoch, sollte er doch sicherstellen, dass auch Touristen das Angebot nutzen. Mittels Kühlboxen, Kühlelementen sowie detaillierten Checklisten und Arbeitsabläufen wurde dies ermöglicht.

Nun bleibt abzuwarten, ob sich für das Peddler's ein Fahrer findet, der damit den nepalesischen Markt erobert. Wer mit dem attraktiven, aber etwas behäbigen Gefährt durch den chaotischen Verkehr in Kathmandu fahren will, braucht Flexibilität, Spontanität und das Vertrauen, dass der Plan aufgeht.



**Elisabeth Brennwald,**  
Studentin im  
2. Studienjahr,  
berufsbegleitend  
Erstausbildung:  
Verkäuferin, Polizistin  
Ausbildungsbetrieb:  
Parkhotel Gunten

## «Hier soll eine Genussmeile der besonderen Art entstehen»

**Der Lindenhof steht am Rande der Biosphäre Entlebuch im kleinen Dorf Ebnet. Ein Teil des Kurhauses wird abgerissen, damit Platz für neue innovative Ideen entsteht.**



**Irène Renggli,**  
Studentin im 3. Studienjahr

Praktikumsbetrieb:  
Restaurant Lindenhof  
Erstausbildung:  
Restaurationsfachfrau

Im geplanten Neubau wird in Zukunft das Entlebucher Bier gebraut und der EdelWhite Gin gebrannt. Das Hauptgebäude des alten Kurhauses bleibt bestehen und wird renoviert. Es entstehen neun variable Zimmer für zwei bis vier Personen sowie ein Massenschlag für 20 Personen.

Ich, Irène Renggli, werde die Betriebsführung von Hotel und Restaurant übernehmen. Momentan besuche ich das 5. Semester an der Hotelfachschule Thun und werde diese im Frühling 2020 abschliessen. Als man mir anbot, die Geschäftsführung im Lindenhof zu übernehmen, zögerte ich nicht lange. Für mich ist das eine einmalige Möglichkeit, mein Können und Wissen in dem Dorf umzusetzen, in dem ich aufgewachsen bin. Am meisten fasziniert mich die enge Zusammenarbeit mit den beiden Firmen Entlebucher Bier AG und EdelWhite Gin. So eine Konstellation ist nicht ganz alltäglich. Ich erhoffe mir dadurch viele Synergien.

Zurzeit helfe ich bei den Renovationsarbeiten des Restaurants und Hotels mit. Die Zeit, die ich dort verbringe, ist spannend, aber auch intensiv. Neben dem Umbau plane ich die Eröffnung des Restaurants. Die grösste Aufgabe ist, für alles genügend Zeit einzuplanen. Mein Gefühl sagt mir, es wird noch Unvorhergesehenes auf mich zukommen.



# «Wie aus unserer Schnapsidee Realität wurde»

**Es war ein Donnerstag im November 2017 gegen 2 Uhr morgens nach unzähligen Shots und anderen alkoholischen Getränken. Wir steckten in einer tiefen Diskussion zum Thema Selbstständigkeit.**

Die Studenten der Hotelfachschule Thun haben mal wieder eine Party organisiert. Ich (Sandro) und Laura (meine Klassenkameradin) philosophierten und träumten von unserem eigenen Betrieb, den wir doch zusammen eröffnen sollten. Um 5.00 Uhr war Schluss und ich fiel in einen tiefen Schlaf... Im Juni 2018 eröffneten wir das Lokal in Biel!

Die Idee ist eine Zusammenschliessung unserer Wertvorstellungen, Hobbys und Vorlieben. Vieles ist aus Reflex und Bauchgefühl entstanden. Das Food-Konzept zum Beispiel fiel mir im Zug von Wien nach Zürich ein.

Die Vorstellung, selbständig zu sein, war bei uns schon immer stark ausgeprägt. Es war für uns beide der Grund, die Hotelfachschule zu absolvieren. Das Umsetzen von Ideen und Träumen steht bei uns an oberster Stelle und ist unser Motor für weitere Projekte. Dieses Gefühl der Selbstverwirklichung wollen wir auch an unsere Mitarbeiter übertragen, sodass auch sie ihren Teil dazu beitragen können. Der Reiz, Menschen davon zu begeistern, was uns begeistert, ist das Schönste. Natürlich birgt dies verschiedene Herausforderungen. Für

uns war die grösste, ein Team mit den gleichen Vorstellungen und der gleichen Hingabe zu gründen. Wir hatten Glück, genau die Menschen zu finden, die sich zu 100 % mit dem Konzept identifizieren konnten.

Trotz Herausforderungen und Hürden bereitet es uns einfach nur Freude, Gäste zu haben, die auch Spass haben. Egal, wie viele Stunden man arbeitet oder ob man an Freitagen im Betrieb steht, wir machen es aus Begeisterung! Es gibt für uns keine Arbeit, die uns mehr oder weniger gefällt, es ist das Gesamtpaket, das uns Freude bereitet.

Natürlich ist nicht alles Spass. Es gilt, Löhne zu zahlen und Rechnungen zu begleichen. Wenn man aber Freude an seiner Arbeit hat, kommt auch der Erfolg. Ein solcher Erfolg war der Milestone. Für uns war der Gewinn eine Überraschung der schönen Art. Es zeigt uns, dass wir uns auf dem richtigen Weg befinden, und bestätigt uns in unserer Arbeit. Wir sind dankbar, dass wir nach so kurzer Zeit diesen Preis entgegennehmen durften.

Wir werden immer gefragt: «Was konntet ihr von der Hotelfachschule mitnehmen?» Sie gab uns ein fundiertes Basiswissen, auf welches wir in verschiedenen Momenten zurückgreifen können. Instrumente, Modelle, Vorlagen etc. helfen dir immer irgendwie.

Man braucht aber mehr als das... Kreativität, Spontanität und Motivation ist eine Grundvoraussetzung in unserem Gewerbe. Dies lernt man nicht in der Schule. Wir sind froh, dass wir die Hotelfachschule Thun absolvieren konnten, oder anders gesagt, dass wir uns für diese Schule entschieden haben. Wir verdanken ihr, uns auf dem Weg zu befinden, auf dem wir jetzt sind. Und dieser Weg bereitet uns Spass!



**Inhaber Lokal Biel/Genussspecht GmbH**

**Laura Stauffer**

Erstausbildung:

Handelsschule

Abschlussjahr: 2018

**Sandro Bianchin**

Erstausbildung: Koch

Abschlussjahr: 2018





# «Man muss versuchen, möglichst flexibel zu bleiben»

## Warum haben Sie sich für das Restaurant moment entschieden bzw. wie ist die Idee entstanden?

Eigentlich hat sich alles ziemlich spontan ergeben. Wenn du als «Berner Giel» die Chance erhältst, ein Restaurant in der Berner Altstadt zu übernehmen, kannst du nicht Nein sagen. Die Idee zum Konzept schwirrte schon lange als Traum in meinem Kopf herum. Ein weiterer wichtiger Faktor war, dass mein damaliger Geschäftspartner mehr ein Vertrauter war und wir gemeinsam an den Erfolg unserer Idee glaubten. Alleine wäre ich dieses Projekt nicht angegangen.

## Was hat Sie besonders gereizt? Welches sind die grössten Herausforderungen?

Die Freiheit, das umzusetzen, von dem man schon lange geträumt hat. Die Frage, ob man Menschen davon überzeugen kann, was man für gut und richtig hält. Die Herausforderung zu bestehen und sich zu etablieren. Das ist noch heute eine grosse Challenge. Ein Feuer zünden kann jeder, aber es am Brennen zu halten, ist die wahre Kunst. Unsere Branche ist schnelllebig. Man muss versuchen, möglichst flexibel zu bleiben und dynamisch zu sein, ohne seine Werte zu vergessen. Sich treu zu bleiben, ist für mich sehr wichtig.

## Was bereitet Ihnen die meiste Freude bei der Arbeit?

Ich stehe grundsätzlich jeden Tag auf und freue mich auf die Arbeit. Wenn das nicht so wäre, hätte ich ein grosses Problem und könnte meinen Job nicht ausüben. Wenn ich aber wählen müsste, dann sicher die Arbeit mit Menschen. Ob Gast oder Mitarbeitender, es ist faszinierend und herausfordernd zugleich, alles so zu gestalten, dass sich jeder wohlfühlt oder sein Bestes geben kann. Da braucht es manchmal viel Fingerspitzengefühl und Empathie.

## Wie sehen Sie das «moment» in Zukunft?

Ich sehe in Zukunft ein Restaurant, das sich durch stetige Innovation und Selbstreflexion immer wieder neu erfindet und weiterentwickelt. Ich sehe ein modernes Restaurant, das moderne Bedingungen für Mitarbeiter schafft, und ich sehe Diversifikation, vielleicht sogar branchenübergreifend. Wenn du immer nur denkst, du bist bloss ein Restaurant, kannst du nie über die eigenen Grenzen hinausgehen.

## Was können Sie vom Studium am besten in Ihrem Beruf einsetzen?

Ich habe vieles mit auf den Weg genommen und profitiere täglich vom erlernten Wissen. Es sind aber vor allem die Beziehungen und Begegnungen mit den Menschen in Thun, von denen ich im Alltag am meisten profitiere. Wir halten zusammen, tauschen uns oft aus und ermutigen uns gegenseitig.

Geschäftsführer  
und Mitinhaber,  
Restaurant moment

**Sven Stauffer**

Abschlussjahr:  
2016

Erstausbildung:  
Koch

# «Die Würze liegt in der Natur»

Die Natur ist im Werkhof der grösste Lieferant. Hier wird ausschliesslich mit naturnahen Produkten aus der Umgebung gekocht.

Im Januar eröffne ich, zusammen mit Rafael und Michael, das Restaurant Werkhof im Liebefeld. Das Konzept, Regionales und Frisches auf einer kleinen Karte anzubieten, hat sich bereits in unserem letzten Betrieb bewährt. Wir gehen im Werkhof nun einen Schritt weiter, arbeiten und kochen ausschliesslich mit naturnahen Produkten aus unserer Umgebung. Wir verzichten bewusst auf Lebensmittel, die sich als alltäglich etabliert haben: z. B. Pfeffer, Vanille, Olivenöl, Schokolade, Salzwasser- wie auch Zuchtfisch und Zitrusfrüchte.

Oft werden wir gefragt, ob das denn gehe? Klar geht das. Wir betreiben viel Aufwand dafür und legen uns ins Zeug, das «fägt»! Auch bei den Getränken setzen wir nur auf die Schweiz. Wir bieten Wein, Bier, Spirituosen und Softgetränke aus ausgewählten Schweizer Betrieben und stellen diverse Getränke auch selber her.

Das stärkt unsere Überzeugung und zeigt uns, dass wir den Nerv der Zeit getroffen haben, ohne dabei predigen oder denunzieren zu wollen. Das ehrliche Handwerk soll im Werkhof im Mittelpunkt stehen. Die Natur gibt uns alles, sie ist grosszügiger als die Menschen! Wir wünschen uns Authentizität und Echtheit nicht nur auf dem Teller, sondern auch im Glas.

Für mich ist es spannend, von Anfang an bei der Planung mit dabei zu sein und aus Erfahrungen in früheren Betrieben schöpfen zu können. Auch die ganzheitliche Ausbildung an der Hotelfachschule Thun hilft mir dabei. Mit dem Crowdfunding haben wir dank grosszügigen Spendern, die uns und unser Konzept unterstützen, für den Bau der neuen Küche einen grossen Batzen einsammeln können. Das motiviert uns zusätzlich. Bis im Frühjahr sind wir hauptsächlich am Einlegen, Einmachen, Fermentieren und Trocknen, am Austüfteln sowie selber bei unserem Umbau am Mitwirken. Ich freue mich, auch in Zukunft gastronomisieren zu dürfen.

**Fabienne Lüdi**

Gastgeberin

Abschlussjahr: 2010

Erstausbildung: Kauffrau



# «Es ist ein Anreiz, den Menschen den kulinarischen Horizont zu erweitern»



## Worum geht es beim «HaitiRehab»?

Am 12. November 2018 bin ich nach Haiti geflogen, um dort während drei Monaten beim «HaitiRehab» zu helfen. Der Verein hat im Norden des karibischen Inselstaats eine Bäckerei gebaut, in der behinderte Menschen eine Anstellung finden sowie ein Einkommen verdienen und somit wieder in die Gesellschaft Haitis integriert werden können. Vor Ort habe ich als gelernter Bäcker das lokale Personal – acht bis zehn Menschen mit einer Behinderung – geschult, im Team das Klein- und Produktionsmaterial beschafft, die Abläufe geplant, Kunden generiert und die Produktion hochgefahren.

## Was hat Sie kulturell am meisten gefreut und erstaunt?

Haitianer haben noch nicht viele Weisse im Rollstuhl gesehen. Ich selbst bin, soweit ich weiss, erst die zweite weisse Person im Rollstuhl, die in Cap Haitien unterwegs war. Dementsprechend reagieren auch die Einheimischen. Sie starren einen richtig an, als sei man von einem anderen Planeten. Mich hat sehr gefreut, dass die Mitarbeiter von Anfang an interessiert daran waren, etwas Neues zu lernen und ich gut aufgenommen worden bin. Es stellte sich heraus, dass im Land die Pünktlichkeit nicht einen so hohen Stellenwert hat wie bei uns. An dieser Situation habe ich versucht, so früh wie möglich etwas zu ändern, und habe es auch teilweise geschafft. So sind aus den typischen 40–50 Minuten zu spät zur Arbeit kommen nur noch 10–20 Minuten geworden und das ist an sich sehr positiv. Mehr Mühe habe ich in einem ganz anderen Bereich. Die Haitianer sind der Meinung, dass die

«Weissen» froh sein können, dass sie die Haitianer als Arbeiter haben und es ohne sie nicht funktionieren würde. Was ein weiteres Problem ist, es gibt keinerlei organisatorisches Denken. Es werden Lebensmittel verbraucht, bis es keine mehr hat, und dann schaut man mal weiter oder geht erst einkaufen.

## Auf was haben Sie sich gefreut, als Sie zurück in der Schweiz waren?

Auf ein gutes Fondue und ein Glas Walliser Weisswein. Auf eine Dusche mit Druck und nicht nur so runterplätscherndes Wasser. Man lernt die einfachen Dinge in so einem Land wie in Haiti schätzen. Auf was ich mich auch wieder gefreut habe, ist mein selbständiges Leben. In Haiti war ich sehr stark von anderen Personen abhängig. Daran musste ich mich zuerst gewöhnen, da ich in der Schweiz niemanden brauche, um von A nach B zu gelangen.

## Was war Ihre Motivation mitzuwirken?

Dass das Projekt Menschen mit einer körperlichen Einschränkung eine Chance gibt, als gutes Beispiel voranzugehen und zu zeigen, dass man fast alles erreichen kann, wenn der Wille dazu vorhanden ist. Es bedeutet mir viel, dass dieses Projekt einer Minderheit in Haiti, trotz der schwierigen Situation, eine Zukunft im Berufsleben ermöglicht. Eine weitere Motivation war, dass ich eine Kultur ausserhalb der Schweiz kennenlernen durfte. Es war für mich aber auch ein persönlicher Anreiz, den Menschen den kulinarischen Horizont etwas zu erweitern.



**Fabian Kieliger**

Auf der Suche nach einer neuen Herausforderung

Erstausbildung:  
Bäcker-Konditor,  
Koch

Abschlussjahr: 2018



# «Wir haben dem Hotel Grimsel Passhöhe Leben eingehaucht»

**Zuerst war ich geschockt, als meine Eltern ein Hotel sanieren und einen Familienbetrieb eröffnen wollten. Doch dann hat mich die Herausforderung gepackt.**

Vor zirka zwei Jahren fragten mich meine Eltern, welches das schönste Haus an der Grimsel sei. Ich musste nicht lange überlegen: Natürlich das strahlend weisse Haus direkt am See mit einer atemberaubenden Aussicht. Es stellte sich heraus, dass meine Eltern tatsächlich ein Hotel sanieren wollten, um einen Familienbetrieb zu eröffnen.

Im ersten Moment war ich geschockt und musste erstmal eine Nacht darüber schlafen. Ich bin ja noch recht

jung und will auch mal die Welt bereisen. Das habe ich mit meinen Eltern besprochen. Ihnen ist natürlich klar, dass ich nicht bis zur Pensionierung gebunden sein will. Deshalb stimmte ich zu.

Gereizt hat mich, alles das, was ich an der Hotelfachschule Thun gelernt habe, nun vernetzt anzuwenden. Flexibel zu sein und in allen Bereichen zu arbeiten. Die spannendsten Herausforderungen sind: Alles unter Kontrolle zu haben, eine hohe Qualität in allen Bereichen gewährleisten zu können und diese konstant zu halten.

Am meisten Freude bereiten mir die begeisterten und zufriedenen Gäste. In vielen Bereichen komme ich in eine Situation, in der ich das an der Hotelfachschule Thun Gelernte anwenden kann. Zum Beispiel: Kalkulation, Schnittstellen, Online-Reservierungen, das Auftreten vor Gast und Mitarbeiter, Schulung der Mitarbeiter, Umgang mit den Angestellten.



Betriebsleiterin Hotel Grimsel Passhöhe

**Tamara Brog**

Erstausbildung: Köchin

Abschlussjahr: 2017

# «Als Start-up müssen wir alles von A-Z selber machen»

Zuerst war es mein Thema für die Diplomarbeit. Doch dann ging das Konzept auf und Winterthur hat das erste Hot-Dog-Velo erhalten.

Die Idee, Essen auf drei Rädern anzubieten, schwebte mir schon seit vielen Jahren vor, als ich über längere Zeit Südostasien bereiste. Ich interessierte mich sehr für die unzähligen Streetfood-Angebote, die oft auf Fahrrädern frisch zubereitet wurden. Was mich besonders faszinierte, war die Mobilität: Abends klappten die Händler alles zusammen und fuhren davon, ohne etwas zu hinterlassen. Am nächsten Tag standen sie woanders. Während meinem Studium an der Hotelfachschule scherzte ich oft darüber, eines Tages ein Franchise-Unternehmen auf Fahrrädern zu führen. Als wir dann zu zweit unsere Diplomarbeit tatsächlich über ein Hot-Dog-Velo-Konzept schrieben und alles zahlenmässig und bewilligungstechnisch aufging, beschlossen wir kurzerhand, das Konzept in die Realität umzusetzen. Daraus entstanden ist «Frau Hund», die grimmige Hundedame, die uns seit über einem Jahr «an der Leine» hat. Wir haben uns auf leckere Hot-Dogs spezialisiert, in der Schweiz noch immer eine Seltenheit. Bei uns kommt die grillierte Salsiccia oder Vegiwurst in ein Mehrkornbrot, das mit hausgemachten Saucen und Füllungen sowie knusprigen Toppings gefüllt wird.



Bisher waren wir vor allem in meiner Heimatstadt Winterthur anzutreffen. Ein zweites Velo ist seit diesem Sommer in Bern unterwegs. Um grössere Festivals zu bewältigen, haben wir ausserdem einen pinken Festivalstand gebaut. Die Expansion nach Bern bringt aber auch neue Herausforderungen mit sich, beispielsweise die Distanz zwischen den beiden Städten. Wo wird produziert? Wie und wann bringt man die Ware von einem Ort zum anderen? Wie wird kommuniziert? Eine Grundherausforderung bleibt in beiden Fällen die Wetterabhängigkeit unseres Unternehmens.

Ohne die Hotelfachschule Thun hätten wir diese Herausforderungen wohl nicht meistern können. Als kleines Start-up müssen wir alles von A-Z selber machen, von der Buchhaltung und der Budgetierung bis zur Produktion und dem Service. Wir können alle drei sehr viel vom Knowhow der Hotelfachschule Thun profitieren.

Für die Zukunft können wir uns gut vorstellen, dass es tatsächlich in Richtung Franchising-Unternehmen geht.



Gründerin & Teilinhaberin, Frau Hund

**Nora Steinmann**

Abschlussjahr: 2017

Erstausbildung: Fachmaturität



**Christopher Maurer**

Abschlussjahr: 2018

Erstausbildung: Koch



**Alex Prack**

Abschlussjahr: 2018

Erstausbildung: Koch

# Zu guter Letzt



**Stefanie Stämpfli** Studentin im berufsbegleitenden Studium

«Mit dem berufsbegleitenden Studium erhalte ich eine Managementausbildung mit einem breitgefächerten Wissen, das ich unmittelbar im Arbeitsalltag anwenden kann.»

**Nebojsa Rikic** Abschlussjahr 2019

«Wir blicken in eine spannende und sich stark verändernde Zukunft. An der Hotelfachschule Thun habe ich gelernt, mutig zu sein und Chancen zu erkennen.

Wir müssen die Welt aus verschiedenen Perspektiven anschauen und versuchen, unsere Zukunft mitzugestalten.»



**Christoph Tschäppät** Abschlussjahr 2019

«Ich schätze an der Hotelfachschule Thun die Breite der Ausbildung. Kein Wunder wählen viele Absolventinnen und Absolventen den Weg in die Selbständigkeit.»

# learn

Du bist der geborene Gastgeber, die geborene Gastgeberin und willst mit einem eigenen Restaurant Gäste begeistern? Oder dir in der Welt der internationalen Hotellerie einen Namen machen? Wir bieten dir die besten Voraussetzungen. Starte jetzt dein Studium zur Dipl. Hôtelière-Restauratrice bzw.

zum Hôte­lier-Restaurateur. Als erste Hotelfachschule der Schweiz ist das Studium neben dem bewährten Vollzeitstudium auch berufsbegleitend möglich.

**hotelfachschule thun**  
soul passion system

**JETZT  
ANMELDEN**  
[hfthun.ch](http://hfthun.ch)

Impressum  
Herausgeberin & Redaktion  
Hotelfachschule Thun,  
Mönchstrasse 37, CH-3602 Thun,  
info@hfthun.ch, www.hfthun.ch

Gestaltung Partner & Partner, Winterthur  
Druck Gerber Druck AG, Steffisburg  
Fotos Ramon Lehmann, Thun  
Ausgabe N°4: 15 000 Exemplare

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