

hotelfachschule thun

soul passion system



Jahresbericht 2017/2018



Inhalt

1	Vorwort des Präsidenten	2
2	Schulbericht	3
2.1	Stiftung Tschumi	3
2.2	Internationales	4
2.3	Praktika	6
2.4	Fallstudien im Diplomsemester	7
2.5	Diplomprüfungen	8
2.6	Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement	9
2.7	Statistisches	11
2.7.1	Studierende im Lehrgang HF	11
2.7.2	Vorbildung Neueintretende 2. Semester	12
2.7.3	Herkunft Neueintretende 2. Semester nach Kanton	12
3	Marketing und Kommunikation	13
4	Betriebsbericht	14
4.1	Gastronomie	14
4.2	Hotellerie	15
4.3	Betriebstechnik und Unterhalt	15
5	Personelles (Stand 01.04.2018)	16
5.1	Lehrerinnen und Lehrer	16
5.2	Referentinnen und Referenten	17
5.3	Externe Prüfungsexpertinnen und –experten	18
5.4	Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	18
5.5	Organigramm	20
6	Organe (Stand 01.04.2018)	21
6.1	Stiftungsrat	21
6.2	Kontrollstelle	21
6.3	Diplomprüfungskommission	21
6.4	Sekretariat/Protokollführung	22
6.5	Aus den Sitzungen der Stiftungsorgane	22
6.6	Ausserkantonale Beiträge (HFSV)	23
6.7	Beiträge Stiftung Tschumi	23

1 | Vorwort des Präsidenten



Philipp Näpflin, Präsident des Stiftungsrates

Der Stiftungsrat hat im Berichtsjahr in mehreren Workshops wichtige Zukunftsfragen beantwortet und im Januar 2018 einstimmig über eine entsprechende Neuausrichtung entschieden. Im Zentrum der beschlossenen Diversifikation steht die Entwicklung eines «Laborhotels» (Arbeitstitel) auf dem Schulgelände. Die Studierenden werden zukünftig unter der Leitung von Lehrpersonen und Fachkräften ihr «eigenes» Hotel mit 40 bis 50 Zimmern für Gäste aus den Segmenten Business, MICE und Leisure führen. Aktuelle Trends, neue Technologien und weitere Ideen aus Hotellerie und Gastronomie sollen gemeinsam mit Branchenpartnern ausprobiert und umgesetzt werden. Weiter plant die Hotelfachschule Thun in einem separaten Gebäudekomplex zukünftig ca. 40 sogenannte Longstay-Wohneinheiten anzubieten. Die neue Strategie wird in mehreren Etappen umgesetzt. Der gesamte Entwicklungsprozess soll per Ende 2021 abgeschlossen werden.

«Im Zentrum der beschlossenen Diversifikation steht die Entwicklung eines «Laborhotels» (Arbeitstitel) auf dem Schulgelände.»

Die beschriebene Strategie ist nicht als Reaktion auf den unsere Schule betreffenden Sparabschluss des Grossen Rates entstanden. Die anfangs Dezember 2017 publik gewordene Verminderung der Subventionsbeiträge bestärkte uns aber in der Überzeugung, dass wir von der Finanzierung durch öffentliche Gelder unabhängiger werden müssen und somit mit der neuen Strategie richtigliegen.

Ganz nach dem Motto, ein Unternehmen, welches Unternehmer ausbildet! Erfreulich war die überwältigende Resonanz auf unser Lobbying gegen die Sparmassnahme. So sind über 250 Persönlichkeiten aus Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Wirtschaft und Politik unserem Unterstützungskomitee beigetreten. Der spürbare Rückhalt weit über die Kantonsgrenzen hinaus hat uns gezeigt, dass die Hotelfachschule Thun seit nunmehr über 30 Jahren einen systemrelevanten Beitrag zur Qualifizierung von jungen Menschen für anspruchsvolle Führungsfunktionen leistet.

Ganz im Sinne der Branche haben die Studierenden seit Oktober 2017 nach nur 1½ Jahren Entwicklungszeit die Möglichkeit, die Ausbildung zum dipl. Hôtelier-Restaurateur HF auch berufsbegleitend zu absolvieren. Der erste Zyklus verläuft sehr zur Zufriedenheit der Studierenden und ihrer Arbeitgeber.

Abschliessend heisse ich Daniel Ruoss als neues Mitglied des Schulkaders willkommen. Er hat als Leiter Fachausbildung die Nachfolge von Bruno Carizzoni angetreten. Seit 2004 unterrichtet er an der Hotelfachschule Thun als Küchenfachlehrer und führt seit 2011 das Team der Küchenfachlehrer. Bruno Carizzoni stellt sich einer neuen Herausforderung als Vizedirektor im Deltapark Resort in Gwatt. In den vergangenen zwei Jahren hat er die Hotelfachschule Thun als Vizedirektor und Leiter Fachausbildung äusserst positiv geprägt. Ich wünsche Daniel Ruoss und Bruno Carizzoni für ihre berufliche Zukunft alles Gute.

Der Schulleitung, der Lehrerschaft und allen anderen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern danke ich im Namen des Stiftungsrates für ihr Engagement im Berufsalltag, ihre positive Ausstrahlung gegenüber den Studierenden und die im Hinblick auf die Neuausrichtung bedeutsame Veränderungsbereitschaft.

Philipp Näpflin,
Präsident des Stiftungsrates

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Napflin', written in a cursive style.

2 | Schulbericht

2.1 | Stiftung Tschumi

Nebst den kantonalen Stipendienvergaben existierten bis anhin verschiedene Stiftungen von hôtellerie-suisse, die unseren Studierenden Beiträge zur Finanzierung des Studiums ermöglichten. Das Konzept wurde nun überarbeitet und die Vergabekriterien neu definiert und vereinheitlicht. Konkret gibt es nun nur noch die Stiftung Tschumi. Interessierte können ihre Gesuche ab sofort direkt bei unserem Schulsekretariat einreichen. Die Entscheidungskompetenz im Rahmen des entsprechenden Reglements liegt bei der Schulleitung. Pro Jahr können wir einen Betrag

von max. CHF 80'000 vergeben. Davon profitieren motivierte Studierende, die eine besondere schulische oder ausserschulische Leistung erbracht haben und auf finanzielle Unterstützung angewiesen sind. Im Berichtsjahr konnten über 20 junge Menschen entsprechend unterstützt werden.

«Pro Jahr können wir einen Betrag von max. CHF 80'000 vergeben.»

**«Die Bildung kommt nicht vom Lesen,
sondern vom Nachdenken über das Gelesene.»**

(Carl Hilty)

2.2 | Internationales

Die Hotelfachschule Thun arbeitet eng mit den hotelleriesuisse Affiliate Schools in Nepal (GATE) und Australien (ICHM) zusammen, welche ähnliche Ausbildungsgänge wie die Hotelfachschule Thun vorweisen. Weitere Affiliate Schools sind geplant. Kern der Zusammenarbeit ist der Austausch von Studierenden, Dozierenden und Mitarbeitenden. Der Nutzen dieses Austausches liegt im gegenseitigen Know-how-Transfer auf internationaler Ebene.

Die Affiliate Schools tragen das Logo von hotelleriesuisse. Ihre Entwicklung und Qualität wird regelmässig überprüft. Karin Schächtele, Dozentin der Hotelfachschule Thun, ist ebenfalls eine Auditorin von hotelleriesuisse und überprüft das Einhalten der Standards sowohl in Australien als auch in Nepal. Somit können Synergien optimal genutzt und die Zusammenarbeit gewinnbringend ausgebaut werden.

Global Academy of Tourism and Hospitality Education (GATE), Kathmandu/Nepal: Die Hotelfachschule Thun ist in regem Austausch mit der Affiliate School GATE in Nepal. Ein Küchendozent sowie eine Studentin waren im Frühjahr 2017 auf „Expedition“ vor Ort und im Sommer unsere Dozentin im Fach Housekeeping. Ebenfalls 2017 waren Khem R. Lakai Che (Founder/CEO) sowie Kumar Chalise (Chef Cuisine Arts) von GATE an unserer Schule zu Besuch. Das Austauschkonzept entwickelt sich durch dieses inspirierende Lernen immer weiter.



Reto Weber, Küchendozent Hotelfachschule Thun (l.), Kumar Chalise, Chef Cuisine Arts GATE und Karin Schächtele, Dozentin und Leiterin Internationale Programme Hotelfachschule Thun (r.)



Dozentin Karin Schächtele in Nepal beim Audit von GATE

International College of Hotel Management (ICHM), Adelaide/Australien: ICHM trägt seit 1992 das hotelleriesuisse Logo. Nach einer extensiven Phase der Partnerschaft beginnt nun das aktive Austauschkonzept zwischen den Schulen. Vorerst in Form eines inhaltlichen Austausches zwischen den Studierenden. Für die Zukunft laufen beim SBFI die Bestrebungen für die Akkreditierung des 4. Semesters am ICHM.

Partnerschule School of Business and Tourism Management Yunnan University – China: Yunnan ist eine Provinz im Südwesten der Volksrepublik China. Flächenmässig ist sie etwa so gross wie Deutschland und die Niederlande zusammen. Die Universität verzeichnet über 20'000 Studierende. Während Mitte März 2017 zwei Topkader der chinesischen Schule über mögliche Kooperationen mit der Hotelfachschule Thun diskutierten, wurde im Oktober 2017 ein Weiterbildungsmodul von einer Woche für Studierende der Fachrichtung Tourismusmanagement umgesetzt. Konkret ging es während der Studienreise um Themen rund um die Schweizer Hotellerie, Tourismus, Wirtschaft und Gesellschaft.

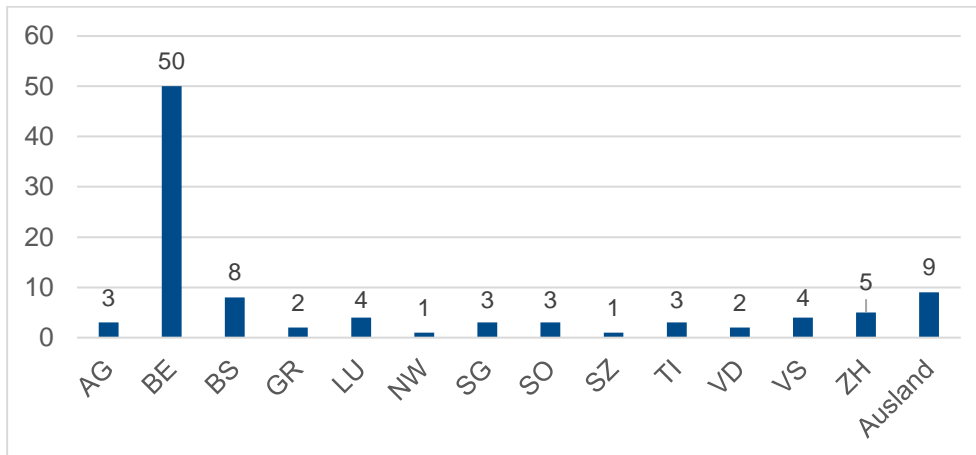
Auch die Entwicklung der im Ausland absolvierten Praktika zeigt, wie sich unsere Schule international immer mehr vernetzt. Vor etwas mehr als zehn Jahren haben die ersten Studierenden ein Praktikum im Ausland absolviert. Im Berichtsjahr waren insgesamt 18 Studierende in den folgenden Ländern im Praktikum: China, Deutschland, Frankreich, Griechenland, Malta, Niederlande, Österreich, Spanien, Südafrika, Thailand, Vereinigte Arabische Emirate und Vietnam.



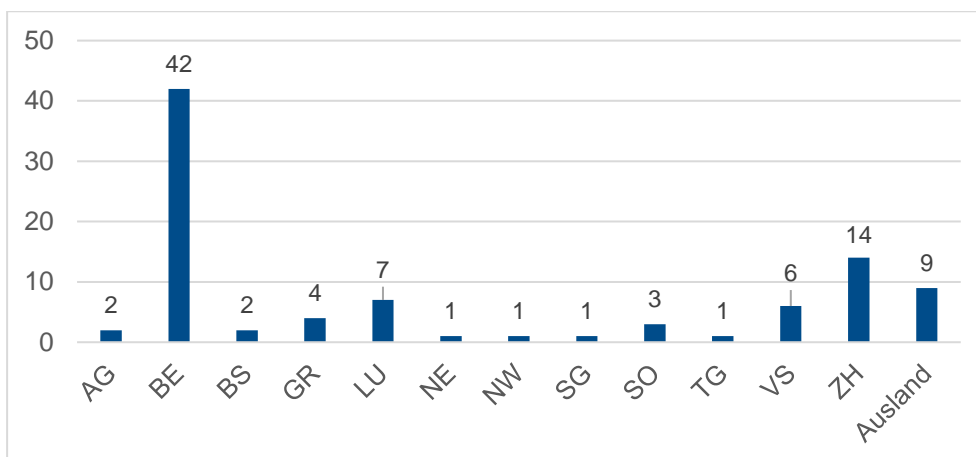
2.3 | Praktika

Die Praktika wurden im Sommer- bzw. Wintersemester in folgenden Kantonen absolviert:

Sommersemester 2017



Wintersemester 2017/18



Die Praktika wurden in den folgenden Bereichen absolviert:

	Sommer 2017	Winter 2017/18
Küche	27	21
Service/Housekeeping	7	8
Front Office/Housekeeping	11	16
Service/Front Office	11	2
Juniorkader Food and Beverage	17	24
Juniorkader Front Office	14	18
Juniorkader Food and Beverage/Front Office	11	4

2.4 | Fallstudien im Diplomsemester

Acht Betriebe stellten sich für eine umfassende Fallstudie zur Verfügung. In Gruppen haben die Studentinnen und Studenten konkrete betriebliche Aufgabenstellungen während einer Woche bearbeitet.



Untersucht wurden die folgenden Betriebe:

- im September 2017:
- Erlebniswelt Grizzlybär
 - Tennisbillard Center
 - Genuss- und Seminarhotel Alfa, Kandersteg
 - Hirschen Gunten

- im März 2018:
- Hotel Ermitage Schönried
 - Ferienhaus Adelboden
 - Schmiedstube Bern
 - Bäckerei Flury, Utzenstorf

2.5 | Diplomprüfungen

Prüfungsergebnisse: Diplomprüfungen Frühling 2017

Die besten Resultate erzielten:

1. Rang: Melinda Huemer, Langenthal (Preis hotelleriesuisse / Hotelfachschule Thun)
2. Rang: Céline Grieshaber-Fröhlich, Thun (Preis Hotelier-Verein Berner Oberland)
3. Rang: Beatrice Hässig, Thun (Preis Hotelier-Verein Gstaad-Saanenland)
3. Rang: Anja Zraggen, Flüelen (Preis Hotelier-Verein Gstaad-Saanenland)



Legende (von links nach rechts):

Céline Grieshaber-Fröhlich, Melinda Huemer, Beatrice Hässig, Anja Zraggen

Prüfungsergebnisse: Diplomprüfungen Herbst 2017

Die besten Resultate erzielten:

1. Rang: Sonja Gübeli, Andermatt (Preis hotelleriesuisse / Hotelfachschule Thun)
2. Rang: Nina Farine, Zollikofen (Preis Hotelier-Verein Berner Oberland)
3. Rang: Gabriela Egli, Matten bei Interlaken (Preis Hotelier-Verein Gstaad-Saanenland)



Legende (von links nach rechts):

Nina Farine, Sonja Gübeli, Gabriela Egli

2.6 | Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Das Jahr 2017 stand ganz im Zeichen des 50 Jahre Jubiläums NDS HF Hotelmanagement und des 30 Jahre Jubiläums der Hotelfachschule Thun. Der Jubiläumsanlass vom 24. Juni im Kursaal wurde von über 600 Gästen besucht. Anlässlich der Feierlichkeiten konnten die 25 Absolventen vom NDS Zyklus 42 des Nachdiplomstudiums HF Hotelmanagement ihr Diplom in Empfang nehmen. Nach dem anderthalbjährigen Studium, der Erarbeitung einer Diplom- und Projektarbeit und dem erfolgreichen Bestehen der drei Modul-Prüfungen, tragen sie den in der Branche einzigartigen und geschützten Titel «Dipl. Hotelmanagerin/Hotelmanager NDS HF». Die diplomierten Hotelmanagerinnen und -manager NDS HF haben sich im vierteiligen Studiengang neben umfassenden ökonomischen Kenntnissen und unternehmerischen Methoden ein grosses Beziehungsnetz erworben und sind parat, ein Unternehmen erfolgreich zu führen.



Diplomandinnen und Diplomanden des Zyklus 42

Gemeinsam mit Kursleiter Roland Gasche vergab Christoph Rohn, Direktor Hotelfachschule Thun die Diplome an die Absolventinnen und Absolventen des Zyklus 42. Auch 2017 verlieh die Stiftung Hans Schellenberg der Nachfolgevereinigung VDH den Preis für die beste Diplomarbeit. Christopher Rosser, Direktor des Hotels Schützen

in Steffisburg, hat die Jury mit seiner Arbeit „Wertsteigerung in der Hotellerie durch Kooperation im Managementbereich Mitarbeiter“ überzeugt. Der Autor hat eine praxisrelevante und präzise Arbeit mit einem starken Fokus auf neue Kooperationsmodelle abgeliefert. Den Spezialpreis der HOTELA für den besten NDS Abschluss erhielt ebenfalls Christopher Rosser. Er erzielte aus drei Modulprüfungen und einer Diplomarbeit mit 5.45 den besten Notendurchschnitt von 25 Teilnehmenden.

Der Zyklus 43 wird am 23. Juni 2018 anlässlich der Diplomfeier NDS HF Hotelmanagement im Empire Saal des Restaurants Äusserer Stand in Bern abschliessen.

Der Zyklus 44 hat im Oktober 2017 mit dem Modul MENSCH gestartet und steht den Vorgängerklassen in nichts nach. Die Klasse hat sich sehr schnell gefunden und ist mit viel Drive unterwegs. Erstmals wurde die neue eLearning Plattform check-in eingesetzt. Den Studierenden steht nun in einer topmodernen MS Office 365 Umgebung ein smartes Datenmanagementsystem und ein effizientes und anwenderfreundliches Informationsaustausch- und Benachrichtigungs-System zur Verfügung und wird rege benutzt. Die gleiche Plattform ist auch bei den Studierenden der Hotelfachschule Thun und bei den Lernenden des Schulhotels Regina im Einsatz.

«Erstmals wurde die neue eLearning Plattform check-in eingesetzt.»

Die L-GAV Bestimmung über Förderbeiträge für NDS Teilnehmende ist weiterhin in Kraft. Die Studierenden können von diesen namhaften Beiträgen profitieren. Unterstützung können Mitarbeitende und Betriebe erhalten, die zum Zeitpunkt der Anmeldung dem L-GAV unterstellt sind, zudem existiert auch ein Kontingent für Gastgeberinnen und Direktoren. Die Unterstützung wird weitgehend durch Vollzugskostenbeiträge des L-GAV gedeckt. Entsprechend kann der Arbeitgeber Arbeitsausfallentschädigung in Form von Tagespauschalen erhalten.

Alexander Lees
Leiter Bildungsangebote hotelleriesuisse
Alexander.Lees@hotelleriesuisse.ch

Lehrgang NDS HF

Teilnehmerzahlen der letzten Zyklen

Zyklus 42: 2015 bis 2017

Mensch:	25
Markt:	25
Mittel:	25
Hospitality:	25

Zyklus 43: 2016 bis 2018

Mensch:	20
Markt:	18
Mittel:	18
Hospitality:	18

Zyklus 44: 2017 bis 2019

Mensch:	25
Markt:	24
Mittel:	
Hospitality:	



Anbieter dieses einzigen eidgenössisch anerkannten Nachdiplomstudiums dieser Branche auf der Stufe Höhere Fachschule (HF) sind hotellerie-suisse als verantwortlicher Eigner sowie die Hotelfachschule Thun als Diplom verleihende Institution.

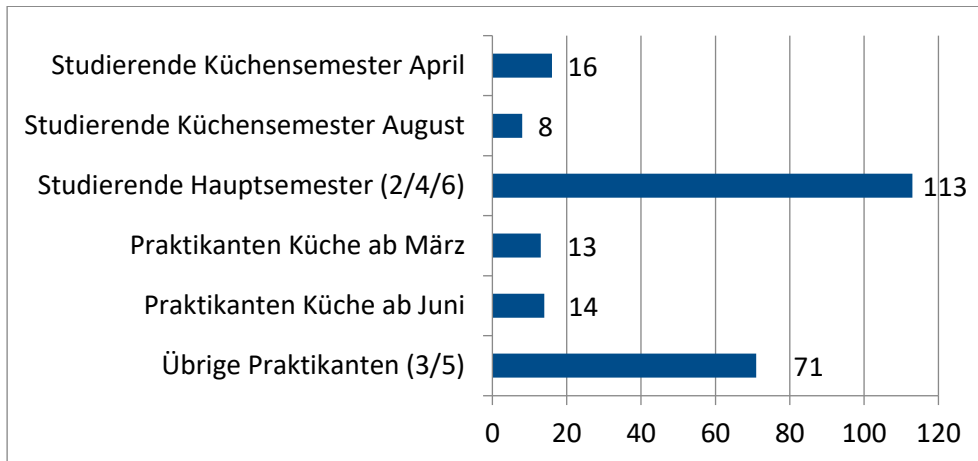
Der Studiengang ist auf aktive Unternehmerinnen, Unternehmer und höhere Kader aus der Hotellerie aber auch der Gastronomie und des Tourismus zugeschnitten und umfasst die vier Module Mensch, Markt, Mittel und Hospitality.

Nach Abschluss des eidgenössisch anerkannten Nachdiplomstudiums HF Hotelmanagement (Unternehmerseminar) sind die Absolventinnen und Absolventen berechtigt, den Titel «dipl. Hotelmanagerin NDS HF» bzw. «dipl. Hotelmanager NDS HF» zu tragen und in der Lage, ein Unternehmen zu führen.

2.7 | Statistisches

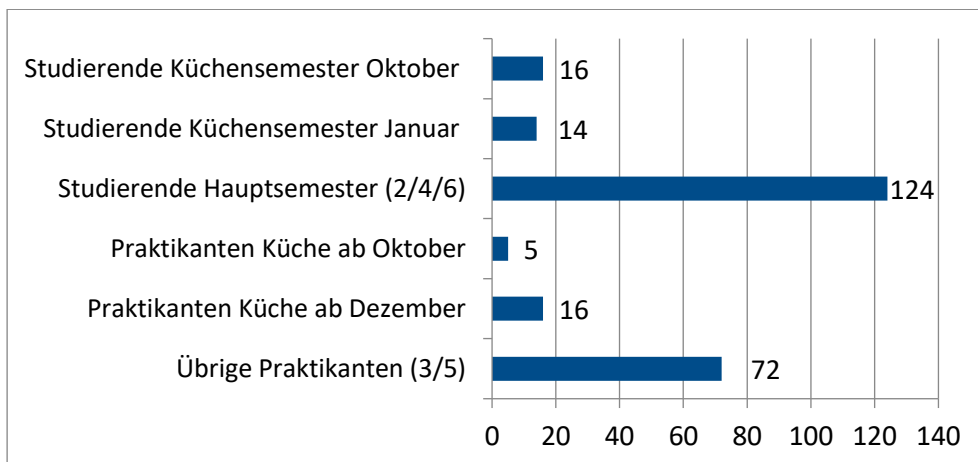
2.7.1 | Studierende im Lehrgang HF

Sommersemester 2017



Austritte während des Semesters (inkl. Nichtpromotion): 3

Wintersemester 2017/18



Austritte während des Semesters (inkl. Nichtpromotion): 5

2.7.2 | Vorbildung Neueintretende 2. Semester

Sommersemester 2017

Koch	10	37 %
Matura	7 (1 davon mit BMS)	26 %
REFA	3	11 %
Kaufmännische Ausbildung	4 (3 davon mit BMS)	15 %
HOFA	2	7 %
Verschiedene	1	4 %
Total Neueintretende	Männer:	44 %
	Frauen:	56 %

Wintersemester 2017/18

Koch	16 (1 davon mit BMS)	30 %
Matura	9	17 %
REFA	9	17 %
Kaufmännische Ausbildung	5 (1 davon mit BMS)	10 %
HOFA	5	10 %
Fachmittelschule mit BMS	3	6 %
Verschiedene	5	10 %
Total Neueintretende	Männer:	44 %
	Frauen:	56 %

2.7.3 | Herkunft Neueintretende 2. Semester nach Kanton

Sommersemester 2017

Bern	15	56 %
Basel-Stadt/Basel-Landschaft	2	8 %
Aargau, Solothurn	je 2 = 4	14 %
Appenzell Innerrhoden, Freiburg, Luzern, St. Gallen, Thurgau, Zürich	je 1 = 6	22 %

Wintersemester 2017/18

Bern	28	55 %
Zürich	4	8 %
Basel-Stadt/Basel-Landschaft	6	11 %
Aargau, Luzern	je 3 = 6	11 %
Freiburg	2	4 %
Solothurn, St. Gallen, Tessin, Waadt, Wallis, Ausland	je 1 = 6	11 %

3 | Marketing und Kommunikation

Geprägt wurde das Jahr von der Teilnahme an den wohl wichtigsten Messen für die Branche: der alle zwei Jahre stattfindenden igeho in Basel und der ITB in Berlin. Als Bildungspartner von hotelleriesuisse konnte die Hotelfachschule Thun erneut unter dem gemeinsamen Dach von hotelbildung.ch von einer starken Standpräsenz profitieren und sich an bevorzugter Lage präsentieren.



Messestand hotelbildung.ch an der igeho in Basel

Rund um das Thema Nachwuchsmarketing gab es im Berichtsjahr weitere Anlässe, um den direkten Kontakt zu potentiellen Studienbewerbern zu knüpfen. Neben den Informationsveranstaltungen direkt in Thun wurde erneut eine Roadshow in verschiedenen Städten der Schweiz durchgeführt. Auch der wertvolle Kontakt zu Berufsfachschulen konnte weiter intensiviert und die Präsenz bei Lernenden im Gastgewerbe erhöht werden. Speziell erwähnenswert sei die Teilnahme am gewinnbringenden hotelleriesuisse Career Day in Bern oder an Studienwahltagen in Oberwil, Fribourg oder Thun, um nur einige zu nennen.

Im Berichtsjahr entschied sich die Hotelfachschule Thun zudem für die Teilnahme am schweizweiten Tag der offenen Zimmertüren «Please Disturb», der bei der Bevölkerung auf grosse Resonanz gestossen ist und bei dem interessierte Gäste an einem abwechslungsreichen Postenlauf im gesamten Betrieb teilgenommen haben.

Als regelmässig von der Hotelfachschule Thun durchgeführter Anlass hat sich der Checkpoint Karriere etabliert. Gleich zweimal fand die äusserst gut besuchte Jobmesse im Jahr 2017 statt und ermöglichte den Studierenden mit nationalen und

internationalen Betrieben aus Hotellerie und Gastronomie in Kontakt zu kommen, um sich für Praktikums- oder Festanstellungen zu bewerben.

Grund zum Feiern gab es im Berichtsjahr infolge der doppelten Jubiläumsfeier 30 Jahre Hotelfachschule Thun und 50 Jahre NDS HF Hotelmanagement. Für den Anlass mit rund 600 Branchenexperten und Gästen bot der Kursaal Bern den feierlichen Rahmen.

Das Schulmagazin HOST wurde unter dem Thema „International“ zum dritten Mal aufgelegt. Neben einem Erfahrungsbericht zum erfolgreich gestarteten berufsbegleitenden Studium und vielfältigen Karrieremöglichkeiten von Absolventen wurden spannende Einblicke in internationale Karrieren in der Hotellerie und Gastronomie aufgezeigt. Ergänzend dazu fand ein schweizweit durchgeführtes Fotoshooting in unterschiedlichen Hotellerie- und Gastronomiebetrieben mit ehemaligen Studentinnen und Studenten sowie Praktikanten statt.



Schulmagazin HOST #3

Parallel zum Hauptthema vom HOST wurde auch die Website www.hthun.ch neben verschiedenen neuen Inhalten um den Bereich «Internationales» erweitert.

Nach der Lancierung im Jahr 2016 wurde das Fachseminarangebot mit weiteren Themen angereichert und zu einzelnen Tagesmodulen aufgebaut. Insgesamt standen 17 Fachseminare zur Auswahl, die jeweils im Frühjahr und Herbst angeboten wurden. Insbesondere jene im Bereich Mitarbeiterführung und Küchenmanagement erfreuten sich grosser Beliebtheit und wurden erfolgreich durchgeführt.

4 | Betriebsbericht

Wir bewegen uns in einem dynamischen Umfeld. Fortlaufend versuchen wir Bewährtes weiterhin gut zu machen und gegenüber Neuem sind wir offen. In diesem Sinne haben wir in verschiedenen Bereichen Anpassungen vorgenommen. Die Umstellung des Organigramms im 2016 hat sich im Betriebsjahr 2017 bewährt.

4.1 | Gastronomie

Mittagsgeschäft

Von externen Gästen wurden rund 600 Mittagsmenus, 400 Tagesteller und 300 Salate mehr konsumiert als im Vorjahr.



Seminare

Kaum ein Tag verging, an dem kein externes Seminar stattfand. Alle Seminare und Anlässe waren jederzeit auf den Leitsystembildschirmen sichtbar.

Anlässe und Servicedienstleistungen

Die Studierenden aus dem 2. Semester waren nebst an den im Hause stattfindenden Anlässen wie Personalesen, Geburtstagsfeiern und Jubiläen am externen Frutiger Anlass (Stehapéro im KKThun für 900 Gäste) und am Unspunnenfest (Apéro und Dinner im Congress und Kursaal Interlaken für 400 Gäste) im Einsatz.

Die Waschküche im Haus Ost - für die Reinigung von privaten Kleidern - wurde den Bedürfnissen der Kunden angepasst und vergrössert. In den beliebten Seminarräumen mit Tageslicht hat die Digitalisierung Einzug gehalten. Die Umstellung von VGA auf HDMI bei den Anschlüssen wird von vielen Referenten und Kursteilnehmern sehr geschätzt.

Unter anderem waren im 2017 bei uns zu Gast:

- 20 Jahre Optilens GmbH
- Frutiger Anlass
- 75 Jahre Veteranenvereinigung Männerchor Thun
- Delegiertenversammlung hotelleriesuisse
- Personalabend Schärmehof

Küche

Das Restaurant der Hotelfachschule Thun bietet täglich eine marktfrische und abwechslungsreiche Küche an. Die hauptsächlich positiven und konstruktiven Feedbacks der Gäste motivieren das Küchenteam täglich aufs Neue.

Grossen Anklang fanden vor allem die Food Events:

- Der Racletteplausch wurde zum echten Winterplausch!
- Die Beach-Party «Anschwinget» war – auch dank dem perfekten Wetter – ein absolutes Semesterhighlight.

Steinhölzli Bildungswege

- Erfahrungspraktikum / Wochenplatzpraktikum (1 Tag Arbeit pro Woche)
- jeweils über 7 Monate
- Nitharthan Pathmanathan «Nithu»

4.2 | Hotellerie

Die Hauptauslastung generieren wir mit Studierenden der Hotelfachschule Thun. Auch Studierende, die den berufsbegleitenden Lehrgang besuchen, schätzen die Hoteldienstleistungen sehr. Der Austausch auf dem Campus ist für die Studierenden eine große Bereicherung.

Das Hotel ist bei Langzeitkunden weiterhin sehr beliebt. Während der Sommerzeit beherbergen wir Schauspieler und Mitarbeiter der Thunerseespiele.

4.3 | Betriebstechnik und Unterhalt

Dank einem regelmässigen Unterhalt sind die technischen Anlagen, Mobilien und Immobilien in einem der Nutzung und dem Alter entsprechend guten Zustand. Grundsätzlich wird versucht im Unterhalt, wo immer möglich auf die „end of life Strategie“ zu setzen. Investitionen werden so getätigt, dass sie unseren Kunden und Gästen einen sicht- oder spürbaren Mehrwert geben. Im vergangenen Jahr wurden diverse Sanierungen vorgenommen. Sanierungen, die nicht auf Anhieb sichtbar sind, wie die Neuinstallation von Enthärtungsanlagen für die Häuser Nord, Ost und West.

**«Es ist nicht genug zu wissen,
man muss es auch anwenden.
Es ist nicht genug zu wollen,
man muss es auch tun.»**

(Johann Wolfgang von Goethe)

5 | Personelles (Stand 01.04.2018)

5.1 | Lehrerinnen und Lehrer

Name	Vorname	Funktion / Fächer	Eintritt	Austritt
Rohn	Christoph	Direktor / Unternehmensführung, Finanzmanagement	01.10.1997	
Carizzoni	Bruno	Vizedirektor, Leiter Fachausbildung / Front Office, Hotelmanagement	01.04.2016	31.03.2018
Bachmann	Urs	Fachausbildung	01.04.1991	
Bettschen	Martin	Sprachen	01.10.1995	
Boss	Monika	Front Office	01.11.2012	
Burri	Sandra	Hauswirtschaft	01.04.2013	
Christen	Annatina	Service	01.04.2005	
Fivian	Michelle	Sprachen	01.10.2015	
Fröhlicher	Irene	Sprachen	23.10.2012	
Gast	Jürg	Sprachen	01.10.2002	
Geiselbrecht	Norbert	Wein	01.12.1996	
Glücki	René	Wirtschaftsfächer	01.10.2010	
Hill	Isabelle	Sprachen	01.08.2008	
Jäggi	Konrad	Sprachen	01.04.2005	
Joss	Myriam	Sprachen	07.11.1996	
Jossen	Christine	Sprachen	01.10.2008	30.09.2017
Kammer-Kauer	Annelies	Sprachen	15.04.1988	
Küffer	Roger	Leiter Informatik	01.07.2014	
Marolf	Stephan	Leiter Küchenausbildung	01.04.2005 (LP 01.03.11)	
Petermann	Christa	Wirtschaftsfächer	01.10.1996	
Ramelli	Claudio	Sprachen	15.04.1991	
Ruoss	Daniel	Leiter Fachausbildung	01.10.2004	
Schächtele	Karin	Wirtschaftsfächer	01.08.2001	
Scheibler	Therese	Leiterin Wirtschaft und Recht / Wirtschaftsfächer	15.10.1991	
Schöttli	Madeleine	Verantwortliche Praktikumskoordination / Menürechtschreibung	01.04.2005	

Name	Vorname	Funktion / Fächer	Eintritt	Austritt
Schué-Ariabod	Géraldine	<i>Leiterin Sprache und Kommunikation / Sprachen</i>	01.08.2001	
Steiner	Sabrina	Service	01.04.2015	
Schwarz	Daniel	Informatik	01.10.2015	
Weber	Reto	Küchenausbildung	22.11.2010	

5.2 | Referentinnen und Referenten

Name	Vorname	Firma	Arbeitsort
Bartlome	Elias	Kita & Tagi Lorraine	Bern
Burnier	Valérie	Valérie Burnier Communication	Interlaken
Carizzoni	Bruno	Hotel Deltapark Gwatt	Thun
Egli	Urs	Domicil Weiermatt	Münchenbuchsee
Elmer	Ursula	MEIKO (Swiss) AG	Fällanden
Eltschinger	Tanja	EAC Eltschinger Audit & Consulting AG	Thalwil
Fey-Eltschinger	Melanie	EAC Eltschinger Audit & Consulting AG	Thalwil
Gander	Andrea	Apricon	Basel
Hilgenberg	Christian	IEM AG	Thun
Hirschi	Urs	Mahlzeit GmbH	Bern
Keller	Mathias	Bommer + Partner Treuhandgesellschaft	Bern
Kuypers	Nils	SHS Swiss Hospitality Solutions AG	Luzern
Luginbühl	Dominique	Mirus AG	Davos
Makowsky	Beate	Tropenhaus	Frutigen
Neff	Karl	Migros Aare	Schönbühl
Saupe	Rafael	desillusion GmbH	Bern
Stulz	Christoph	Zentrale Schutzdienste	Thun
Unternährer	Martin	Hotel Waldhaus	Sils-Maria
Weber	Wilhelm K.	SHS Swiss Hospitality Solutions AG	Luzern
Wengenmaier-Frey	Katharina	Hotel Restaurant Eichberg	Seengen
Werren	Daniel	Werren Architektur und Bauleitungen	Bern

5.3 | Externe Prüfungsexpertinnen und –experten

Name	Vorname	Firma
Amstutz	Ruedi	Aesch
Bernhard	Caroline	gastro-sear.ch, Bern
Daumüller	Fredi	Landgasthof Lueg, Kaltacker
Fleischhacker	Michael	Senevita Wangenmatt, Bern
Flüeli	Rudolf	Stiftung Senioren-Appartements Egghölzli, Bern
Freise	Söhnke	Marché Restaurants Schweiz AG / Flughafen Zürich
Häberli	Murielle	Hotel Restaurant Valrose, Rougemont
Ogi	Caroline	Hotel Schöneegg, Wengen
von Büren	Dominik	Gesundheitszentrum Schönberg Gunten AG, Gunten
Wengenmaier	Eli	Eichberg Seengen AG, Seengen
Zaugg	Manuel	Genussreise Weinhandlung Catering Restaurant, Ittigen
Zuberbühler	Reto	Zentrum Schlossmatt Region Burgdorf, Burgdorf

5.4 | Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

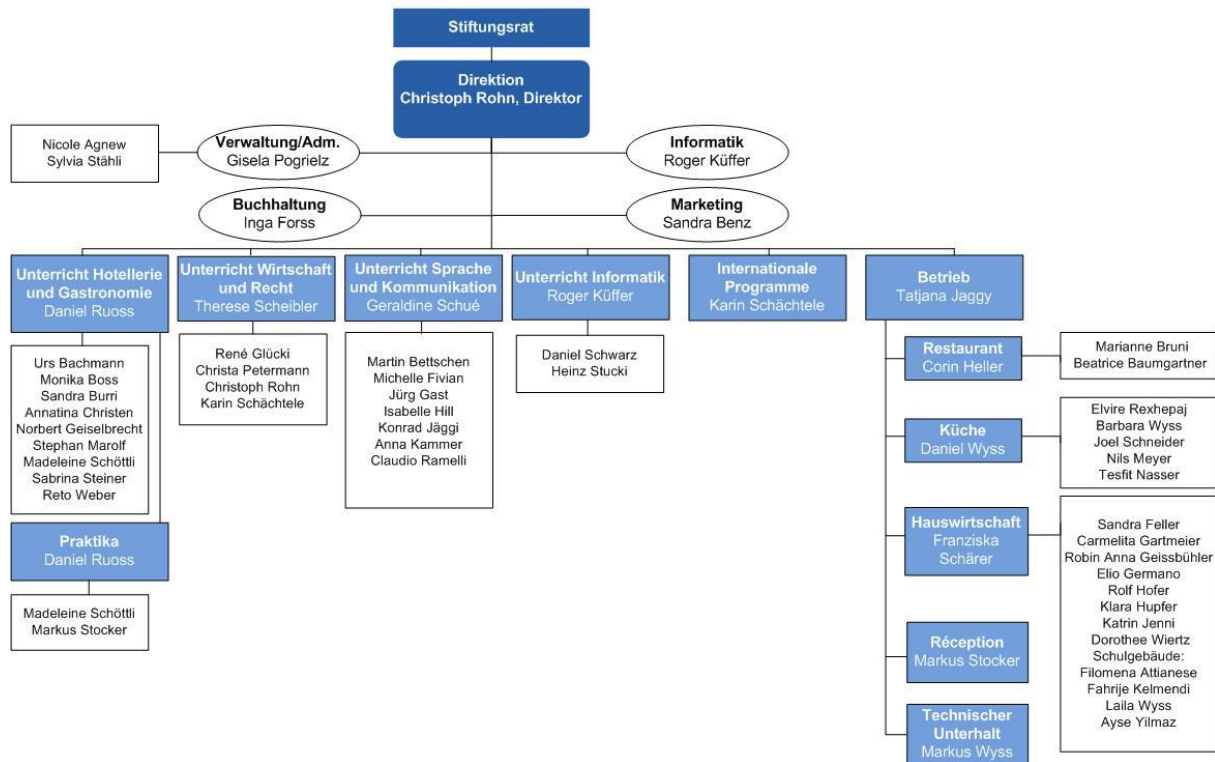
Vollzeit:

Name	Vorname	Abteilung/Funktion	Eintritt	Austritt
Baumgartner	Beatrice	Mitarbeiterin F&B	22.08.1988	
Geissbühler	Robin	Lernende Hotelfachfrau	01.08.2015	
Germano	Elio	Lernender Hotelfachmann	01.08.2017	
Hofer	Rolf	Mithilfe Hauswart und Technik	01.11.2016	
Jaggy	Tatjana	<i>Leiterin Betrieb</i>	18.05.2005	
Meyer	Nils	Lernender Koch	01.08.2017	
Pogrietz-Krebs	Gisela	<i>Leiterin Administration</i>	01.04.1993	
Rexhepaj	Elvire	Sous Chef	01.05.2017	
Schneider	Joel	Lernender Koch	01.08.2015	
Wyss	Daniel	Küchenchef	10.01.2011	
Wyss	Markus	Leiter Technik und Unterhalt	01.07.1987	

Teilzeit:

Name	Vorname	Abteilung/Funktion	Eintritt	Austritt
Abdu	Mohammadnur	Mitarbeiter Küche	12.10.2015	30.11.2017
Agnew	Nicole	Mitarbeiterin Schuladministration / Fachkurse, Nachwuchsmarketing	01.07.2016	
Attianese	Filomena	Mitarbeiterin Hausdienst	01.11.1988	
Benz	Sandra	Verantwortliche Marketing und Kommunikation	23.02.2012	
Bernet	Deborah	Mithilfe Administration	01.01.2015	
Bieri	Franziska	Mitarbeiterin Hausdienst	26.10.2009	
Bruni	Marianne	Mitarbeiterin F&B	01.03.2009	
Feller	Sandra	Mitarbeiterin Hausdienst	01.10.2012	
Forss Alscher	Inga-Karin	Finanzbuchhalterin	01.10.1987	
Gartmeier	Carmelita	Mitarbeiterin Hausdienst	01.10.2016	
Heller	Corin	Leiterin Restaurant	17.10.2016	
Hupfer	Klara	Mitarbeiterin Hausdienst	01.04.2016	
Jenni	Katrin	Mitarbeiterin Hausdienst	01.08.2014	
Kelmendi	Fahrije	Mitarbeiterin Hausdienst	08.11.2016	
Müller	Christine	Mitarbeiterin Küche	01.12.2017	
Nasser	Tesfit	Mitarbeiter Küche	01.12.2017	
Schärer	Franziska	Team- und Bereichsleiterin Haus- wirtschaft	01.04.2016	
Stähli	Sylvia	Mitarbeiterin Administration	27.08.2001	
Steffen	Naomi	Rekrutierung von Studierenden durch aktiven Verkauf	01.05.2017	
Stocker	Markus	Verantwortlicher Réception und Praktikumsadministration	17.07.2016	
Togni	Kathrin	Mithilfe Administration	01.10.2014	
Wiertz	Dorothee	Mitarbeiterin Hauswirtschaft / Nachtwächterin	12.10.2015	
Wyss	Barbara	Köchin	20.10.1987	
Wyss	Laila	Mitarbeiterin Hausdienst	01.05.2015	
Yilmaz	Ayise	Mitarbeiterin Hausdienst	01.10.2015	
Zehr	Fabienne	Mitarbeiterin Hausdienst	14.01.2014	01.03.2017

5.5 | Organigramm



«Beklage nicht, was nicht zu ändern ist,
aber ändere, was zu beklagen ist.»

(William Shakespeare)

6 | Organe (Stand 01.04.2018)

6.1 | Stiftungsrat

Näpflin Babst	Philipp	Hotel Bären am Bundesplatz, Bern	Präsident
Huwylar Müller	Bruno	Stadtschreiber Stadt Thun, Thun	Vizepräsident
Günther	Barbara	Erziehungsdirektion des Kantons Bern	
Hoefliger-von Siebenthal	Brigitte	Romantik Hotel Hornberg, Saanenmöser	
Schneider	Dr. Ueli	hotelleriesuisse, Bern	
Vifian	Christian	WKS KV Bildung, Bern	
Zimmermann	Urs	Hotel Dellavalle, Locarno-Brione	

mit beratender Stimme:

Rohn	Christoph	Direktor
------	-----------	----------

6.2 | Kontrollstelle

EAC Eltschinger Audit & Consulting AG, Thalwil

6.3 | Diplomprüfungskommission

Rupp	Erika	Berufs-, Fach- und Fortbildungsschule BFF, Bern	Präsidentin
Gmür	Robert	Bildungszentrum Interlaken	
Plozza	Mirco	Deltapark Gwatt	
Rindlisbacher	Sven	Sport Gastro AG, Bern	
Zbinden	Stefan	Wirtschaftsschule Thun	

mit beratender Stimme:

Rohn	Christoph	Direktor
Ruoss	Daniel	Leiter Fachausbildung
Scheibler	Therese	Leiterin Wirtschaft und Recht
Schué	Geraldine	Leiterin Sprache und Kommunikation

6.4 | Sekretariat/Protokollführung

Gisela Pogrietz-Krebs, Leiterin Administration

6.5 | Aus den Sitzungen der Stiftungsorgane

Der Stiftungsrat tagte viermal. An zwei der vier Sitzungen wurde die «Strategie 2018 – 2022» entwickelt und verabschiedet (vgl. Vorwort des Präsidenten).

In insgesamt vier Sitzungen genehmigte die Prüfungskommission die Diplomprüfungsaufgaben bzw. entschied über die ermittelten Prüfungsergebnisse.

«Man kann alles richtigmachen und doch das Wichtigste versäumen.»

(Alfred Andersch)

6.6 | Ausserkantonale Beiträge (HFSV)

	Sommer 2017	Winter 2017/18
Beitrag Kanton Aargau	32'000.00	49'000.00
Beitrag Kanton Appenzell-AR		
Beitrag Kanton Appenzell-IR	4'000.00	3'500.00
Beitrag Kanton Basel-Landschaft	48'000.00	31'500.00
Beitrag Kanton Basel-Stadt	28'000.00	38'000.00
Beitrag Kanton Freiburg	32'000.00	35'000.00
Beitrag Kanton Glarus	4'000.00	3'500.00
Beitrag Kanton Graubünden	8'000.00	10'500.00
Beitrag Liechtenstein		
Beitrag Kanton Luzern	36'000.00	31'500.00
Beitrag Kanton Neuenburg		
Beitrag Kanton Nidwalden	4'000.00	7'000.00
Beitrag Kanton Obwalden	4'000.00	3'500.00
Beitrag Kanton Schaffhausen	8'000.00	
Beitrag Kanton Schwyz	8'000.00	3'500.00
Beitrag Kanton Solothurn	60'000.00	31'500.00
Beitrag Kanton St. Gallen	36'000.00	28'000.00
Beitrag Kanton Tessin	8'000.00	10'500.00
Beitrag Kanton Thurgau	8'000.00	7'000.00
Beitrag Kanton Uri	4'000.00	7'000.00
Beitrag Kanton Waadt	4'000.00	3'500.00
Beitrag Kanton Wallis	32'000.00	21'000.00
Beitrag Kanton Zug		3'500.00
Beitrag Kanton Zürich	64'000.00	34'500.00

6.7 | Beiträge Stiftung Tschumi

Im Jahr 2017 konnten Unterstützungsbeiträge der Stiftung Tschumi in der Höhe von gesamthaft CHF 57'500 ausbezahlt werden.

80

Prozent betrug die durchschnittliche Zimmerauslastung.

66

engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kümmern sich täglich um das Wohl der Studentinnen, Studenten und Gäste.

85'028

Seitenansichten wurden 2017 auf der Website www.hfthun.ch registriert.

103

Aus 103 verschiedenen Ländern wurde auf die Website www.hfthun.ch zugegriffen.

2'994

Datensätze wurden im ersten Schritt in das neue Schulverwaltungsprogramm importiert.

29

Seit es die Möglichkeit von Auslandspraktika gibt, wurden diese in 29 Ländern absolviert.

29'373

Gäste durften wir 2017 begrüßen.





Hotelfachschule Thun

Mönchstrasse 37

Postfach 113

CH-3602 Thun

Telefon +41 33 227 77 77

Fax +41 33 221 62 50

info@hfthun.ch

www.hfthun.ch

