



HOTEL
FACHSCHULE
THUN



**Jahresbericht
2021/22**

THE
WORK
SPACE



Inhalt

| | |
|---|-----------|
| Inhalt | 3 |
| Vorwort des Präsidenten | 4 |
| Bericht Bildung | 6 |
| Der Bildungsgang nach neuem Rahmenlehrplan..... | 7 |
| Stiftungen..... | 8 |
| Stiftung Tschumi | 8 |
| Internationales..... | 9 |
| Auslandpraktika | 9 |
| Projekte Mexiko – Nepal – Schweiz..... | 9 |
| Praktika | 10 |
| Fallstudien im Diplomsemester | 11 |
| Diplomprüfungen..... | 12 |
| Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement | 13 |
| Statistisches | 15 |
| Studierende im Lehrgang HF..... | 15 |
| Vorbildung Neueintretende 1. Studienjahr | 16 |
| Herkunft Neueintretende 1. Studienjahr nach Kanton..... | 17 |
| Marketing und Kommunikation | 18 |
| Marketing..... | 19 |
| The Lab Hotel | 20 |
| Hospitality Dienstleistungen | 21 |
| Personelles Stand 01.04.2022 | 22 |
| Lehrerinnen und Lehrer | 23 |
| Referentinnen und Referenten..... | 24 |
| Externe Prüfungsexpertinnen und -experten | 25 |
| Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter | 26 |
| Organigramm | 28 |
| Organe Stand 01.04.2022 | 29 |
| Stiftungsrat | 30 |
| Kontrollstelle..... | 30 |
| Diplomprüfungskommission | 31 |
| Sekretariat/Protokollführung | 31 |
| Ausserkantonale Beiträge (HFSV) | 32 |
| Beiträge Stiftung Tschumi | 33 |
| Über uns..... | 34 |

Vorwort des Präsidenten



*Philipp Näpflin Babst,
Präsident des Stiftungsrats*

Nach meinen Ausführungen und Einschätzungen zur Corona-Pandemie vor einem bzw. zwei Jahren kann das Thema auch in diesem Rückblick auf das Berichtsjahr nicht ganz fehlen. Nach 36 Wochen Fernunterricht in den Jahren 2020 und 2021 wurde an der Hotelfachschule Thun auch anfangs 2022 nochmals drei Wochen in diesem Modus unterrichtet. Per 1. April hat der Bundesrat nun bekanntlich die "besondere Lage" für beendet erklärt.

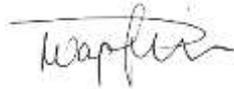
Anfangs März 2021 wurde das «The Lab Hotel» nach zweieinhalbjähriger Planungs- und Umbauphase in Thun eröffnet. «The Lab Hotel» ist Innovationsplattform und Lernort für die Studierenden und damit im gesamten D-A-CH-Raum einzigartig. Neben neuen Hotelzimmern, Serviced Apartments, Work Space oder der trendigen Bar bilden die sogenannten Lab Rooms das Herzstück vom «The Lab Hotel» und damit die Schnittstellen zwischen Hotellerie, Branche und Bildung. Das erste Betriebsjahr hat gezeigt, wie ungemein vielseitig die Möglichkeiten der Be- spielung der neuen Infrastruktur sind: So haben die Studierenden des Check-in-Semesters die Möglichkeit, den Schritt vom Wissen zum Können in Trainingssequenzen unmittelbar zu üben. Weiter sind der Kreativität in der Umsetzung von Live-Anwendungsprojekten fast keine Grenzen gesetzt. Bereits wurden auch zwei Lab Rooms von Studierenden im Rahmen ihrer Diplomarbeit gestaltet. Erwähnens wert ist auch, dass bei Organisationen und Unternehmungen der Hospitality-Branche das Interesse gross ist, die Pop-up-Idee aufs Hotel zu übertragen und die Lab Rooms während einer befristeten Zeit nach ihren Vorstellungen einzurichten und sie gleichzeitig als Ausstellungs- und Experimentierraum zu nutzen. Nicht zuletzt war das «The Lab Hotel» insbesondere in den Sommermonaten bereits gut belegt. Gute Gästefeedbacks sowie die erfolgreiche Klassifizierung zum 3-Sterne-Hotel haben diese Entwicklung begünstigt. Die Hochwassersituation im Juli brachte kurzzeitig grosse Verunsicherung, glücklicherweise blieben aber grössere Schäden aus und die Buchungen nahmen rasch wieder zu.

Auch in der Entwicklung unserer beiden Bildungsgänge (Vollzeit und Teilzeit) tut sich im Moment einiges: Am 5. Januar 2022 hat das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) für die Hotelfachschulen einen neuen Rahmenlehrplan verabschiedet. Für die Wiederanerkennung der Bildungsgänge müssen wir nun bis spätestens anfangs 2023 eine Überprüfung beim SBFI beantragen. Der neue Bildungsplan wird nach dem Kompetenzen-Ressourcen-Modell aufgebaut. Dadurch ist eine konsequente Orientierung an der Realität garantiert, indem konkrete Handlungssituationen der Ausgangspunkt des Lernens sind. Im Gegensatz zu Theorien und Modellen sind Handlungssituationen umfassend und weisen oftmals eine grosse Komplexität auf.

«Willkommen in der Unvorhersehbarkeit!» Damit bringt Stephan Sigrist, Trendforscher und Think-Tank Leiter, die neue Realität für die Branche auf den Punkt: Lineare Prognosen sind nicht mehr möglich, Planbarkeit bedeutet eine stetige Herausforderung. Wir haben den Anspruch, vor diesem Hintergrund und entsprechend unserer Dachmarke - Swiss Hospitality Hub – gemeinsam mit HotellerieSuisse als Gründerverband eine Vorbildfunktion zu übernehmen.

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

Philipp Näpflin Babst,
Präsident des Stiftungsrats

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

Bericht Bildung



Der Bildungsgang nach neuem Rahmenlehrplan

Ein Rahmenlehrplan legt den geschützten Berufstitel sowie die Bezeichnung des Bildungsganges fest und positioniert diesen im Schweizer Bildungssystem. Es ist gesetzlich aufgrund der Mindestverordnungen für die Höheren Fachschulen vorgesehen, dass Rahmenlehrpläne periodisch - sprich alle sieben Jahre - überprüft werden. Die Trägerschaft RLP HF Hotellerie und Gastronomie, zu welcher alle Hotelfachschulen HF und Branchenverbände zählen, war anfangs 2021 einstimmig der Meinung, dass eine Überarbeitung des Rahmenlehrplans an der Zeit ist. Am 5. Januar 2022 wurde dieser vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Entwicklung genehmigt.

Die damit auferlegte Wiederanerkennung gibt uns auch gleich die Möglichkeit das „The Lab Hotel“ als zusätzlicher Lernort explizit in den Lernprozess zu integrieren. Wir treffen somit „zwei Fliegen auf einen Streich“.

Die weiteren Merkmale des neuen Konzepts, das als Pilotprojekt bereits in der Umsetzung ist, können wie folgt umschrieben werden:

- Situationsdidaktik in Ergänzung der klassischen Fachdidaktik
- Live-Projekte und Praxisanwendungen als Anker des Bildungsgangs
- Flipped Classroom: Orts- und zeitunabhängiges Lernen, wo sinnvoll
- Individuelles Ausbildungscoaching

Stiftungen

Stiftung Tschumi

Die Stiftung Tschumi von HotellerieSuisse gewährt Ausbildungsbeiträge 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. Während der Corona-Pandemie wurden von der Stiftung Tschumi zusätzliche Gelder in der Höhe von CHF 80'000 zur Verfügung gestellt, um Härtefälle zum Beispiel aufgrund von Kurzarbeit oder Verlust der Arbeitsstelle abfedern zu können. 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. Leider konnte aufgrund der Corona-Pandemie auch im Berichtsjahr kein Projekt verwirklicht werden.



Global Academy of Tourism and Hospitality Education (GATE)

Internationales

Auslandpraktika

Das Sommersemester 2021 war noch geprägt von der Corona-Pandemie. Flexibilität war gefragt. Die 3 Studierenden traten ihr Auslandpraktikum teilweise mit Verspätung an in:

- Frankreich
- Teneriffa / Spanien
- Portugal



Irland, Malediven, Malta, Österreich, Südafrika und Kreuzfahrt rund um den afrikanischen Kontinent waren die Destinationen der sechs Studierenden im Wintersemester 2021/22.



Finanzierung Auslandpraktika Studierende und künftig auch europäische Trainings für Mitarbeitende. Movetia, die nationale Agentur für Austausch und Mobilität (Ersatz für ERASMUS).

Zitat von Movetia Direktor Oliver Tschopp:

«L'objectif est d'arriver, à un moment donné, qu'on ne doit plus justifier pourquoi on a fait un échange, mais pourquoi on n'en a pas fait.»

Ab Oktober 2021 konnte die Hotelfachschule Thun erstmals mehrere Studierende dank der Movetia Agentur in ihren Auslandpraktika finanziell unterstützen. Künftig können auch Mitarbeitertrainings, Weiterbildungen und Kongresse im europäischen Raum von Movetia-Geldern profitieren.

Projekte

Mexiko – Nepal – Schweiz

Während in der Pandemiezeit die Projekte mit unseren Partnerschulen in Mexiko, Escuela Culinaria Internacional (ECI), Guadalajara und Nepal (GATE College, Kathmandu) elektronisch stattfanden, kehren die vor Ort Projekte wieder zurück:

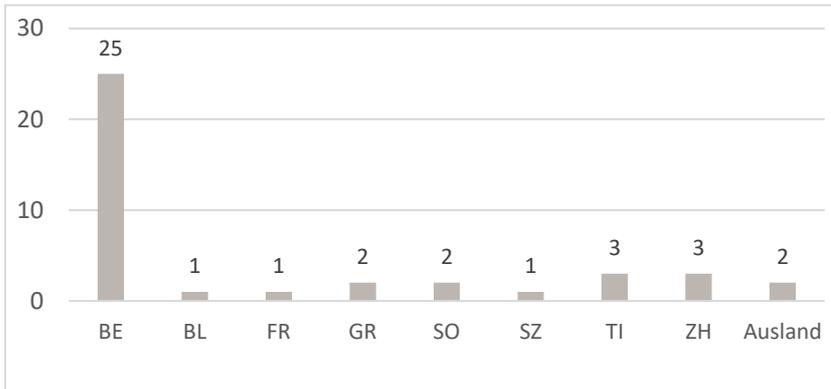
Im Mai 2022 werden 3 Studierende und der Chefdozent Franco am Swiss Hospitality Hub einen kulinarischen und kulturellen Austausch durchführen. Vom GATE College Nepal ist seit August 2021 Anjali im Austauschjahr. Teilweise nimmt sie an Projekten der Hotelfachschule teil. Im Mai 2022 werden wiederum 3 Studentinnen von GATE ihr Sommerpraktikum in Thun und Umgebung absolvieren. Erstmals wird eine Studentin, Ngima, in unserem The Lab Hotel arbeiten.

Unsere Studierenden Yannick Leibundgut und Léon Kalbermatten begleiten das Projekt mit ihrer Diplomarbeit. Ihre Arbeit baut auf einer bestehenden Langzeit-Diplomarbeit auf. Im Herbst 2022 reisen die beiden voraussichtlich nach Nepal, um vor Ort zu recherchieren.

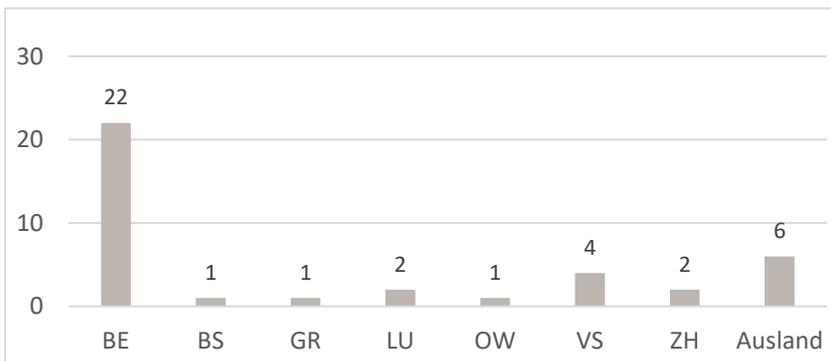


Praktika

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



Sommersemester 2021



Wintersemester 2021/22

Die Praktika wurden in den folgenden Bereichen absolviert:

| | Sommer 2021 | Winter 2021/22 |
|------------------------------------|-------------|----------------|
| Küche | 1 | |
| Küche/Service | 9 | |
| Küche/Front Office | 2 | |
| Service/Housekeeping | 4 | 4 |
| Front Office/Housekeeping | 3 | 12 |
| Service/Front Office | 2 | 4 |
| Juniorkader Food and Beverage | 11 | 9 |
| Juniorkader Front Office | 3 | 5 |
| Juniorkader Küche/Front Office | 1 | 0 |
| Juniorkader Front Office / F&B | | 1 |
| Juniorkader erweiterte Tätigkeiten | 4 | 4 |

Fallstudien im Diplomsemester



Sieben 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 2021: | SCL Tigers Langnau Grizzlybär Längenbühl Werkhof Liebefeld |
| Frühling 2022: | Niesenblick, Oberhofen Zentrum Johannes, Basel Zugertor, Zug Schloss Maienfeld |

Diplomprüfungen



An den beiden letzten Diplomfeiern konnten die folgenden Studierenden ausgezeichnet werden:

Für die besten Notendurchschnitte:

Frühling 2021 1. Rang: Barbara Streule
2. Rang: Lisa Imbach
3. Rang: Steven Duss

Herbst 2021 1. Rang: Miranda Karau
2. Rang: Rahel Bürki
3. Rang: Flavia Pieren

Herzlichen Dank an die Preisstifter: HotellerieSuisse und Saviva AG (1. Rang), HotellerieSuisse Berner Oberland (2. Rang) sowie Hotelierverein Gstaad-Saanenland (3. Rang).

Preis für eine innovative und/oder nachhaltige Diplomarbeit (gestiftet von HotellerieSuisse):

Frühling 2021 - Lorenz Schmid, Mats Dennler und Eva Maria Kobel
- Janice Dürig und Miranda Karau

Herbst 2021 Kim Steiger und Rahel Bürki

Hotela-Preis für eine besonders sozialkompetente, integrative und zielgerichtete Zusammenarbeit:

Frühling 2021 Preis wurde nicht verliehen (Distance learning)

Herbst 2021 Ionna Anitsaki, Kaspar Bernet, Noemi Jaus, Martin Kathriner und Heidi Odermatt

Effort-Preis, gestiftet vom Beatus Wellness- und Spa-Hotel in Merligen, verliehen aufgrund der Rückmeldungen der Mitstudierenden für besonders umsichtiges Verhalten und Engagement:

Frühling 2021 Preis wurde nicht verliehen (Distance learning)

Herbst 2021 Felix Stähli

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Mit Start im Oktober 2020 konnte der NDS HF Hotelmanagement Lehrgang 47 mit 26 Teilnehmenden in Angriff genommen werden. In Bewegung bleiben heisst sich stets in Frage zu stellen und nicht müde zu werden, nach noch Besserem zu suchen und so die hohe Qualität dauerhaft sicherzustellen.



Neuem offen gegenüberstehen

Im Juni/Juli anstatt wie geplant im April 2020 setzten die Teilnehmenden des Lehrgangs 46 mit dem Modul MARKT ihre im Oktober 2019 begonnene Ausbildung unter der Leitung von Roland Gasche fort. Die aus den Corona-Restriktionen entstandenen Verschiebungen hatten keinen Einfluss auf die Qualität des Lehrgangs. In diesem Modul wurden die Grundlagen des Marketings, der Unternehmensstrategien und der Konzeption erarbeitet. Bereits im darauffolgenden September konnten die Teilnehmenden des Lehrgangs 46 im Modul MITTEL ihr Wissen im Finanzmanagement erweitern und stärken.

An Bewährtem festhalten

Mit dem Modul HOSPITALITY wird die Vernetzung und der Transfer des Wissens sichergestellt. Die Präsentationen der vielfältigen Echtzeit-Projekte aus dem Kreis der Teilnehmenden des Lehrgangs 46 bildeten einen weiteren wichtigen Teil des NDS-Lehrgang-Abschlusses. Mit der Diplomarbeit galt es den dritten Teil des Lehrgangs erfolgreich zu meistern. An der Diplomfeier des Lehrgangs 46 wurde Marianne

Beeler sowohl mit dem Preis der Hans-Schellenberg-Stiftung, Preis für die beste Diplomarbeit, wie auch mit dem Hotela-Preis, Preis für die beste Durchschnittsnote des Lehrgangs 46 ausgezeichnet. Sie erreichte dabei einen Wert von 5.6.

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.



Lehrgang 48

Mit 26 Teilnehmenden startete im Oktober 2021 im Solbadhotel Sigriswil mit dem Modul MENSCH der jüngste NDS-Lehrgang. Begleitet von einem schrittweise selbst entwickelten Führungskonzept wurden Schwerpunkte in den Bereichen Selbstmanagement, Führung, Mitarbeiterpolitik, Personal- und Organisationsentwicklung, Change-Management und rechtliche Gegebenheiten 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

Teilnehmerzahlen der letzten Zyklen im Lehrgang NDS HF

| | Zyklus 46: 2019 bis 2021 | Zyklus 47: 2020 bis 2022 | Zyklus 48: 2021 - 2023 |
|--------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| Mensch | 27 | 22 | 27 |
| Markt | 27 | 24 | 24 |
| Mittel | 26 | 24 | |
| Hospitality | 26 | 24 | |

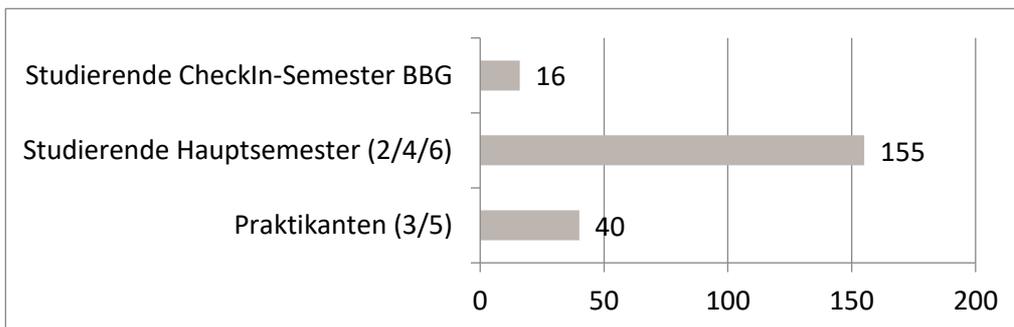
Gemeinsame Anbieter dieses einzigen eidgenössisch anerkannten Nachdiplomstudiums in dieser Branche auf der Stufe Höhere Fachschule (HF) sind HotellerieSuisse als verantwortlicher Eigner sowie die Hotelfachschule Thun als Diplom verleihende Institution. Der Studiengang ist auf aktive Unternehmerinnen, 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 sollten in der Lage sein, ein Unternehmen zu führen.

Statistisches

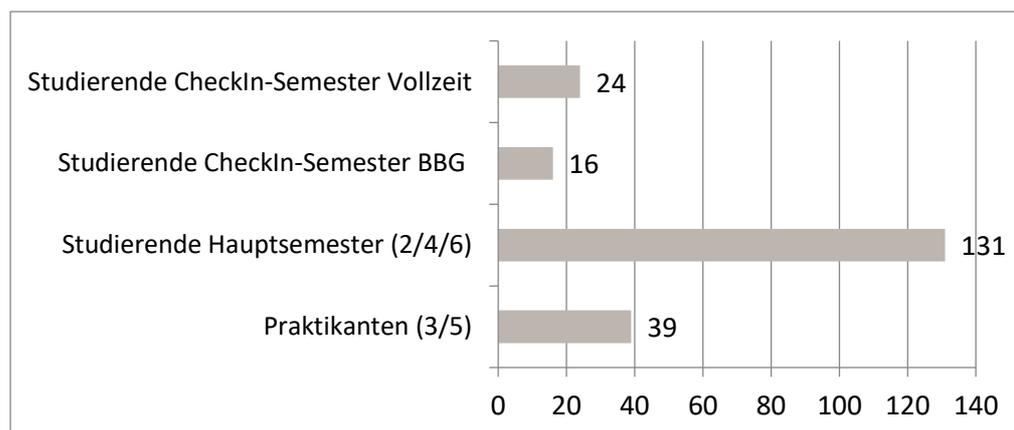
Studierende im Lehrgang HF

Sommersemester 2021



| | |
|--|----|
| Austritte während des Semesters (inkl. Nichtpromotion) | 4 |
| Studierende Hauptsemester: | |
| Vollzeitausbildung | 68 |
| Berufsbegleitende Ausbildung | 87 |

Wintersemester 2021/22



| | |
|--|----|
| Austritte während des Semesters (inkl. Nichtpromotion) | 6 |
| Studierende Hauptsemester: | |
| Vollzeitausbildung | 41 |
| Berufsbegleitende Ausbildung | 90 |

Vorbildung Neueintretende 1. Studienjahr

| Sommersemester 2021 | Anzahl Studierende | Prozent |
|--------------------------|--------------------|---------|
| Koch | 13 | 31% |
| Matura | 6 | 15% |
| REFA | 6 | 15% |
| HOFA | 9 | 22% |
| Kaufmännische Ausbildung | 1 | 2% |
| Verschiedene | 6 | 15% |
| | | |
| Total Neueintretende | Männer: | 41% |
| | Frauen: | 59% |

| Wintersemester 2021/22 | Anzahl Studierende | Prozent |
|--------------------------|--------------------|---------|
| Koch | 5 | 12.5% |
| HOFA | 6 | 15% |
| Kaufmännische Ausbildung | 9 | 22.5% |
| Matura | 9 | 22.5% |
| REFA | 4 | 10% |
| Verschiedene | 7 | 17.5% |
| | | |
| Total Neueintretende | Männer: | 35% |
| | Frauen: | 65% |

Herkunft Neueintretende 1. Studienjahr nach Kanton

| Sommersemester 2021 | Anzahl Studierende | Prozent |
|---|--------------------|---------|
| Bern | 28 | 68% |
| Zürich | 4 | 10% |
| Freiburg, Luzern | je 2 = 4 | 10% |
| Obwalden, Solothurn, St. Gallen, Zug, Ausland | je 1 = 5 | 12% |

| Wintersemester 2021/22 | Anzahl Studierende | Prozent |
|---------------------------------------|--------------------|---------|
| Bern | 19 | 47.5% |
| Solothurn, Wallis | je 4 = 8 | 20% |
| Aargau | 3 | 7.5% |
| Basel-Land, Freiburg, Zürich | je 2 = 6 | 15% |
| Basel-Stadt, St. Gallen, Zug, Ausland | je 1 = 4 | 10% |

Marketing und Kommunikation

Social Networks



Facebook



Instagram



Twitter



Google+



Pinterest



Tumblr



LinkedIn



WhatsApp



Messenger

Marketing



Hotelfachschule Thun

Vieles war auch 2021 nicht planbar und es gab immer wieder Ausfälle von geplanten Aktivitäten oder die Durchführung erfolgte kurzfristig in einem anderen Format wie etwa online.

Als Bildungspartner von HotellerieSuisse konnte die Hotelfachschule Thun erneut unter dem gemeinsamen Dach mit allen Partnerschulen von einer starken Standpräsenz an verschiedenen Messen profitieren und sich an bevorzugter Lage präsentieren. Zwar fanden nicht alle geplanten Messen coronabedingt statt, doch war das Interesse der Gäste, wie etwa an der Maturanden Messe Zürich sowie an den Berufsinformations- oder Studienwahltagen gut.

Rund um das Thema Nachwuchsmarketing gab es im Berichtsjahr weitere Anlässe, um den direkten Kontakt zu potenziellen 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 damit sichergestellt.

Zudem wurden auch die Kontakte zu Gymnasien intensiviert, um angehende Maturanden über die Karrieremöglichkeiten in der Hotellerie und Gastronomie zu informieren.

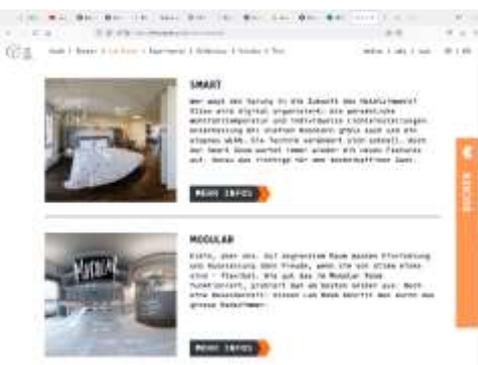
Kontinuierlich durchgeführte Sales Besuche erwiesen sich trotz der herausfordernden Situation nach wie vor als wichtig, um die Bedürfnisse vom Markt abzuholen und die Betriebe darüber zu informieren, wie die Hotelfachschule Thun sie beim Personal Recruiting durch die Anstellung von Praktikanten oder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

Trotz der manchmal limitierten Möglichkeiten konnten auch neue Marketing-Kampagne unter dem gemeinsamen Dach der HotellerieSuisse Bildungspartner realisiert werden, wie etwa eine mobile Aussenwerbung in Form von auffallenden Werbeboxen auf Velos in Bern, Basel und Zürich.

The Lab Hotel

Auch beim Marketing für das The Lab Hotel wurde auf Partnerschaften gesetzt. Insbesondere mit touristischen Leistungsträgern der Region wie etwa Bergbahnen konnten attraktive buchbare Angebote lanciert werden, die sowohl über die Website als auch durch einen regelmässigen Newsletter Versand beworben wurden.

Weitere Aktivitäten im Bereich online Marketing wie etwas der Ausbau der Social Media Portale, die Erweiterung der Website oder die Präsenz auf externen Internetportalen bilden den Schwerpunkt im Marketing Mix.



The Lab Hotel



Hospitality Dienstleistungen



Casual Room

Das erste Geschäftsjahr des The Lab Hotel hat viele Highlights, aber auch einige Herausforderungen mit sich gebracht. Nach den virtuellen Eröffnungsanlässen am 4. und 5. März 2021 und der operativen Inbetriebnahme am 8. März kamen einige ruhige Wochen auf das Team des Hotels zu. Plötzlich jedoch erfolgten laufend Buchungen für das Osterwochenende, da das Osterpackage mit Abendessen im Schloss Schadau und einem Osterbrunch im The Lab Hotel während dem Lockdown sehr attraktiv war. Innert kürzester Zeit wurde ein Housekeeping-Team eingestellt und verschiedene Aushilfen übernahmen die Rezeptionsarbeiten.

Nach dem Ende des Lockdowns sowie der Wiederaufnahme des Präsenzunterrichts Anfang Juni kam auch das Hotel wieder in Fahrt und das gesamte Team war erneut vor Ort. Das Projektteam der alljährlich stattfindenden Künstlerbörse sorgte im Hotel und in der Gastronomie für eine gute Auslastung und gleich danach war die Tour de Suisse bei uns zu Gast. Der Juni verlief daher sehr gut und die Auslastung war hoch. Aufgrund des Hochwassers Anfang Juli hat sich die prognostizierte hohe Auslastung des Hotels, vor allem für die erste Hälfte des Monats, nicht bewahrheitet. Zumindest konnten grössere Schäden durch Grundwasser verhindert werden, aber viele Gäste stornierten ihre Reservierungen aufgrund der Verhältnisse.

Während der weiteren Sommermonate konnten wir viele sportliche Gäste bei uns begrüßen. Oft reisten die Gäste per Fahrrad, mit oder ohne Motor, an. Ebenfalls waren viele Gäste aus der Romandie zu Gast im The Lab Hotel.

Ab Oktober, als die nächsten einschneidenden Massnahmen in Bezug auf die Pandemie in Kraft traten, wurden sämtliche Anlässe abgesagt und viele Hotelbuchungen storniert. Das Jahresende verlief aus diesem Grund sehr ruhig. Die Studierenden des dritten Lernorts, welche im Rahmen ihrer Ausbildung im CheckIn-Semester die verschiedenen Bereiche im Hotel durchlaufen, konnten mit viel Engagement der Mitarbeitenden trotz fehlenden Gästen gut und sinnvoll geschult werden. Es wurden verschiedene interne Anlässe für die anderen Studierenden konzipiert, geplant und durchgeführt. Die Erfahrungen aus diesen praktischen Anlässen waren vielfältig und positiv.

Während der Weihnachtszeit konnten Gäste begrüsst werden, die ihre Familien und Freunde in der Region besuchten. Die Hotels in der Umgebung sind jeweils während dieser Zeit geschlossen, das The Lab Hotel konnte dadurch profitieren.

Alles in allem ein Eröffnungsjahr mit vielen schönen Momenten, jedoch auch geprägt durch die Auswirkungen der Pandemie. Nun freuen wir uns auf ein tolles Jahr am Thunersee!

Personelles

Stand 01.04.2022



Lehrerinnen und Lehrer

| Name | Vorname | Funktion / Fächer | Eintritt | Austritt |
|--------------|-------------|---|-----------------------------|------------|
| Rohn | Christoph | Direktor / Unternehmensführung, Finanzmanagement | 01.10.1997 | |
| Rüfenacht | Janine | Vizedirektorin, Leiterin The Lab Hotel | 01.07.2018 | |
| Bettschen | Martin | Sprachen | 01.10.1995 | |
| Boss | Monika | Front Office | 01.11.2012 | 30.09.2021 |
| Burri | Sandra | Hauswirtschaft | 01.04.2013 | |
| Fivian | Michelle | Sprachen | 01.10.2015 | |
| Gast | Jürg | Sprachen | 01.10.2002 | |
| Geiselbrecht | Norbert | Wein | 01.12.1996 | |
| Grossmann | Ciel Gaston | Wirtschaft und Recht | 01.04.2022 | |
| Glücki | René | Wirtschaftsfächer | 01.10.2010 | 30.09.2021 |
| Hill | Isabelle | Sprachen | 01.08.2008 | |
| Jäggi | Konrad | Sprachen | 01.04.2005 | |
| Joss | Regula | Front Office, Vertriebswege | 01.04.2021 | 30.09.2021 |
| Kammer-Kauer | Annelies | Sprachen | 15.04.1988 | |
| Küffer | Roger | Leiter Informatik | 01.07.2014 | |
| Marolf | Stephan | Co-Leiter Fachausbildung | 01.04.2005 (LP 01.03.11) | |
| Petermann | Christa | Wirtschaftsfächer | 01.10.1996 | |
| Ramelli | Claudio | Sprachen | 15.04.1991 | |
| Roth | Meret | Front Office | 01.01.2022 | |
| Ruoss | Daniel | 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 | 01.04.2005 | |

| Name | Vorname | Funktion / Fächer | Eintritt | Austritt |
|---------------|-----------|---|------------|------------|
| Schué-Ariabod | Géraldine | Leiterin Sprache und Kommunikation / Sprachen | 01.08.2001 | |
| Spiegel | Sascha | Bankettorganisation, Kalkulation | 01.04.2021 | |
| Steiner | Sabrina | Service | 01.04.2015 | |
| Schwarz | Daniel | Informatik | 01.10.2015 | 31.03.2022 |
| Weber | Reto | Küchenausbildung | 22.11.2010 | |
| Wehren | Sandra | Front Office | 01.11.2020 | |

Referentinnen und Referenten

| Name | Vorname | Firma | Arbeitsort |
|---------------|---------|---------------------------------------|------------|
| Bartlome | Elias | Kita & Tagi Lorraine | Bern |
| Berger | André | SV (Schweiz) AG | Dübendorf |
| Bolt | Michael | Hotela | Montreux |
| Bürgin | Sophie | AlpenLab | Wimmis |
| Burnier | Valérie | Valérie Burnier Communication | Interlaken |
| Disasi | Amadeo | Kitoko GmbH | Bern |
| Dross | Ariana | B2 Boutique Hotel & Spa | Zürich |
| Fleischhacker | Michael | Senevita Wangenmatt | Bern |
| Gander | Andrea | Apricon | Basel |
| Hirschi | Urs | Gschwend AG | Thun |
| Keller | Mathias | Bommer + Partner Treuhandgesellschaft | Bern |
| Kuyppers | Nils | SHS Swiss Hospitality Solutions AG | Luzern |
| Luginbühl | Arno | Kitoko GmbH | Bern |
| Makowsky | Beate | Tropenhaus | Frutigen |
| Meier | Vinzenz | Inselspital | Bern |
| Neff | Karl | JOWA AG | Volketswil |
| Otz | Stefan | Tourismusfachschule Berner Oberland | Thun |
| Plozza | Mirco | Hotel Deltapark | Gwatt |

| | | | |
|--------|----------|-----|------|
| Ryser | Stefan | | |
| Sommer | Cristina | BFF | Bern |

| Name | Vorname | Firma | Arbeitsort |
|------------------|-----------|-------------------------------------|------------|
| Wengenmaier-Frey | Katharina | Hotel Restaurant Eichberg | Seengen |
| Werren | Daniel | Werren Architektur und Bauleitungen | Bern |
| Zysset | Marco | Zysset.li Kommunikation | Heimberg |

Externe Prüfungsexpertinnen und -experten

| Name | Vorname | Firma, Ort |
|---------------|----------|--|
| Bernhard | Caroline | Switzerland Innovation Park Biel/Bienne |
| Daumüller | Fredi | FD Gastro Coach, Interlaken |
| Fleischhacker | Michael | Senevita Wangenmatt, Bern |
| Flüeli | Ruedi | Senioren-Appartements Egghölzli |
| Freise | Söhnke | Marché Restaurants Schweiz AG / Flughafen Zürich |
| Häberli | Murielle | Seerose Resort & Spa Hallwilersee |
| Ogi | Caroline | Restaurant Casy Montana |
| Staub | Stefan | Domicil Baumgarten Bern |
| Vogt | Sabine | Projektleiterin Bärner BioBure |
| von Büren | Dominik | Gesundheitszentrum Schönberg Gunten AG, Gunten |
| Zaugg | Manuel | Domicil Schöneegg |
| Zuberbühler | Reto | Zentrum Schlossmatt, Burgdorf |

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

| Name | Vorname | Abteilung/Funktion | Eintritt | Austritt |
|-------------------|-----------|---|--------------------------|------------|
| Agnew | Nicole | Lab Inovation Project Manager | 01.07.2016 | |
| Baumgartner | Beatrice | Mitarbeiterin F&B | 22.08.1988 | |
| Benz | Sandra | Verantwortliche Marketing und Kommunikation | 23.02.2012 | |
| Blaser | Natalie | Restaurantmanager | 04.10.2021 | |
| Bühler | Roman | Co-Front Office Manager | 01.05.2021 | |
| Burlutska | Olena | Mitarbeiterin Hauswirtschaft | 22.04.2022 | |
| Burlutska | Olga | Mitarbeiterin Hauswirtschaft | 22.04.2022 | |
| Capela Lopes | Debora | Assist. Hotellerie/Gastronomie F&B, Meeting & Event | 25.04.2019 08.11.2021 | 31.05.2020 |
| Deo | Fermina | Mitarbeiterin Hauswirtschaft | 15.08.2021 | |
| Forss Alscher | Inga | Finanzbuchhalterin | 01.10.1987 | |
| Gamboni | Fabienne | Co-Front Office Manager | 01.07.2021 | |
| Gartmeier | Carmelita | Mitarbeiterin Hauswirtschaft | 01.10.2016 | |
| Heller | Corin | Verantwortliche 3. Lernort | 17.10.2016 | |
| Hess | Jana | Mitarbeiterin Front Office | 01.06.2021 | |
| Hofer | Rolf | Mitarbeiter Hauswirtschaft und Technik | 01.11.2016 | |
| Hupfer | Klara | Mitarbeiterin Hauswirtschaft | 01.04.2016 | |
| Karisa Thoenen | Josephine | Mitarbeiterin Hauswirtschaft | 07.06.2021 | |
| Küffer | Shawna | Mitarbeiterin Marketing | 15.03.2020 | |
| Leuenberger | Mischa | Mitarbeiter Front Office | 01.07.2021 | |
| Liedtke-Lindemann | Milada | Mitarbeiterin Hauswirtschaft | 01.04.2021 | |
| Marbacher | Matthias | Praktikant für Social Media und IT-Support | 03.08.2020 | 31.01.2022 |
| Nasser | Tesfit | Mitarbeiter Küche | 01.12.2017 | |
| Nestrenko | Alina | Mitarbeiterin Hauswirtschaft | 11.04.2022 | |
| Pereira Gomes | Paulo | Koch | 01.01.2020 | |
| Pogrietz-Krebs | Gisela | Leiterin Administration | 01.04.1993 | |
| Rexhepaj | Elvire | Sous Chef | 01.05.2017 | |

| Name | Vorname | Abteilung/Funktion | Eintritt | Austritt |
|-----------|----------|--|--------------------------|------------|
| Rychen | Anna | Mitarbeiterin Front Office | 25.04.2022 | |
| Ryser | Jenny | Mitarbeiterin Front Office / F&B | 01.10.2021 | |
| Sangare | Noah | Lernender Koch | 01.08.2019 | |
| Schilling | Ursula | Leitung Hauswirtschaft | 01.08.2021 | |
| Stähli | Sylvia | Mitarbeiterin Administration | 27.08.2001 | |
| Steffen | Naomi | Rekrutierung von Studierenden durch aktiven Verkauf | 01.05.2017 | |
| Stocker | Markus | Verantwortlicher Praktikumsadministration, Buchhaltung und HR | 17.07.2016 | |
| Tesfagabr | Teberh | Mitarbeiterin Hauswirtschaft | 13.08.2020 | |
| Tuemezghi | Kisanet | Mitarbeiterin F&B | 26.10.2021 | |
| Wehren | Sandra | Rooms Division Manager / Stv. Hoteldirektorin | 01.11.2020 | |
| Wenger | Karin | Assistentin Restaurantleitung Mitarbeiterin Administration, Co-Leitung praktische Prüfung | 01.08.2020 01.11.2021 | 31.10.2021 |
| Wittwer | Céline | Mitarbeiterin F&B / Front Office | 20.09.2021 | |
| Wyss | Daniel | Küchenchef | 10.01.2011 | |
| Wyss | Hans | Aushilfe Unterhalt und Technik | 01.01.2022 | |
| Wyss | Laila | Mitarbeiterin Hauswirtschaft | 01.05.2015 | |
| Wyss | Markus | Leiter Technik und Unterhalt | 01.07.1987 | 28.02.2022 |
| Wyss | Tom | Leiter Technik und Unterhalt | 12.04.2021 | |
| Yilmaz | Ayise | Mitarbeiterin Hauswirtschaft | 01.10.2015 | |
| Zehr | Fabienne | Mitarbeiterin Hauswirtschaft | 01.04.2021 | |

Organe

Stand 01.04.2022



Stiftungsrat

| Name | Vorname | Arbeitgeber | Funktion |
|-------------------------------|---------------------|--|---------------|
| Näpflin Babst | Philipp | Hotel Bären am Bundesplatz, Bern | Präsident |
| Huwylar Müller | Bruno | Stadtschreiber Stadt Thun, Thun | Vizepräsident |
| Beutler | Ute | Bildungs- und Kulturdirektion des Kantons Bern | |
| Hoefliger-von Siebenthal | Brigitte | Romantik Hotel Hornberg, Saanenmöser | |
| Perellon | Dr. Juan-Fran-cisco | École hôtelière de Lausanne (EHL) | |
| Schneider | Dr. Ueli | HotellerieSuisse, Bern | |
| Vifian | Christian | Contraco Plus GmbH, Niederscherli | |
| Zimmermann | Urs | Locarno-Brione | |
| Beisitzer: | | | |
| Bez | Séverin | École hôtelière de Lausanne (EHL) | |
| mit beratender Stimme: | | | |
| Rohn | Christoph | Direktor | |
| Rüfenacht | Janine | Vizedirektorin, Projektleiterin Laborhotel | |

Kontrollstelle

Bommer + Partner Treuhandgesellschaft, Bern

Diplomprüfungskommission

| Name | Vorname | Arbeitgeber | Funktion |
|-------------------------------|-----------|---|-------------|
| 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 | |
| Scheibler | Therese | Leiterin Wirtschaft und Recht | |
| Schué | Geraldine | Leiterin Sprache und Kommunikation | |

Sekretariat/Protokollführung

Gisela Pogrietz-Krebs, Leiterin Administration

Ausserkantonale Beiträge (HFSV)

| Kanton | Sommer 2021 | Winter 2021/22 |
|---------------------------------|-------------|----------------|
| Beitrag Kanton Aargau | 36'500.00 | 58'800.00 |
| Beitrag Kanton Appenzell-AR | | |
| Beitrag Kanton Appenzell-IR | | |
| Beitrag Kanton Basel-Landschaft | 15'500.00 | 18'000.00 |
| Beitrag Kanton Basel-Stadt | 26'000.00 | 22'400.00 |
| Beitrag Kanton Freiburg | 16'000.00 | 26'400.00 |
| Beitrag Kanton Glarus | | |
| Beitrag Kanton Graubünden | 8'000.00 | 4'400.00 |
| Beitrag Liechtenstein | | |
| Beitrag Kanton Luzern | 23'000.00 | 18'000.00 |
| Beitrag Kanton Neuenburg | | |
| Beitrag Kanton Nidwalden | 4'000.00 | |
| Beitrag Kanton Obwalden | 8'000.00 | 4'400.00 |
| Beitrag Kanton Schaffhausen | 7'000.00 | 9'200.00 |
| Beitrag Kanton Schwyz | 11'000.00 | 9'000.00 |
| Beitrag Kanton Solothurn | 51'000.00 | 72'800.00 |
| Beitrag Kanton St. Gallen | 7'500.00 | 9'000.00 |
| Beitrag Kanton Tessin | 4'000.00 | |
| Beitrag Kanton Thurgau | 4'000.00 | 4'400.00 |
| Beitrag Kanton Uri | | |
| Beitrag Kanton Waadt | 4'000.00 | 4'400.00 |
| Beitrag Kanton Wallis | 19'500.00 | 44'600.00 |
| Beitrag Kanton Zug | 4'000.00 | 9'000.00 |
| Beitrag Kanton Zürich | 40'000.00 | 45'400.00 |

Beiträge Stiftung Tschumi

Im Jahr 2021 konnten Unterstützungsbeiträge der Stiftung Tschumi in der Höhe von gesamthaft CHF 132'500.00 ausbezahlt werden.

Über uns



SWISS
HOSPITALITY
HUB

Swiss Hospitality Hub

Der Swiss Hospitality Hub ist das Kompetenzzentrum für Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz. Bei uns sind Schule, Hotellerie, Gastronomie und jede Menge Know-how unter einem Dach vereint.

Wir stehen für Innovation und Fortschritt. Dafür ist ein dynamisches Netzwerk ein zentraler Erfolgsfaktor. Wir sind stolz, dass wir auf Verbände, Politik und die Zusammenarbeit mit Branchenpartnern sowie aktuellen und ehemaligen Studierenden der Hotelfachschule Thun zählen dürfen.

swisshospitalityhub.ch



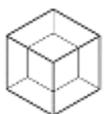
HOTEL
FACHSCHULE
THUN

Hotelfachschule Thun

Die Hotelfachschule Thun ist seit 35 Jahren eine der führenden Management-schulen für Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz. In einer modernen Studienumgebung werden ambitionierte Menschen in drei bzw. dreieinhalb Jahren auf anspruchsvolle Führungsaufgaben in der Hospitality-Branche vorbereitet. Der eidgenössisch anerkannte und praxisorientierte Bildungsgang schliesst nach erfolgreichem Bestehen mit dem Titel «dipl. Hoteliere-Gastronomin HF» bzw. «dipl. Hotelier-Gastronom HF» ab. Als einzige Hotelfachschule der Schweiz bietet die Hotelfachschule Thun das Studium auch berufsbegleitend an.

Neu wartet die Hotelfachschule Thun mit einem Businessmodell auf, das im gesamten D-A-CH-Raum einzigartig ist. Auf dem Campus wurde das The Lab Hotel eröffnet. Es ist Innovationsplattform und die Schnittstelle zwischen Hotellerie, Branche und Bildung. Dies ist der Ort, an dem Trends, neue Technologien und Ideen aus Hotellerie und Gastronomie mit Branchenpartnern ausprobiert und umgesetzt werden können. Studierende erhalten im The Lab Hotel nebst Unterricht und Praktika einen dritten Lernort. Dadurch können sie das im Unterricht Erlernte direkt in der Praxis anwenden. Ausserdem stehen ihnen mit den Lab Rooms oder dem Bereich Gastronomie Plattformen zur Verfügung, um eigene Konzepte umzusetzen.

hfthun.ch

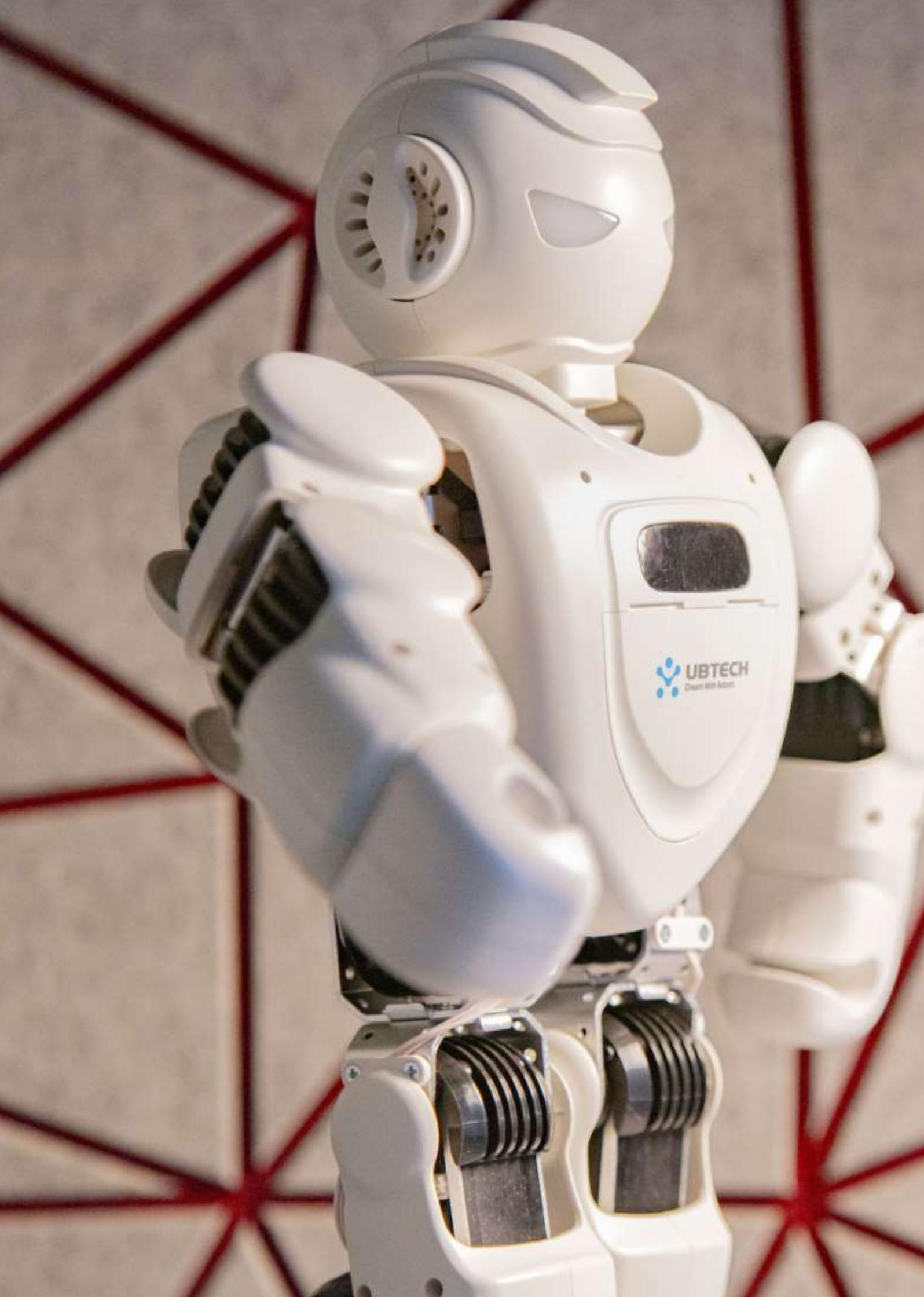


THE
LAB
HOTEL

The Lab Hotel

Das The Lab Hotel ist ein trendiger Hotel- und Restaurantbetrieb, Innovationsplattform und Lernort für die Studierenden. Die Infrastruktur umfasst 45 moderne Hotelzimmer, 6 innovative Lab Rooms, 13 grosszügige Serviced Apartments, 6 trendige Kapselzimmer und 29 Student Rooms. Die Lab Rooms bilden das Herzstück vom The Lab Hotel. Dies ist der Ort, in dem Trends, neue Technologien und Ideen aus Hotellerie und Gastronomie mit Branchenpartnern ausprobiert und umgesetzt werden können. Neben dem umfangreichen Übernachtungsangebot steht dem Gast eine kulinarische Auswahl in der The Hub Bar sowie im Food Market zur Verfügung. Ein heller Work Space, ein multifunktionaler Cube Lab, ein Auditorium sowie Meeting- und Seminarräume unterschiedlichster Grösse runden das Angebot ab.

thelabhotel.ch



Hotelfachschule Thun
Mönchstrasse 37
CH-3600 Thun

Telefon +41 33 227 77 77

info@hfthun.ch
www.hfthun.ch