



HOTEL
FACHSCHULE
THUN

HOST

Das Magazin der #hfthun

Community Day
Komm vorbei –
lern uns kennen
www.hfthun.ch

Abheben
zum Traumjob

Seite 3

Sprung in die
Selbstständigkeit

Seite 7

Wann checkst
du bei uns ein?

Seite 2

Keine Angst vor Fehlern

Die Zeiten sind turbulent. Klimawandel, Pandemie, Krieg, Flüchtlingsströme, Fachkräftemangel: Der Umgang mit ständiger Ungewissheit fällt uns schwer. Da erstaunt die aktuell intensive Auseinandersetzung mit diesem Thema nicht: Schritte ins Ungewisse, Kurswechsel im Kopf, Führen in ungewissen Zeiten, die Gewissheit der Ungewissheit. So lauten einige Titel neu erschienener Bücher. Es gäbe viele weitere Beispiele.

Das vermehrte Arbeiten in Ungewissheit erfordert von den Mitarbeitenden verstärkt Kompetenzen im Umgang mit Fehlern. Eine Eigenheit, die uns Schweizern nicht unbedingt in die Wiege gelegt wird. Fehler sehen wir (zu) oft als Ausdruck des Scheiterns und sollten möglichst vermieden werden.

«Es ist ein grosser Vorteil im Leben, die Fehler, aus denen man lernen kann, möglichst früh zu begehen.»

«Es ist ein grosser Vorteil im Leben, die Fehler, aus denen man lernen kann, möglichst früh zu begehen.» Wo, wenn nicht in der Bildung sollten Fehler im Sinne von Winston Churchill als hilfreiche und unvermeidbare Ereignisse angesehen werden, die zu individuellem Lernen oder organisatorischen Verbesserungen führen.

Es ist erstaunlich: Bisher existieren kaum Studien darüber, welche Eigenschaften Auszubildende konkret haben sollten, um Fehler zu erkennen und lernförderlich damit umzugehen. Genau an diesem Punkt gehen wir seit März 2021 an der Hotelfachschule Thun neue Wege, indem wir das damals eröffnete «The Lab Hotel» als dritten Lernort in unsere Bildungsangebote integrieren. Der Name ist Programm und eine Aufforderung an unsere Studierenden, zu experimentieren, sich auf Neues einzulassen, Fehler zu machen und daraus zu lernen. Und unsere Gäste? Sie fühlen sich wohl, sind neugierig, bringen sich mit eigenen Ideen ein und geben positive Rückmeldungen.

Was lehrt uns der Fehler? Die Protagonisten der nachfolgenden Beiträge haben offensichtlich gewinnbringende Antworten auf diese Frage gefunden.

Viel Spass beim Lesen!

Herzlich, Christoph Rohn
Direktor der Hotelfachschule Thun




In diesem Magazin:

Wann checkst du bei uns ein?

Seite 2

Abheben zum Traumjob

Seite 3

Der Traum vom eigenen Hotelzimmer

Seite 4

Hier kann ich mich selbst verwirklichen und kreativ sein

Seite 5

Sprung in die Selbstständigkeit

Seite 7

Die Welt entdecken

Seite 9

Zu guter Letzt

Seite 11

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

Gestaltung Gfeller Grafik
Druck Gerber Druck AG, Steffisburg
Fotos Matthias Marbacher, Lyssach
Ausgabe N°5: 10 000 Exemplare

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

Wann checkst du bei uns ein?

Flurina Schenk hat es schon immer gemocht, wenn sie für das Wohl der Gäste sorgen durfte. In der Hotellerie und Gastronomie kann sie das professionell tun. Doch erst das Studium zur Dipl. Hoteliere-Gastronomin HF ermöglicht ihr, eine Position mit Leitungsfunktion wahrzunehmen. Während einem Informationsanlass wusste Flurina, dass dieser Studiengang für ihre Ziele genau das Richtige bietet.

Wie findest du das Konzept von Schule und Hotel?

Das finde ich ein super Modell, denn ich habe die Möglichkeit, meine Ideen unmittelbar einzubringen oder bei einem bestimmten Projekt direkt umzusetzen.

Was ist das Besondere am Checkin Semester?

Ich finde die Idee, im ersten halben Jahr in verschiedene Bereiche Einsicht zu bekommen, super. Ausserdem durfte ich noch in einen Betrieb in Grindelwald gehen und dort weitere Erfahrungen sammeln. Im Checkin Semester kann ich mir einen guten Überblick verschaffen, was ich gerne vertiefen möchte oder worauf ich später einmal den Fokus legen will. Dies ist gerade für mich als Studentin im Vollzeitstudium wichtig.

Woran erinnerst du dich gerne zurück?

Im Bereich Küche war es der Ausflug zu Jumi, wo wir alles über die Produktion des Fleisches gelernt haben. Den richtigen Umgang mit Beschwerden fand ich im Bereich Rooms Division am interessantesten und unsere Dozentin im Bereich Service, Sabrina, konnte durch ihre leidenschaftliche Art die Inhalte super vermitteln.

Welche Einsatzgebiete gefallen dir besonders?

Jedes Einsatzgebiet hatte etwas, das mir Spass gemacht hat. Am meisten gefallen hat mir aber die Küche, da ich dort sehr viel Praktisches tun durfte und ich das Ergebnis immer sofort sehen und probieren konnte.



Flurina Schenk

Studiengang: Vollzeit

Semester: Checkin Semester

Vorbildung: Matura

Beruflicher Traum: Mit Freunden und Familie einen eigenen kleinen Betrieb aufbauen.

Alter: 22 Jahre

Auf was freust du dich im nächsten Semester?

Ich freue mich darauf zu lernen, wie Betriebe im Hintergrund funktionieren und was es alles braucht, damit es dann an der Front reibungslos funktioniert.

Was ist dein Traum nach der Schule?

In einem Betrieb mit gutem Teamwork aus Freude arbeiten und nicht um des Geldes wegen.



Facts zum Checkin Semester

Mit dem halbjährigen Checkin Semester startet die Ausbildung. Im Vollzeitlehrgang wechseln sich Theoriemodule (Restauration, Rooms Division, Küche) mit 2-wöchigen Praxismodulen (Restauration, Front Office, Housekeeping, Küche) im The Lab Hotel ab. Die Studierenden setzen erlerntes Wissen direkt unter realen Bedingungen um.

Abheben zum Traumjob

Pascal Derksen konnte sich zum Zeitpunkt seiner Studienwahl kein Vollzeitstudium mehr vorstellen. Daher ist er auf die Hotelfachschule Thun aufmerksam geworden, die als erste Hotelfachschule der Schweiz das Studium auch berufsbegleitend anbietet. Dank dem Studium konnte sich Pascal seinen beruflichen Traum bei der Swiss International Air Lines Ltd. verwirklichen.

SWISS hat mich grosszügig während dem Studium unterstützt. Als Flight Attendant sind die Arbeitspläne sehr unterschiedlich. Mit der gewährten Einsatzstabilität seitens des Arbeitgebers war es mir immer möglich, am Unterricht teilzunehmen. Das Studium war auch Ausgleich zum Berufsalltag und eine grosse Bereicherung sowie Horizonterweiterung. Ich konnte Theorie und Praxis bestmöglich verbinden und neues Wissen direkt im Betrieb anwenden.

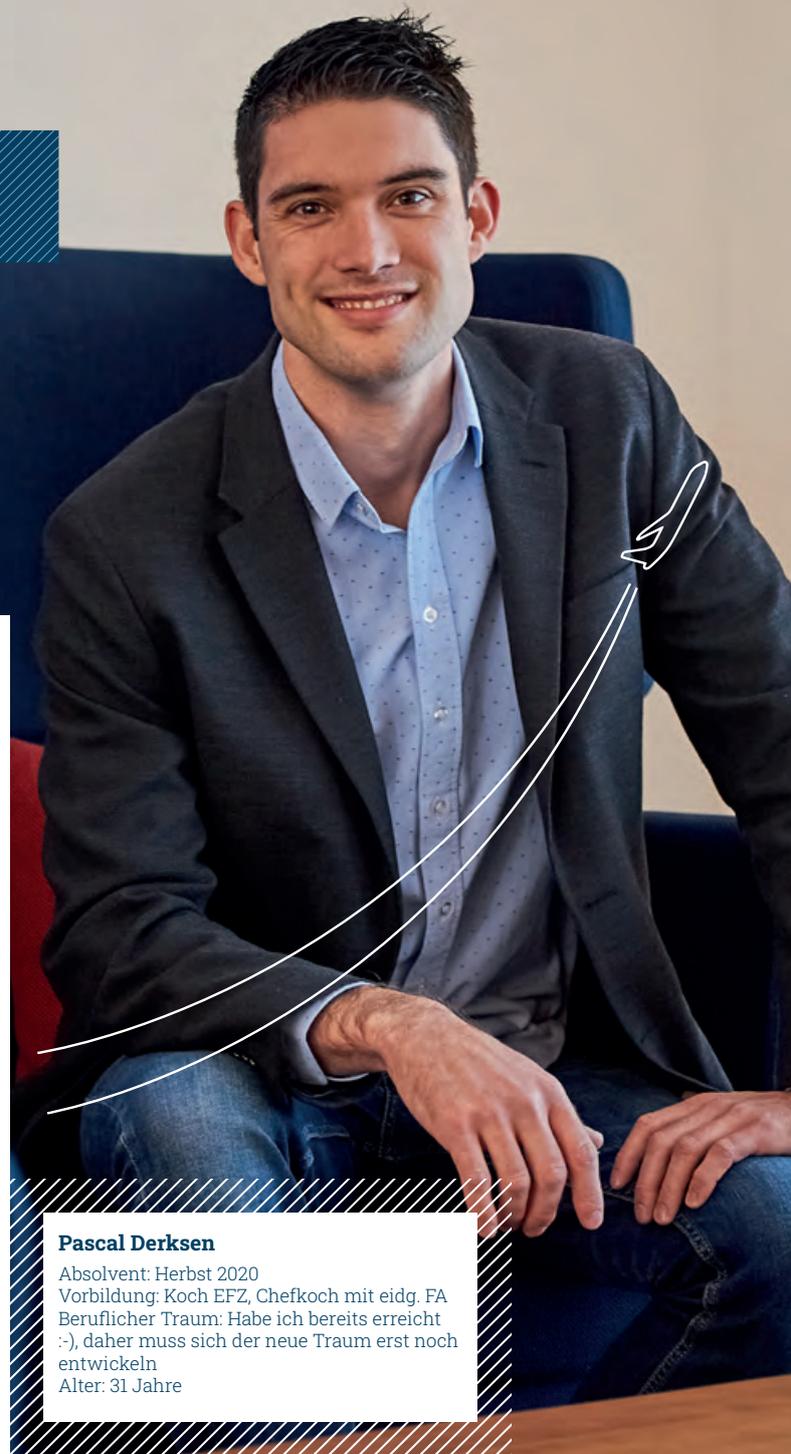
Natürlich kam auch das Networking nicht zu kurz. Ich durfte grossartige Studentinnen und Studenten kennenlernen, mit denen ich heute noch in Kontakt stehe. Im Vergleich zu einem klassischen Hotel- oder Restaurantbetrieb bietet ein Flugzeug natürlich nicht so vielfältige Möglichkeiten, sodass ich von den Hospitality-Fächern nicht immer alles anwenden konnte. Jedoch merke ich aktuell, wie essenziell auch andere Unterrichtsinhalte waren.

«Lebe deine Träume, denn nichts ist unmöglich!»

Sehr wertvoll ist für mich das Wissen über Projektmanagement, Anlassorganisation oder eine professionelle Dokumentation von Arbeitsabläufen.

In meinem Beruf bin ich viel im Ausland unterwegs. Auch im Studium kamen die Auslandserfahrungen nicht zu kurz. Ich durfte 2019 mit mehreren Studierenden zur Global Academy of Tourism and Hospitality Education (GATE) nach Kathmandu in Nepal reisen. Sie ist eine Partnerschule der Hotelfachschule Thun.

Eine sensationelle Erfahrung, von dieser Kultur lernen zu dürfen. Im Jahr 2020 reiste ich nochmals mit meinem



Pascal Derksen

Absolvent: Herbst 2020

Vorbildung: Koch EFZ, Chefkoch mit eidg. FA

Beruflicher Traum: Habe ich bereits erreicht :-), daher muss sich der neue Traum erst noch entwickeln

Alter: 31 Jahre

Studienkollegen Stefan Abplanalp im Zusammenhang mit unserer Diplomarbeit nach Nepal.

Aktuell bin ich in der glücklichen Situation, dass ich meinen beruflichen Traum erreicht habe. Ich durfte gerade meine Wunschfunktion bei SWISS starten und kümmere mich fortan um das Inflight Culinary Development.

Pascal, was gibst du anderen Studierenden mit auf den Weg?

Lebe deine Träume, denn nichts ist unmöglich!



Facts zum berufsbegleitenden Studium

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

Der Traum vom eigenen Hotelzimmer

Im Jahr 2021 wurde das The Lab Hotel auf dem Campus der Hotelfachschule Thun eröffnet. Die sechs Lab Rooms bilden das Herzstück. Der Lab Room Friends wurde als Diplomarbeit von den beiden befreundeten Studentinnen, Céline Mannhart und Map Schärer, konzipiert und umgesetzt. Dank gutem Zeitmanagement und Durchhaltewillen haben sie ihr Projekt auch in stressigen Zeiten erfolgreich realisiert.

Warum habt ihr euch für eine Diplomarbeit über die Konzeption eines Hotelzimmers entschieden?

Wir sind beide praxisorientiert, kreativ und fanden das Projekt «Konzeption eines Hotelzimmers» sehr spannend. Eine Diplomarbeit ist oft sehr theoretisch und mit dieser Diplomarbeit konnten wir unsere Ideen in die Realität umsetzen.

Wie seid ihr auf das Thema «Friends» gekommen?

Das Zimmer ist mit 21 m² inkl. Bad nicht sehr gross. Wir haben uns überlegt, wie wir den Platz bestmöglich nutzen können. Wir kamen auf die Idee, mit einem Etagenbett zu arbeiten und das Zimmer auf Freunde auszurichten. Wir wollten etwas Einzigartiges kreieren, denn Zimmer mit Doppelbetten gibt es genügend. Zusätzlich wurden wir von unserer eigenen Freundschaft inspiriert und fanden das Thema «Friends» passend.

Was macht euer Zimmer so besonders?

Als erstes wollten wir einfach die Themen Freundschaft, Abschalten und naturnahe Materialien aufgreifen. Jedoch war uns klar, dass hier noch das gewisse Etwas fehlt und wir überlegten weiter. Wir kamen auf die Idee, Wellness in ein Hotel zu bringen, in dem es kein Wellnessangebot gibt. Daher kreieren wir Packages mit lokalen Masseuren oder Kosmetikerinnen.

Was hat euch vom Unterricht für das Projekt geholfen?

Wir haben zum Beispiel verschiedene Tools vom Marketing-Unterricht angewandt oder unser Wissen aus den Bereichen Hauswirtschaft und Materialien einfließen lassen. Aber auch bei der Marktanalyse hat uns der Unterricht weitergeholfen.



Map Schärer (oben)

Studiengang: Berufsbegleitendes Studium
Semester: Diplomsemester
Vorbildung: Köchin / Diätköchin EFZ
Beruflicher Traum: Selbständig oder Führungsposition in der Gastronomie
Alter: 29 Jahre

Céline Mannhart (rechts)

Studiengang: Berufsbegleitendes Studium
Semester: Diplomsemester
Vorbildung: Buchhändlerin, Gastronomie
Beruflicher Traum: Führungsposition in der Hotellerie
Alter: 32 Jahre

Was waren eure grössten Herausforderungen?

Das Projekt hatte viele Stressfaktoren, wie Zeitdruck oder Planung. Wir haben gelernt, mit diesem Druck umzugehen und dass eine genaue Planung entscheidend ist. Eine grosse Herausforderung war Beruf und Studium mit dem Projekt in Einklang zu bringen. Geholfen hat uns dabei unser Verhandlungsgeschick, die richtige Kommunikation und die super Teamarbeit.

Wie geht es weiter mit dem Lab Room?

Wir werden das Marketingkonzept noch ausbauen und umsetzen. Ausserdem kreieren wir Packages, die wir über die Buchungsplattform anbieten.



Konzeption eines Hotelzimmers als Diplomarbeit

Eine Fachjury beurteilt die eingereichten Konzepte der Studierenden gemäss den Ausschreibungskriterien wie zum Beispiel Innovation und Nachhaltigkeit. Die Studierenden werden während der Projektdauer von einem Coach betreut. Er unterstützt sie in allen Bereichen, agiert als leitende und auffangende Projekthand im Hintergrund und ist Schnittstelle zu internen sowie externen Ansprechpersonen. Dieses Umfeld schafft einen idealen Rahmen zum Experimentieren, Erfahrungen sammeln und sich so kontinuierlich weiterzuentwickeln.

Hier kann ich mich selbst verwirklichen und kreativ sein

Noah hatte schon in seinen Kinderjahren viel ausprobiert, experimentiert und die Küche auf den Kopf gestellt. Seine Lehre absolviert er in der Hotelfachschule Thun bzw. im The Lab Hotel. Seit dem Beginn der Lehre ist seine Leidenschaft für den Beruf so richtig entflammt und stetig gewachsen. Im Rahmen einer Talentförderung hat Noah sogar den ersten Preis gewonnen. Nach der Lehre möchte Noah in die «gehobene Gastronomie» wechseln und im À-la-carte-Bereich Erfahrungen sammeln.

Was gefällt dir besonders gut an deinem Lehrbetrieb?

Ich bekomme viele Möglichkeiten. Möglichkeiten im Sinne von interessanten Stages bei interessanten Köchen und in spannenden Betrieben. Aber auch diverse Programme und Kurse von der Schule, wie zum Beispiel das Innovationssemester. Und natürlich das kleine Netzwerk, das ich mir dadurch aufbauen konnte und der Austausch mit den Studierenden.

Was ist das Schönste an deinem Beruf als Koch?

Ach, das ist immer eine Frage, auf die es viele Antworten gibt. Du musst wissen, dass der Beruf Koch nicht nur das Vor- und Zubereiten der Lebensmittel ist. Ich kann mich damit identifizieren und meine Kreativität ausleben. Es beginnt mit den Gedanken für ein Gericht, ein Spielen mit den Lebensmitteln. Danach beginnt die Lebensmittelbeschaffung mit dem Augenmerk auf regionale und saisonale Zutaten sowie auf der Unterstützung von kleinen Betrieben. Ich habe die Freiheit, zu sein, wer ich sein will und kann meine Krea-

tivität ausleben, um schlussendlich die Menschen mit dem Essen glücklich zu machen.

Wo hast du noch berufliche Erfahrung gesammelt?

Im ersten Stage besuchte ich Stefan Wiesner im Restaurant Rössli. Ich hatte eine sehr interessante, schöne und gute Zeit beim «Hexer» aus dem Entlebuch, auch wenn seine Welt eine andere ist. Das zweite Stage absolvierte ich im Mille Sens in Bern. Tausend Sinne, der Name sagt eigentlich schon alles. Bei Domingo S. Domingo konnte ich einen Einblick in die asiatische bzw. mit der Schweiz gekreuzte Küche erhaschen. Weiter ging es für mich zum Food Waste Papst Mirko Burri nach Köniz ins «Mein Küchenchef». Dort habe ich mein Wissen über das Sous-Vide Garen erweitert und mir wurde das Prinzip Foodoo erklärt. Zudem hat es meine Sicht auf Lebensmittel und Food Waste nochmals beeinflusst und ich konnte mein Wissen vertiefen. Mit dem ZFV Betrieb (Mobilcity) in der Nähe vom Wankdorf durfte ich während dem Lockdown einen weiteren Betrieb kennenlernen. Die letzte Station war das Casino Bern, wo ich nochmals einen Einblick in die À-la-carte Küche hatte und grossartige Leute sowie Konzepte kennengelernt habe.

Welche Rolle spielt Nachhaltigkeit und Food Waste für dich?

Wichtig ist es auf jeden Fall und ich finde das sollte es für jeden Menschen sein. Für mich ist es von Bedeutung regional und saisonal einzukaufen und das ich weiss, von wo das Lebensmittel, das ich verarbeite, kommt. Um in der Küche den Food Waste zu verringern, finde ich es in Ordnung, auch mal auf Konservierungsmethoden wie Einfrieren, Pickeln, Sterilisieren usw. zurückzugreifen.



EROBERE MIT UNS DIE GASTROWELT

Die Remimag bietet dir:

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



BEWIRB DICH JETZT:
JOBS.REMIMAG.CH

Remimag
Gastronomie AG

Erzähle doch mal was zu deiner Talentförderung

Ach ja, die Talentförderung war eine spannende Zeit für mich. Sie war ein Programm für 20 Lernende im 3. Lehrjahr der gibb (Gewerblich-Industrielle Berufsschule Bern). Es begann damit, dass wir eine Bewerbung für dieses Programm innerhalb einer Woche schreiben mussten. Dabei gab es eine Auflage: wir mussten kreativ die «Karotte» in Szene setzen. Ich habe damals ein Video gemacht, worin ich auf die eigentlichen Werte der Karotte zurückgreife. Als ich dann aufgenommen wurde, warteten fünf spannende Tage auf mich. Neue Kochtechniken und Gerätschaften durften wir kennenlernen und benutzen. Im Anschluss gab es einen kleinen Wettbewerb, bei dem es darum ging, das in den fünf Tagen Gelernte und Gesehene in irgendeiner Form wiederzugeben. Ich habe mir einen Weg durch die fünf Tage mit jeweiligen Erklärungen und Schaustücken gebastelt. Schlussendlich habe ich den Wettbewerb gewonnen und einen unglaublichen Preis mit nach Hause nehmen dürfen: ein OFYR Grill, ein kleiner Tischgrill, mit grossem Können. Mein Baby.

«Das Attraktive am Gastgewerbe ist, dass es keine Grenzen gibt.»

Was gibst du künftigen Kochlernenden mit auf den Weg?

An die Magie des Kochens zu glauben und sich darauf zu freuen, was in der Zukunft alles auf einen zukommt und um schlussendlich zeigen zu können, was man kann und was man gelernt hat. Das Attraktive am Gastgewerbe ist, dass es keine Grenzen gibt. Man hat immer die Chance, etwas Neues zu sehen, zu lernen oder zu erleben. Jeder Service ist anders und jeder Tag bringt neue Abenteuer.

Noah

Lehrberuf: Koch EFZ
Lehrjahr: 3. Jahr
Vorbildung / Schulabschluss: Primarschulabschluss
Beruflicher Traum: Koch EFZ
Alter: 18 Jahre

Berufserkundungstage

22. September bis 22. Oktober 2022

Im Herbst 2022 laden die Ausbildungsbetriebe der **Hotellerie & Gastronomie** erneut dazu ein, hinter die Kulissen zu blicken.

Jetzt informieren
und anmelden!

www.rockyourfuture.ch

**rock
yourfuture**

GastroSuisse | HotellerieSuisse



Sprung in die Selbstständigkeit



APLATI – das sind Camille und Céline Rohn. Zwei Schwestern und leidenschaftliche Junggastronominnen mit Wurzeln im Emmental, dem Gemüt in der Romandie und dem Fachwissen aus der Hotelfachschule Thun. Seit 2019 sind sie mit ihrem VW Bus und ihrem Gastrokoffer unterwegs und nisten sich jeweils einige Monate an den schönsten Orten der Schweiz als Störköchinnen ein.

Das Studium ist umfassend, abwechslungsreich und praxisnah. Es geht darum nahe am Produkt, an den Mitarbeitenden und am Gast zu sein. Von den Grundlagen an der Front bis zum Finetuning im Back End erfolgt eine breite Wissensvermittlung. Für mich (Camille) sind das Kochen und die Kulinarik seit jeher meine Leidenschaft. Mit dem Küchensemester erhielt diese Passion «Fleisch an den Knochen». Mir wurde Wissen vermittelt, das mich perfekt auf mein Praktikum bei «Mein Küchenchef» vorbereitet hat. Gleichzeitig eröffneten sich durch das Erlernte neue Ideen und meine Kreativität am Herd und in der Angebotsplanung wurde gefördert.

Ich, Céline, habe bereits als Diplomarbeit einen Businessplan für ein Pop-up geschrieben. Dieses Konzept vom terminierten Restaurant und das Nutzen von leerstehenden Räumlichkeiten finde ich sehr spannend und zukunftsorientiert. Der sechswöchige «Pop-up Versuch» zweier Schwestern machte Lust auf mehr. Das Erlernte unter einem Dach – dem eigenen Projekt – zu kombinieren, ist faszinierend. Alle Fäden in der Hand zu haben, von der Angebotsplanung über die Zusammenarbeit mit Partnern und Mitarbeitenden bis zur Buchhaltung. Zu 100 % hinter dem stehen, was man macht, weil man es aus Überzeugung macht.

In der Praxis werden wir täglich mit neuen Herausforderungen konfrontiert. Die Kontakte zu Mitstudierenden,

Céline Rohn (rechts)

Studiengang: Vollzeitstudium
Absolventin: Herbst 2018
Vorbildung: Matur
Beruflicher Traum: Den Kreis und Austausch zwischen Produzentin, Gastronomin und Gast so eng wie möglich zu halten.
Alter: 27 Jahre

Camille Rohn (links)

Studiengang: Berufsbegleitendes Studium
Absolventin: Herbst 2018
Vorbildung: Master of Arts European Global Studies
Beruflicher Traum: Geschlossene Kreisläufe in der Gastronomie: APLATI auf einem Hof, am Herd werden die hofeigenen Produkte verarbeitet.
Alter: 29 Jahre



Kollegen aus der Branche und Lehrpersonen, die uns mit Tipps, Erfahrungen und Fachwissen jederzeit unterstützen, sind daher umso wichtiger. Wir dürfen auf ein wertvolles Netzwerk zählen.

«Diese Selbstbestimmung empfinden wir als grosses Privileg.»

Durch die Selbstständigkeit tragen wir die volle Verantwortung. Dies kann Druck bedeuten, vor allem aber ist es ein wunderbares Gefühl. Wir definieren unsere Ziele selbst und entscheiden, wie wir zu unserem Ziel gelangen. Auch können wir auf dem Weg dahin gemeinsam, aber selbstbestimmt festlegen, ob wir gewisse Ziele anpassen oder verschieben wollen. Diese Selbstbestimmung empfinden wir als grosses Privileg. Unser grösster Vorteil ist wohl, dass wir zu zweit sind. Wir verstehen uns ohne Worte und können Differenzen schnell ansprechen. Wir haben dieselben Vorstellungen und Werte und sind doch sehr ergänzend.

Die Work-Life-Balance ist für uns ein wichtiges Thema – die Gastronomie soll schliesslich auf allen Ebenen nachhaltig sein. Es war und ist ein Hineinfinden und auch ein Lernprozess. So wie wir unsere Arbeitszeiten im ersten Projekt in Burgdorf eingeteilt hatten, hätten wir ressour-

centechnisch nicht länger als sechs Wochen durchgehalten. Heute konzentrieren wir uns ausschliesslich auf das Abendgeschäft. Wir haben vier Tage geöffnet und unseren Bürotag teilen wir individuell ein. Da wir uns die Geschäftsführung teilen und einander blind vertrauen, können wir füreinander einspringen und auch mal richtig abschalten.

Für die Zukunft haben wir schon neue Pläne. Aktuell sind wir noch im Endspurt im Rossfeld in Bern, wo wir im Mai unsere Zelte abbauen. Danach gehen wir von Juli bis 8. Oktober ins Puschlav, in die Pension Casa Alpina Belvedere. Die Vorfreude auf neue Produkte, Zusammenarbeiten und Entdeckungen ist riesig. Was wäre ein Leben ohne Genuss? Es gibt doch nichts Schöneres, als Genuss-Kreaturinnen zu sein und Menschen mit einem genussvollen Erlebnis für einen kurzen Moment zu begleiten.

Was gibt ihr Studierenden mit auf den Weg?

Die Gastronomie ist eine Branche mit unendlichen Möglichkeiten – wagt es, zu träumen und setzt eure Träume um. Wägt Chancen und Risiken ab – die besten Grundlagen dazu habt ihr schliesslich aus dem Unterricht – und dann wagt den Sprung ins kalte Wasser. Egal ob selbstständig oder angestellt: helft mit, die Branche so zu gestalten, wie sie euch gefällt.



Werde Teil
unserer Famiglia!

Bindella
la vita è bella

Die Welt entdecken

Internationale Erfahrungen sind in der Hotellerie und Gastronomie zentral und im Lebenslauf mehr als «nice to have». Durch Auslandspraktika erwerben Studierende Arbeitserfahrung in einem anderen kulturellen Kontext. Diese Herausforderung eröffnet ihnen wiederum neue Horizonte, stärkt ihr Selbstbewusstsein und ihr Führungsverhalten beachtlich. Die Hotelfachschule Thun arbeitet eng mit den HotellerieSuisse Affiliate Schools in Nepal (GATE) und Australien (ICHM) zusammen, um den gegenseitigen Know-how-Transfer auf internationaler Ebene zu fördern. Student Yanick Leibundgut hat die Chance genutzt und sein Front-Office-Praktikum im 5-Sterne-Hotel Kempinski San Lawrenz auf Malta absolviert.

Wie hast du deine Praktikumsstelle in Malta gefunden?

Ich habe Blindbewerbungen an Hotels gesendet. Ursprünglich wollte ich auf die Kanaren. Doch aufgrund vom Lockdown haben sich dort kaum Möglichkeiten ergeben. So bin ich schlussendlich auf Malta und das 5-Sterne-Hotel Kempinski San Lawrenz gekommen. Das Bewerbungsgespräch fand via Videocall auf Englisch statt. Das war sehr speziell, zumal ich mich an die verschiedenen englischen Akzente gewöhnen musste, die nicht immer leicht zu verstehen waren.

Was hat dich an einem Auslandspraktikum gereizt?

In erster Linie war es das Kennenlernen einer neuen Kultur bzw. der verschiedenen Kulturen meiner Arbeitskolleginnen und -kollegen. Allein an der Réception haben sechs Nationen gearbeitet und es sind sehr gute Freundschaften entstanden. Ausserdem wollte ich mich in der gehobenen Hotellerie weiterbilden.

Wie sah dein Einführungsprogramm aus?

Zu Beginn gab es viele Online-Schulungen über die Schulungsplattform Lobster Ink. Hunderte von Schulungen sind dort zu allen Bereichen im Gastgewerbe verfügbar. Unsere Trainee Managerin hat uns täglich über die Inhalte abgefragt. Zusätzlich gab es Briefings mit der Rooms Division Managerin. Ein weiterer Bereich, den wir kennen mussten, war das Global Hotel Alliance (GHA) Loyalty Program. Dies ist ein Treueprogramm von unabhängigen Hotelmarken, deren Gründungsmitglied auch die Kempinski Hotels sind.

Gab es Überraschungen, die du so nicht erwartet hättest?

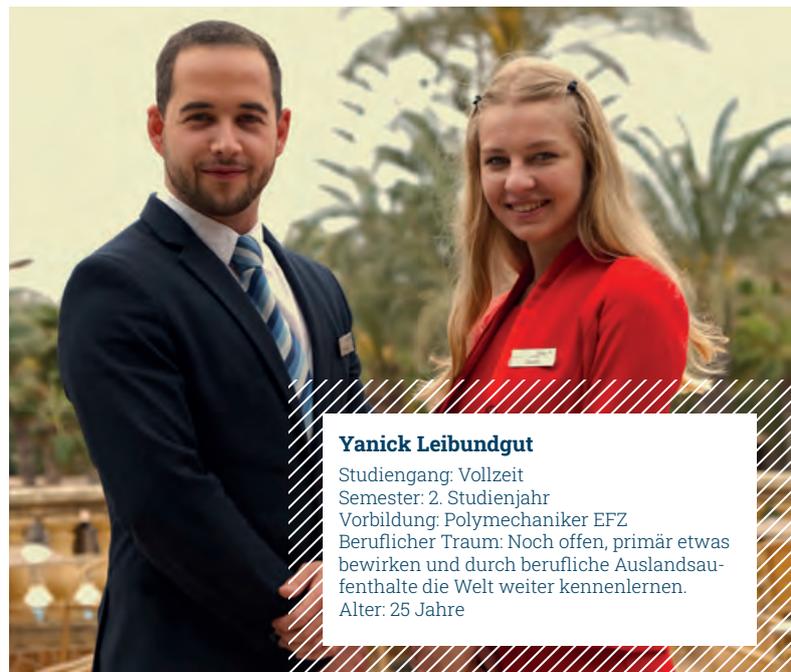
Das war sicher die einengende Mitarbeiterunterkunft, sodass ich mir ziemlich schnell ein eigenes Apartment gesucht habe. Vor allem aber war es das sehr hohe Niveau im Englischen, das ich so nicht erwartet habe. Wenn man sich für so ein Praktikum entscheidet, ist es wichtig, schon von Anfang an ein hohes Sprachniveau zu haben.

Wie sehen deine weiteren Pläne aus?

Mein nächstes Praktikum habe ich im Kempinski in Jordanien als F&B Management Trainee geplant. Ausserdem habe ich auch schon mit meiner Diplomarbeit angefangen. Sie handelt von der Zusammenarbeit mit unserer Partnerschule GATE und den Praktika von GATE-Studierenden in der Schweiz. Sie gilt als Fortsetzung der Diplomarbeit von Pascal Derksen (vgl. Seite 3) und Stefan Abplanalp.

Was gibst du Studierenden für einen Tipp?

Ich empfehle, den Mut aufzubringen und Auslandserfahrungen zu sammeln und fürs Leben zu lernen. Für mich sind viele Türen aufgegangen und ich konnte mein Netzwerk ausbauen.



Yanick Leibundgut

Studiengang: Vollzeit
Semester: 2. Studienjahr
Vorbildung: Polymechaniker EFZ
Beruflicher Traum: Noch offen, primär etwas bewirken und durch berufliche Auslandsaufenthalte die Welt weiter kennenlernen.
Alter: 25 Jahre



Internationales

Die Hotelfachschule Thun ist international bestens mit anderen Hotelfachschulen vernetzt. Dadurch sind Auslandsaufenthalte oder sogar ein Masterstudium in International Hotel Management am International College of Hotel Management in Australien möglich. In allen Belangen rund um das Thema Internationales werden die Studierenden von der Leitung Internationale Programme unterstützt. Auch eine finanzielle Unterstützung durch Movetia ist möglich.

Dein Weg an die Spitze der Gastfreundschaft!

Dipl. Hotelier- Gastronom HF

Dipl. Hoteliere- Gastronomin HF

Regelmässige Infoveranstaltungen

➤ [hfthun.ch](https://www.hfthun.ch)

ENGAGIERT.
VERANTWORTLICH.
SINNGEBEND.

**WILLKOMMEN IN
UNSERER FAMILIE.**



BALANCE FAMILIE

[balancefamilie.ch](https://www.balancefamilie.ch)



Zu guter Letzt



Christian Oliveira Delgado

Student im berufsbegleitenden Studium,
1. Studienjahr

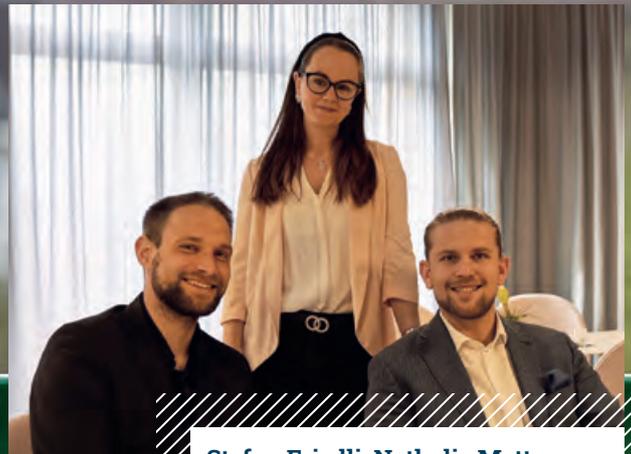
«Ich habe mich für eine Weiterbildung entschieden, weil diese mir hilft, meine Ziele einfacher zu erreichen. Beim berufsbegleitenden Studium gehe ich an zwei Tagen in die Schule und kann anschliessend den Schulstoff in der Praxis umsetzen.»



Tanja Arnold

Studentin im Vollzeitstudium, 3. Studienjahr

«Ich habe mich für die Hotelfachschule Thun entschieden, weil ich das Kleine und Familiäre bevorzuge und ich das Gefühl hatte, dass ich dort als Quereinsteigerin den Sprung schaffen werde.»



**Stefan Friedli, Nathalie Mettraux,
Timo Trachsel**

Studierende im berufsbegleitenden Studium,
Diplomsemester

«Persönlich, praxisnah und innovativ – so beschreiben wir die Hotelfachschule Thun. Einzigartige Projekte, breitgefächerter Unterricht und wertvolle Begegnungen prägten unsere drei Jahre Studium an der Hotelfachschule Thun.»