



HOTEL
FACHSCHULE
THUN



**Jahresbericht
2020/21**

Inhalt

Vorwort des Präsidenten	3
Bericht Bildung	4
Weiterentwicklung des HF-Lehrgangs	5
Stiftungen.....	6
Stiftung Tschumi	6
Internationales.....	7
Auslandpraktika	7
Nachhaltigkeitsprojekte: Mexiko – Nepal – Schweiz.....	7
Und was macht Sabita?.....	8
Praktika	9
Fallstudien im Diplomsemester	10
Diplomprüfungen.....	11
Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement	12
Statistisches	14
Studierende im Lehrgang HF.....	14
Vorbildung Neueintretende 1. Studienjahr	15
Herkunft Neueintretende 1. Studienjahr nach Kanton.....	16
Marketing und Kommunikation	17
The Lab Hotel	19
Personelles, Stand 01.04.2021	21
Lehrerinnen und Lehrer	22
Referentinnen und Referenten.....	23
Externe Prüfungsexpertinnen und -experten	24
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	24
Organigramm	26
Organe, Stand 01.04.2021	27
Stiftungsrat	28
Kontrollstelle.....	28
Diplomprüfungskommission.....	29
Sekretariat/Protokollführung	29
Ausserkantonale Beiträge (HFSV)	30
Beiträge Stiftung Tschumi	31
Erfahrungen im Coronajahr	33
Über uns	35

Vorwort des Präsidenten



*Philipp Näpflin
Babst,
Präsident des
Stiftungsrats*

Am 11. März 2020 stufte die Weltgesundheitsorganisation (WHO) das Ausbruchsgeschehen des neuartigen Coronavirus als Pandemie ein. Wegen steigender Infektionszahlen wurde bereits am 16. März 2020 vom Bundesrat die «ausserordentliche Lage» (höchste Gefahrenstufe) gemäss Epidemiegesetz bis vorderhand 19. April 2020 erklärt. Am 8. April 2020 verlängerte der Bundesrat die «ausserordentliche Lage» bis zum 26. April 2020, stellte aber gleichzeitig einen ersten Ausstiegsplan aus dem «Lockdown» in Aussicht.

Als ich Mitte April 2020 meinen Bericht zum Geschäftsjahr 2019/20 verfasste, beschrieb ich die damaligen Perspektiven «mit einer gewissen Unsicherheit». Der Bundesrat stellte zu diesem Zeitpunkt bereits einen ersten Ausstiegsplan aus dem «Lockdown» in Aussicht und die Konjunkturforschungsstelle (KOF) der ETH Zürich prognostizierte in ihrem Basisszenario eine Rezession, die sich auf wenige Quartale konzentrierte und auch deshalb glimpflich verlief, weil sowohl Firmen wie private Haushalte in der Lage seien, einen Teil des Einbruchs wettzumachen.

Ein Jahr ist vergangen und noch immer sind für uns die Einschränkungen als Anbieter von Bildungs- und Hospitality-Dienstleistungen markant und haben entsprechende Auswirkungen auf die Wirtschaftlichkeit. Gleichzeitig wirkten die vielen Monate Fernunterricht als Beschleuniger für die ganze Schul-, Unterrichts- und Teamentwicklung. Studierende wie auch Lehrpersonen und Mitarbeitende haben Ausserordentliches geleistet. Es wurde konzentriert mit viel Herzblut gearbeitet, gelehrt und gelernt.

Im vorliegenden Geschäftsbericht berichten wir u. a. auch über das zweite prägende Ereignis, das uns im vergangenen Jahr bewegt hat. Blicken wir kurz zurück: Im Februar 2018 entschied der Stiftungsrat über die Weiterentwicklung und Neuausrichtung der Hotelfachschule Thun. Im Juli 2018 begann die Planung der komplexen Infrastrukturanpassungen und am 4. und 5. März 2021 – ein Jahr früher als geplant – konnte das «The Lab Hotel» in einer vielbeachteten digitalen Feier eröffnet werden. Am Swiss Hospitality Hub – so die neue Dachmarke unserer Institution – treffen ab sofort zukünftige Hoteliers und echte Gäste aufeinander. Trends, Technologien und neue Ideen werden künftig ausgetestet und die Studierenden können an einem völlig neuartigen Lernort Praxiserfahrung sammeln und in den Lab Rooms eigene Konzepte umsetzen. Weitere Informationen zur Entstehung des «The Lab Hotel» sind auf Seite 19 nachzulesen.

Unser Dank geht an Sie alle! Liebe Studierende, Ausbildungsbetriebe, Stifterorganisationen, Baupartner, Mitglieder des Stiftungsrats. Sie haben mitgeholfen, das herausfordernde Jahr zu meistern. Mein spezieller Dank geht an alle Mitarbeitenden und Lehrpersonen! «In der Krise beweist sich der Charakter» (Zitat Helmut Schmidt). Diesen Test haben wir gemeinsam bestanden und ich bin überzeugt, mit einem solchen Team und einem solchen Umfeld auch künftige Krisen zu meistern!

Philipp Näpflin Babst,
Präsident des Stiftungsrats

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

Bericht Bildung



Weiterentwicklung des HF-Lehrgangs

Gleich aus zwei Gründen hat die Schulleitung unter Einbezug der Lehrpersonen eine umfassende Revision unserer beiden Bildungsgänge lanciert:

- Spätestens in der zweiten Jahreshälfte 2021 wird das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) für die Hotelfachschulen einen neuen Rahmenlehrplan verabschiedet. Für die Wiederanerkennung der Bildungsgänge muss innert zwei Jahren eine Überprüfung beim SBFI beantragt werden.
- Die Eröffnung des «The Lab Hotel» ist für die zukünftige Positionierung der Schule eine grosse Chance: Unser eigenes Hotel wird deshalb als zusätzlicher Lernort in den Lernprozess integriert.

«Praxisnähe» reicht uns also nicht. Wir sind selbst Marktteilnehmer, indem wir als Anbieter von Hospitality-Dienstleistungen auftreten und die Studierenden unter der Leitung von Lehrpersonen und Fachkräften in die operativen Prozesse eines Hotels mit 50 Zimmern für Gäste aus den Segmenten Business, MICE (Meetings, Incentives, Conventions, Exhibitions) und Leisure einbeziehen. Ein starkes Zeichen der Glaubwürdigkeit gegenüber unseren Studentinnen und Studenten und deren späteren Arbeitgebern. Die weiteren Merkmale des neuen Konzepts, das als Pilotprojekt bereits in der Umsetzung ist, können wie folgt umschrieben werden:

- Der Bildungsplan wird nach dem Kompetenzen-Ressourcen-Modell aufgebaut. Dadurch ist eine konsequente Orientierung an der Realität garantiert, indem konkrete Handlungssituationen den Ausgangspunkt

des Lernens bilden. Im Gegensatz zu Theorien und Modellen sind Handlungssituationen umfassend und weisen oftmals eine grosse Komplexität auf.

- Praxisanwendungen werden noch stärker zu «Ankern» des Bildungsgangs. Sie haben einen starken betriebswirtschaftlichen Fokus und werden von den Studierenden als Live-Projekte im Umfeld unseres «The Lab Hotel» oder anderer Unternehmen geplant und umgesetzt.
- Die Idee des «Flipped Classrooms» stammt aus den USA. Die «Umdrehung des Klassenzimmers» ist Teil unserer Methodik, indem die Studierenden nach digitalisierten Methoden Unterrichtsinhalte orts- und zeitunabhängig erarbeiten. Somit bleibt für gecoachtes und begleitetes Training von Fertigkeiten und Vertiefung von Wissen an der Schule mehr Zeit. In traditionellen und oftmals antiquierten Lernsettings ist die Methodik umgekehrt: In der Schule zuhören, zu Hause üben.
- Fachliche Kompetenzen sind wichtig, aber heute bei weitem nicht genug. Mit individuellem Ausbildungscoaching werden unsere Studierenden in der Entwicklung ihrer Soft Skills begleitet und unterstützt.
- Gemeinsam mit HotellerieSuisse betreiben wir im «The Lab Hotel» eine Innovationsplattform. Absolventinnen und Absolventen werden auch nach Abschluss des Studiums Zugang zu Innovationen haben, die an unserer Institution in einem breit gefächerten Netzwerk von Partnern auf ihre Marktauglichkeit getestet werden.

Stiftungen

Stiftung Tschumi

Die Stiftung Tschumi von HotellerieSuisse gewährt Ausbildungsbeiträge für Studierende, die eine schulische oder ausser schulische, 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 80 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 beispielsweise ein Besuch von Studierenden der Hotelfachschule Thun bei unserer Partnerschule Global Academy of Tourism & Hospitality Education (GATE) in Nepal mitfinanziert und realisiert werden:

- im Frühjahr 2020: 2 Studierende
- im Herbst 2020: 0 Studierende (Corona bedingt)



Global Academy of Tourism and Hospitality Education (GATE)

Internationales

Auslandpraktika

Frankreich, Portugal und Österreich waren im Jahr 2020/21 die Destinationen für Auslandpraktika.



Vielseitiges Praktikum im Domaine du Frigoulet
Im Bild ist Kasimir Schmocker. Er hat sein Grundpraktikum im Domaine du Frigoulet, Ardèche, Frankreich absolviert. Das «Frigoulet» ist ein beliebter Praktikumsbetrieb, welcher auch Juniorkaderpraktika anbietet. Kevin Theler hat dieses im Sommer 2020 angetreten. Kasimir und Kevin haben zusammen sehr viel Verantwortung im idyllischen Betrieb und Biker-Mekka übernommen.

«Highlights waren: Vielseitigkeit in der Arbeit und im Leben. Die französische Kultur, das Dorfleben, die erstklassigen Weingüter.
Herausfordernd waren: die langen, heißen Tage und meine verantwortungsvolle Position».
Kasimir Schmocker

Auslandpraktikum im Lockdown

Sonja Levy hat ihr Juniorkaderpraktikum in Schladming, Österreich im Hotel Schütterhof absolviert. Was macht eine Front-Office-Praktikantin in einem Hotel, welches nur während wenigen Wochen Gäste empfangen durfte?

Sonja hat ihr Praktikum sehr positiv erlebt: Anfangs Praktikum stand die Wiedereröffnung des Hotels im Vordergrund. Sie hat alle Prozesse an der Rezeption kennen gelernt und neben Buchungen vor allem Stornierungen ausgeführt. **Das Hotel hat den Lockdown genutzt, um sich digital weiterzuentwickeln.** Sonja hat unter anderem Mitarbeiterdaten sowie eine Gästemappe digitalisiert und eine digitale Morgenpost kreiert. In der Freizeit konnte Sonja auf fast leeren Pisten snowboarden, die direkt an das Hotel angrenzen.



Nachhaltigkeitsprojekte: Mexiko – Nepal – Schweiz

Im Herbst 2020 haben unsere Studierenden sich Gedanken zum **nachhaltigen Einkauf von Lebensmitteln** gemacht und diese mit unseren Partnerschulen in Mexiko, Escuela Culinaria Internacional (ECI), Guadalajara und Nepal (GATE College, Kathmandu) durch Interviews reflektiert. Sie haben viel dazugelernt: inhaltlich, technisch und interkulturell.

**Nachhaltigkeitsthema Frühjahr 2021:
«Best Practice» und «Nachhaltiger Taco-Stand»
Schweiz – Nepal**

Unsere Studierenden stellen nachhaltige Schweizer Hotelbetriebe vor. Die GATE-College-Absolventin, **Roshani**, welche im Sommer 2019 ihr 4-monatiges Praktikum im Hotel Schützen in Steffisburg absolviert hat, wird das Projekt an der GATE FAB Berufsschule im Touristenort Pokhara führen, wo sie weiterhin unterprivilegierte junge Menschen im Hospitality-Bereich ausbildet. Sie wird mit ihren Studierenden das 5-Stern-Resort «The Pavilions», welches zu fast 100 % nachhaltig arbeitet und mit der GATE FAB Berufsschule eng verbunden ist, vorstellen.



«The Pavilions Resort» neben der GATE FAB Berufsschule im Touristenort Pokhara, Nepal, ist zu fast 100 % nachhaltig, mit eigener Eco-Farm.

Schweiz – Mexiko

Mexikanische Studierende tauschen sich mit unseren Studierenden zum Thema «nachhaltiger Taco-Stand» aus. Dies im Hinblick auf ein reales mexikanisches Pop-up-Restaurant an der Hotelfachschule Thun im Jahr 2022.

Zur Herstellung von Tacos al Pastor, einer mexikanischen Spezialität, haben wir von der ECI einen professionellen Videofilm erhalten. Im Gegenzug hat die Hotelfachschule Thun, unter der Leitung von Daniel Ruoss, die Video-Anleitung zu «Zibele-

Chueche», «Berner Platte» und «Brönnti Creme» gesendet.



Und was macht Sabita?

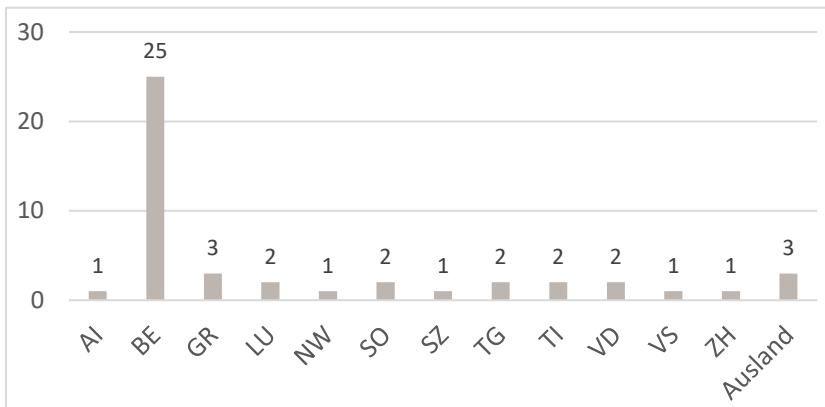
Sie ist eine GATE-Absolventin, die im Sommer 2019 ihr 4-monatiges Praktikum im Deltapark Vital Resort in Gwatt, Thun absolviert und anschliessend bei GATE die Küchenstudierenden mitausgebildet hat.

Sie verfolgt ihr Ziel, «Lady Chef» zu werden, weiter. Anfangs April 2021 ist sie in Dubai gelandet, um im Armani Hotel, das sich im höchsten Gebäude der Welt, Burj Khalifa, befindet, ihre Karriere voranzutreiben. Sie startete gut im japanischen Restaurant «Hashi» und wurde bereits bestens im Team mit Chefs aus Frankreich und Korea aufgenommen.

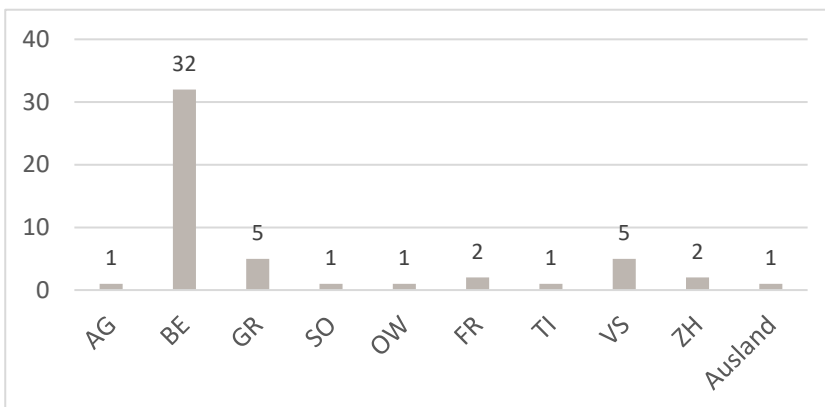


Praktika

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



Sommersemester 2020



Wintersemester 2020/21

Die Praktika wurden in den folgenden Bereichen absolviert:

	Sommer 2020	Winter 2020/21
Küche	4	13
Service/Housekeeping	7	4
Front Office/Housekeeping	10	15
Service/Front Office	3	1
Juniorkader Food and Beverage	11	10
Juniorkader Front Office	4	3
Juniorkader Food and Beverage/Front Office	2	1
Juniorkader erweiterte Tätigkeiten	5	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:

Herbst 2020: Schärmenhof, Thun
 Deltapark, Gwatt bei Thun
 The Move, Uetendorf

Frühling 2021: Restaurant Stockhorn, Erlenbach
 Café-Bar Tivoli, Interlaken
 Art Café, Burgdorf
 Goldener Sternen, Lüscherz

Diplomprüfungen



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

Für die besten Notendurchschnitte:

Frühling 2020 1. Rang: Sara Meier
2. Rang: Irène Renggli
3. Rang: Noemi Wüthrich

Herbst 2020 1. Rang: Aline Born
2. Rang: Anna Giulia Cavelti
3. Rang: Mirianne Sala

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 2020 Laura Valli und Sarah Häcki

Herbst 2020 Moritz Heppelmann und Yannick Kossak

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

Frühling 2020 Jessica Barbara Glatthard, Sarah Häcki, Sara Meier, Kaspar Stähli und Ronja Helena Zehnder

Herbst 2020 Gruppe 1: Fabrizio Galiffa, Flavio Palumbo, Alexandra Riz, Susanne Schenk und Stefanie Stämpfli
Gruppe 2: Stefan Abplanalp, Elisabeth Brennwald, Aline Born, Pascal Derksen und Mirianne Sala

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

Frühling 2020 Jacques Aellig

Herbst 2020 Noemi Stähli

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement



Mit dem Start des Zyklus 46 im Oktober 2019 konnte der NDS HF Hotelmanagement Lehrgang mit 26 Teilnehmenden in Angriff genommen werden. In Bewegung bleiben heisst, nicht müde zu werden, nach Neuem und noch Besserm zu suchen und damit die bestehend hohe Qualität des NDS dauerhaft sicherzustellen.

Im Juni/Juli anstatt wie geplant im April 2020 setzten die Teilnehmenden des Zyklus 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 Zyklus 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 Gelernten sichergestellt. Die Präsentation der vielfältigen Echtzeit-Projekte aus dem Kreis der Teilnehmenden des

Zyklus 45 bilden einen Teil des Abschlusses des NDS HF Lehrgangs. Mit der Diplomarbeit galt es, den zweiten Teil des Abschlusses erfolgreich zu meistern. An der Diplomfeier des Zyklus 45 wurde Kathrin Matter sowohl mit dem Preis der Hans-Schellenberg-Stiftung, Preis für die beste Diplomarbeit, als auch mit dem Hotela-Preis, Preis für die beste Durchschnittsnote des Zyklus 45, ausgezeichnet. Sie erreichte dabei einen Wert von 5.7.

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 und 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 47

Mit 25 Teilnehmenden startete im Oktober 2020 im Solbadhotel Sigriswil mit dem Modul MENSCH der jüngste NDS Zyklus. Bekannte Schwerpunkte in den Bereichen 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. Corona bedingt musste das Modul abgebrochen werden, die verbleibenden zwei Wochen werden im Juni/Juli 2021 nachgeholt.

Wertvolles unterstützen

Die L-GAV-Bestimmung über Förderbeiträge für NDS-Teilnehmende ist weiterhin in Kraft. Unterstützt werden können Mitarbeitende, 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 45: 2018 bis 2020	Zyklus 46: 2019 bis 2021	Zyklus 47: 2020 bis 2022
Mensch	26	27	22
Markt	25	27	24
Mittel	23	26	
Hospitality	23	26	

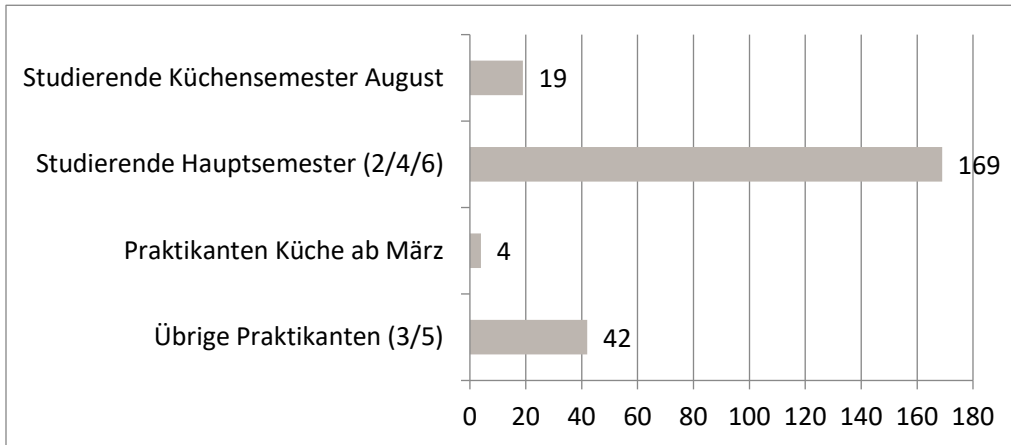
Gemeinsame Anbieter dieses einzigen eidgenössisch anerkannten Nachdiplomstudiums in dieser Branche auf der Stufe Höhere Fachschule (HF) sind HotellerieSuisse als verantwortlicher Eigner sowie die Hotelfachschule Thun als Diplom verleihende Institution. Der Studiengang ist auf aktive Unternehmerinnen,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

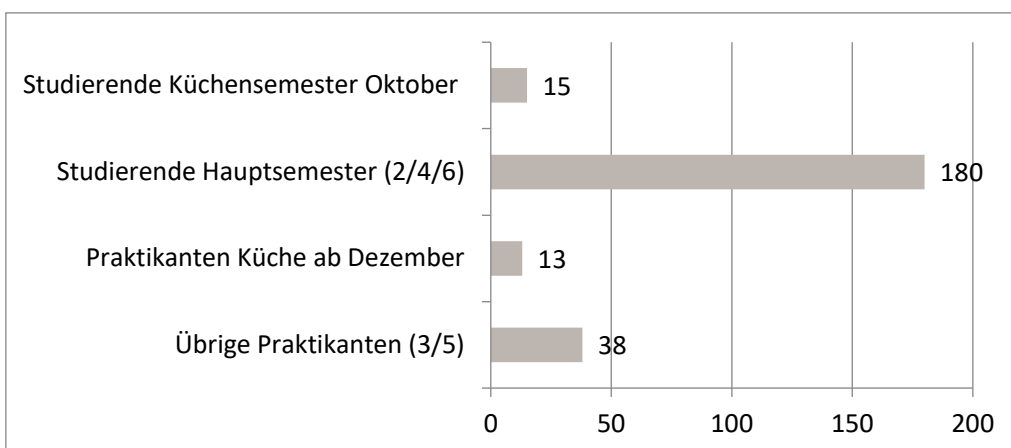
Studierende im Lehrgang HF

Sommersemester 2020



Austritte während des Semesters (inkl. Nichtpromotion)	3
Studierende Hauptsemester:	
Vollzeitausbildung	63
Berufsbegleitende Ausbildung	106

Wintersemester 2020/21



Austritte während des Semesters (inkl. Nichtpromotion)	6
Studierende Hauptsemester:	
Vollzeitausbildung	70
Berufsbegleitende Ausbildung	110

Vorbildung Neueintretende 1. Studienjahr

Sommersemester 2020	Anzahl Studierende	Prozent
Koch	11	26%
Matura	9	21%
REFA	8	19%
HOFA	6	15%
Kaufmännische Ausbildung	4	9.5%
Verschiedene	4	9.5%
Total Neueintretende	Männer:	36%
	Frauen:	64%

Wintersemester 2020/21	Anzahl Studierende	Prozent
Koch	14	35%
HOFA	8	20%
Kaufmännische Ausbildung	7	17.5%
Matura	4	10%
REFA	4	10%
Verschiedene	3	7.5%
Total Neueintretende	Männer:	35%
	Frauen:	65%

Herkunft Neueintretende 1. Studienjahr nach Kanton

Sommersemester 2020	Anzahl Studierende	Prozent
Bern	27	64%
Wallis, Zürich	je 3 = 6	14%
Aargau, Solothurn	je 2 = 4	10%
Basel-Stadt, Freiburg, Graubünden, Schaffhausen, Tessin	je 1 = 5	12%

Wintersemester 2020/21	Anzahl Studierende	Prozent
Bern	29	72.5%
Solothurn	3	7.5%
Basel-Land, Basel-Stadt, Zürich	je 2 = 6	15%
Aargau, Ausland	je 1 = 2	5%

Marketing und Kommunikation



Marketing



*Virtuelle Jobmesse
«Career Hub»*

Auch der Bereich Marketing & Kommunikation wurde stark von Corona geprägt. Einerseits konnten die Massnahmen nicht wie geplant umgesetzt werden, andererseits wurden neue Chancen genutzt.

Der wohl wichtigste Meilenstein war die Realisierung des neuen einheitlichen Corporate Designs sowohl für die Dachmarke Swiss Hospitality Hub als auch für die beiden Bereiche Schule und Hotel.

Durch die neue strategische Ausrichtung war ebenfalls eine differenzierte Kommunikation gegenüber unterschiedlicher Anspruchsgruppen erforderlich. Aus diesem Grund war der Launch einer neuen Website für das The Lab Hotel (thelabhotel.ch) und den Swiss Hospitality Hub (swisshospitalityhub.ch) unumgänglich. In gleichem Masse wurde auch die Kommunikation über Social Media weiter ausgeweitet und neue Auftritte für die Dachmarke und das Hotel umgesetzt.

Für Hotelgäste wurden neue Amenities und für die Studierenden neu gebrandetes Service-Material realisiert.

Intern wurde bereits ein grosser Schritt in Richtung «paperless» gemacht. In der externen Kommunikation zog man nach. Die neue Schulbroschüre hat passend zum neuen Bildungsgang und dem neuen Logo ebenfalls einen Refresh erfahren. Statt einer gedruckten Version gibt es eine digitale Variante, in der multimediale Inhalte wie etwa Videos eingebunden worden sind.

Eine einschneidende Anpassung erfuhren die Infoanlässe. Da Corona bedingt die meisten Anlässe vor Ort ausfielen, musste eine neue Alternative gesucht werden, die endlich in Form von digitalen Anlässen gefunden wurden. Dem Informationsbedürfnis der Interessenten konnte somit weiterhin Rechnung getragen werden.

Vieles war 2020 nicht planbar, so auch die traditionelle Jobmesse «Career Hub». Während im Frühjahr der Anlass ersatzlos gestrichen werden musste, konnte er im Herbst in einem neuen und innovativen Format als virtuelle Messe mit zahlreichen Ständen von Betrieben aus der Hotellerie und Gastronomie durchgeführt werden.

Trotz der limitierten Möglichkeiten konnte eine Marketing-Kampagne im ÖV in den Regionen Bern und Mittelland realisiert werden. Um in diesen Zeiten gerade für Interessenten einen Anreiz zu schaffen, sich für eine Weiterbildung zu entscheiden, wurden spezielle finanzielle Förderprogramme lanciert und beworben.

Im Bereich der Zusammenarbeit mit den Bildungspartnern von HotellerieSuisse erfuhren die geplanten Massnahmen eine deutliche Reduktion, da sämtliche Messen ersatzlos gestrichen wurden und auch viele Orientierungen für Lernende in deren Abschlussjahr ausfielen. Das Hauptaugenmerk lag daher auf gemeinsamen Insertionen.

The Lab Hotel

THE
HUB
BAR



Hospitality Dienstleistungen



The Lab Hotel: Zimmerkategorie Easy Room

Das Jahr 2020 war für den Betrieb, respektive den Bereich der Hospitality-Dienstleistungen, ein turbulentes Jahr. Die Mitarbeitenden befanden sich zu grossen Teilen in Kurzarbeit, währenddessen die frühere Studentenunterkunft zu einem Hotel umgebaut wurde.

Die beiden Gebäude Ost und West, die bis im Frühling 2020 85 Zimmer für Studierende sowie eine Gemeinschaftsküche und einen Aufenthaltsraum beherbergten, wurden ab Mitte März bis auf die Gebäudehülle zurückgebaut. Monatlang wurden die Unterlagsböden aufgespitzt, damit die neue Bodenheizung verlegt werden konnte. Obwohl lange Zeit unklar war, ob die Baustellen offenbleiben können, wurde mit Hochdruck gearbeitet.

Da einige Zulieferer für Baumaterialien aufgrund der Pandemie ihre Werke schliessen mussten, ging es darum, neue Lösungen zu finden. Die 2000 m² Terrazzoplatten, welche eigentlich in Italien eingekauft werden sollten, konnten schliesslich bei einem Betrieb aus der Innerschweiz bestellt werden und die Lieferung traf noch rechtzeitig ein.

Auch das Erdgeschoss des Schulgebäudes wurde komplett umgebaut. Die Sommerferien der Schule wurden genutzt, um die lärmintensiven Arbeiten vorzunehmen. So konnte der Präsenzünterricht nach den Sommerferien ohne Beeinträchtigung stattfinden. Leider musste dieser Anfang November wieder eingestellt werden und die Studierenden blieben erneut zuhause.

Die letzten Wochen des Jahres gestalteten sich auf der Baustelle sehr intensiv. Das Ziel, sämtliche Arbeiten bis Weihnachten abzuschliessen, wurde nur knapp verfehlt, der Baubabschluss konnte im Februar 2021 verkündet werden.

Für die Mitarbeitenden in den Bereichen Gastronomie, Küche und Hauswirtschaft war das Jahr 2020 nicht nur geprägt von einer langen Zeit in Kurzarbeit, sondern auch von vielen Reinigungs- und Vorbereitungsarbeiten für die Zeit, in denen die Studierenden wieder an der Schule waren, und Aufräumarbeiten, wenn sie wieder ins Distance-Learning-Format wechseln mussten. Unser Lernender Koch EFZ hat trotz Distance Learning viel Energie in seine Weiterbildung gesteckt und konnte in anderen Betrieben sein Know-how erweitern. Es gab viel zu tun, um die Eröffnung des Hotels vorzubereiten. Die Verantwortlichen der Hospitality-Abteilungen erarbeiteten das Gastronomiekonzept sowie die Housekeeping-Richtlinien und setzten das Reservationssystem auf.

Personnelles

Stand 01.04.2021



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	
Bachmann	Urs	Fachausbildung	01.04.1991	31.03.2021
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	31.03.2021
Fivian	Michelle	Sprachen	01.10.2015	
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	
Joss	Regula	Front Office, Vertriebswege	01.04.2021	
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	
Ruoss	Daniel	Küchengrundlagen, Restaurantmanagement	01.10.2004	
Schächtele	Karin	Wirtschaftsfächer	01.08.2001	
Scheibler	Therese	Leiterin Wirtschaft und Recht / Wirtschaftsfächer	15.10.1991	

Name	Vorname	Funktion / Fächer	Eintritt	Austritt
Schöttli	Madeleine	Verantwortliche Praktikumskoordination / Menürechtschreibung	01.04.2005	
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	
Weber	Reto	Küchenausbildung	22.11.2010	

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
Dross	Ariana	B2 Boutique Hotel & Spa	Zürich
Gander	Andrea	Apricon	Basel
Hirschi	Urs	Gschwend AG	Thun
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
Wengenmaier-Frey	Katharina	Hotel Restaurant Eichberg	Seengen

Name	Vorname	Firma	Arbeitsort
Werren	Daniel	Werren Architektur und Bauleitungen	Bern
Zysset	Marco	Zysset.li Kommunikation	Heimberg

Externe Prüfungsexpertinnen und -experten

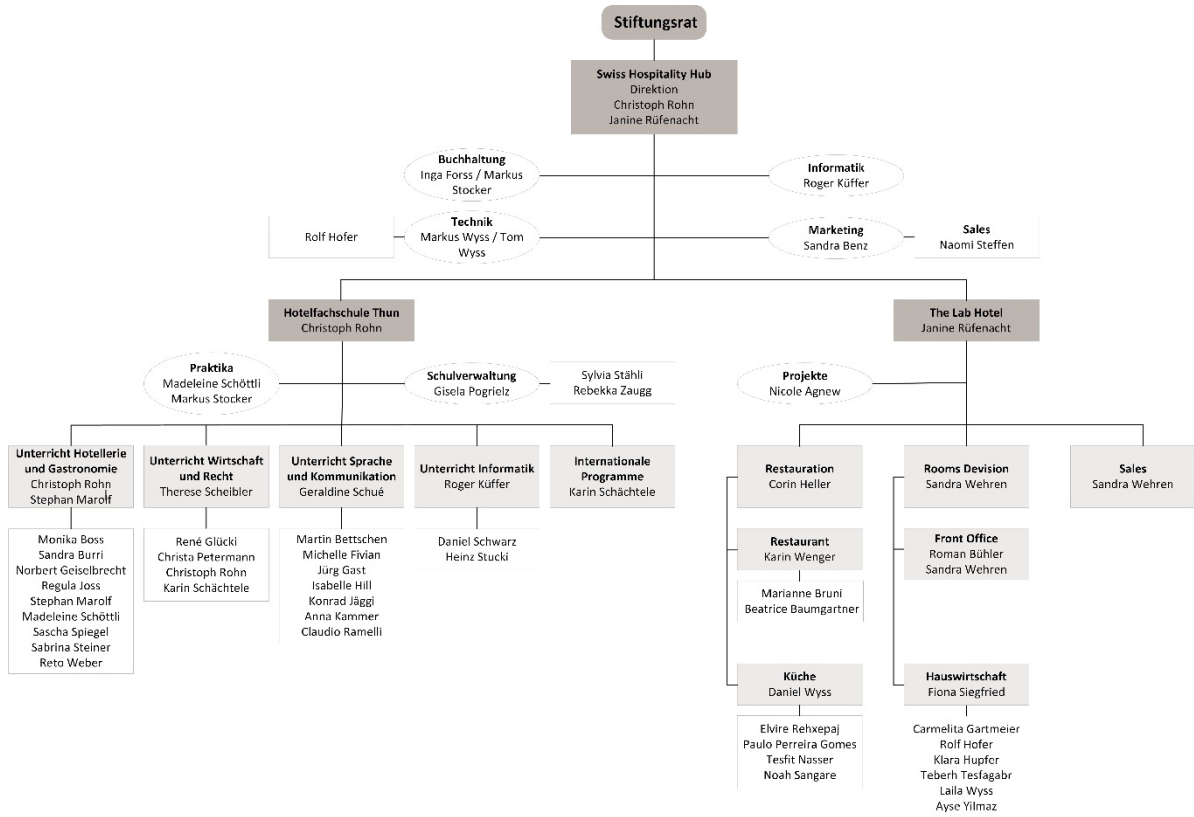
Name	Vorname	Firma, Ort
Daumüller	Fredi	FD Gastro Coach, Interlaken
Fleischhacker	Michael	Senevita Wangenmatt, Bern
Vogt	Sabine	Senevita Wangenmatt, Bern
von Büren	Dominik	Gesundheitszentrum Schönberg Gunten AG, Gunten
Zuberbühler	Reto	Zentrum Schlossmatt, Burgdorf

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Vollzeit:				
Name	Vorname	Abteilung/Funktion	Eintritt	Austritt
Baumgartner	Beatrice	Mitarbeiterin F&B	22.08.1988	
Germano	Elio	Lernender Hotelfachmann	01.08.2017	31.07.2020
Hofer	Rolf	Mithilfe Hauswart und Technik	01.11.2016	
Meyer	Nils	Lernender Koch	01.08.2017	31.07.2020
Pogrietz-Krebs	Gisela	Leiterin Administration	01.04.1993	
Rexhepaj	Elvire	Sous Chef	01.05.2017	
Sangare	Noah	Lernender Koch	01.08.2019	
Wehren	Sandra	Rooms Division Manager / Stv. Hoteldirektorin	01.11.2020	
Wyss	Daniel	Küchenchef	10.01.2011	
Wyss	Markus	Leiter Technik und Unterhalt	01.07.1987	

Teilzeit:				
Name	Vorname	Abteilung/Funktion	Eintritt	Austritt
Agnew	Nicole	Lab Inovation Project Manager	01.07.2016	
Alscher	Brit	Mithilfe Administration	21.09.2016	30.06.2020
Benz	Sandra	Verantwortliche Marketing und Kommunikation	23.02.2012	
Capela Lopes	Debora	Assistentin Hotellerie und Gastronomie	25.04.2019	31.05.2020
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	
Kelmendi	Fahrije	Mitarbeiterin Hausdienst	08.11.2016	30.06.2020
Küffer	Shawna	Mitarbeiterin Marketing	15.03.2020	
Marbacher	Matthias	Praktikant für Social Media und IT-Support	03.08.2020	
Nasser	Tesfit	Mitarbeiter Küche	01.12.2017	
Pereira Gomes	Paulo	Koch	01.01.2020	
Schärer	Franziska	Team- und Bereichsleiterin Hauswirtschaft	01.04.2016	31.05.2020
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 Hausdienst	13.08.2020	
Wenger	Karin	Assistentin Restaurantleitung	01.08.2020	
Wyss	Laila	Mitarbeiterin Hausdienst	01.05.2015	
Yilmaz	Ayise	Mitarbeiterin Hausdienst	01.10.2015	

Organigramm



Organe

Stand 01.04.2021



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	
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	

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

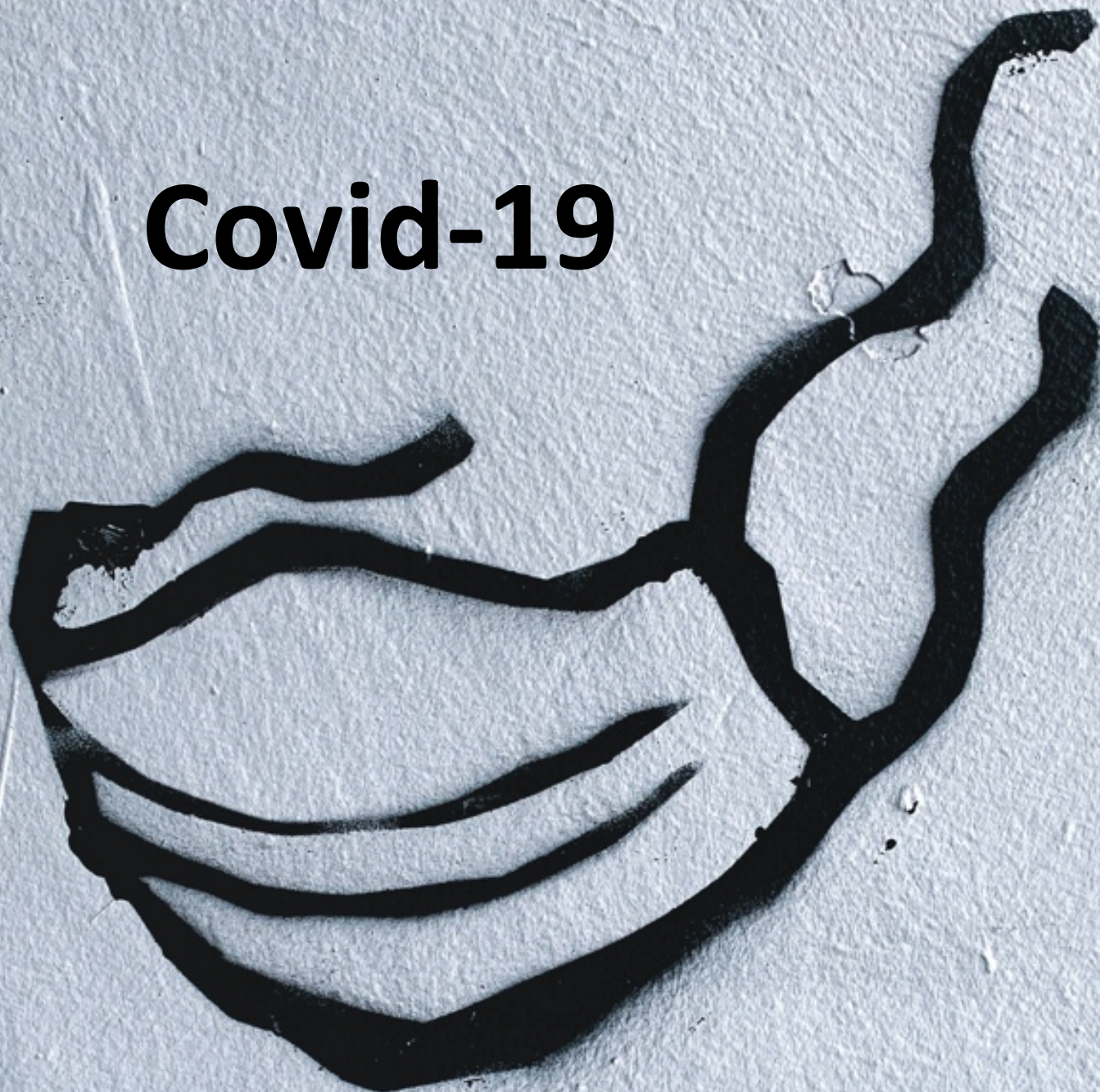
Ausserkantonale Beiträge (HFSV)

Kanton	Sommer 2020	Winter 2020/21
Beitrag Kanton Aargau	53'000.00	37'000.00
Beitrag Kanton Appenzell-AR	4'000.00	4'000.00
Beitrag Kanton Appenzell-IR	3'500.00	4'000.00
Beitrag Kanton Basel-Landschaft	7'500.00	15'000.00
Beitrag Kanton Basel-Stadt	37'000.00	44'500.00
Beitrag Kanton Freiburg	8'000.00	16'000.00
Beitrag Kanton Glarus		
Beitrag Kanton Graubünden	19'500.00	15'500.00
Beitrag Liechtenstein		
Beitrag Kanton Luzern	34'000.00	26'500.00
Beitrag Kanton Neuenburg		
Beitrag Kanton Nidwalden	8'000.00	4'000.00
Beitrag Kanton Obwalden	4'000.00	8'000.00
Beitrag Kanton Schaffhausen	7'000.00	7'000.00
Beitrag Kanton Schwyz	7'500.00	3'500.00
Beitrag Kanton Solothurn	51'000.00	58'500.00
Beitrag Kanton St. Gallen	8'000.00	4'000.00
Beitrag Kanton Tessin	11'500.00	7'500.00
Beitrag Kanton Thurgau	4'000.00	4'000.00
Beitrag Kanton Uri	4'000.00	
Beitrag Kanton Waadt	4'000.00	4'000.00
Beitrag Kanton Wallis	27'000.00	27'500.00
Beitrag Kanton Zug		4'000.00
Beitrag Kanton Zürich	48'000.00	41'000.00

Beiträge Stiftung Tschumi

Im Jahr 2020 konnten Unterstützungsbeiträge der Stiftung Tschumi in der Höhe von gesamthaft CHF 80'000.00 ausbezahlt werden.

Covid-19



COVID-19

Erfahrungen im Coronajahr



*Konrad Jäggi,
Dozent*

Bereits zu Beginn des Semesters zeichnete sich sehr rasch ab, bald wird der Unterricht von zu Hause aus stattfinden. Mit den Erfahrungen des Frühlings war das kein erschreckender Gedanke. Ich wusste, Fernunterricht ist machbar, wenn sich auch vieles etwas aufwändiger gestaltet und man Wege finden muss, um das jeweilige Thema umzusetzen. Ich empfand den November und den Dezember nicht als mühsam, schliesslich hoffte ich – wie wohl die meisten –, dass wir im neuen Jahr wieder an der Schule arbeiten könnten. Die Studierenden legten auch eine grosse Motivation an den Tag. Als sich jedoch abzeichnete, dieses Semester wird vollständig auf Präsenzunterricht verzichtet, stellte sich Ernüchterung ein. Die Studierenden mussten Aufträge wie Klassendiskussionen oder Präsentationen auf eine Umsetzung am Bildschirm anpassen, was gewisse Abstriche und Einschränkungen bedeutete. Auch die Tests digital durchzuführen, bereitete mir Kopfzerbrechen bei der Vorbereitung.

Vor allem aber fehlte der spontane Austausch im Klassenzimmer. Der menschliche Kontakt verliert an Qualität, wenn er nur digital stattfindet. Gerade Gruppendynamisches fällt zu einem grossen Teil weg. Die menschlichen Begegnungen von Angesicht zu Angesicht fehlten mir am meisten.

Die Gespräche am Mittagstisch oder rasch im Flur mit allen möglichen lieben Kolleginnen und Kollegen, seien es Lehrer, Mitarbeitende in der Administration oder im Restaurant und der Küche, vermisste ich enorm. Das Zugehörigkeitsgefühl zu einem Ganzen, das zusammen für etwas einsteht, ging mir zu einem grossen Teil verloren. Da halfen auch alle virtuellen Treffen nicht viel.

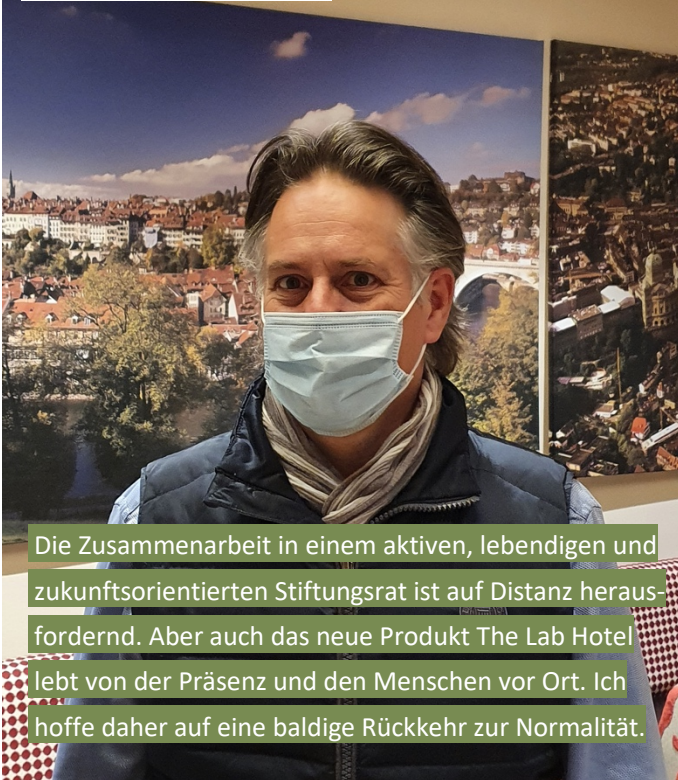
Mein Fazit: Lerninhalte sind digital ohne Weiteres zu vermitteln, aber alles, was eine Schule als Ganzes ausmacht, bleibt auf der Strecke.



*Davide Volante,
Student*

Die aktuelle Zeit ist sehr speziell. Zoom und Co. sind mittlerweile Standard und je mehr Zeit vergeht, merkt man, wie sehr man eigentlich die Momente schätzt, in denen man beisammen sein kann. Der Alltag mit dem Home-Schooling ist dennoch machbar und meistens auch unkompliziert. Trotz der Massnahmen konnten wir das Semester durchführen und mussten es nicht verschieben. Durch die Plattform Teams ist alles stets zugänglich und man erspart sich so einen überfüllten Ordner, bei dem man nicht mehr weiss, wo oben und unten ist. Im Grossen und Ganzen ist vermeintlich alles in Ordnung, oder? Meine Antwort dazu ist ja und nein. Zwar fällt das Pendeln zur Hotelfachschule Thun weg und man kann länger schlafen, aber das Wichtigste bleibt leider aus. Der soziale Kontakt. In unserer Branche ist dieser enorm wichtig und für uns alle ein Riesenantrieb, warum wir die Passion zur Gastronomie und Hotellerie haben. Zusätzlich können auch praktische Arbeiten nur sehr eingeschränkt stattfinden und der kommunikative Austausch mit den Lehrer*innen und Schüler*innen ist einfach nicht derselbe. Nichtsdestotrotz habe ich die Zeit im 1. Semester als sehr angenehm erlebt und bin froh, an der Hotelfachschule zu sein. Jetzt braucht es nur noch den Präsenz-Unterricht, dann kann es richtig losgehen!

Philipp Nöpflin Babst
Präsident des Stiftungsrats



Die Zusammenarbeit in einem aktiven, lebendigen und zukunftsorientierten Stiftungsrat ist auf Distanz herausfordernd. Aber auch das neue Produkt The Lab Hotel lebt von der Präsenz und den Menschen vor Ort. Ich hoffe daher auf eine baldige Rückkehr zur Normalität.

Sandra Gugger
Studentin



Hotelfachschule digital? Ja, es hat erstaunlich gut funktioniert. Es war ein konzentriertes Lernen ohne Ablenkung. Aber: Der soziale Aspekt kam definitiv zu kurz. Ich freue mich auf den Unterricht an der Schule und auf den regen Austausch mit meinen StudienkollegInnen und darauf, dass die Gastronomie wieder aus ihrem Dornröschenschlaf erwachen darf.

Christa Petermann
Dozentin



Das Pandemie-Jahr hat mich dazu gezwungen, ein «upgrade» bezüglich meiner digitalen Fähigkeiten vorzunehmen. Dank Zoom und Teams konnten wir zwar weiter unterrichten, aber den Austausch mit den Studierenden im Schulzimmer und die Gespräche mit meinen KollegInnen habe ich sehr vermisst.

Karin Wenger
Restauration



Nach meiner 10-jährigen Selbstständigkeit durfte ich erfahren, was es heisst von heute auf morgen über Zeit zu verfügen. Zeit, um Neues zu lernen, Zeit, um im neuen Arbeitsbereich Fuss zu fassen, und Zeit, um die vergangene Zeit Revue passieren zu lassen. Nun freue ich mich darauf, bald Gäste an der The Hub Bar oder im Food Market persönlich begrüßen zu dürfen.

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



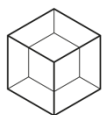
HOTEL
FACHSCHULE
THUN

Hotelfachschule Thun

Die Hotelfachschule Thun ist seit über 30 Jahren eine der führenden Managementschulen 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. Hôtelière-Restauratrice HF» bzw. «dipl. Hôtelier-Restaurateur 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