



JAHRESBERICHT

2 0 1 2 / 2 0 1 3

hotelfachschule thun
soul, passion & system

INHALT

1. VORWORT DES PRÄSIDENTEN

2. SCHULBERICHT

- 2.1 Unterricht
- 2.1.1 Allgemeines
- 2.1.2 Marketing und Kommunikation – Social Media
- 2.2 Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement – Tradition und Erneuerung
- 2.3 Statistisches
- 2.3.1 Lehrgang HF
- 2.3.2 Lehrgang NDS HF
- 2.4 Fallstudien im Diplomsemester
- 2.5 Diplomprüfungen
- 2.6 Praktika
- 2.6.1 Platzierungen

3. AUS DEN SITZUNGEN DER STIFTUNGSORGANE

4. BETRIEB

- 4.1 Food & Beverage
- 4.2 Beherbergung
- 4.3 Betriebstechnik und Unterhalt

5. PERSONELLES

- 5.1 Unterrichtende
- 5.2 Referentinnen und Referenten
- 5.3 Externe Prüfungsexpertinnen und –experten
- 5.4 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
- 5.5 Organigramm

6. JAHRESRECHNUNG 2012

- 6.1 Bilanz
- 6.2 Erfolgsrechnung
- 6.3 Bestätigungsbericht der Kontrollstelle
- 6.4 Ausserkantonale Beiträge
- 6.5 Beiträge Tschumi-Fonds hotellerieresuisse

7. ORGANE

- 7.1 Stiftungsrat
- 7.2 Kontrollstelle
- 7.3 Diplomprüfungskommission
- 7.4 Sekretariat

8. FOTOS JUBILÄUM 25 JAHRE HOTELFACHSCHULE THUN

1. VORWORT DES PRÄSIDENTEN

„Zusammenkunft ist ein Anfang. Zusammenhalt ist ein Fortschritt. Zusammenarbeit ist der Erfolg.“
Henry Ford

25 Jahre sind es her, seit der erste Ausbildungszyklus an der einstigen "Höheren Gastronomie-Fachschule SHV" gestartet wurde. Aus dem damaligen Anfang wurde tatsächlich eine Erfolgsgeschichte. Ganz in diesem Sinn brachte das Jubiläumsjahr unserer Schule Bestätigung als Bildungsinstitut und als wirtschaftliches Unternehmen, das sich im Sektor der Tertiärbildung auf dem Markt behauptet.

Über 500 geladene Gäste nahmen an der Jubiläumsfeier vom 24. August 2012 teil. Gefeiert wurde im Kultur- und Kongresszentrum Thun und in der Schule selbst. Im Austausch mit vielen anwesenden ehemaligen Studentinnen und Studenten zu vernehmen, dass die Ausbildung damals vor fünf, zehn oder zwanzig Jahren eine lohnende und prägende Investition fürs Leben gewesen sei, ist motivierender Antrieb, auch zukünftige Herausforderungen zu meistern.

Weiterhin herausfordernd ist das Umfeld, in dem wir uns bewegen: Die Höheren Fachschulen (HF) müssen sich in einem Umfeld positionieren, welches in der Bevölkerung durch die Fachhochschulen (FH) als besetzt wahrgenommen wird. Der Unterschied zwischen einer HF und FH ist oft nicht bekannt oder die beiden Schultypen werden vielmals gar gleichgesetzt. Dass die HF nicht mit einem modernen Titel abschliessen, ist ein weiteres Handicap. HF-Abgängerinnen und -Abgänger, die ihren Beruf im Ausland ausüben wollen, müssen immer wieder die Erfahrung machen, dass die englische Bezeichnung des Titels zu wenig aussagekräftig oder sogar irreführend ist.

Unsicher ist aktuell auch die zukünftige Subventionierung der höheren Berufsbildung. Im Januar 2013 hat die Erziehungsdirektion des Kantons Bern die Vernehmlassung zur Revision des Berufsbildungsgesetzes lanciert. Mit der neuen Regelung erhielten die kantonalen und die privaten höheren Fachschulen, mit denen der Kanton einen Leistungsvertrag abgeschlossen hat, pro Studentin und Student neu eine Semesterpauschale (Nachfrage- anstatt Angebotssubventionierung). Mit der angestrebten Lösung setzt der Regierungsrat auf mehr Wettbewerb im Bildungsmarkt. Dagegen ist grundsätzlich nichts einzuwenden. Für diverse HF-Bildungsgänge hätten die Änderungen allerdings zur Folge, dass die Studiengebühren verteuert werden müssten.

Als einzelne Schule können wir diese Entwicklungen nur beschränkt beeinflussen. Konzentrieren wir uns also auf Aspekte, die sich in unserem Wirkungsfeld befinden. Ein besonderer Stellenwert kommt diesbezüglich dem Anerkennungsverfahren zu, in dem sich unsere Schule befindet. Die erste Phase wurde erfolgreich gemeistert, was ein entsprechender Zwischenbericht belegt. Damit sind wir hinsichtlich eines erfolgreichen Projektabschlusses – also letztlich der Neuakkreditierung durch das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation - auf einem guten Weg.

Den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie Dozentinnen und Dozenten gilt mein herzlicher Dank. Sie alle haben auch im vergangenen Jahr bewiesen, dass sie bereit sind, für unsere Schule Ausserordentliches zu leisten. Unsere Studierenden verdienen Anerkennung für ihre Einstellung gegenüber der Schule und ihr Engagement im Schulalltag.

Jakob Häberli
Präsident des Stiftungsrates

2. SCHULBERICHT

2.1 UNTERRICHT

2.1.1 ALLGEMEINES

Seit 1½ Jahren sammeln Schulleitung und Lehrpersonen nun Erfahrungen mit einem Studienverlauf, der für die meisten Studentinnen und Studenten 3 statt 2½ Jahre dauert. Im Vergleich zu anderen Neuerungen, die mit dem Systemwechsel eingeführt wurden, stellt diese Verlängerung in der Umsetzung die grösste Herausforderung dar. Der Anbau eines zusätzlichen Semesters veränderte die Schule und ihre Organisation auf vielseitige Art und Weise. Erwähnt seien die folgenden Aspekte: Stundenplanung, Unterrichtsmethoden, Aufnahmeverfahren, Studiengebühren, Intensität der Infrastrukturbenutzung, Beschäftigungsvolumen, Anforderungen an die Lehrpersonen, Finanzierung bzw. Subventionierung etc.

Vor diesem Hintergrund ist es erfreulich, dass das vorläufige Fazit der Lehrgangsrevision im Rückblick ausgesprochen positiv ausfällt:

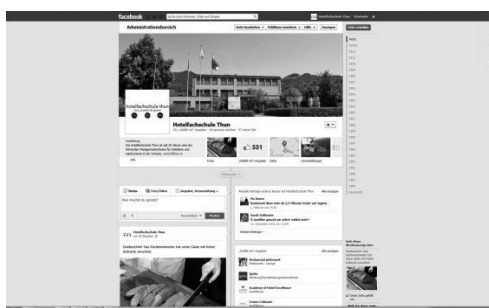
- Die Vorgabe, dass die Studiendauer für Absolventinnen und Absolventen ohne einschlägige Vorbildung 5400 Lernstunden betragen muss, ist erfüllt.
- Der maximal erlaubte Anteil der Praktikumszeit von 45% ist eingehalten.
- Da sich die Praktikumszeit auf insgesamt 16 Monate erhöht, musste das Vorpraktikum nur unwesentlich verlängert werden.
- Das 2. Semester (bisher 1. Semester) wird von der Küchenausbildung entlastet. Dadurch entstand Spielraum für neue, vom behördlichen Rahmenlehrplan vorgegebene Unterrichtsinhalte.
- Das neu entwickelte Semester passt gut zu den vorhandenen Infrastrukturmöglichkeiten.
- Frühere Abhängigkeiten beim Aufnahmeverfahren werden aufgeweicht (im alten System waren wir pro Zyklus auf exakt 34 „Quereinsteiger“ sowie 16 Köche fixiert).
- Gemischte Service-Küchen-Praktika fallen weg.
- Der bewährte und bei den Studierenden beliebte Halbjahresrhythmus sowie die meisten anderen Vorzüge des alten Systems bleiben erhalten.
- Die Küchenausbildung findet nicht mehr in den sehr grossen 34er Klassen des früheren Systems statt.

2.1.2 MARKETING UND KOMMUNIKATION – SOCIAL MEDIA

Das Web 2.0 und Social-Media-Plattformen bestimmen zunehmend das Informations- und Kommunikationsverhalten im Alltags- und Berufsleben. Bisherige Kommunikationsformen sind heute nicht mehr abschliessend gültig und müssen an die neuen Kanäle adaptiert werden. In den vergangenen Monaten hat die Hotelfachschule Thun ihre Aktivitäten auf diesen Plattformen laufend ausgebaut und erste positive Erfahrungen damit gesammelt. Ein neu gegründetes Projektteam aus unterschiedlichen Fachbereichen stellt eine abwechslungsreiche Kommunikation sicher, die durch Beiträge von Studentinnen und Studenten zusätzlich belebt wird. Während die Auftritte auf Youtube, Wikipedia und Xing einen einmaligen Initialaufwand bedingten, werden auf Facebook, Twitter, Google+ und Pinterest laufend neue Inhalte veröffentlicht.

Als Hilfestellung wurde eine Guideline mit einem umfassenden Überblick über die einzelnen Social-Media-Profile der Hotelfachschule Thun erstellt und mit nützlichen Tipps zum Umgang ergänzt. Die Guideline wurde sowohl bei Mitarbeiter-Informationen verteilt als auch zum Download auf www.hfthun.ch zur Verfügung gestellt.

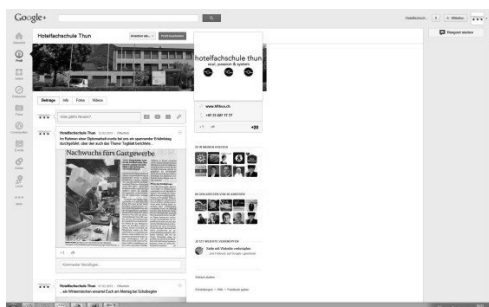
Um den Bekanntheitsgrad der Social-Media-Präsenz zu steigern, wurden auf www.hfthun.ch Icons mit einem Direktlink zu den Portalen platziert und auf Drucksachen und Präsentationen wird darauf aufmerksam gemacht.



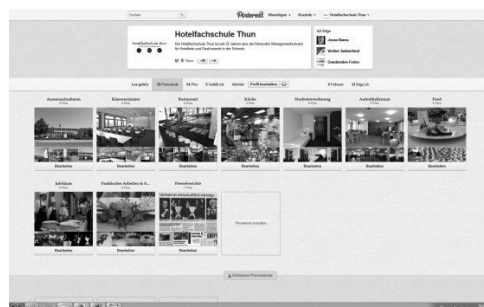
Facebook
www.facebook.com/hfthun



Twitter
www.twitter.com/hf_thun



Google+
www.gplus.to/hfthun



Pinterest
www.pinterest.com/hfthun

2.2 NACHDIPLOMSTUDIUM HF HOTELMANAGEMENT – TRADITION UND ERNEUERUNG

Im Juni 2012 konnten 24 Absolventen des Nachdiplomstudiums HF Hotelmanagement Zyklus 37 ihr Diplom von Guglielmo L. Brentel, Präsident von hotelleriesuisse, entgegennehmen. Es war eine Diplomfeier, die im Zeichen der Tradition des Unternehmerseminars stand. Schliesslich fungierte Samuel Salvisberg, langjähriger Vizedirektor der Ecole Hôtelière de Lausanne und Absolvent des Zyklus 5, als Diplomredner und unterstrich in seinen Ausführungen die Bedeutung unseres Studienganges. Neben der Tradition, die bei diesem festlichen Anlass hochgehalten wurde, kam auch die Erneuerung nicht zu kurz. Peter B. Grossholz, langjähriger Leiter des NDS HF Hotelmanagement, nutzte den Augenblick, um mir sein Unternehmerseminar vor beachtlichem Publikum im Restaurant zum Äusseren Stand in Bern zu übergeben.

Die zahlreichen Teilnehmenden des Zyklus 38 entwickelten sich in den Modulen MARKT und MITTEL zu einem Team, das auch schwierige Situationen erfolgreich meisterte. Als neuem Kursleiter des NDS HF Hotelmanagement kam mir die traurige Aufgabe zu, für unseren geschätzten und langjährigen Finanzdozenten, Martin Eltschinger, innert kürzester Zeit Ersatz zu finden. Den Teilnehmenden des Zyklus 38 gebührt dementsprechend Dank dafür, dass die neuen Dozierenden akzeptiert und unterstützt wurden. Die Lücke, die Martin Eltschinger hinterlassen hat, konnte freilich nicht geschlossen werden. Im Modul MITTEL Zyklus 39 werden aber seine Töchter, Tanja Eltschinger und Melanie Fey-Eltschinger, ihr Debut als Dozierende im NDS HF Hotelmanagement geben. Auch hier werden wir die Brücke zwischen Tradition und Erneuerung schlagen.

Zyklus 39, ein kleinerer, aber umso feinerer Zyklus, begann seine Reise im Oktober 2012 im Solbadhotel Sigriswil oberhalb des Thunersees. Es ist eine engagierte Truppe, die sich schnell gefunden hat. Für diesen Zyklus sind ein paar umsichtige didaktische Anpassungen vorgesehen. So werden wir die Teilnehmenden mit elektronisch verschickten „Amuse-Bouches“ auf die Aufgaben in Marketing und Finanzen vorbereiten. Dazu kommen neue Themen und Erweiterungen, wie z.B. ein Seminartag zur Corporate Social Responsibility in der Hotellerie oder ein zusätzlicher zweiter Tag zum Thema Revenue Management. Wir sind gespannt, wie die Teilnehmenden auf diese sanften Anpassungen reagieren.

Die Prüfungskommission, präsiert vom Direktor der Hotelfachschule Thun, Christoph Rohn, segnete auch 2012 die Resultate der Prüfungen sowie der Diplomarbeiten ab. Die Studienleitung traf sich im September 2012 während des Moduls MITTEL im Seminarhotel Sempachersee in Nottwil, wo sie auch auf die Teilnehmenden des Zyklus 38 traf. Aus der Studienleitung entstand im Herbst 2012 eine inhaltliche Begleitgruppe, die die zukünftigen Anpassungen des NDS HF Hotelmanagement mitverfolgt und sicherstellt, dass auch diese Erneuerungen im Zeichen der Tradition dieses einzigartigen Studienganges in der Schweiz stehen.

Daniel Plancic, lic.phil.hist.
Leiter Unternehmerbildung hotelleriesuisse
Kursleiter NDS HF Hotelmanagement

2.3 STATISTISCHES

2.3.1 LEHRGANG HF

Sommersemester 2012

Studierende Küchensemester April	16
Studierende Küchensemester August	12
Studierende Hauptsemester (2/3/5)	147
Praktikanten Küche ab Juni	16
Praktikanten Küche ab Oktober	12
Übrige Praktikanten (3/4)	84

Vorbildungen Neueintretende 2. Sem.:

Koch	18	38 %
SEFA/REFA	3	6 %
GAFA	2	4 %
HOFA	4	9 %
Kaufmännische Ausbildung	8	17 %
Matura	7	15 %
Verschiedene	5	11 %

Austritte während des Semesters
(inkl. Nichtpromotion): 1

Total Neueintretende: Männer: 45 %
Frauen: 55 %

Wintersemester 2012/13

Studierende Küchensemester Oktober	19
Studierende Küchensemester Januar	15
Studierende Hauptsemester (2/4/5)	142
Praktikanten Küche ab Dezember	19
Praktikanten Küche ab März	15
Übrige Praktikanten (3/4)	87

Vorbildungen Neueintretende 2. Sem.:

Koch	14	28 %
SEFA	2	4 %
GAFA	2	4 %
HOFA	9	17 %
Kaufmännische Ausbildung	8	15 %
Matura	8	15 %
Verschiedene	9	17 %

Austritte während des Semesters
(inkl. Nichtpromotion): 1

Total Neueintretende: Männer: 37 %
Frauen: 63 %

Herkunft der Studierenden

Sommer 2012: Neueintritte ins 2. Semester:

BE:	17	36 %
BL/BS:	6	13 %
VS:	5	10 %
LU:	4	8 %
übrige Kt.:	14	30 %
Ausland	1	3 %

Winter 2012/13: Neueintritte ins 2. Semester:

BE:	29	55 %
LU:	4	8 %
BS:	4	8 %
AG:	3	6 %
VS:	3	6 %
ZH:	3	6 %
übrige Kt.:	6	11 %

2.3.2 LEHRGANG NDS HF

Teilnehmerzahlen der letzten Zyklen

Zyklus 37: 2010 bis 2012:

Mensch:	28
Markt:	25
Mittel:	22
Hospitality:	22

Zyklus 38: 2011 bis 2013:

Mensch:	31
Markt:	32
Mittel:	31
Hospitality:	32

Zyklus 39: 2012 bis 2014:

Mensch:	16
Markt:	15
Mittel:	
Hospitality:	

2.4 FALLSTUDIEN IM DIPLOMSEMESTER

Acht Betriebe stellten sich für eine umfassende Fallstudie zur Verfügung. In Gruppen haben die Studierenden konkrete betriebliche Aufgabenstellungen während einer Woche bearbeitet. Untersucht wurden die folgenden Betriebe:

- im September 2012: Hotel Restaurant Blausee, Pizzeria Conventino, Blausee
Gasthaus Höchst, Elsigentalp
Hotel Interlaken, Interlaken
Grandhotel Giessbach, Brienz
- im Februar 2013: Belle Epoque, Bern
Schulhaus, Aeschlen
Gewerbezentrum, Hünibach
Freizeit- und Sportarena, Adelboden

2.5 DIPLOMPRÜFUNGEN

PRÜFUNGSERGEBNISSE

Diplomprüfungen Frühling 2012

Die besten Resultate erzielten:

- | | |
|---------|---------------------------------|
| 1. Rang | Nathalie Hauenstein, 3600 Thun |
| 2. Rang | Corinne Girschweiler, 3008 Bern |
| 3. Rang | Daniel Schoch, 3014 Bern |

Diplomprüfungen Herbst 2012

Die besten Resultate erzielten:

- | | |
|---------|--|
| 1. Rang | Samuel Meier, 3415 Schafhausen i.E. |
| 2. Rang | Lilian Laub, 3014 Bern |
| 3. Rang | Melanie Baumgartner, D-79713 Bad Säckingen |

2.6 PRAKTIKA

2.6.1 PLATZIERUNGEN

Sommer 2012

Total Praktikantinnen/Praktikanten:	116
davon:	45 Küche
	2 Küche/Service
	8 Service/HK
	7 Réception/HK
	28 Juniorkader Restaurantmanagement
	10 Juniorkader Hotelmanagement
	11 Restaurantmanagement/Hotelmanagement
	5 F&B

Platzierung nach Kantonen

AG	2	SG	2
BE	60	SZ	1
BS	7	TI	2
FR	1	VS	6
GR	1	ZG	1
LU	11	ZH	10
NW	1	Ausland	9
SO	2		

Winter 2012/13

Total Praktikantinnen/Praktikanten:	119
davon:	31 Küche
	20 Service/HK
	21 Réception/HK
	2 Service/Réception
	18 Juniorkader Restaurantmanagement
	11 Juniorkader Hotelmanagement
	8 Restaurantmanagement/Hotelmanagement
	8 F&B

Platzierung nach Kantonen

AG	1	SG	1
AI	1	SO	2
BE	55	SZ	2
BS	8	VD	1
FR	1	VS	11
GR	5	ZG	3
LU	6	ZH	11
NW	1	Ausland	6
OW	4		

3. AUS DEN SITZUNGEN DER STIFTUNGS- ORGANE

Der **Stiftungsrat** tagte dreimal. Zudem wurden in einem Strategieworkshop die Entwicklungsschwergewichte der nächsten fünf Jahre definiert.

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

Mutationen: keine

4. BETRIEB

4.1 FOOD & BEVERAGE

Verpflegung für Studierende, Lehrpersonen und Mitarbeitende

Das Restaurant der Hotelfachschule Thun bietet täglich eine marktfrische und abwechslungsreiche Küche an. Das Free-Choice-System mit drei Menüs und dem ergänzenden Salat-Suppen-Buffer hat sich bewährt. Die hauptsächlich positiven und konstruktiven Feedbacks der Gäste motivieren das Küchenteam täglich aufs Neue. Das breite Kaffeesortiment findet jeden Tag zahlreiche Abnehmer, die die hohe Kaffeequalität schätzen.

Grossen Anklang fanden auch die bereits zur Tradition gewordenen Food-Events: Der Fondueplausch wurde zum echten Winterplausch! Die Beach-Party war – auch dank dem perfekten Wetter – ein absolutes Semesterhighlight für die Studierenden im Sommer.

In personeller Hinsicht gibt es auf der erweiterten Kaderstufe eine Neubesetzung zu melden: Christine Rufenacht ergänzt das Küchenteam als Sous-Chefin.

Externe Veranstaltungen

Mit soul, passion & system bietet die Hotelfachschule Thun verschiedenste gastronomische Dienstleistungen wie Bankette, Seminare, Service-Dienstleistungen und Caterings an. Diese werden von externen Privatpersonen und Firmen gebucht und geschätzt. Ziel und Zweck dieses Geschäftsfeldes der Hotelfachschule ist weniger der wirtschaftliche Aspekt. Es dient vor allem der Imagepflege und als Übungsplattform für die Studierenden. Diese werden als Chef de Service und Service-Fachkräfte eingesetzt und entsprechend ihrer Vorbildung geschult.

Nebst vielen kleinen und grossen Anlässen ist vor allem ein Event speziell zu erwähnen: Im 2012 feierte die Hotelfachschule ihr Jubiläum „25 Jahre Hotelfachschule Thun“. Rund 550 Gäste genossen die lockere Atmosphäre in guter Gesellschaft, den ausgezeichneten Wein und die feinen Häppchen. Im Juni waren einmal mehr die Servicedienstleistungen am Swiss Economic Forum (SEF) in Interlaken gefragt. Für die mit Leidenschaft durchgeführten Anlässe erhielten die Mitarbeitenden viele herzliche und positive Rückmeldungen.

Hier ein Auszug aus verschiedensten Veranstaltungen, an denen sich Studierende für Organisation und Umsetzung einsetzen:

- Restaurantleitung für Schweiz Tourismus während der Internationalen Tourismusmesse Berlin (itb) – ICC Messe Berlin (März 2012)
- Service-Dienstleistung am Swiss Economic Forum – Casino Kursaal Interlaken (Juni 2012)
- 25-Jahr-Jubiläum der Hotelfachschule Thun (August 2012)
- Präsidentenkonferenz der Junior Chamber Switzerland (Dezember 2012)
- Eröffnung 5* Hotel „The Alpina Gstaad“ (Dezember 2012)

Folgende Firmen waren unter vielen anderen Gäste und Partner der Hotelfachschule:

- STI Verkehrsbetriebe AG, Thun
- BLS AG, Bern
- PriceWaterhouseCoopers, Bern/Thun
- SAC, Bern
- konzepthalle 6, Thun
- Wohn- und Arbeitsgemeinschaft Gwatt, Thun

4.2 BEHERBERGUNG

Ende 2011 wurde die neue Lingerie in Betrieb genommen. Somit wird jetzt das gesamte Wäschevolumen an der HF Thun aufbereitet. Nach dem ersten Betriebsjahr mit der neuen Infrastruktur kann eine positive Bilanz gezogen werden. Die neue Lingerie wurde zudem für den Unterricht im Fach „Housekeeping“ genutzt. Die Praxistage, bei welchen das praktische Erleben und Anpacken in der Lingerie im Zentrum stand, fand bei den Studierenden Anklang.

Dank dem motivierten und treuen Mitarbeiterteam in der Abteilung Hauswirtschaft kann unseren Kunden stets eine saubere und gut instandgehaltene Infrastruktur zur Verfügung gestellt werden. Franziska Hofmann, unsere langjährige Mitarbeiterin, hat im August 2012 ein berufsbegleitendes Studium mit dem Abschluss zur „Bereichsleiterin Hotellerie“ begonnen. Ab August 2013 wird sie die Stelle der Stv. Leiterin Beherbergung sowie die Bereichsleitung „Lingerie“ übernehmen. Im Sommer 2013 startet die erste Lernende ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau.

Die 99 Zimmer in den Studentenunterkünften sind bei Studierenden und auch bei internationalen Gästen sehr begehrt, welche für Arbeitseinsätze, Praktika oder Auslandsemester in die Schweiz kommen und von ortsansässigen Firmen vermittelt werden. Daraus resultiert eine konstant hohe Auslastung.

4.3 BETRIEBSTECHNIK UND UNTERHALT

Die Baubewilligung für den Restaurantanbau ist im April eingetroffen. Nach reiflicher Überlegung wurde beschlossen, den Bau nicht zu realisieren – oder zumindest aufzuschieben – weil das „daily business“ mit der bestehenden Infrastruktur bei der aktuellen Auslastung der Schule zu bewältigen ist.

Nachdem die grossen Umbauprojekte (2005 – 2011) abgeschlossen wurden, hat man den Fokus im 2012 vor allem auf Unterhaltsarbeiten gelegt: Sanierung Flachdach Haus Ost, Ausbesserung Bodenplatte Einstellhalle, Erneuerung Treppenhäuser, um an dieser Stellen nur einige zu nennen. Des Weiteren wurden drei zusätzliche Schulzimmer klimatisiert.

Dank optimalem Unterhalt durch Markus Wyss, Leiter Technik und Unterhalt, sind die technischen Anlagen, Mobilien und Immobilien in einem der Nutzung und dem Alter entsprechend guten Zustand.

5. PERSONELLES (STAND 01.04.2013)

5.1 UNTERRICHTENDE

		<i>Funktion/Fächer</i>	Eintritt	Austritt
Rohn	Christoph	<i>Direktor / Unternehmensführung, Finanzmanagement</i>	01.10.1997	
Menti	Samuel	<i>stv. Direktor, Leiter Gastronomie / Restaurantmanagement</i>	01.05.2005	
Bachmann	Urs	<i>Leiter Fachausbildung / Unternehmensführung, Restaurantmanagement</i>	01.04.1991	
Bettschen	Martin	Sprachen	01.10.1995	
Boss	Monika	Stellvertreterin für das Fach Hauswirtschaft / Lehrerin Front Office	01.11.2012	
Christen	Annatina	Service	01.04.2005	
D'Ignatio	Catja	Sprachen	26.02.2013	30.09.2013
Fivian	Georg	Informatik	01.10.2004	
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	
Horlacher	Walter	<i>Leiter Sprache und Kommunikation / Sprachen</i>	31.10.1988	
Jäggi	Konrad	Sprachen	01.04.2005	
Joss	Myriam	Sprachen	07.11.1996	
Jossen	Christine	Sprachen	01.10.2008	
Kammer-Kauer	Annelies	Sprachen	15.04.1988	
Marolf	Stephan	Küchenausbildung	01.04.2005 (LP 01.03.11)	
Moog	Markus	<i>Leiter Informatik</i>	15.08.2012	
Petermann	Christa	Wirtschaftsfächer	01.10.1999	
Ramelli	Claudio	Sprachen	15.04.1991	
Rath	Alexandra	Stellvertreterin für das Fach Hauswirtschaft	01.11.2012	31.03.2013
Ruoss	Daniel	Küchenausbildung	01.10.2004	
Schächtele	Karin	Wirtschaftsfächer	01.08.2001	

Scheibler	Therese	<i>Leiterin Wirtschaft und Recht / Wirtschaftsfächer</i>	15.10.1991	
Schöttli	Madeleine	Front Office, Hotelmanagement	01.04.2005	
Schué-Ariabod	Géraldine	Sprachen	01.08.2001	
Steiner	Christine	Stellvertreterin für das Fach Hauswirtschaft	01.11.2012	31.03.2013
Stoffel	Hanna	Informatik	01.10.2003	
Wampfler	Vera	Sprachen	01.04.2011	
Weber	Reto	Küchenausbildung	22.11.2010	
Zehnder	Ernst	<i>Leiter Informatik</i>	31.10.1988	30.09.2012

5.2 REFERENTINNEN UND REFERENTEN

Bartlome	Elias	Bern
Burnier	Valérie	Matten b. Interlaken
Elmer	Ursula	Fällanden
Eltschinger	Tanja	Thalwil
Gander	Andrea	Basel
Guldimann	Ursula	Trimstein
Haldimann	Daniel	Schönbühl
Hilgenberg	Christian	Gwatt
Hirschi	Urs	Bern
König	Trix	Glattbrugg
Neff	Karl	Schönbühl
Neuhaus	Remo	Schüpfen
Reber	Beat	Lyss
Roth	Bettina	Thun
Saupe	Rafael	Zürich
Schöni	Hans-Peter	Münsingen
Stulz	Christoph	Oberhofen
Unternährer	Martin	Gunten
Wasserfallen	Martin	Dübendorf
Wengenmaier-Frey	Katharina	Egliswil
Werren	Daniel	Bern

5.3 EXTERNE PRÜFUNGSEXPERTINNEN UND -EXPERTEN

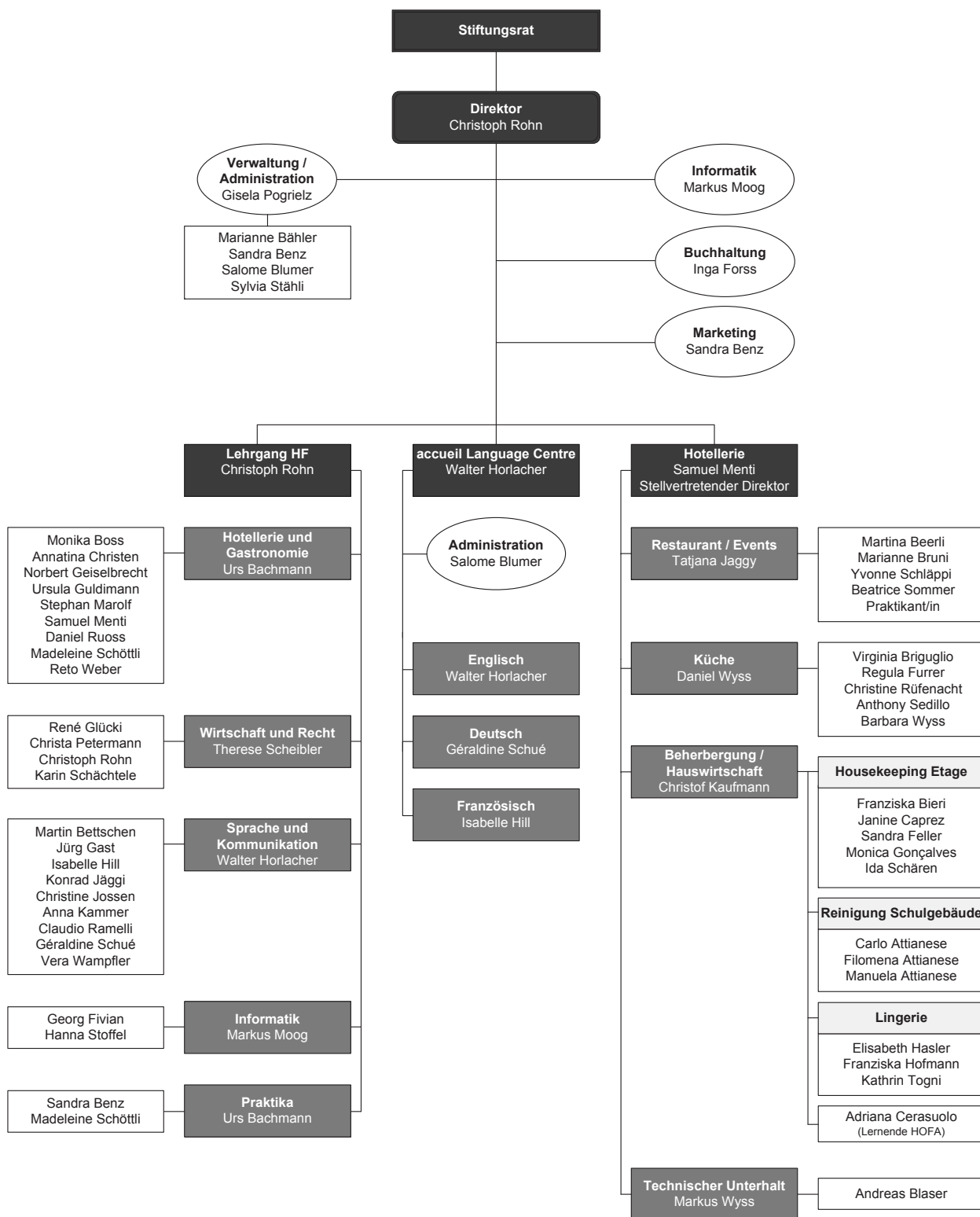
Amstutz	Ruedi	Aesch
Bakmeier	Andreas	Zürich
Brönnimann	Tabea	Uetendorf
Daumüller	Fredy	Interlaken
Fankhauser	Renate	Bern
Fleischhacker	Michael	Wattenwil
Flüeli	Rudolf	Urtenen-Schönbühl
Freise	Söhnke	Wiesendangen
Häberli	Murielle	Lausanne
Hirschi	Urs	Bern
Keller Raemy	Franziska	Biel-Benken
Locher	Alex	Riehen
Ogi	Caroline	Zermatt
von Büren	Dominik	Worb
Wengenmaier	Eli	Seengen
Zaugg	Manuel	Bern

5.4 MITARBEITERINNEN UND MITARBEITER

		Abteilung/Funktion	Eintritt	Austritt
Vollzeit:				
Blaser	Andreas	Abwarthilfsarbeiter	01.11.2008	
Briguglio	Virginia	Lernende Koch	01.08.2013	
Ettisberger	Romina	Praktikantin	15.10.2012	22.03.2013
Furrer	Regula	Lernende Koch	01.08.2010	
Jaggy	Tatjana	<i>Teamleaderin F&B</i>	18.05.2005	
Kling	Franck	Chef de partie	01.11.2000	30.04.2012
Kocherhans	Matthias	Praktikant	10.04.2012	29.09.2012
Stocker-Knöri	Barbara	Mitarbeiterin Administration	01.05.2009	31.05.2013
Pogrietz-Krebs	Gisela	<i>Leiterin Administration</i>	01.04.1993	
Rüfenacht	Christine	Sous Chef	01.05.2012	
Sommer	Beatrice	Mitarbeiterin F&B	22.08.1988	
Wyss	Daniel	<i>Küchenchef</i>	10.01.2011	
Wyss	Markus	Hauswart	01.07.1987	

		Abteilung/Funktion	Eintritt	Austritt
Teilzeit:				
Attianese	Carlo	Mitarbeiter Hausdienst	31.10.1988	
Attianese	Filomena	Mitarbeiterin Hausdienst	01.11.1988	
Attianese	Manueal	Mitarbeiterin Hausdienst	18.05.2010	
Bähler	Marianne	Mitarbeiterin Administration	12.08.2008	
Beerli	Martina	Mitarbeiterin F&B	12.04.2012	
Benz	Sandra	Verantw. Marketing	23.02.2012	
Bieri	Franziska	Mitarbeiterin Hausdienst	26.10.2009	
Blumer	Salome	Mitarbeiterin Administration	06.02.2012	
Bruni	Marianne	Mitarbeiterin F&B	01.03.2009	
Caprez	Janine	Mitarbeiterin Hausdienst	01.09.2010	
Dos Santos	José	Mitarbeiter Küche	01.09.2010	30.09.2012
Feller	Sandra	Mitarbeiterin Hausdienst	01.10.2012	
Forss Alscher	Inga-Karin	Finanzsekretärin	01.10.1987	
Gonçalves	Monica	Mitarbeiterin Hausdienst	16.06.2011	
Hasler	Elisabeth	Mitarbeiterin Hausdienst	11.04.1989	
Hofmann	Franziska	Mitarbeiterin Hausdienst	02.08.2006	
Kaufmann	Christof	<i>Leiter Beherbergung</i>	01.09.2009	
Schären	Ida	Mitarbeiterin Hausdienst	01.08.1999	
Schläppi	Yvonne	Mitarbeiterin F&B	06.08.2012	
Schweizer	Jeannette	Mitarbeiterin F&B	12.01.2009	31.05.2012
Sedillo	Anthony	Mitarbeiter Küche	15.10.2012	
Stähli	Sylvia	Mitarbeiterin Administration	27.08.2001	
Togni	Kathrin	Mitarbeiterin Hausdienst	26.10.1987	
Wyss	Barbara	Köchin	20.10.1987	

5.5 ORGANIGRAMM



6. JAHRESRECHNUNG 2012

6.1 BILANZ PER 31. DEZEMBER 2012

<u>AKTIVEN</u>	<u>31.12.12</u>	<u>31.12.11</u>
<i>Umlaufvermögen</i>	Fr.	Fr.
Kasse	5.596,15	8.807,50
Postscheck	20.146,25	20.094,35
Bankguthaben	946.200,23	1.051.925,20
Diverse Debitoren	1.027.677,17	935.589,30
Ausstehende Subventionsbeiträge	419.660,70	417.012,75
Transitorische Aktiven	155.772,90	126.401,78
Vorräte	1,00	1,00
Total Umlaufvermögen	2.575.054,40	2.559.831,88
Anlagevermögen		
Mobilien	166.532,15	136.925,60
Grundstück	1.447.351,00	1.447.351,00
Gebäude	608.784,45	920.784,45
Renovationskonto	2.623.388,80	2.630.694,74
Total Anlagevermögen	4.846.056,40	5.135.755,79
<u>TOTAL AKTIVEN</u>	7.421.110,80	7.695.587,67

PASSIVEN	<u>31.12.12</u>	<u>31.12.11</u>
	Fr.	Fr.
Kurzfristiges Fremdkapital		
Kreditoren allgemein	109.538,59	111.737,05
Kreditor HOTELA	109.222,80	87.445,25
Depots U-Keys	12.800,00	10.300,00
Vorauszahlung + Depot von Schülern	2.082.706,00	2.057.736,00
Transitorische Passiven	963.426,40	1.069.548,00
Total kurzfristiges Fremdkapital	3.277.693,79	3.336.766,30
Langfristiges Fremdkapital		
Darlehensschulden IHG	553.600,00	664.800,00
Hypotheken	1.600.000,00	1.600.000,00
Total Langfristiges Fremdkapital	2.153.600,00	2.264.800,00
Rückstellungen	385.000,00	440.000,00
Zweckbestimmte Fonds	380.000,00	430.000,00
Stiftungskapital	1.150.000,00	1.150.000,00
Vortrag vom Vorjahr	74.021,37	73.185,46
Betriebsgewinn	795,64	835,91
Total Bilanzgewinn	74.817,01	74.021,37
<u>TOTAL PASSIVEN</u>	7.421.110,80	7.695.587,67

6.2 ERFOLGSRECHNUNG 01.01.12 - 31.12.12

Rekapitulation

Vergleich Rechnungen 10/11/12 mit Budget 12/13

	Rechnung 2010	Rechnung 2011	Rechnung 2012	Budget 2012	Budget 2013
ERTRAG					
Schulgelder	895'656.95	996'565.70	973'483.00	969'000.00	989'000.00
Einschreibe-, Prüfungsgebühren	99'155.95	112'009.90	116'903.90	108'000.00	104'000.00
Erträge accueil (ab 2005)	78'676.39	81'541.57	77'416.18	106'000.00	96'000.00
Andere Benutzungsgebühren	759.60	2'962.25	411.90	-	1'000.00
Schülererlös (korresp. zu Schüleraufwand)	173'116.00	205'570.51	169'477.21	191'000.00	199'000.00
Beitrag Bund	-	-	-	-	-
Beitrag Kanton Bern	2'140'117.85	2'148'828.15	2'181'903.70	2'181'000.00	2'165'000.00
Beiträge Kantone mit Schulabkommen	805'100.00	895'830.00	957'585.00	898'000.00	940'000.00
Beitrag Standortgemeinde	-	-	-	-	-
Beiträge Wohnsitzgemeinden	-	-	-	-	-
Beiträge accueil (innotour)	5'000.00	5'000.00	-	-	-
Beiträge Praktikumsbetriebe	490'619.95	498'318.40	548'567.05	590'000.00	580'000.00
Beratungen, Schulungen, Weiterbild. extern	55'028.15	47'750.10	29'350.50	24'000.00	37'000.00
Sponsorenbeiträge	3'297.00	3'286.50	-	-	-
Vermögensertrag	2'542.10	2'928.60	1'638.10	5'000.00	3'000.00
Erlös F&B	1'072'913.03	1'102'470.36	1'055'639.15	1'065'000.00	1'095'000.00
Erlös Beherbergung	648'891.03	680'658.52	704'589.86	640'000.00	670'000.00
Erlös Wäscherei	6'969.46	6'431.60	8'488.75	7'000.00	7'000.00
TOTAL ERTRAG	6'477'843.46	6'790'152.16	6'825'454.30	6'784'000.00	6'886'000.00
AUFWAND					
Löhne Verwaltung	261'908.00	281'142.40	330'983.55	328'000.00	332'000.00
Löhne Lehrkräfte, Referenten	2'136'271.75	2'407'045.00	2'465'038.60	2'394'000.00	2'427'000.00
üb. Pers.aufw. (inkl. Reinig.) Schule	230'936.79	226'909.55	255'101.35	242'000.00	242'000.00
Sozialversicherungen Schule	507'154.15	567'474.35	565'621.28	561'000.00	574'000.00
Weiterbildung Schule, Schulentwicklungsprojekte	16'437.30	5'520.30	15'470.55	32'000.00	28'000.00
Prüfungsexperten	24'932.00	25'221.00	23'781.60	25'000.00	25'000.00
Organe, Repräsentationsspesen	48'555.10	38'230.30	55'083.30	50'000.00	60'000.00
Personalaufwand accueil (ab 2005)	64'785.50	84'897.60	75'714.75	92'000.00	84'000.00
Personalaufw. F&B, Hausw. (inkl. Sozl.)	879'847.00	922'246.50	974'437.05	920'500.00	931'500.00
Verwaltungsaufwand, Werbung	258'041.30	302'367.62	302'441.57	308'000.00	280'000.00
Verwaltungsaufwand accueil (ab 2005)	7'780.34	11'108.21	9'043.23	12'000.00	11'000.00
Unterrichtsaufwand	175'946.34	208'688.33	176'831.94	179'000.00	186'000.00
Schüleraufwand (korresp. zu Schülererlös)	165'518.15	191'117.28	159'959.10	184'000.00	189'000.00
Energie und Entsorgung	161'066.55	164'482.35	174'309.90	164'000.00	164'000.00
Anlagenaufwand	1'103'517.68	836'739.37	763'740.56	871'000.00	894'000.00
Verrechnete Subventionsanteile	-	-	-	-	-
Finanzaufwand	41'464.83	36'937.71	30'517.30	35'000.00	33'000.00
Steuern	19'801.20	19'801.20	19'801.20	20'000.00	20'000.00
Ausserordentlicher Aufwand	-	12'951.62	-	-	-
Warenaufwand F&B und übriger direkter F&B-Aufwand	350'154.44	422'488.21	413'567.29	359'000.00	394'500.00
Aufwand Beherbergung	4'428.92	4'980.35	8'261.44	5'000.00	5'000.00
Aufwand Wäscherei	19'045.15	18'967.00	4'953.10	1'500.00	5'000.00
TOTAL AUFWAND	6'477'592.49	6'789'316.25	6'824'658.66	6'783'000.00	6'885'000.00
BETRIEBSERGEBNIS	250.97	835.91	795.64	1'000.00	1'000.00

6.3 BESTÄTIGUNGSBERICHT DER KONTROLLSTELLE

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Stiftung Hotelfachschule Thun für das am 31. Dezember 2012 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Stiftungsrat verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, diese zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht dem Gesetz (Art. 662a ff. OR), den Statuten und den Reglementen entspricht.

EAC Eltschinger Audit & Consulting AG

Thalwil, 4. März 2013

6.4 AUSSERKANTONALE BEITRÄGE

	SO 12	WS 12/13
Beitrag Kanton Aargau	20.185,00	40.370,00
Beitrag Kanton Appenzell-AR	16.995,00	
Beitrag Kanton Appenzell-IR	11.330,00	
Beitrag Kanton Basel-Land	50.985,00	16.995,00
Beitrag Kanton Basel-Stadt	31.515,00	42.845,00
Beitrag Kanton Freiburg	22.660,00	5.665,00
Beitrag Kanton Glarus		5.665,00
Beitrag Kanton Graubünden	14.520,00	16.995,00
Beitrag Liechtenstein		5.665,00
Beitrag Kanton Luzern	41.085,00	42.845,00
Beitrag Kanton Neuenburg		
Beitrag Kanton Nidwalden	20.185,00	23.375,00
Beitrag Kanton Obwalden	5.665,00	16.995,00
Beitrag Kanton Schaffhausen	5.665,00	
Beitrag Kanton Schwyz	11.330,00	5.665,00
Beitrag Kanton Solothurn	50.985,00	31.515,00
Beitrag Kanton St. Gallen	20.185,00	45.320,00
Beitrag Kanton Tessin		14.520,00
Beitrag Kanton Thurgau	11.330,00	8.855,00
Beitrag Kanton Uri		5.665,00
Beitrag Kanton Waadt	5.665,00	3.190,00
Beitrag Kanton Wallis	82.500,00	46.035,00
Beitrag Kanton Zug	5.665,00	
Beitrag Kanton Zürich	68.695,00	71.885,00

6.5 BEITRÄGE TSCHUMI-FONDS AN TÖCHTER UND SÖHNE VON MITGLIEDERN VON HOTELLERIESUISSE

	SO 12	WS 12/13
Beitrag für 11 Studenten	28.375,00	
Beitrag für 08 Studenten		18.625,00

7. ORGANE

(STAND APRIL 2013)

7.1 STIFTUNGSRAT

Jakob	Häberli	Häberli's Schützenhaus, Münchenbuchsee	Präsident
Thomas	Egli	Seehotel Hermitage, Luzern	
Dr. Beda	Furrer	Inforama, Zollikofen	
Peter B.	Grossholz	hotelleriesuisse, Bern	
Brigitte	Hoefliger-von Siebenthal	Chalet Hotel Hornberg, Saanenmöser	
Bruno	Huwylar Müller	Stadtschreiber Stadt Thun, Thun	
Beat	Krippendorf	ibk + Partner, Bern	
Philipp	Näpflin Babst	Hotel Bern, Bern	
Prof. Dr.	Steiner	Kompetenzzentrum für Public Management, Universität Bern, Bern	
Reto			

mit beratender Stimme:

Christoph	Rohn	Direktor
Samuel	Menti	stv. Direktor

7.2 KONTROLLSTELLE

EAC Eltschinger Audit & Consulting AG, Thalwil

7.3 DIPLOMPRÜFUNGSKOMMISSION

Jakob	Häberli	Häberli's Schützenhaus, Münchenbuchsee	Präsident
Tobias	Burkhalter	Casino Restaurants Bern	
Jürg	Dellenbach	Goldwil	
Peter B.	Grossholz	hotelleriesuisse, Bern	
Erika	Rupp	Spiegel bei Bern	
	Bernasconi		

mit beratender Stimme:

Christoph	Rohn	Direktor
Urs	Bachmann	Leiter Fachausbildung
Walter	Horlacher	Leiter Sprache und Kommunikation
Therese	Scheibler	Leiterin Wirtschaft und Recht

7.4 SEKRETARIAT/PROTOKOLLFÜHRUNG

Gisela	Pogrietz-Krebs	Leiterin Administration
--------	----------------	-------------------------

8. FOTOS JUBILÄUM 25 JAHRE HOTELFACHSCHULE THUN

Grund zum Feiern:
Die jüngste Hotelfachschule der Schweiz
blickt auf 25 Jahre Ausbildungsgeschichte
zurück.

Der feierliche Auftakt fand im KKThun statt,
gefolgt vom kulinarischen Abschluss in der
Hotelfachschule Thun.



Hotelfachschule feiert 25 Jahre

Grund zum Feiern: Die Hotelfachschule Thun
blickt auf 25 Jahre Ausbildungsgeschichte
zurück. Geleitet zur Jubiläumsfeier waren 500
Gäste. Gefeierte wurde im Kultur- und Kon-
gresszentrum Thun und in der Schule selbst.

GUDRUN SOHLINGEN

Der Auftakt zur Jubiläumfeier erfolgte im KK Thun. Seltenspräsidenten Jakob Häberli begrüßte die Gäste und gab einen Einblick in die Geschichte und vor allem die Vergangenheit der Hotelfachschule. Der Kanton plante Anfang Achtziger Jahre ein Ausbildungsprogramm für Gästgewerbe. Als Partner stellte sich der damalige SHV bereit. Hotelfachschule, zur Verfügung, der auch das Ausbildungs-

konzept entwarf. 1987 startete die «Höhere Gastronomie-Fachschule SHV» mit den ersten zwei Klassen. Seit 2001 heisst sie Hotelfachschule Thun. «sozial, passiv und system» prägen die Pyramide das neue Logo und prägen auch den Jubiläumsvortrag mit dem Künstler Bruno Bieri und den Talk-Runden. Aber auch kulinarisch dem zweiten Teil des Events an der Schule selbst.

Weitere Bilder: www.hz.ch/HFT



Christoph Rohm, Direktor der Hotelfachschule Thun, Seltenspräsidenten Jakob Häberli, Urs Bachmann, Leiter Fachschulbereich (v.l.)



Christoph Jone, CEO hotellerieuisse, mit Ehefrau Hildegard, Alberto Amstutz, Ex-Präsident hotellerieuisse, Michael Birk, Generaldirektor von Hestia (v.l.)



Ehemalige Schüler der Elias Bartome mit Pi Flickinger, Yves Adam





In Thun feierten
über 500 geladene
Gäste aus Politik,
Vertretern der
Hotellerie und
Gastronomie
sowie ehemaligen
Studierenden
25 Jahre Hotel-
fachschnle Thun.

hotelfachschule thun

soul, passion & system

Mönchstrasse 37, Postfach 113, CH-3602 Thun
Tel. +41(0)33 227 77 77, Fax +41(0)33 221 62 50
www.hfthun.ch, e-mail: info@hfthun.ch