



Jahresbericht 2018/2019



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 01.04.2019)	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 01.04.2019)	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

Die Hotelfachschule Thun ist auf dem Weg in eine neue Ära. In meinem Vorwort des letzten Jahresberichts durfte ich die vom Stiftungsrat anfangs 2017 beschlossene «Strategie 2022» erstmals vorstellen. Nun steht ein erster Umsetzungsschritt bevor: Ab Mai 2019 werden der Umbau eines Nebengebäudes zur Campus Lodge sowie die partielle Neugestaltung des Hauptgebäudes realisiert. Zur Finanzierung dieses ersten Umsetzungsschritts hat der Thuner Stadtrat Mitte März 2019 ein eindrückliches Bekenntnis zu unserer Institution abgegeben: Das Legislativorgan der Stadt Thun, die Mitstifter der Hotelfachschule Thun ist, hat einen Antrag für ein zinsloses Darlehen in der Höhe von 1 Mio. Franken an die Hotelfachschule gutgeheissen.

«Der Thuner Stadtrat hat Mitte März 2019 ein eindrückliches Bekenntnis zu unserer Institution abgegeben.»

Mit dieser ersten baulichen Massnahme wird bezweckt, die Wohnmöglichkeiten für die Studentinnen und Studenten attraktiver zu gestalten. Mit der gleichzeitigen Verlegung der Unterkünfte in ein anderes Gebäude kann ein Jahr später am bisherigen Standort das «Laborhotel» (Arbeitstitel) gebaut werden. Dieser neue Lernort ermöglicht den Studierenden zukünftig unter der Leitung von Lehrpersonen und Fachkräften ihr «eigenes» Hotel mit 40 bis 50 Zimmern für Gäste aus den Segmenten Business, MICE (Meetings, Incentives, Conventions, Exhibitions) und Leisure zu

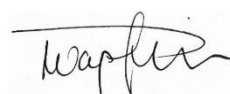
führen. Die Vermittlung und das Training von Handlungskompetenzen erfolgen somit innerhalb eines realen Hotelbetriebs. Zudem werden aktuelle Trends, neue Technologien und weitere Ideen aus Hotellerie und Gastronomie gemeinsam mit Branchenpartnern ausprobiert und umgesetzt.

Seit August 2018 ist Janine Rüfenacht für die Leitung dieses Erneuerungsprojekts zuständig. Ihr Erfahrungsschatz als versierte Hotelière und Führungspersönlichkeit umfasst fast 20 Jahre Know-how in der Stadt- und Resorthotellerie sowie im Spitalumfeld – unter anderem in der «Hotel Allegro und Kursaal Bern AG», im Kantonsspital HFR Fribourg sowie im Habtoor Grand Resort & Spa in Dubai. Zuletzt zeichnete sie sich als Hoteldirektorin für das The Bristol in Bern (Swiss Design Collection AG) verantwortlich. Als Leiterin Betrieb führt sie zudem den Hotel- und Gastronomieteil der Schule. Ich wünsche ihr an der Seite unseres Direktors, Christoph Rohn, bei der Umsetzung der erwähnten Strategie viel Erfolg und Befriedigung.

Tatjana Jaggy hat sich als bisherige Leiterin Betrieb entschieden, sich einer neuen Herausforderung zu stellen. Sie hat die Geschäftsführung des Hotels Fafleralp im Lötschental übernommen. In den vergangenen 13 Jahren hat sie die Hotelfachschule Thun in ihrer Funktion äusserst positiv geprägt. Ich wünsche Tatjana Jaggy für ihre berufliche Zukunft alles Gute.

Ich danke im Namen des Stiftungsrates der Schulleitung, der Lehrerschaft und allen anderen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in dieser anspruchsvollen Phase für ihre Veränderungsbereitschaft, ihre Kritikfähigkeit und ihre positive Ausstrahlung gegenüber den Studierenden.

Philipp Näpflin,
Präsident des Stiftungsrates



2 | Schulbericht

2.1 | Stiftung Tschumi

Die Stiftung Tschumi von hotelleriesuisse gewährt Stipendien für Studierende, die eine schulische oder ausserschulische, branchenspezifische Leistung erbracht haben und die auf finanzielle Unterstützung angewiesen sind. Pro Jahr steht der Hotelfachschule Thun ein Betrag von CHF 80'000 für die Vergabe nach Kriterien der Stiftung Tschumi zur Verfügung. Im Berichtsjahr konnten über 20 Studierende davon profitieren und entsprechend unterstützt werden.

Neben dieser finanziellen Hilfe für die Studentinnen und Studenten unterstützt die Stiftung Tschumi zusätzlich den internationalen Austausch mit einer SHA Affiliate School von hotelleriesuisse. So konnte beispielsweise ein Besuch von sieben Studierenden bei unserer Partnerschule Global Academy of Tourism & Hospitality Education (GATE) in Nepal mitfinanziert und realisiert werden.



Projektgruppe Oktober 2018 in Nepal

2.2 | Internationales

Hotelfachschule Thun – aktiv auf allen 5 Kontinenten

USP: hotellerie-suisse Affiliate Schools

Als Teil der hotellerie-suisse Familie erleben Studierende den internationalen Austausch systematisch und werden in der interkulturellen Schlüsselkompetenz gefördert.

Affiliate School – GATE, Nepal (Partner seit 2013)

Vernetzt durch:

- > Inhaltlich und kulturell anspruchsvolle **Projektarbeiten** mit Studierenden von GATE und der Hotelfachschule Thun in Nepal. Nachhaltige Entwicklung durch Weiterführung der Projekte. Projektbeispiele: Erstellung eines Restaurationskonzepts für ein neu eröffnetes Spital oder die Begleitung des Restaurants Shabri auf dem Weg zur besten Bäckerei in Kathmandu.
- > **Diplomarbeiten**
 - Dubai – Nepal – Schweiz
«Karriereperspektiven in Dubai und Abu Dhabi nach Abschluss einer Hotelfachschule - Vergleich der Hotelfachschule Thun und GATE Nepal»
 - GATE Studierende in der Schweiz
Integration von nepalesischen Studierenden in Schweiz-Praktika
- > Sabita und Roshni: die ersten **GATE Studentinnen in Schweiz-Praktika im Sommer 2019**
- > Zusammenarbeit im **Remote Modus** (digital über die Distanz verbunden), zwischen GATE- und Studierenden der Hotelfachschule Thun



Anja Bucher, Roshni Basnet, Sabita Thapa – GATE Nepal, Herbst 2018. Roshni und Sabita – erste GATE Studierende im Schweiz-Praktikum – Sommer 2019

«Die Projektarbeit bei GATE in Nepal ist das Highlight des ganzen Studiums an der Hotelfachschule Thun.» (Zitat Anja Bucher)

Entwicklungsarbeit?

Ja, wir entwickeln unsere Studierenden in der **Schlüsselkompetenz Internationalität**, durch Erleben dieser Kompetenz in interkulturellen Projekten sei es im Ausland oder im Unterricht an der Hotelfachschule Thun im Remote Modus.



Projektgruppe Oktober 2018 in Nepal

Affiliate School – ICHM (Partner seit 1992)

Im **Remote Modus** realisieren die Studierenden der Hotelfachschule Thun zusammen mit den Studierenden der Affiliate School ICHM in Adelaide, Australien, ein **marktorientiertes Projekt**. In diesem sind vielschichtige Fähigkeiten vereint: Englische Sprache, Fokus auf unser Laborhotel-Projekt zum Thema Nachhaltigkeit verbunden mit Medienkompetenz.

Direkteinstieg in die Masterausbildung bei ICHM

Nach dem Abschluss an der Hotelfachschule Thun können die Absolventen direkt ins 2. Semester im neuen ICHM-Masterstudiengang **«Master of International Hotel Management» (Swiss Hotel Association)** einsteigen. Die Einstufung erfolgte nach den internationalen Richtlinien vom European Qualification Framework (EQF).

Auslandpraktika

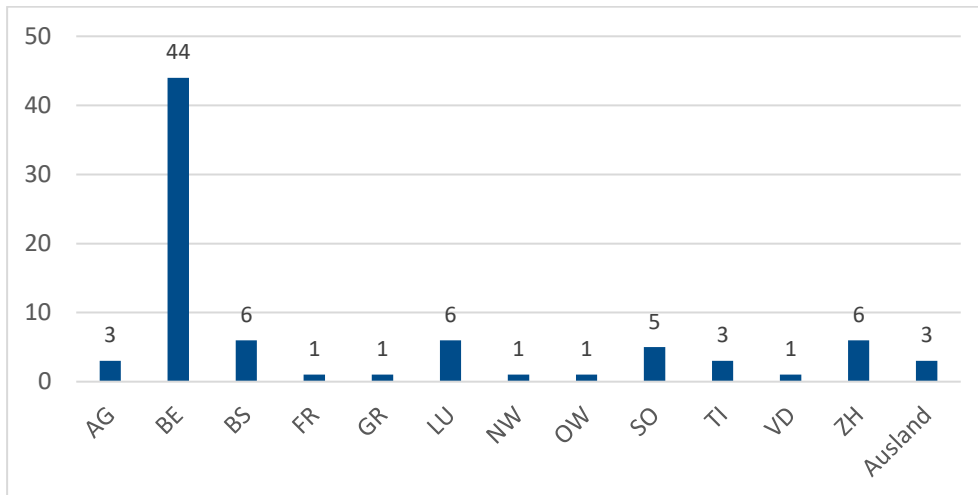
Im Berichtsjahr sind Studierende auf 4 Kontinenten im Auslandpraktikum: Afrika, Asien, Europa und Amerika.



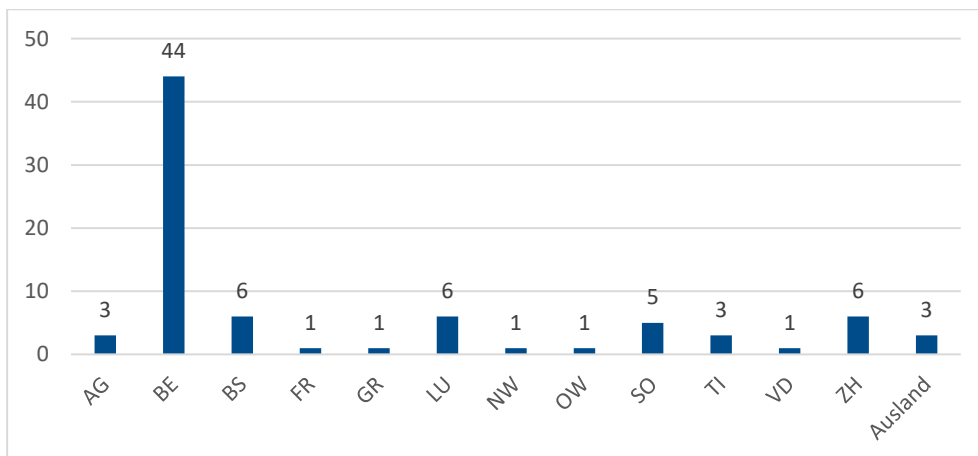
2.3 | Praktika

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

Sommersemester 2018



Wintersemester 2018/19



Die Praktika wurden in den folgenden Bereichen absolviert:

	Sommer 2018	Winter 2018/19
Küche	14	9
Service/Housekeeping	8	6
Front Office/Housekeeping	18	14
Service/Front Office	10	3
Juniorkader Food and Beverage	23	15
Juniorkader Front Office	6	6
Juniorkader Food and Beverage/Front Office	2	3

2.4 | Fallstudien im Diplomsemester

Sechs 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 2018:

- Netzwärk Thun
- Restaurant Kornhaus Bern
- BeachIn, Ins

im März 2019:

- Lindenhof Ebnet
- Schwellenmätteli Bern
- Laborhotel Thun

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

(Carl Hilty)

2.5 | Diplomprüfungen

Prüfungsergebnisse: Diplomprüfungen Frühling 2018

Die besten Resultate erzielten:

1. Rang: Jacqueline Frei, Zollikon (Preis hotelleriesuisse / Hotelfachschule Thun)
2. Rang: Aline Nobs, Seedorf (Preis Hotelier-Verein Berner Oberland)
3. Rang: Laura Stauffer, Bern (Preis Hotelier-Verein Gstaad-Saanenland)



Legende (von links nach rechts):

Aline Nobs, Jacqueline Frei, Laura Stauffer

Prüfungsergebnisse: Diplomprüfungen Herbst 2018

Die besten Resultate erzielten:

1. Rang: Pierre Borloz, Bern (Preis hotelleriesuisse / Hotelfachschule Thun)
2. Rang: Céline Rohn, Burgdorf (Preis Hotelier-Verein Berner Oberland)
3. Rang: Milena Messerli, Bürglen (Preis Hotelier-Verein Gstaad-Saanenland)



Legende (von links nach rechts):

Céline Rohn, Pierre Borloz, Milena Messerli

2.6 | Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Mit dem Modul MARKT setzten die Teilnehmenden des **Zyklus 44** im April 2018 ihre im Oktober 2017 begonnene Ausbildung fort. Bereits im darauffolgenden September konnten die Teilnehmenden mit dem Modul MITTEL ihr Wissen im Finanzmanagement prüfen, erweitern und stärken. Auch in diesem anspruchsvollen Modul wurde deutlich, wie wichtig der Transfer der Inhalte in die eigene Praxis ist.

An Bewährtem festhalten

Mit dem Modul HOSPITALITY wird mit Schwerpunkt Projektarbeit die praktische Vernetzung der Module sichergestellt. Die Präsentation der Echtzeit-Projekte aus dem Kreis der Teilnehmenden bildet den erfolgreichen Abschluss der modularen Ausbildung. Auch dieses Jahr galt es, die Diplomarbeit als letzte grosse Herausforderung erfolgreich zu bestehen.



Dabei wurde **Catharina Schwarze** für die beste Diplomarbeit mit dem Preis der Hans-Schellenberg-Stiftung ausgezeichnet.



Mario Andenmatten durfte für die beste Durchschnittsnote des Zyklus 43 den Hotela-Preis entgegennehmen.

Bestehendes hinterfragen

Nach dem sehr erfolgreichen Pilotversuch, die Präsentation der Echtzeit-Projekte im Modul HOSPITALITY einer breiten Öffentlichkeit zugänglich zu machen, wird diese Idee im Zyklus 44 weiter ausgebaut. Wie sagte mir doch ein anwesender Hotelier: «Dieser Tag sollte für jeden Hotelier Pflicht sein, hier wird echte Innovation und Kreativität gelebt.»

Zyklus 45

Mit 26 Teilnehmenden startete im Oktober 2018 im Solbadhotel Sigriswil mit dem Modul MENSCH der jüngste Zyklus der NDS-Historie. Bekannte Schwerpunkte in den Bereichen Selbstmanagement, Führung, Mitarbeiterpolitik, Personal- und Organisationsentwicklung, aber auch das sehr wichtige Thema Cross Culture wurden engagiert angegangen, selbst erlebt und reflektiert. Durch kritisches Hinterfragen, modellhaftes Umsetzen und bilaterale Gespräche wurde Gelerntes in die eigene Praxis transferiert.

Wertvolles unterstützen

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.

Roland Gasche
Verantwortlicher Unternehmerbildung
hotelleriesuisse

roland.gasche@hotelleriesuisse.ch

Lehrgang NDS HF

Teilnehmerzahlen der letzten Zyklen

Zyklus 43: 2016 bis 2018

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

Zyklus 44: 2017 bis 2019

Mensch:	25
Markt:	24
Mittel:	24
Hospitality:	22

Zyklus 45: 2018 bis 2020

Mensch:	26
Markt:	25
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.

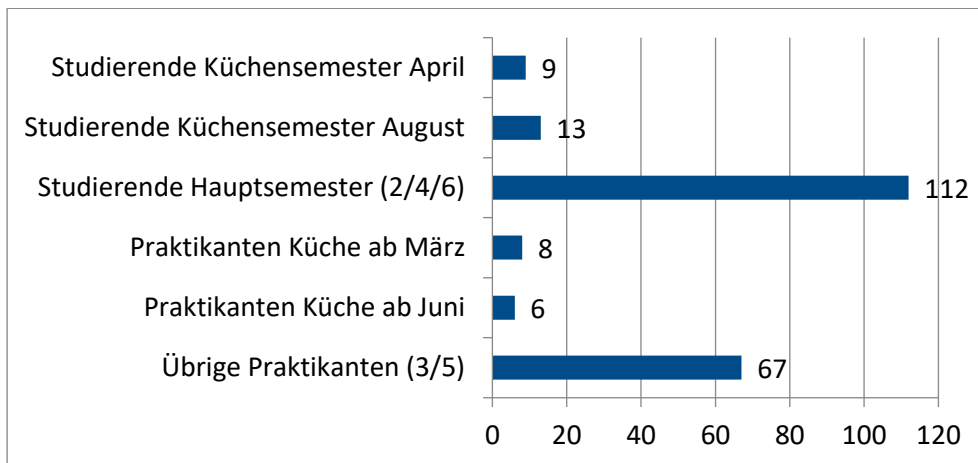
Der Studiengang ist auf aktive Unternehmerinnen, Unternehmer und höhere Kader aus der Hotellerie aber auch der Gastronomie und des Tourismus zugeschnitten und umfasst die vier Module Mensch, Markt, Mittel und Hospitality.

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 2018

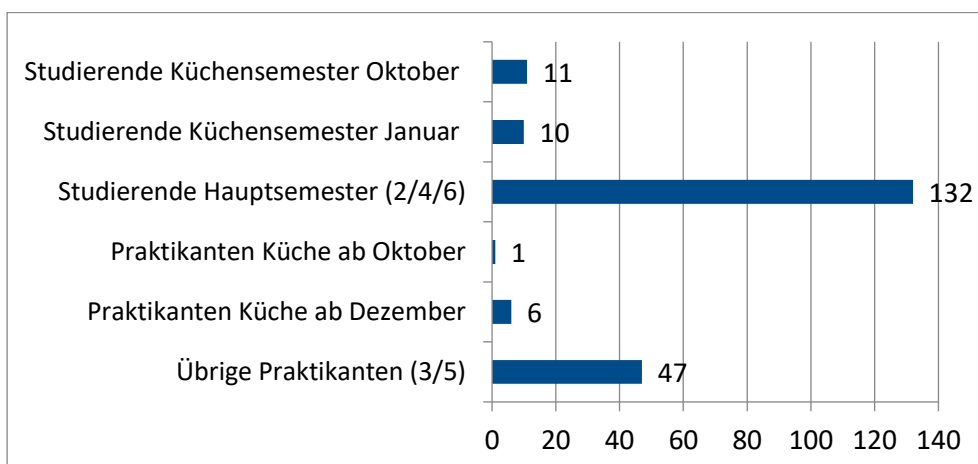


Austritte während des Semesters (inkl. Nichtpromotion): 4

Studierende Hauptsemester: Vollzeitausbildung: 89

Berufsbegleitende Ausbildung: 23

Wintersemester 2018/19



Austritte während des Semesters (inkl. Nichtpromotion): 6

Studierende Hauptsemester: Vollzeitausbildung: 86

Berufsbegleitende Ausbildung: 46

2.7.2 | Vorbildung Neueintretende 2. Semester

Sommersemester 2018

Koch	13 (1 davon mit BMS)	31 %
Matura	11	26 %
REFA	6	14 %
Kaufmännische Ausbildung	3 (1 davon mit BMS)	7 %
HOFA	5	12 %
Verschiedene	4	10 %
Total Neueintretende	Männer:	43 %
	Frauen:	57 %

Wintersemester 2018/19

Koch	14 (3 davon mit BMS)	32 %
Matura	8	18 %
REFA	7	16 %
Kaufmännische Ausbildung	7 (4 davon mit BMS)	16 %
HOFA	5	13 %
Verschiedene	2	5 %
Total Neueintretende	Männer:	44 %
	Frauen:	56 %

2.7.3 | Herkunft Neueintretende 2. Semester nach Kanton

Sommersemester 2018

Bern	21	50 %
Aargau, Zürich	je 4 = 8	19 %
Basel-Stadt, Graubünden, Luzern, Solothurn	je 2 = 8	19 %
Freiburg, Nidwalden, St. Gallen, Tessin, Uri	je 1 = 5	12 %

Wintersemester 2018/19

Bern	25	58 %
Basel-Stadt/Basel-Landschaft	4	10 %
Aargau	3	7 %
Luzern, Solothurn, Wallis, Zürich	je 2 = 8	18 %
Appenzell Innerrhoden, Appenzell Ausserrhoden, Graubünden	je 1 = 3	7 %

3 | Marketing und Kommunikation

Im Berichtsjahr wurde das Nachwuchsmarketing durch zahlreiche erfolgreich durchgeführte Anlässe und der Teilnahme an wichtigen Events wieder deutlich vorangetrieben. Allen voran zu nennen seien die monatlich stattfindenden und sehr gut besuchten Informationsanlässe, die mit ehemaligen und aktiven Studierenden in der Hotelfachschule Thun durchgeführt werden und an denen sich interessierte Personen über den Bildungsgang informieren können. Aber auch die Durchführung von Roadshows in verschiedenen Städten in der Schweiz zog Interessenten an.

Unterstützt wurde die Bewerbung der Informationsanlässe durch Grossflächenplakate an stark frequentierten Orten im Kanton Bern und mittels Plakaten in Gymnasien.



Grossflächenplakat am Bahnhof Bern

Der wertvolle Kontakt zu Berufsfachschulen konnte weiter gestärkt und dadurch die Präsenz bei Lernenden im Gastgewerbe erhöht werden. Speziell erwähnenswert seien auch die Teilnahme am gewinnbringenden hotelleriesuisse Career Day in Bern oder an Studienwahltagen in Oberwil, Fribourg, Interlaken oder Siders, um nur einige zu nennen.

Durch regelmässig durchgeführte Sales-Besuche wurde auch die Geschäftsbeziehung zu Betrieben aus Hotellerie und Gastronomie weiter ausgebaut. Parallel dazu konnte an Versammlungen der Hoteliervereine auf das Angebot der Hotelfachschule Thun aufmerksam gemacht werden.

Eine Partnerschaft wurde auch mit Thun-Thunersee Tourismus in Form der neuen Stadtführung

«Fokus Thuner Genussspektrum» eingegangen. Die Hotelfachschule Thun nimmt Interessenten mit zu ausgewählten Betrieben erfolgreicher Absolventen.

Als Bildungspartner von hotelleriesuisse hat sich die Hotelfachschule Thun an populären Messen im Bereich Bildung und Gastronomie unter dem Dach von hotelbildung.ch präsentiert. Darunter unter anderem: Karriereschritt Bern, ZAGG Luzern oder ask Studienmesse Baden.

Als regelmässig von der Hotelfachschule Thun durchgeführter Anlass hat sich der Checkpoint Karriere etabliert. Er findet einmal pro Semester statt und ermöglicht den Studierenden mit nationalen und internationalen Betrieben aus Hotellerie und Gastronomie in Kontakt zu kommen, um sich für Praktikums- oder Festanstellungen zu bewerben. Ergänzt wurde der Anlass durch ein spannendes Rahmenprogramm mit Input-Referat und anschliessendem Podiumsgespräch.

Erstmals wurde für den Bereich Seminare und Meetings eine Broschüre lanciert, die das Raum- und Gastronomieangebot bewirbt und zur Neukundengewinnung an Betriebe versendet wurde.



Die neue Broschüre «Seminare und Meetings»

Im Bereich der Fachseminare wurde der Fokus neu auf individuell zugeschnittene Schulungen gelegt. So konnten erste Seminare für Betriebe aus verschiedenen Branchen erfolgreich durchgeführt und Referenzen eingeholt werden.

4 | Betriebsbericht

Auch für den Betrieb hielt das Jahr 2018 viele Änderungen und Neuerungen bereit. Die strategische Neuausrichtung, welche Anfang Jahr durch den Stiftungsrat verabschiedet wurde, bedeutet grosse Veränderungen für alle Bereiche des Betriebs. Viele Ideen und Visionen wurden seither diskutiert, nun geht es darum, diese in die Tat

umzusetzen. In kleinen Arbeitsgruppen beschäftigen wir uns mit dem zukünftigen «Laborhotel» und der «Laborgastronomie».

Tatjana Jaggy als langjährige Mitarbeiterin hat sich entschlossen, in den Bergen eine neue Herausforderung als Direktorin anzunehmen. Ihre grossen Kenntnisse werden fehlen, jedoch können wir auf ein erfahrenes Kaderteam zählen.

4.1 | Gastronomie

Mittagsgeschäft

Mit der 2 für 1 Aktion konnten wir 200 externe Gäste zusätzlich für unser Mittagsmenu begeistern und somit für die Öffentlichkeit unseres Restaurants werben.

Seminare

Viele externe Veranstalter haben die im August 2018 renovierten Schulungsräume für ihre Seminare genutzt. Ihr Feedback war durchwegs positiv. Ebenfalls wird das qualitativ hochstehende Mittagessen im Selbstbedienungsrestaurant sehr geschätzt.

Anlässe und Servicedienstleistungen

Die Studierenden aus dem 2. Semester waren nebst an den im Hause stattfindenden Anlässen wie Personalesen, Geburtstagsfeiern und Jubiläen am externen Anlass «100 Jahre Raiffeisen Leuk» (Gala Dinner mit 1'500 Gästen) im Einsatz.

Unter anderem waren im 2018 bei uns zu Gast:

- > Wohnbaugenossenschaft Alpenblick
- > All Blacks Thun
- > Abschiedsfeier Regierungsrat B. Pulver
- > VIVAT
- > WAG

Küche

Das Restaurant der Hotelfachschule Thun kann jeden Tag eine grosse Anzahl an Stammgästen begrüßen, die nun seit vielen Monaten regelmässig zum Mittagessen an die Schule kommen.

Sie schätzen die grosse Auswahl, die hohe Qualität und das angenehme Ambiente an der Schule sehr.

Joel Schneider hat nach drei Jahren die Lehre zum Koch EFZ / QV bestanden. Nils Meyer als Lerner in der Küche konnte zusätzliche berufliche Erfahrung in der Stadtmetzgerei Muster in Thun, im Restaurant Dampfschiff in Thun und im Restaurant Mille Sens in Bern sammeln. Nils war zusätzlich im Fischfiletierkurs bei Comestibles und Gourmet-Service Fritz Gertsch in Thun.

Elly Rexhepaj hat im Februar mit der Ausbildung zum Chefkoch/-köchin gestartet und verfolgt die Weiterbildung mit grossem Eifer und viel Wille.

Unser Küchenchef Daniel Wyss unterrichtet seit April 2018 im Küchensemester und stellt so die perfekte Verbindung zwischen Schule und Betrieb her. Diese neue berufliche Herausforderung ergänzt die abwechslungsreiche Tätigkeit in der Küche mit dem direkten Kontakt zu unseren Studierenden. Daniel Wyss konnte eine Publireportage im Fachmagazin «Salz&Pfeffer» in Zusammenarbeit mit Kadi Wellen-Frites veröffentlichen.

Steinhölzli Bildungswege

- > Erfahrungspraktikum / Wochenplatzpraktikum (1 Tag Arbeit pro Woche)
- > jeweils über 7 Monate
- > André Schwenter

IDM Spiez

- > Wochenplatz in der Küche
- > Medhanie Beyene

4.2 | Hotellerie

Rund ein Drittel der Übernachtungen werden von unseren Studierenden generiert. Studierende aus dem berufsbegleitenden Lehrgang nutzen und schätzen die Studentenunterkünfte mit den damit verbundenen Hoteldienstleistungen sehr. Die Studierenden wohnen gerne auf unserem Campus, da es nicht nur die Zusammengehörigkeit fördert, sondern sie gewinnen auch Freundschaften über die Zeit der Hotelfachschule hinaus.

Als Übergangslösung diverser Wohnsituationen ist die Campus Lodge eine inzwischen bekannte und beliebte Anlaufstelle für externe Mieter geworden. Namhafte Firmen der Region buchen für neue Mitarbeitende, Doktoranden oder Praktikanten gerne Zimmer bei uns. In der zweiten Jahreshälfte durften wir beispielsweise 10 Zimmer an die Firma Meyer Burger AG vermieten. Für Gäste, bei welchen die Wohnung gerade renoviert wird, ist die Hotelfachschule eine attraktive Anlaufstelle, um ein weiteres Beispiel zu nennen. Unsere Gäste schätzen den freundlichen Hoteldienst der Hauswirtschaft und die damit verbundenen Annehmlichkeiten sehr.

4.3 | Betriebstechnik und Unterhalt

Im vergangenen Jahr wurden diverse Sanierungen vorgenommen. Sanierungen, die auf Anhieb auch spürbar waren, wie die Neuinstallation von Klimageräten in den Schulzimmer 101 – 105. Die Optimierung der Anlagen ist noch in Arbeit. Auch

Personelles

In der Abteilung Housekeeping konnten wir mit Stolz den Prüfungserfolg unserer frischdiplomierten HOFA EFZ, Robin Anna Geissbühler feiern. Neu im Team sind Elio Germano, HOFA-Auszubildender und Yassine Darkaoui, HOAN-Auszubildender. Unsere langjährige Mitarbeiterin Franziska Bieri hat sich im Frühling entschieden, neue Wege zu gehen. Wir wünschen ihr nochmals alles Gute.

Aus dem Alltag: Wieder hatten wir Anfang Jahr den ÜK Lingerie zu Gast. Die HOFA-Auszubildenden im ersten Lehrjahr übten sich an der Mangel, bügelten Hemden, wuschen Strickmützen und sortierten Schmutzwäsche. Auf dem Rundgang durch die Schule hatten die jungen Menschen viele Fragen zur Ausbildung an der Hotelfachschule Thun und zum Housekeeping der 99 Wohneinheiten. Wie immer waren es erfrischende und bereichernde Begegnungen.

in den folgenden Jahren werden neben den Umbauarbeiten diverse Sanierungs-Projekte realisiert.

**«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 01.04.2019)

5.1 | Lehrerinnen und Lehrer

Name	Vorname	Funktion / Fächer	Eintritt	Austritt
Rohn	Christoph	Direktor / Unternehmensführung, Finanzmanagement	01.10.1997	
Rüfenacht	Janine	Vizedirektorin, Leiterin Betrieb, Projektleiterin	01.07.2018	
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	
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, Küchengrundlagen, Restaurantmanagement	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
Berger	André	SV (Schweiz) AG	Dübendorf
Burnier	Valérie	Valérie Burnier Communication	Interlaken
Carizzoni	Bruno	Hotel Deltapark Gwatt	Thun
Egli	Urs	Domicil Weiermatt	Münchenbuchsee
Dross	Ariana	B2 Boutique Hotel & Spa	Zürich
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	JOWA AG	Volketswil
Stulz	Christoph	Zentrale Schutzdienste	Thun
Tisch	Michèle	Kosmos-Kultur AG	Zürich
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
Wirz	Jürg	WIRK GmbH	Solothurn
Zysset	Marco	Zysset.li Kommunikation	Heimberg

5.3 | Externe Prüfungsexpertinnen und –experten

Name	Vorname	Firma, Ort
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	Seerose Resort & Spa, Meisterschwanden
Ogi	Caroline	Kandersteg
Staub	Stefan	Alterszentrum Viktoria AG, Bern
von Büren	Dominik	Gesundheitszentrum Schönberg Gunten AG, Gunten
Zaugg	Manuel	Genussreise Weinhandlung Catering Restaurant, Ittigen

5.4 | Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Vollzeit:

Name	Vorname	Abteilung/Funktion	Eintritt	Austritt
Baumgartner	Beatrice	Mitarbeiterin F&B	22.08.1988	
Darkaoui	Yassine	Lernender Hotellerieangestellter EBA	18.06.2018	
Geissbühler	Robin	Lernende Hotelfachfrau	01.08.2015	31.07.2018
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	31.12.2018
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	31.07.2018
Wyss	Daniel	Küchenchef	10.01.2011	
Wyss	Markus	Leiter Technik und Unterhalt	01.07.1987	

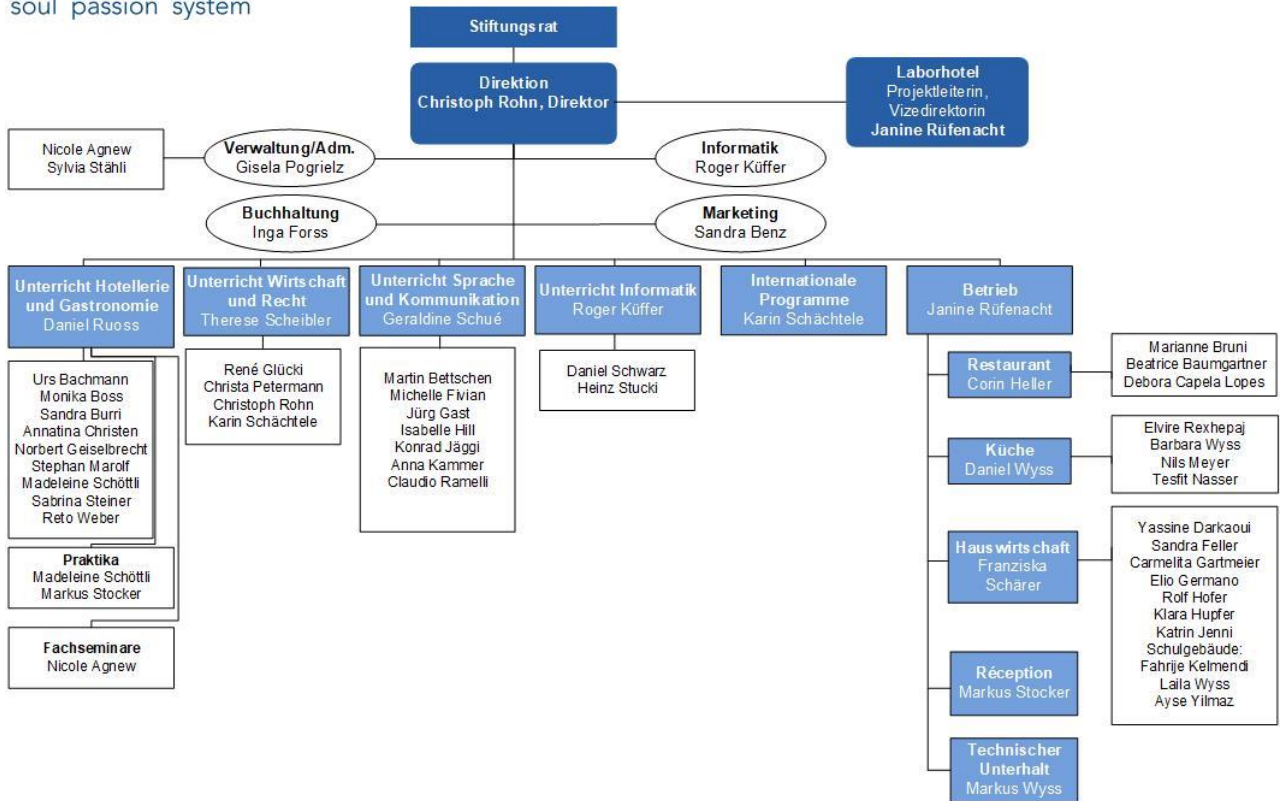
Teilzeit:

Name	Vorname	Abteilung/Funktion	Eintritt	Austritt
Agnew	Nicole	Mitarbeiterin Schuladministration / Fachkurse, Nachwuchsmarketing	01.07.2016	
Alscher	Brit	Mithilfe Administration	21.09.2016	
Attianese	Filomena	Mitarbeiterin Hausdienst	01.11.1988	04.06.2018
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	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	30.11.2018
Nasser	Tesfit	Mitarbeiter Küche	01.12.2017	
Schärer	Franziska	Team- und Bereichsleiterin Haus- wirtschaft	01.04.2016	
Stalder	Barbara	F&B Assistentin	01.12.2018	31.03.2019
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	31.10.2018
Wyss	Barbara	Köchin	20.10.1987	
Wyss	Laila	Mitarbeiterin Hausdienst	01.05.2015	
Yilmaz	Ayise	Mitarbeiterin Hausdienst	01.10.2015	

5.5 | Organigramm

hotelfachschule thun

soul passion system



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

(William Shakespeare)

6 | Organe (Stand 01.04.2019)

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 (bis 30.4.2019)	
Beutler	Ute	Erziehungsdirektion des Kantons Bern (ab 1.5.2019)	
Hoefliker-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
Rüfenacht	Janine	Vizedirektorin, Projektleiterin Laborhotel

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. Dabei war die Begleitung der «Strategie 2022» ein Hauptthema (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 2018	Winter 2018/19
Beitrag Kanton Aargau	45'500.00	45'500.00
Beitrag Kanton Appenzell-AR		3'500.00
Beitrag Kanton Appenzell-IR	7'000.00	7'000.00
Beitrag Kanton Basel-Landschaft	28'000.00	17'500.00
Beitrag Kanton Basel-Stadt	38'500.00	35'000.00
Beitrag Kanton Freiburg	21'000.00	14'000.00
Beitrag Kanton Glarus	3'500.00	3'500.00
Beitrag Kanton Graubünden	14'000.00	17'500.00
Beitrag Liechtenstein		
Beitrag Kanton Luzern	31'500.00	21'000.00
Beitrag Kanton Neuenburg		
Beitrag Kanton Nidwalden	3'500.00	7'000.00
Beitrag Kanton Obwalden	3'500.00	
Beitrag Kanton Schaffhausen		
Beitrag Kanton Schwyz	3'500.00	
Beitrag Kanton Solothurn	31'500.00	35'000.00
Beitrag Kanton St. Gallen	21'000.00	17'500.00
Beitrag Kanton Tessin	7'000.00	10'500.00
Beitrag Kanton Thurgau	7'000.00	3'500.00
Beitrag Kanton Uri	7'000.00	3'500.00
Beitrag Kanton Waadt	3'500.00	3'500.00
Beitrag Kanton Wallis	17'500.00	14'000.00
Beitrag Kanton Zug		
Beitrag Kanton Zürich	38'500.00	42'000.00

6.7 | Beiträge Stiftung Tschumi

Im Jahr 2018 konnten Unterstützungsbeiträge der Stiftung Tschumi in der Höhe von gesamthaft CHF 62'300 ausbezahlt werden.

66

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

183'124'181

Liter beträgt der Wasserverbrauch seit der Eröffnung der damaligen HGF «Höhere Gastronomie Fachschule» im Oktober 1987 bis am 31.12.2018 der heutigen Hotelfachschule.

103

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

1.95

Tonnen Regeneriersalz waren 2018 für alle vier Enthärtungsanlagen notwendig.





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

