



Jahresbericht 2019/2020



Inhalt

| | | |
|-------|--|----|
| 1 | Vorwort des Präsidenten | 2 |
| 2 | Schulbericht | 3 |
| 2.1 | Strategie 2022 | 3 |
| 2.2 | Stiftungen | 4 |
| 2.2.1 | Stiftung Tschumi..... | 4 |
| 2.2.2 | Marthe und Paul Ringgenberg Stiftung..... | 4 |
| 2.3 | Internationales | 5 |
| 2.4 | Praktika..... | 7 |
| 2.5 | Fallstudien im Diplomsemester | 8 |
| 2.6 | Diplomprüfungen | 9 |
| 2.7 | Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement..... | 10 |
| 2.8 | Statistisches | 12 |
| 2.8.1 | Studierende im Lehrgang HF..... | 12 |
| 2.8.2 | Vorbildung Neueintretende 1. Studienjahr..... | 13 |
| 2.8.3 | Herkunft Neueintretende 1. Studienjahr nach Kanton | 13 |
| 3 | Marketing und Kommunikation..... | 14 |
| 4 | Betriebsbericht | 15 |
| 4.1 | Gastronomie | 15 |
| 4.2 | Hotellerie | 16 |
| 4.3 | Betriebstechnik und Unterhalt | 16 |
| 5 | Personelles (Stand 01.04.2020) | 17 |
| 5.1 | Lehrerinnen und Lehrer..... | 17 |
| 5.2 | Referentinnen und Referenten | 18 |
| 5.3 | Externe Prüfungsexpertinnen und –experten | 19 |
| 5.4 | Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter..... | 19 |
| 5.5 | Organigramm..... | 21 |
| 6 | Organe (Stand 01.04.2020)..... | 22 |
| 6.1 | Stiftungsrat | 22 |
| 6.2 | Kontrollstelle | 22 |
| 6.3 | Diplomprüfungskommission..... | 22 |
| 6.4 | Sekretariat/Protokollführung | 23 |
| 6.5 | Ausserkantonale Beiträge (HFSV)..... | 24 |
| 6.6 | Beiträge Stiftung Tschumi..... | 24 |

1 | Vorwort des Präsidenten



Philipp Näpflin Babst, Präsident des Stiftungsrates

Ein Zitat von Albert Einstein besagt, dass man Probleme nicht mit der gleichen Denkweise lösen sollte wie diese entstanden sind. Dieses Zitat umzusetzen wird in Zukunft eine der prägenden Herausforderungen unserer Generation, aber auch unserer Schule werden. Veränderungen werden, ob wir es wollen oder nicht, unser zukünftiges Leben prägen.

Unsere Mitarbeitenden wie auch der Stiftungsrat haben sich seit längerem mit Veränderungsprozessen, digitaler Transformation im Bildungswesen wie auch neuen Lernmethoden am dritten Bildungsort, dem «The Lab Hotel», intensiv auseinandergesetzt. Dieses Wissen kommt uns nun zugute. In einer Zeit, in der vieles in Frage gestellt wird, hilft es uns, schnell und agil auf die Situation zu reagieren. Natürlich mussten rasche operative Entscheidungen getroffen werden:

- Aufgrund des Infektionsrisikos und der Kontaktsperrung wurde der Schulbetrieb vor Beginn der letzten Semesterwoche am 16. März 2020 stillgelegt.
- Die angesagten Prüfungen wurden kurzfristig abgesagt und werden allenfalls punktuell nachgeholt.
- Gegen 80 Prozent der Schweizer Hotels haben temporär ihre Pforten geschlossen. Entsprechend konnten die wenigsten unserer Studierenden ihre Praktika vereinbarungsgemäss antreten.
- Unsere Lehrpersonen standen vor der Herausforderung, ihren Unterricht komplett neu zu organisieren. Ihre Anstrengungen wurden insofern belohnt, als der Semesterstart am 14. April 2020 mit «Distance Learning» gut funktioniert hat. Der sehr kompetente und engagierte Support

von Roger Küffer (Leiter IT) und Stephan Marolf (Leiter Küchenausbildung) hat dabei vieles erleichtert.

Aufgrund unserer engen Verflechtung mit der Hospitality-Branche herrscht auch bei uns in vielen Bereichen eine gewisse Unsicherheit bezüglich der Zukunft, wie auch der Rückkehr zur Normalität. Jedoch wird vor allem die forcierte Entwicklung von orts- und zeitunabhängigen Lehr- und Lernmethoden für uns nach überwandener Krise sehr wertvoll sein.

Auch ohne die beschriebenen Entwicklungen ist der Rückblick auf das Berichtsjahr aussergewöhnlich: Die Hotelfachschule Thun ist auf dem Weg in eine neue Ära. In meinem Vorwort des letzten Jahresberichts habe ich die ersten Umsetzungsschritte zur anfangs 2017 beschlossenen «Strategie 2022» beschrieben. Seither wurde in den Teilprojekten LEARN, CAMPUS und LAB planmässig weitergearbeitet. Insbesondere im Bereich der Infrastrukturanpassungen sind die ersten Ergebnisse sichtbar: So haben über 20 Mitarbeitende mit und ohne Unterrichtsfunktion ihre neuen, attraktiv gestalteten Arbeitsplätze im UG des Hauptgebäudes vor einigen Wochen bezogen. Ebenfalls realisiert ist der Umbau eines Nebengebäudes zum «Campus Lab». Den Studierenden können wir somit zukünftig deutlich attraktivere Wohnmöglichkeiten anbieten. Weitere Erläuterungen zu den Projektentwicklungen sind auf Seite 3 beschrieben.

Gemeinsam mit der Direktion ist der Stiftungsrat zuversichtlich, dass unsere Institution diese Phase der Veränderung auch unter aktuell herausfordernden Voraussetzungen bewältigen wird und in einer neuen Epoche unseren Studentinnen und Studenten weiterhin freudvolles, selbstbestimmtes und potentialentfaltendes Lernen ermöglichen wird. Ich danke im Namen des Stiftungsrates der Schulleitung, der Lehrerschaft und allen anderen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in dieser anspruchsvollen Phase für ihre Veränderungsbereitschaft, ihr Engagement und ihre positive Ausstrahlung gegenüber den Studierenden.

Philipp Näpflin Babst,
Präsident des Stiftungsrates

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Näpflin'.

2 | Schulbericht

2.1 | Strategie 2022

Die Umsetzung der im Vorwort des Präsidenten erwähnten Strategie erfolgt in insgesamt sechs Teilprojekten: CAMPUS, LEARN, LAB, CULTURE, GOVERNANCE und MONEY.

Mit dem *Teilprojekt CAMPUS* wird die bestehende Infrastruktur entsprechend der strategischen Neuausrichtung umgebaut. Zentral ist die Implementierung des «The Lab Hotel» in den bisherigen Nebengebäuden «Haus West» und «Haus Ost». Im Rahmen eines Einladungsverfahrens wurde die architektonische Neugestaltung der Firma «ZweGiele GmbH» übertragen. Ihr Konzept «Hotel macht Schule» hat die Jury überzeugt: Die Gestaltungsideen von Christoph Vollenwyder (Dipl. Architekt FH) und Lino Amati (Dipl. Designer & Innenarchitekt) haben glaubwürdig aufgezeigt, wie man Schule und innovative Hotellerie verschmelzen und in die bestehende Bausubstanz integrieren kann. Die Baubewilligungen liegen vor und die Eröffnung des Hotels ist auf anfangs 2021 geplant.

Die Anforderungen an unsere Studierenden nach Abschluss der Schule haben sich gewandelt. Diesem Umstand soll zukünftig noch mehr Rechnung getragen werden. Die Integration des «The Lab Hotel» als zusätzlicher Lernort in den Bildungsgang ist das Ziel des *Teilprojekts LEARN*. Die Studierenden werden zukünftig unter der Leitung von Lehrpersonen und Fachkräften ihr «eigenes» Hotel mit 50 Zimmern für Gäste aus den Segmenten Business, MICE (Meetings, Incentives, Conventions, Exhibitions) und Leisure führen. Die Vermittlung und das Training von Handlungskompetenzen werden somit innerhalb eines realen Hotelbetriebs erfolgen. Der Praxisbezug des Bildungsgangs wird also weiter gestärkt. Auch die

Rolle der Lehrpersonen wird sich verändern: Anstelle von «Dozenten» sind in Zukunft eher «Coaches» und «Enablers» gefragt. Bereits jetzt werden in Anlehnung an das Zukunftsmodell erste Praxisanwendungen in den Unterricht integriert. Der revidierte Bildungsgang soll per April 2021 lanciert werden.

Die zukünftige Infrastruktur soll aber auch als Innovationsplattform für die Branche dienen. Diese Absicht wird im *Teilprojekt LAB* modelliert. Der Wettbewerbsdruck in der Schweizer Beherbergungsbranche hat sich in den letzten zehn Jahren weiter verschärft. Die oft schmalen Margen sind meist der Grund dafür, dass eine Angebotserneuerung nicht oder zu spät angegangen wird. Zudem sind gerade kleine und mittlere Betriebe mit dem Thema Innovation überfordert. Mit der Idee des «Hospitality Boosters» setzen wir hier an: Gemeinsam mit unserem Gründerverband HotellerieSuisse und dem Village de l'innovation der École hôtelière de Lausanne (EHL) schaffen wir mit den geeigneten Methoden, Räumen und dem Netzwerk die Voraussetzungen, dass aus einer Idee eine konkrete, innovative und praxisbezogene Lösung entsteht.



2.2 | Stiftungen

2.2.1 | 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 60 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 konnten beispielweise zwei Besuche von Studierenden der Hotelfachschule Thun bei unserer Partnerschule Global Academy of Tourism & Hospitality Education (GATE) in Nepal mitfinanziert und realisiert werden:

- im Frühjahr 2019 – 6 Studierende
- im Herbst 2019 – 7 Studierende

2.2.2 | Marthe und Paul Ringgenberg Stiftung

Die Marthe und Paul Ringgenberg Stiftung leistet ebenfalls einen wertvollen Beitrag zur Unterstützung von Studierenden der Hotelfachschule Thun. Sie bezahlt einen Anteil oder übernimmt die vollen Kosten von Schulungen oder Weiterbildungen, die das Studium ergänzen. Im Vorder-

grund stehen Anlässe, die den Studierenden innovative, trendige und zukunftsgerichtete Konzepte in Hotellerie, Gastronomie näherbringen. Dazu zählt auch die Unterstützung von internationalen Projekten mit unserer Partnerschule GATE in Nepal.



Projektgruppe Herbst 2019 in Nepal

2.3 | Internationales

Einleitung / Portrait

Pascal Derksen führt mit weiteren Studierenden durch die internationalen Aktivitäten der Hotelfachschule Thun im Berichtsjahr.



Sabita Thapa (li), Pascal Derksen und Roshani Basnet (re) «Weltweit zu Hause» – Flight Attendant auf Langstrecken in der First Class bei Swiss Int. Air Lines und Student im 3. Jahr im berufs begleitenden Studium der Hotelfachschule Thun.

Nepalprojekt mit Dominoeffekt

Im Frühjahr 2019 war ich Teil der zweiten Projektgruppe der Hotelfachschule Thun im Nepalprojekt an der Global Academy of Tourism and Hospitality Education (GATE) in Kathmandu und ihrer Berufsschule FAB in Pokhara.

Aus dieser Zeit bleibt mir besonders in Erinnerung:

- Nepal – ein Land, in welchem die Gastfreundschaft noch gelebt wird
- Mit wenig Ressourcen jungen Talenten das Rüstzeug für den gastronomischen Arbeitsmarkt vermitteln
- Kreative und innovative Ideen für unerwartete Situationen zu haben, zeichnet die Nepalesen aus

«Das Nepal Projekt: mein Highlight des Jahres».

Ansel Lemoine, Student der Hotelfachschule Thun

Diplomarbeiten

Zur Optimierung des Projektes mit GATE in Nepal erarbeiten Elisabeth Brennwald und Clio Schiegg

(beide Projektmitglieder Frühjahr 2019 in Nepal) in Form ihrer Diplomarbeit das Konzept für die Durchführung von einem Serviceanlass mit GATE und Studierenden der Hotelfachschule Thun. Das Konzept wurde im Herbst 2019 mit der dritten Projektgruppe der Hotelfachschule Thun an der GATE umgesetzt. **Das Experiment zeigt, dass das Ziel erreicht wird aber – aufgrund der kulturellen Unterschiede – anders als man denkt. Ein wertvoller Lernprozess!**

Daniel Schryber, hat die Umsetzung dieses Serviceanlasses bei GATE miterlebt und schreibt nun seine Diplomarbeit zum Thema «F&B Mitarbeiterschulung Nepal/Schweiz».

Inspiriert durch diese Nepalerfahrung schreiben Stefan Abplanalp (Teilnehmer der ersten Nepal-Projektgruppe, Herbst 2018) und ich unsere Diplomarbeit über den Nutzen eines Praktikums in der Schweiz unter Einbezug diverser Faktoren, wie dem Aufwand und der Organisation, die Anwendbarkeit des gelernten Know-hows in Nepal und die Sichtweise potentieller zukünftiger Arbeitgeber, um die wichtigsten Punkte zu nennen. Dazu reisten wir im März 2020 nochmals nach Nepal.

GATE Studierende im Praktikum in der Schweiz

Sabita THAPA und Roshani BASNET haben alle 3 Studentenprojekte der Hotelfachschule Thun in Nepal betreut. Nach einem Jahr Vorarbeit der Hotelfachschule Thun ist der Durchbruch gelungen und GATE Studierende dürfen in der Schweiz ihr Praktikum absolvieren!



Tino Siegfried, Absolvent Hotelfachschule Thun – jetzt Hotel Schützen – mit Roshani & Sabita

Sabita ist seit ihrer Rückkehr am GATE College ein wichtiges Vorbild für die Studierenden und wirkt wie eine Olympiasiegerin.

Praktika–Pionierbetriebe Deltapark Vitalresort und Schützen Steffisburg

Sommer 2019: **Sabita** im Deltapark, Gwatt, Küchenpraktikum

«Switzerland lives gender equality at work»



Deltapark: Bruno Carizzoni, Vizedirektor (links), Karin Schächtele Hotelfachschule Thun, Leiterin internationale Programme, Sabita THAPA, Stefan Prieler, Küchenchef

Sommer 2019: **Roshani** im Schützen, Steffisburg Juniorkaderpraktikum: Küche und Housekeeping

«Swiss methodology of cooking and working pattern is a benchmark of hospitality industry»



Roshani BASNET im Küchenteam – Schützen Steffisburg

Zurück in Nepal: Rollen und Zukunftspläne von Sabita und Roshani

Sabita unterrichtet GATE Studierende in der Küchenausbildung, gewinnt Medaillen, ist ein Role-Model für viele Nepalesinnen.



Sabita's Ziel: «Becoming a LADY CHEF».

Roshani unterrichtet an der FAB Berufsschule (geführt durch GATE) im Touristenort Pokhara. «I teach the socially deprived students and interact with hospitality leaders.»



Roshani's Ziel: «To be a successful hotelier.»

Fire & Ice: Hotelfachschule Thun & ICHM Australien

Zurzeit arbeitet das ganze 3. Studienjahr am «Fire & Ice» Projekt mit unserer Partnerschule in Adelaide, Australien, dem «International College of Hotel Management» (ICHM). In Gruppen analysieren wir ihre Dokumentationen zu den Auswirkungen der australischen Buschfeuer und bereiten im Gegenzug Informationen auf zum Thema «Global Warming and Swiss Skiresorts».

Praktikanten auf 4 Kontinenten

Im Berichtsjahr haben Studierende der Hotelfachschule Thun ihre Auslandspraktika in Afrika, Australien, Europa und USA absolviert.

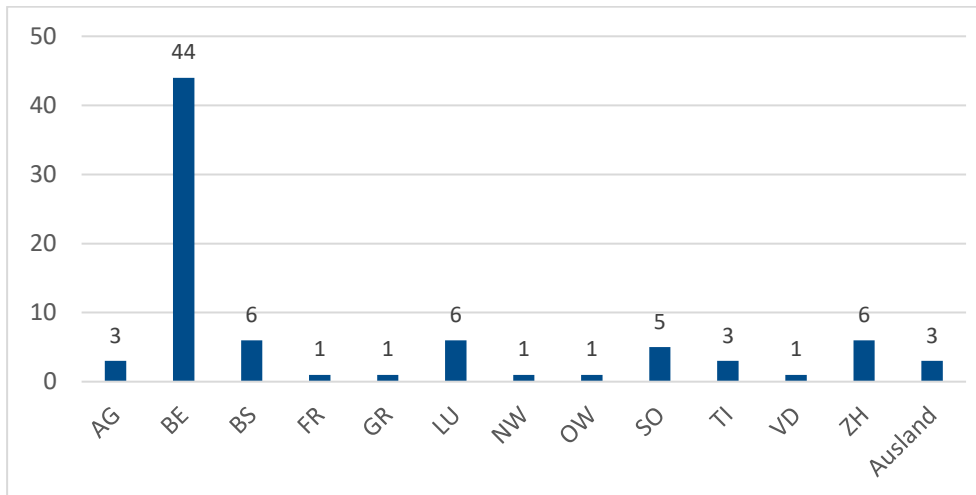
Kursmodul für EMBA–Studierende aus China

Anfangs Oktober 2019 wurde zum zweiten Mal das 1–wöchige Kursmodul für 23 EMBA–Studierenden der Universität Yunnan, China erfolgreich durch die Hotelfachschule Thun durchgeführt.

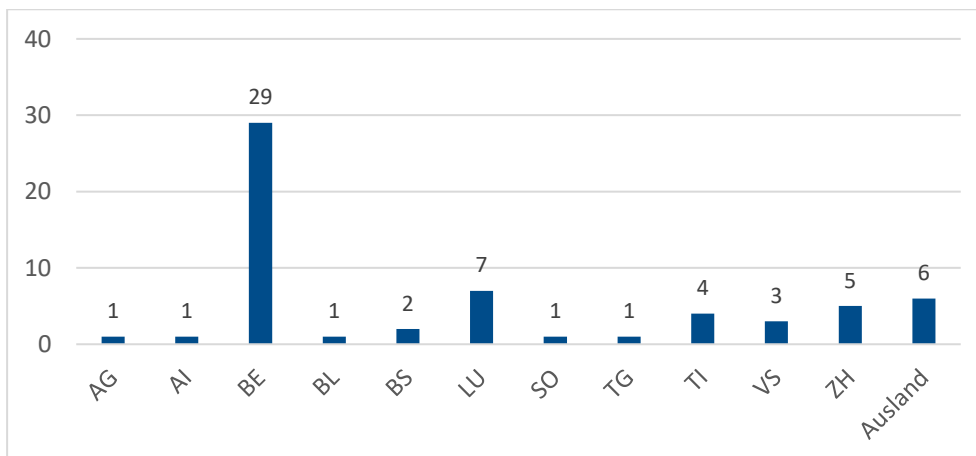
2.4 | Praktika

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

Sommersemester 2019



Wintersemester 2019/20



Die Praktika wurden in den folgenden Bereichen absolviert:

| | Sommer 2019 | Winter 2019/20 |
|--|-------------|----------------|
| Küche | 8 | 17 |
| Service/Housekeeping | 3 | 4 |
| Front Office/Housekeeping | 20 | 7 |
| Service/Front Office | 1 | 6 |
| Juniorkader Food and Beverage | 17 | 13 |
| Juniorkader Front Office | 11 | 6 |
| Juniorkader Food and Beverage/Front Office | 1 | 2 |

2.5 | 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:

Herbst 2019:

- Schloss Spiez
- Migros Genossenschaft Aare
- Quattier

Frühling 2020:

- Parkhotel Gunten
- Markthalle Burgdorf
- Stadthaus Burgdorf

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

(Carl Hilty)

2.6 | Diplomprüfungen

Prüfungsergebnisse: Diplomprüfungen Frühling 2019

Die besten Resultate erzielten:

1. Rang: Janina Laura Schiesser, Glarus (Preis hotelleriesuisse / Hotelfachschule Thun)
2. Rang: Michael Ramseier, Bern (Preis Hotelier-Verein Berner Oberland)
3. Rang: Melanie Nalop, Meisberg / Lea Rüegg, Oberdiessbach (Preis Hotelier-Verein Gstaad-Saanenland)



Legende (von links nach rechts):

Michael Ramseier, Janina Laura Schiesser, Melanie Nalop und Lea Rüegg

Prüfungsergebnisse: Diplomprüfungen Herbst 2019

Die besten Resultate erzielten:

1. Rang: Christoph Tschäppät, Bern, und Jeanine Wüthrich, Lausen (Preis hotelleriesuisse Berner Oberland sowie Preis hotelleriesuisse, Saviva AG und Relais et Châteaux)
3. Rang: Nadine Merz, Sulgen (Preis Hotelier-Verein Gstaad-Saanenland) sowie Spezialpreis für die Diplomarbeit



Legende (von links nach rechts):

Nadine Merz, Christoph Tschäppät und Jeanine Wüthrich

2.7 | Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Im April 2019 setzten die Teilnehmenden des Zyklus 45 mit dem Modul MARKT ihre im Oktober 2018 begonnene Ausbildung unter der Leitung von Roland Gasche fort. In Basel wurden die Grundlagen des Marketings, der Unternehmensstrategien und der Konzeption erarbeitet. Bereits im darauffolgenden September konnten die Teilnehmenden im Modul MITTEL in Interlaken ihr Wissen im Finanzmanagement erweitern und stärken.

An Bewährtem festhalten

Mit dem Modul HOSPITALITY wird die praktische Vernetzung und der Transfer des Gelernten sichergestellt. Die Präsentation der vielfältigen Echtzeit-Projekte aus dem Kreis der Teilnehmenden bilden den ersten Teil des Abschlusses des modularen NDS HF Lehrgangs. Auch dieses Jahr



galt es mit der Diplomarbeit den zweiten Teil des Abschlusses erfolgreich zu meistern. An der Diplomfeier wurde Theresia Sokol (links) für die beste Diplomarbeit mit dem Preis der Hans-Schellenberg-Stiftung ausgezeichnet. Nadine Chantal Aubry (rechts) wurde mit dem Hotelpreis, dem Preis für die beste Durchschnittsnote des Zyklus 44 ausgezeichnet.

Bestehendes hinterfragen

Um dem Anspruch einer unternehmerorientierten und qualitativ hochstehenden Hotelmanagementausbildung gerecht zu werden, ist es von zentraler Bedeutung, bestehende Konzepte, Inhalte und Methoden zu hinterfragen. In regelmäßigen Meetings werden diese Aspekte analysiert, wo nötig sinnvoll angepasst, ergänzt, aktualisiert und geändert. Dabei orientieren wir uns

an den sich rasch und stark verändernden Marktgegebenheiten. So halten wir den NDS HF Hotelmanagement-Lehrgang auf dem geforderten Niveau.

Zyklus 46

Mit 26 Teilnehmenden startete im Oktober 2019 im Solbadhotel Sigriswil mit dem Modul MENSCH der jüngste NDS-Zyklus. Bekannte Schwerpunkte im Bereich Selbstmanagement, Führung, Mitarbeiterpolitik, Personal- und Organisationsentwicklung, Change-Management und Cross Culture, etc. wurden engagiert doziert, reflektiert und immer wieder in das Arbeitsumfeld der Teilnehmenden transferiert.

Wertvolles unterstützen

Die L-GAV Bestimmung über Förderbeiträge für



NDS-Teilnehmende ist weiterhin in Kraft. Unterstützt können Mitarbeitende werden, die zum Zeitpunkt der Anmeldung dem L-GAV unterstellt sind, zudem existiert auch ein Kontingent für Direktorinnen und Direktoren. Die Unterstützung wird weitgehend durch Vollzugskostenbeiträge des L-GAV gedeckt. Entsprechend kann der Arbeitgeber, wenn die Ausbildung während der offiziellen Arbeitszeit absolviert wird, Arbeitsausfallentschädigung in Form von Tagespauschalen erhalten.

Roland Gasche
Leiter Unternehmerbildung
HotellerieSuisse

roland.gasche@hotelleriesuisse.ch

Lehrgang NDS HF

Teilnehmerzahlen der letzten Zyklen

Zyklus 44: 2017 bis 2019

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

Zyklus 45: 2018 bis 2020

| | |
|--------------|----|
| Mensch: | 26 |
| Markt: | 25 |
| Mittel: | 23 |
| Hospitality: | 23 |

Zyklus 46: 2019 bis 2021

| | |
|--------------|----|
| Mensch: | 27 |
| Markt: | 27 |
| Mittel: | |
| Hospitality: | |



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

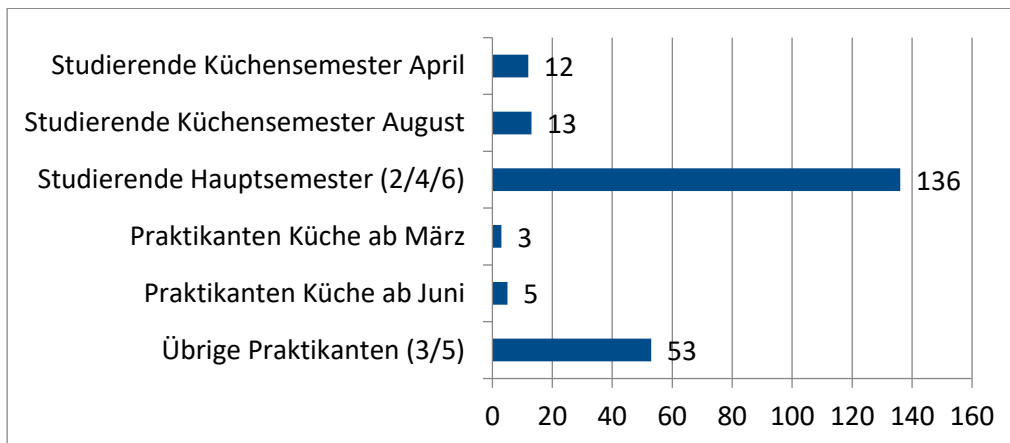
Der Studiengang ist auf aktive Unternehmerinnen, Unternehmer und höhere Kader aus der Hotellerie aber auch der Gastronomie und des Tourismus zugeschnitten und umfasst die vier Module Mensch, Markt, Mittel und Hospitality.

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.

2.8 | Statistisches

2.8.1 | Studierende im Lehrgang HF

Sommersemester 2019

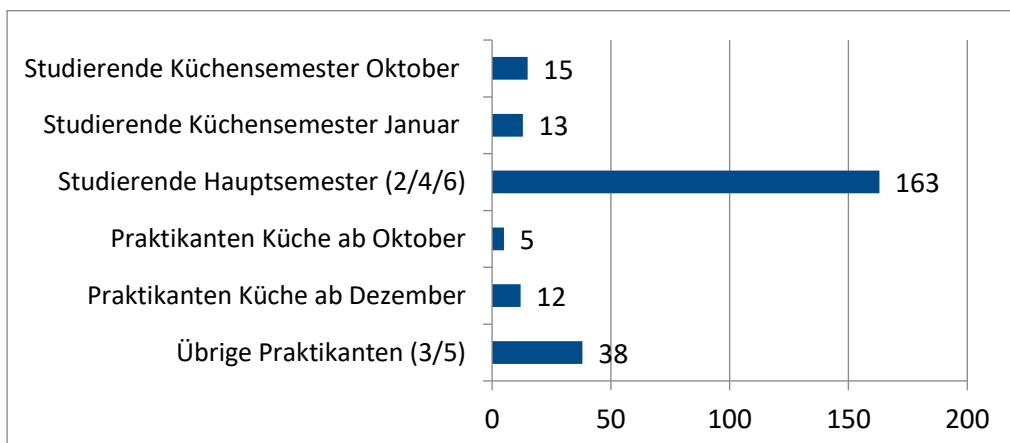


Austritte während des Semesters (inkl. Nichtpromotion): 4

Studierende Hauptsemester: Vollzeitausbildung: 69

Berufsbegleitende Ausbildung: 67

Wintersemester 2019/20



Austritte während des Semesters (inkl. Nichtpromotion): 2

Studierende Hauptsemester: Vollzeitausbildung: 80

Berufsbegleitende Ausbildung: 83

2.8.2 | Vorbildung Neueintretende 1. Studienjahr

Sommersemester 2019

| | | |
|--------------------------|---------|------|
| Koch | 15 | 38 % |
| Matura | 6 | 15 % |
| REFA | 2 | 5 % |
| Kaufmännische Ausbildung | 9 | 22 % |
| HOFA | 6 | 15 % |
| Verschiedene | 2 | 5 % |
| Total Neueintretende | Männer: | 38 % |
| | Frauen: | 62 % |

Wintersemester 2019/20

| | | |
|--------------------------|----------------------|------|
| Koch | 20 (1 davon mit BMS) | 44 % |
| Matura | 5 | 11 % |
| REFA | 3 | 7 % |
| Kaufmännische Ausbildung | 5 (2 davon mit BMS) | 11 % |
| HOFA | 8 | 18 % |
| Verschiedene | 4 | 9 % |
| Total Neueintretende | Männer: | 38 % |
| | Frauen: | 62 % |

2.8.3 | Herkunft Neueintretende 1. Studienjahr nach Kanton

Sommersemester 2019

| | | |
|---|----------|------|
| Bern | 22 | 55 % |
| Solothurn | 4 | 10 % |
| Aargau, St. Gallen, Wallis, Zürich | je 2 = 8 | 20 % |
| Basel-Landschaft, Luzern, Obwalden, Nidwalden, Schwyz, Tessin | je 1 = 6 | 15 % |

Wintersemester 2019/20

| | | |
|--|----------|------|
| Bern | 32 | 71 % |
| Solothurn | 4 | 9 % |
| Thurgau, Zürich | je 2 = 4 | 9 % |
| Aargau, Basel-Stadt, Luzern, Waadt, Wallis | je 1 = 5 | 11 % |

3 | Marketing und Kommunikation

Als Bildungspartner von HotellerieSuisse konnte die Hotelfachschule Thun erneut unter dem gemeinsamen Dach von hotelbildung.ch von einer starken Standpräsenz an zahlreichen Messen profitieren und sich an bevorzugter Lage präsentieren. Darunter unter anderem die igeho Basel, die Maturanden Messe Zürich, der Karriereschritt Bern und der HotellerieSuisse Career Day.



Dozent Stephan Marolf und Ambassadorin Stefanie Stämpfli an der igeho Basel

Rund um das Thema Nachwuchsmarketing gab es im Berichtsjahr weitere Anlässe, um den direkten Kontakt zu potentiellen Studierenden zu knüpfen. Neben den monatlich stattfindenden Informationsveranstaltungen direkt in Thun wurde der wertvolle Kontakt zu Berufsfachschulen weiter gestärkt und die Präsenz bei Lernenden im Gastgewerbe erhöht. Zudem wurden auch die Kontakte zu Gymnasien intensiviert, um angehende Maturanden über die Karrieremöglichkeiten in der Hotellerie und Gastronomie zu informieren.

Regelmässig durchgeführte Sales Besuche erweisen sich nach wie vor als wichtig, um die Bedürfnisse vom Markt abzuholen und die Betriebe darüber zu informieren, wie die Hotelfachschule Thun sie beim Personal Recruiting durch die Anstellung von Praktikanten oder von Studierenden im berufsbegleitenden Studium unterstützen kann.

Als erfolgreich von der Hotelfachschule Thun durchgeführter Anlass hat sich der Checkpoint Karriere etabliert. Zweimal fand die äusserst gut besuchte Jobmesse im Jahr 2019 statt und ermöglichte den Studierenden mit nationalen und internationalen Betrieben aus Hotellerie und Gastronomie in Kontakt zu kommen, um sich für Praktika oder Festanstellungen zu bewerben.



Aussteller am Checkpoint Karriere

Das Schulmagazin HOST wurde unter dem Thema „Junge Wilde“ zum vierten Mal aufgelegt. Neben einem Erfahrungsbericht zum ersten Pop-up Hotel in Thun, das Studierende erfolgreich am Campus der Hotelfachschule Thun umgesetzt haben, werden spannende Projekte von Absolventen und aktuellen Studierenden dokumentiert.



4 | Betriebsbericht

Im Jahr 2019 gab es bereits erste Anpassungen im Angebot des Betriebs, welche schlussendlich zum neuen Laborhotel «The Lab Hotel» führen werden. Die Schliessung der hauseigenen Lingerie sowie die Renovation vom Haus Nord ermöglichen eine neue, den heutigen Anforderungen entsprechende Studentenunterkunft. Die neue Unterkunft wird im Q2 2020 eröffnet. Der frische, moderne Aufenthaltsraum befindet sich an der Stelle, an welcher bis August 2019 die Lingerie untergebracht war. Für die Studierenden wird eine neue und grössere Küche zur Verfügung gestellt. Auch der Aussenraum der Unterkunft wird

neugestaltet und wir sind überzeugt, dass sich die Studierenden an ihrem künftigen Wohnort wohlfühlen werden.

Die Entwicklung des Laborhotels «The Lab Hotel» hat Formen angenommen. Viele Ideen konnten in den Plänen der Architekten aufgenommen werden und sind nun Teil der Umsetzung.

Wir freuen uns auf ein spannendes 2020 mit vielen Chancen und Herausforderungen!

4.1 | Gastronomie

Anlässe und Servicedienstleistungen

Das 1. Studienjahr war wieder bei einigen internen und externen Serviceanlässen im Einsatz. Dazu gehören folgende externe Anlässe:

- Galadinner der GV Gilde im Mai 2019 mit 450 Gästen im Lötschbergsaal Spiez
- SEF in Interlaken während 3 Tagen im Mai 2019

Im 2019 verzeichneten wir überdurchschnittlich viele Seminare und Anlässe. Die Hochsaison fand dabei wiederum im Mai und November statt. Nebst zahlreichen kleineren Anlässen und Seminaren fanden unter anderem folgende grössere Veranstaltungen bei uns statt oder waren folgende Gäste unsere Kunden:

- HV der Wohnbaugenossenschaft Alpenblick
- 60 Jahre Jubiläum der Wohn- und Arbeitsgemeinschaft für Körperbehinderte Gwatt (WAG)
- Inferno Staff Party
- Glace Forum (Pacovis Amrein AG)
- Skipper Forum 2019, Cruising Club Schweiz
- Frutiger AG
- Regionales Schulinspektorat Oberland
- Läderach Weibel
- Stiftung WiA - Wohnen im Alter, Thun
- Valiant Bank, Thun
- All Blacks Thun
- etc...

Überdurchschnittlich viele Anlässe und Seminare bedeuten auch überdurchschnittliche Herausforderungen für alle Mitarbeitenden. Dies vor allem in der Hochsaison. Ein herzliches Dankeschön an dieser Stelle für euer Engagement und Unterstützung auch in stressigen Monaten mit langen Arbeitstagen!

Personelles

Barbara Stalder hat das Unternehmen letzten Frühling verlassen. Als Nachfolge kam im Sommer 2019 Debora Capela Lopes in unseren Betrieb.

Küche

Barbara Wyss ist auf Ende 2019 in die wohlverdiente Pension eingetreten. Barbara hat seit der Eröffnung der Hotelfachschule im Jahr 1987 bei uns in der Küche, vor allem in der kalten Küche und der Patisserie gearbeitet. Wir vermissen ihre Arbeit bereits jetzt und danken ihr herzlich für ihr enormes Engagement über diese lange Zeit!

Das Restaurant der Hotelfachschule Thun kann jeden Tag eine grosse Anzahl an Stammgästen begrüßen, welche 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.

Nils Meyer als Lernender in der Küche konnte zusätzliche berufliche Erfahrung im Kursaal Bern sowie im Hotel Fafleralp im Lötschental sammeln. Im August 2019 hat Noah Sangare seine Lehre zum Koch EFZ bei uns gestartet

Elly Rexhepaj hat die praktischen Vorbereitungskurse zum Chefkoch/-köchin absolviert und alle Modulprüfungen abgeschlossen.

4.2 | Hotellerie

Studentenunterkunft / Hotel

Im vergangenen Semester haben im Haus West insgesamt 32 Vollzeitstudierende gewohnt. 11 Zimmer haben sich 20 Studierende des berufsbegleiteten Studiums geteilt. Die einen Studierenden wohnten von Sonntag oder Montag bis Dienstag und andere von Dienstag oder Mittwoch bis Donnerstag bei uns. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Hauswirtschaft haben die Herausforderung der Reinigung von Zimmern der Vollzeitstudierenden und den Mieterwechsel unter der Woche durch die berufsbegleitenden Studierenden hervorragend gemeistert.

Die Zimmer vom Haus Ost wurden von externen Gästen gemietet. Die Stimmung in den beiden Häusern war äusserst angenehm. Unsere externen Gäste haben sich in den einfachen und sauberen Unterkünften sehr wohl gefühlt. Die 4 ½-Zimmerwohnung im Erdgeschoss vom Haus Ost wurde durch die Firma EMPA gemietet. Diese

Steinhölzli Bildungswege

- Erfahrungspraktikum / Wochenplatzpraktikum (2-3 Tage pro Woche)
- jeweils für 3 Monate
- André Schwenter + Sabrina Lehmann

Wohnung wurde für ihre internationalen Praktikanten genutzt. Sie schätzten die Privatsphäre sehr.

Hauswirtschaft

2019 war geprägt von grossen Veränderungen. Die Lingerie wurde vorübergehend geschlossen und die Wäsche extern verarbeitet. Für die Verarbeitung der Betriebswäsche durften wir in einen Raum des technischen Dienstes ziehen. Neu wird die Lingerie der Hotelfachschule Thun über keine Mangel mehr verfügen. Daher konnten und können keine ÜK Kurse für HOFA an der Hotelfachschule in der gewohnten Form mehr stattfinden.

Personelles

Yassine Darkaoui hat im Sommer seinen Abschluss als HOAN gemacht.

Elio Germano kam im Sommer 2019 ins letzte Lehrjahr.

4.3 | Betriebstechnik und Unterhalt

Die alljährliche Servicearbeiten konnten termingerecht ohne weitere Mehraufwendungen abgeschlossen werden. Die technischen Anlagen befinden sich, in Berücksichtigung auf deren Betriebsjahre, in einem guten Zustand.

Im vergangenen Jahr stand die Betriebstechnik und der Unterhalt unter dem Motto Rückbau. Das Haus Nord wurde für den Umbau vorbereitet, das Mobiliar entrümpelt und entsorgt.

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

(Alfred Andersch)

5 | Personelles (Stand 01.04.2020)

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 | |
| Laubacher | Benjamin | Stellvertretung Sprachen | 01.10.2019 | 31.03.2020 |
| 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 | |

| Name | Vorname | Funktion / Fächer | Eintritt | Austritt |
|---------------|----------------|--|-----------------|-----------------|
| Scheibler | Therese | <i>Leiterin Wirtschaft und Recht / Wirtschaftsfächer</i> | 15.10.1991 | |
| Schöttli | Madeleine | Verantwortliche Praktikumskoordination / Menürechtschreibung | 01.04.2005 | |
| 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 |
| Beck | Chantal | Railaway | Luzern |
| Berger | André | SV (Schweiz) AG | Dübendorf |
| Bolt | Michael | Hotela | Montreux |
| Burnier | Valérie | Valérie Burnier Communication | Interlaken |
| Carizzoni | Bruno | Hotel Deltapark Gwatt | Thun |
| Dross | Ariana | B2 Boutique Hotel & Spa | Zürich |
| Gander | Andrea | Apricon | Basel |
| Hirschi | Urs | H PLUS S | Ittigen |
| Keller | Mathias | Bommer + Partner Treuhandgesellschaft | Bern |
| Kuypers | Nils | SHS Swiss Hospitality Solutions AG | Luzern |
| Makowsky | Beate | Tropenhaus | Frutigen |
| Meier | Vinzenz | Inselspital | Bern |
| Neff | Karl | JOWA AG | Volketswil |
| Ryser | Stefan | Brunnen Schwyz Marketing AG | Brunnen |
| Sommer | Cristina | BFF | Bern |
| Unternährer | Martin | Hotel Waldhaus | Sils-Maria |
| Wengenmaier-Frey | Katharina | Hotel Restaurant Eichberg | Seengen |
| Werren | Daniel | Werren Architektur und Bauleitungen | Bern |
| Zysset | Marco | Zysset.li Kommunikation | Heimberg |

5.3 | Externe Prüfungsexpertinnen und –experten

| Name | Vorname | Firma, Ort |
|---------------|----------|--|
| 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 |
| Ogi | Caroline | Kandersteg |
| Staub | Stefan | Heimenschwand |
| Vogt | Sabine | Senevita Wangenmatt, Bern |
| von Büren | Dominik | Gesundheitszentrum Schönberg Gunten AG, Gunten |
| Zuberbühler | Reto | Zentrum Schlossmatt Burgdorf |

5.4 | Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

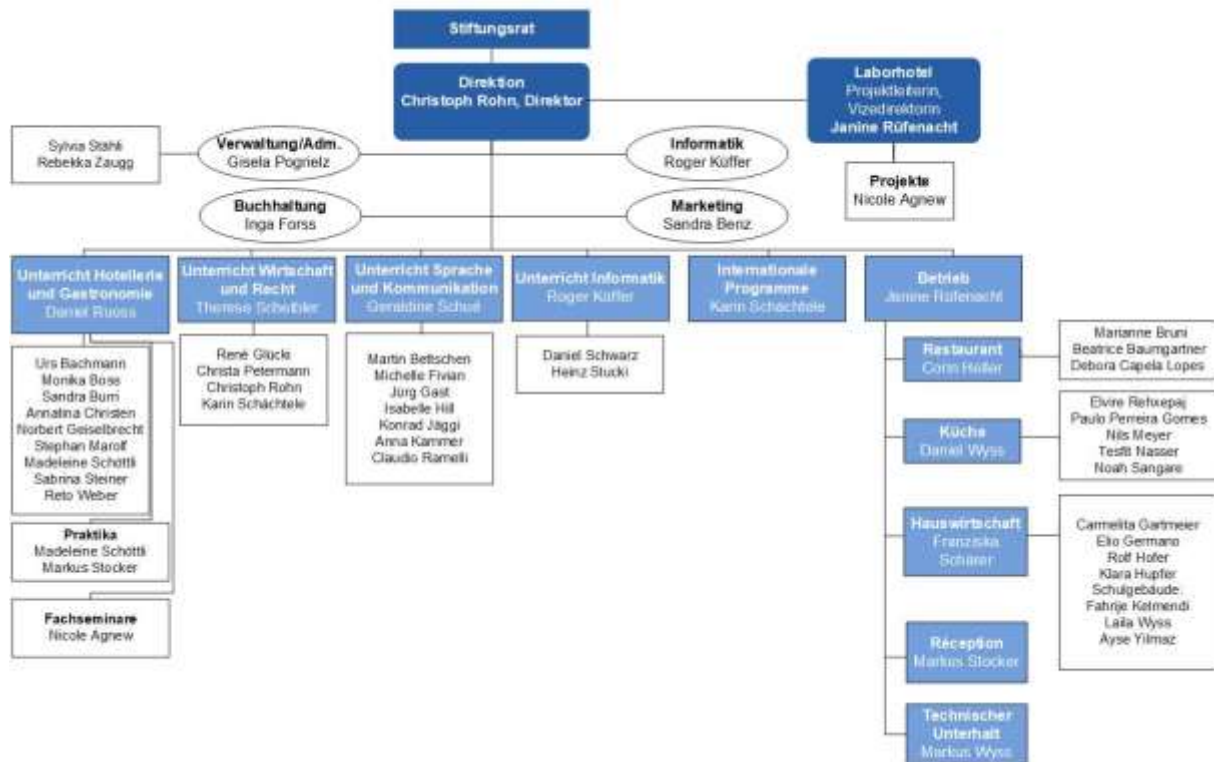
Vollzeit:

| Name | Vorname | Abteilung/Funktion | Eintritt | Austritt |
|----------------|----------|--|------------|------------|
| Baumgartner | Beatrice | Mitarbeiterin F&B | 22.08.1988 | |
| Darkaoui | Yassine | Lernender Hotellerieangestellter EBA | 18.06.2018 | 31.07.2019 |
| Germano | Elio | Lernender Hotelfachmann | 01.08.2017 | |
| Hofer | Rolf | Mithilfe Hauswart und Technik | 01.11.2016 | |
| Meyer | Nils | Lernender Koch | 01.08.2017 | |
| Pogrietz-Krebs | Gisela | <i>Leiterin Administration</i> | 01.04.1993 | |
| Rexhepaj | Elvire | Sous Chef | 01.05.2017 | |
| Sangare | Noah | Lernender Koch | 01.08.2019 | |
| Wyss | Daniel | Küchenchef | 10.01.2011 | |
| Wyss | Markus | Leiter Technik und Unterhalt | 01.07.1987 | |
| Agnew | Nicole | Mitarbeiterin Schuladministration / Fachkurse, Nachwuchsmarketing | 01.07.2016 | |
| Alscher | Brit | Mithilfe Administration | 21.09.2016 | |
| Benz | Sandra | Verantwortliche Marketing und Kommunikation | 23.02.2012 | |

Teilzeit:

| Name | Vorname | Abteilung/Funktion | Eintritt | Austritt |
|---------------|----------------|---|-----------------|-----------------|
| Bernet | Deborah | Mithilfe Administration | 01.01.2015 | |
| Bruni | Marianne | Mitarbeiterin F&B | 01.03.2009 | |
| Capela Lopes | Debora | Assistentin Hotellerie & Gastronomie | 25.04.2019 | 31.05.2020 |
| Feller | Sandra | Mitarbeiterin Hausdienst | 01.10.2012 | 31.12.2019 |
| 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 | 29.02.2020 |
| Kelmendi | Fahrije | Mitarbeiterin Hausdienst | 08.11.2016 | |
| Küffer | Shawna | Mitarbeiterin Marketing | 15.03.2020 | |
| Nasser | Tesfit | Mitarbeiter Küche | 01.12.2017 | |
| Pereira Gomes | Paulo | Koch | 01.01.2020 | |
| Schärer | Franziska | Team- und Bereichsleiterin Hauswirtschaft | 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 | 31.10.2019 |
| Wyss | Barbara | Köchin | 20.10.1987 | 28.12.2019 |
| Wyss | Laila | Mitarbeiterin Hausdienst | 01.05.2015 | |
| Yilmaz | Ayise | Mitarbeiterin Hausdienst | 01.10.2015 | |
| Zaugg | Rebekka | Mitarbeiterin Administration | 16.11.2019 | |

5.5 | Organigramm



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

(William Shakespeare)

6 | Organe (Stand 01.04.2020)

6.1 | Stiftungsrat

| | | | |
|--------------------------|-----------|--|---------------|
| Näpflin Babst | Philipp | Hotel Bären am Bundesplatz, Bern | Präsident |
| Huwyler Müller | Bruno | Stadtschreiber Stadt Thun, Thun | Vizepräsident |
| Beutler | Ute | Bildungs- und Kulturdirektion des Kantons Bern | |
| Hoefliger-von Siebenthal | Brigitte | Romantik Hotel Hornberg, Saanenmöser | |
| Schneider | Dr. Ueli | hotelleriesuisse, Bern | |
| Vifian | Christian | Contraco Plus GmbH, Niederscherli | |
| Zimmermann | Urs | Hotel Dellavalle, Locarno-Brione | |

mit beratender Stimme:

| | | |
|-----------|-----------|--|
| Rohn | Christoph | Direktor |
| Rüfenacht | Janine | Vizedirektorin, Projektleiterin Laborhotel |

6.2 | Kontrollstelle

Bommer + Partner Treuhandgesellschaft, Bern

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

**«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)**

6.5 | Ausserkantonale Beiträge (HFSV)

| | Sommer 2019 | Winter 2019/20 |
|---------------------------------|--------------------|-----------------------|
| Beitrag Kanton Aargau | 49'000.00 | 57'000.00 |
| Beitrag Kanton Appenzell-AR | 3'500.00 | 3'500.00 |
| Beitrag Kanton Appenzell-IR | 7'000.00 | 4'000.00 |
| Beitrag Kanton Basel-Landschaft | 21'000.00 | 15'500.00 |
| Beitrag Kanton Basel-Stadt | 35'000.00 | 37'500.00 |
| Beitrag Kanton Freiburg | 7'000.00 | 8'000.00 |
| Beitrag Kanton Glarus | | |
| Beitrag Kanton Graubünden | 14'000.00 | 19'500.00 |
| Beitrag Liechtenstein | | |
| Beitrag Kanton Luzern | 33'250.00 | 38'000.00 |
| Beitrag Kanton Neuenburg | | |
| Beitrag Kanton Nidwalden | 7'000.00 | 8'000.00 |
| Beitrag Kanton Obwalden | 3'500.00 | 8'000.00 |
| Beitrag Kanton Schaffhausen | | 3'500.00 |
| Beitrag Kanton Schwyz | 7'000.00 | 7'500.00 |
| Beitrag Kanton Solothurn | 38'500.00 | 48'000.00 |
| Beitrag Kanton St. Gallen | 21'000.00 | 20'000.00 |
| Beitrag Kanton Tessin | 14'000.00 | 12'000.00 |
| Beitrag Kanton Thurgau | 3'500.00 | 4'000.00 |
| Beitrag Kanton Uri | 3'500.00 | 4'000.00 |
| Beitrag Kanton Waadt | 7'000.00 | 8'000.00 |
| Beitrag Kanton Wallis | 14'000.00 | 31'000.00 |
| Beitrag Kanton Zug | | |
| Beitrag Kanton Zürich | 42'000.00 | 49'000.00 |

6.6 | Beiträge Stiftung Tschumi

Im Jahr 2019 konnten Unterstützungsbeiträge der Stiftung Tschumi in der Höhe von gesamthaft CHF 80'000.00 ausbezahlt werden.





Hotelfachschule Thun

Mönchstrasse 37

Postfach 113

CH-3602 Thun

Telefon +41 33 227 77 77

info@hfthun.ch

www.hfthun.ch

