

Jahresbericht 2013/2014

Hotelfachschule Thun



hotelfachschule thun
soul, passion & system

2'354

Lektionen besuchen die Studierenden während des Studiums.

4

Mal pro Jahr ist der Einstieg ins Küchensemester möglich.

330

Jahre Berufserfahrung hat das Team der Hotellerie zusammen.

18'652

Kaffees wurden 2013 an der Kaffeebar verkauft.

780

Praktikumsbetriebe arbeiten Schweiz weit mit der Hotelfachschule Thun zusammen.

99

Zimmer stehen an der Hotelfachschule Thun für Studierende und externe Gäste zur Verfügung.

30'274

Nächte waren die Zimmer im Jahr 2013 besetzt.

Inhalt

1.	Vorwort des Präsidenten	3
2.	Interview mit Jakob Häberli	4
3.	Schulbericht	5
3.1	Unterricht	5
3.2	Praktika	6
3.3	Fallstudien im Diplomsemester	7
3.4	Diplomprüfungen	8
3.5	Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement	9
3.6	Statistisches	11
3.7	Marketing und Kommunikation	13
4.	Betriebsbericht	14
4.1	Gastronomie	14
4.2	Hotellerie	15
4.3	Betriebstechnik und Unterhalt	15
5.	Personelles (Stand 01.04.2014)	16
5.1	Lehrerinnen und Lehrer	16
5.2	Referentinnen und Referenten	17
5.3	Externe Prüfungsexpertinnen und -experten	18
5.4	Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	18
5.5	Organigramm	19
6.	Organe (Stand 01.04.2014)	20
6.1	Stiftungsrat	20
6.2	Kontrollstelle	20
6.3	Diplomprüfungskommission	20
6.4	Sekretariat/Protokollführung	21
6.5	Aus den Sitzungen der Stiftungsorgane	21
7.	Jahresrechnung 2013	22
7.1	Bilanz per 31. Dezember 2013	22
7.2	Erfolgsrechnung 01.01.13 – 31.12.13	24
7.3	Bestätigungsbericht der Kontrollstelle	25
7.4	Ausserkantonale Beiträge	26
7.5	Beiträge Tschumi-Fonds	26

1. Vorwort des Präsidenten

Der Stiftungsrat und die Schulleitung blicken auf ein erfolgreiches Schuljahr zurück: Die vor 2½ Jahren initialisierte Neustrukturierung des Bildungsgangs zur „dipl. Hôtelière-Restauratrice HF“ bzw. zum „dipl. Hôtelier-Restaurateur HF“ bewährt sich definitiv. Der Pilotzyklus wird im Mai 2014 mit fast ausschliesslich positiven Erfahrungen abgeschlossen. Im Umfeld der Schule bewegte sich im Berichtsjahr einiges: Speziell erwähnenswert sind die Veränderungen der personellen Zusammensetzung des Stiftungsrates sowie die sich nun konkret abzeichnende Neuregelung der Finanzierung der höheren Berufsbildung.



Ende 2013 wurde Jakob Häberli nach über 20-jähriger erfolgreicher Tätigkeit als Stiftungsratspräsident verabschiedet. Aufgrund der langen Amtszeit überblickt er praktisch die ganze Schulgeschichte und hat diese massgeblich mitgeprägt. Jakob Häberli hat seine Funktion stets mit einer wertschätzenden und realitätsnahen Grundhaltung wahrgenommen. Wohl deshalb hat er viel zur guten Schulentwicklung beigetragen. Neben Jakob Häberli haben auch Beat Krippendorf, Prof. Dr. Reto Steiner und Peter Grossholz nach teilweise langjährigem Engagement im Stiftungsrat demissioniert. Wir sind den vier Weggefährten zu grossem Dank verpflichtet. Im Interview auf Seite 4 resümiert Jakob Häberli seine Zeit als Präsident der Schule. Ich freue mich sehr als Nachfolger von Jakob Häberli gemeinsam mit dem Stiftungsrat, dem Direktor und dem ganzen HF-Team, die Weichen für eine erfolgreiche Zukunft zu stellen.

Vor einem Jahr liess die von der Erziehungsdirektion des Kantons Bern lancierte Vernehmlassung zur Revision des Berufsbildungsgesetzes für unsere Schule wenig Gutes erahnen: Die vorgeschlagenen Änderungen hätten die finanzielle Situation massiv verschlechtert mit entsprechenden Auswirkungen auf die Studiengebühren unserer Studierenden. Dank den Bestrebungen der Erziehungsdirektion, im Rahmen der anstehenden Änderungen Rücksicht zu nehmen auf die zum Teil kritischen Rückmeldungen aus der Vernehmlassung, hat sich die Situation entspannt. Trotzdem bleiben die generellen Benachteiligungen der Tertiärstufe B (höhere Berufsbildung) im Vergleich zu Tertiärstufe A (Fachhochschulen, Universitäten) bestehen. Das grundsätzliche Anliegen der gleich langen Spiesse der beiden Bereiche darf bei künftigen Reformen nicht aus den Augen verloren werden. Dafür werden wir uns auch in Zukunft einsetzen.

„Die Zeichen stehen gut, dass die Neuakkreditierung durch das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation gegen Ende 2014 planmässig abgeschlossen werden kann.“

Die eingangs erwähnte Reform des Bildungsgangs wird von einem Expertenteam begleitet. Die ersten beiden Phasen dieses Prozesses wurden erfolgreich gemeistert, was entsprechende Zwischenberichte belegen. Die Zeichen stehen damit gut, dass die Neuakkreditierung durch das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation gegen Ende 2014 planmässig abgeschlossen werden kann.

Die Qualität einer Schule wird hauptsächlich von engagierten Menschen geprägt. Die Mitarbeitenden der Hotelfachschule Thun streben mit grossem Engagement täglich das Beste für den Ausbildungserfolg der Studierenden an. Die Schulleitung ihrerseits nimmt ihre Aufgabe, gute Rahmenbedingungen zu schaffen, ernst. Der Dank des Stiftungsrates geht deshalb an das ganze Kollegium, alle Mitarbeitenden, die Schulleitung und speziell an Christoph Rohn als Direktor!

Philipp Näpflin,
Präsident des Stiftungsrates

2. Interview mit Jakob Häberli



Sie haben sich über 20 Jahre als Präsident der Hotelfachschule Thun engagiert. Worauf sind Sie vor allem stolz?

Mit einer gewissen Befriedigung schaue ich auf die generelle Entwicklung der Schule in dieser Zeit zurück. Ich denke, dass Kontinuität in der Ausbildung ein sehr wichtiger Erfolgsfaktor ist. In diesem Sinn haben wir mit Beharrlichkeit und Konsequenz an der Qualität gearbeitet und dank eines engagierten und motivierten Teams in vielen Schritten kleine und grössere Innovationen verwirklicht.

Gibt es in Ihrer Zeit bei der Hotelfachschule Thun einen unvergesslichen Moment?

Highlights sind jeweils die Diplomfeiern. Die glücklichen Studentinnen und Studenten zu verabschieden ist für mich auch bis zum heutigen Tag immer wieder ein spezieller Moment gewesen. Schöne Momente sind auch die Kontakte zu ehemaligen Studenten: Wenn ich von ihnen höre, was ihnen die Ausbildung ermöglicht hat, wird mir klar, dass sich das Engagement gelohnt hat.

Und einen Moment, an den Sie nicht so gerne zurückdenken?

Die Schule war in den Jahren 1999 und 2005 von den damaligen Hochwasserkatastrophen stark betroffen. Die Schäden an der Infrastruktur waren enorm und der Schulbetrieb war während Wochen behindert. Das war schon eine schwierige Zeit. Viele Mitarbeitende und Studierende haben sich in dieser Zeit enorm dafür engagiert, dass die Schule trotz der Behinderungen einigermaßen funktionierte. Diese Solidarität ist heute noch eine starke Erinnerung.

Ihre höhere Fachschule ist mit dem Bildungsgang zum dipl. Hôtelier-Restaurateur HF klar positioniert. Wo liegen die Vor- und Nachteile dieses einzigen Ausbildungsgangs?

Ich denke, dass die starke Fokussierung auf die Vermittlung der Dienstleistungs-, Kommunikations- und Sozialkompetenz auf der tertiären Bildungsstufe einzigartig ist. Dies dürfte u.a. ein Grund dafür sein, dass Absolventen von Hotelfachschulen auch für andere Branchen sehr interessant sind. Von unseren Studierenden hören wir zudem immer wieder, dass sie die Rhythmisierung der Ausbildung sehr schätzen. Im Halbjahrestakt wechseln sich Unterricht und Schule ab. So ist Abwechslung und Praxisnähe garantiert.

Das Interesse für die Hotel- und Gastroberufe ist eher etwas rückläufig. Hat die Branche ein Imageproblem?

Die Nachfrage nach Studienplätzen an unserer Schule ist ungebrochen hoch. Essen und Trinken sind eindeutig Lifestyle-Themen. Ich sehe das als Restaurateur in meinem Berufsalltag. Entsprechend wird es auch in Zukunft kompetente Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter brauchen. Ich glaube auch, dass die Bedeutung von Fähigkeiten wie Empathie, Kompromissfähigkeit, Sprachkompetenz, interkulturelle Kompetenz und Toleranz zunimmt. Wenn es gelingt, die Vielseitigkeit unserer Berufswelt noch besser zu kommunizieren, bleiben die Ausbildungen attraktiv.

Welche Bedeutung hat die Schule für das Berner Oberland?

Die Ausrichtung der Hotelfachschule Thun ist grundsätzlich national. Gegen 50 Prozent der Studierenden kommen aber aus dem Kanton Bern. Erwähnenswert ist zudem, dass viele Praktika im näheren Umfeld geleistet werden. Insgesamt stellen zwischen 150 und 200 Betriebe des Berner Oberlands regelmässig Praktikumsstellen zur Verfügung.

3. Schulbericht

3.1 Unterricht

Für die Qualitätsentwicklung einer Schule sind schulinterne Lehrerfortbildungen ein wichtiges Hilfsmittel. In der Regel finden an der Hotelfachschule Thun jährlich zwei solcher Veranstaltungen statt. Sie werden mit den ca. 25 festangestellten Lehrerinnen und Lehrern an einem Samstag durchgeführt. Ziel und Inhalt können sich das eine Mal an den Wünschen des Kollegiums ausrichten, ein anderes Mal stärker am Bedarf der Schule orientiert sein. An den letzten beiden Veranstaltungen wurden die folgenden Schwergewichtsthemen bearbeitet:

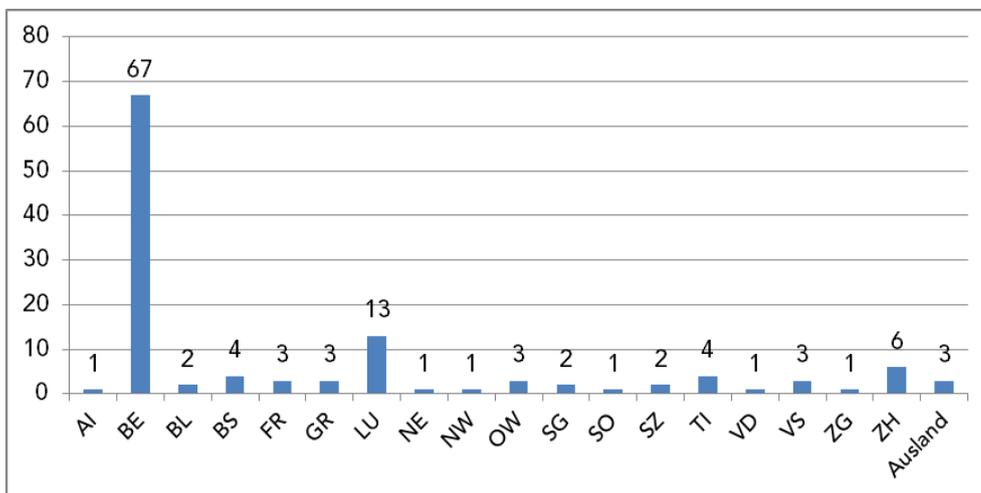
Die Diplomarbeit, die unsere Studierenden als Abschlussarbeit verfassen, ist schriftlicher Leistungsbestandteil der Diplomprüfung und führt zusammen mit weiteren Leistungen zur Erlangung des HF-Diploms. Die Studierenden werden auf ihrem Weg bis zur Abgabe der Arbeit sowohl methodisch wie auch fachlich betreut. In den letzten Jahren haben sich die Schwergewichte bei der Themenwahl nach und nach verschoben. Auffällig ist insbesondere, dass heute mehr als die Hälfte der Arbeiten als Businesspläne verfasst werden. Um speziell für diesen Themenbereich dem Bedürfnis nach fachlichem Support der Studierenden noch besser gerecht zu werden, wurde das Betreuungskonzept im Rahmen eines Lehrerfortbildungstags optimiert: Neu ist ein Kernteam von ca. zehn Coaches für die unmittelbare Unterstützung der Studierenden zuständig. Meilensteine dieses Begleitprozesses sind neu drei Workshops, auf die sich die Studierenden vorbereiten, um dann mit den Betreuungspersonen Standortbestimmungen vorzunehmen sowie die nächsten Arbeitsschritte zu vereinbaren.

An einem zweiten Lehrerfortbildungstag ging es um die Anwendung und den Nutzen des St. Galler Management-Modells (SGMM) im HF-Bildungsgang. Die Studierenden werden als zukünftige Führungspersonen auf die Anwendung einer ganzheitlichen, prozess- und teamorientierten Vorgehensweise in komplexen, betrieblichen Problemen mit unmittelbarem Bezug zur Praxis geschult und trainiert. Vor diesem Hintergrund werden die Lehrerinnen und Lehrer in verschiedenen Fächern in Zukunft gezielt auf das SGMM zurückgreifen, um einen einheitlichen Bezugsrahmen zu schaffen, der es den Studierenden erlaubt, die wichtigsten Zusammenhänge zwischen Organisation, Umwelt und Management zu verstehen.

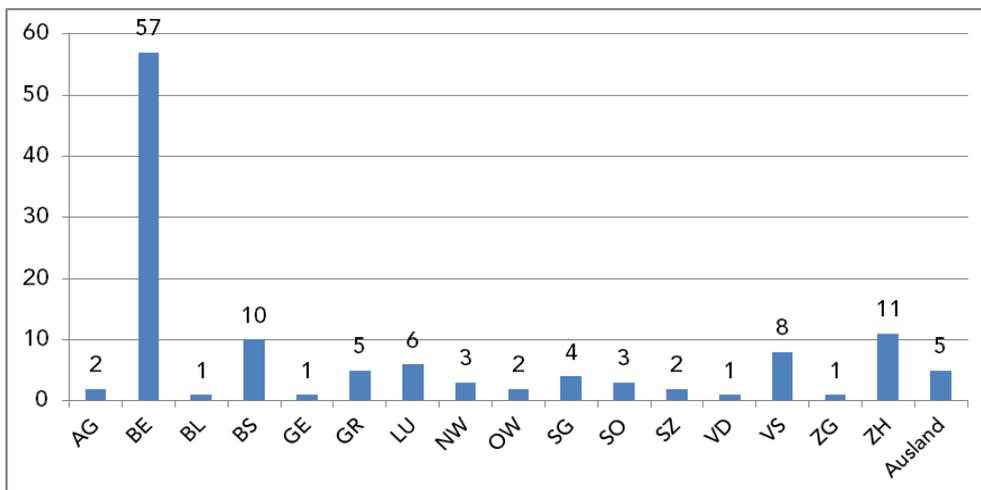
3.2 Praktika

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

Sommersemester 2013



Wintersemester 2013/14



Die Praktika wurden in den folgenden Bereichen absolviert:

	Sommer 2013	Winter 2013/14
Küche	33	36
Service/Houskeeping	19	25
Réception/Houskeeping	25	12
Service/Réception	2	3
Juniorkader Restaurantmanagement	31	18
Juniorkader Hotelmanagement	10	26
Restaurantmanagement/Hotelmanagement	1	2
Total Praktikantinnen/Praktikanten:	121	122

3.3 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 2013:
 - Arena Thun, Thun
 - Gasthof St. Jakob, Wünnewil
 - Herberge Teufenthal, Teufenthal
 - Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken (Restaurant La Terrasse)

- im Februar 2014:
 - AEK CAFFÈ, Thun
 - Hotel Des Alpes, Adelboden
 - Hotel Restaurant Schönbühl, Hilterfingen
 - Hotel Viktoria Eden, Adelboden

Was versteht man unter Fallstudien?

Hotel- oder Gastronomiebetriebe mit Problemstellungen (z.B. Um- und Anbauten, schwache Umsätze, Umnutzungen etc.) wenden sich an die Hotelfachschule Thun. Um als Fallstudien-Betrieb in Frage zu kommen, muss Einsicht in alle benötigten betriebswirtschaftlichen Zahlen zugesichert werden. Selbstverständlich werden diese Zahlen von allen Beteiligten diskret behandelt. Die betreuende Person der Fallstudie erstellt nach einem Gespräch mit der Betriebsleitung eine Fallstudienaufgabe in der Struktur eines Businessplans.

Welche Zielsetzungen haben die Fallstudien?

Das selbstständige Erarbeiten von Lösungen bzw. Massnahmen unter Zeitdruck und in kaderähnlicher Situation ist ein wichtiger Aspekt. Jede Fallstudie wird in der Regel von 2 Gruppen zu ca. 6 Personen bearbeitet. Dabei wird einmal mehr Selbstkompetenz und Teamverhalten gefördert. Die Gruppen werden von den Betreuern gecoacht.

Wie ist die Herangehensweise / Vorgehensweise der Studierenden?

Nach der Besichtigung des Betriebes und Sichtung der betrieblichen Unterlagen wie Erfolgsrechnung, Bilanzen, Pläne etc. bearbeiten die Studierenden innerhalb von 4 Tagen ihren „Fall“. Dafür nutzen sie das bisher angeeignete Wissen und bereiten sich damit auch auf die nachfolgenden Diplomprüfungen vor. Am 5. Tag erfolgt die Präsentation der Fallstudienaufgabe in der Aula bzw. im Schulzimmer vor dem Betrieb, den Betreuern und den Studierenden aller Semester.

Wie erfolgt die Bewertung?

Die Bewertung erfolgt in Form eines Feedbacks der Betriebsverantwortlichen direkt nach der Präsentation und einer abschliessenden Rückmeldung der Fallstudien-Betreuer. Die Fallstudien werden nicht im klassischen Sinn benotet.

Welcher Nutzen ergibt sich für Betrieb und Schule?

Der Betrieb erhält eine kostenlose, neutrale und fundierte Analyse des Ist-Zustandes und konkrete Lösungsvorschläge mit Massnahmen. Zum Teil werden Fallstudien 1:1 oder in Teilen umgesetzt.

Die Schule bietet den Studierenden mit der Fallstudie einen letzten Transfer von der Theorie in die Praxis und bereitet sie optimal auf die Abschlussprüfung und den Berufseinstieg vor. Ihrerseits schafft sie sich einen guten Ruf in der Branche und profitiert auch von der Mund zu Ohr Werbung der zufriedenen Fallstudien-Auftraggeber.

3.4 Diplomprüfungen

Prüfungsergebnisse: Diplomprüfungen Frühling 2013

Die besten Resultate erzielten:

1. Rang Karin Zenhäusern, 3935 Bürchen, (Preis hotelleriesuisse / swissôtel)
2. Rang Karin Wälti, 2512 Alfermée, (Preis Hotelier-Verein Berner Oberland)
3. Rang Mathias Fankhauser, 3655 Sigriswil, (Preis Hotelier-Verein Gstaad-Saanenland)



Legende (von links nach rechts):
Mathias Fankhauser, Karin Zenhäusern, Karin Wälti

Prüfungsergebnisse: Diplomprüfungen Herbst 2013

Die besten Resultate erzielten:

1. Rang Diego Kalbermatten, 3910 Saas-Grund, (Preis hotelleriesuisse / swissôtel)
2. Rang Rea Meister, 4713 Matzendorf, (Preis Hotelier-Verein Berner Oberland)
3. Rang Johanna Meier, 8623 Wetzikon, (Preis Hotelier-Verein Gstaad-Saanenland)



Legende (von links nach rechts):
Rea Meister, Diego Kalbermatten, Johanna Meier

3.5 Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

An der Diplomfeier des Nachdiplomstudiums HF Hotelmanagement im Rathaus zum Äusseren Stand in Bern konnten am 15. Juni 2013 31 erfolgreiche Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer von Zyklus 38 mit dem eidgenössisch anerkannten Nachdiplom HF ausgezeichnet werden. Die diplomierten Hotelmanagerinnen und -manager NDS HF haben sich im vierteiligen Studiengang neben umfassenden ökonomischen Kenntnissen und unternehmerischen Methoden ein grosses Beziehungsnetz erworben und sind nun in der Lage, ein Unternehmen erfolgreich zu führen.

Im Rahmen der Eröffnungsrede wurde der Weg der Absolvierenden durch das NDS von Peter B. Grossholz, Leiter Bildung hotelleriesuisse, geschildert. Diplomredner Ernst „Aschi“ Wyrtsch, Präsident des Bündner Hotelier-Vereins, gelang es, die Diplomanden und die zahlreich erschienenen Gäste mit einer erfrischenden Rede zu begeistern. Multiperspektivität, so Wyrtsch, sei eine der wichtigsten Qualitäten eines/einer Hotelier/Hotelière. Guglielmo L. Brentel, Präsident hotelleriesuisse, vergab zusammen mit Kursleiter Daniel Plancic die Diplome. Er forderte in seiner kurzen Ansprache die frisch ausgezeichneten Diplomierten auf, sich auch als Unternehmer aktiv in ihrer Destination einzubringen und der Hotellerie auf kommunaler oder gar kantonaler Ebene eine Stimme zu geben.

Zyklus 39 durchlief derweil die verschiedenen Module und steht kurz vor der Diplomierung im Juni 2014. Die Projektarbeiten umfassen unterschiedliche Gebiete: von der Neupositionierung eines Restaurants in einem Engadiner Hotel über die Neugestaltung der Gäste- und Mitarbeiterverpflegung in einer bekannten Institution im Luzernischen bis zur Neukonzeption einer Bar samt Take-Away in einem Züricher Stadthotel. Ebenso variantenreich sind die geplanten Diplomarbeiten, die allesamt mit der Motivation verfasst werden, Mehrwert für die Betriebe zu erzielen. So geht es in den Werken der voraussichtlich 16 Absolvierenden von Zyklus 39 um ganz unterschiedliche Themen wie Social Media-Strategien, Aspekte eines wirkungsvollen Selbstmanagements oder der Bedeutung der Schliessung des Gotthardtunnels für die Tessiner Hotellerie.

„Multiperspektivität, so Wyrtsch, sei eine der wichtigsten Qualitäten eines/einer Hotelier/Hotelière.“

Der Jubiläumszyklus 40 schliesslich steht mit seinen 25 Teilnehmenden noch am Anfang seiner Reise. Es ist eine hochmotivierte Truppe, die sich auf gewisse Neuerungen im Curriculum (signifikante Anpassungen in Bezug auf Aspekte des Online Marketings) und neue Kursorte (Solothurn) freuen darf.

Das Rad der Zeit steht nicht still und so läuft auch bereits die Rekrutierung für Zyklus 41, der im Oktober 2014 mit dem Modul Mensch beginnen wird.

Daniel Plancic
Leiter Unternehmerbildung hotelleriesuisse
Daniel.plancic@hotelleriesuisse.ch

**Lehrgang NDS HF
Teilnehmerzahlen der letzten Zyklen**

Zyklus 38: 2011 bis 2013:

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

Zyklus 39: 2012 bis 2014:

Mensch:	16
Markt:	15
Mittel:	16
Hospitality:	16

Zyklus 40: 2013 bis 2015:

Mensch:	22
Markt:	
Mittel:	
Hospitality:	



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

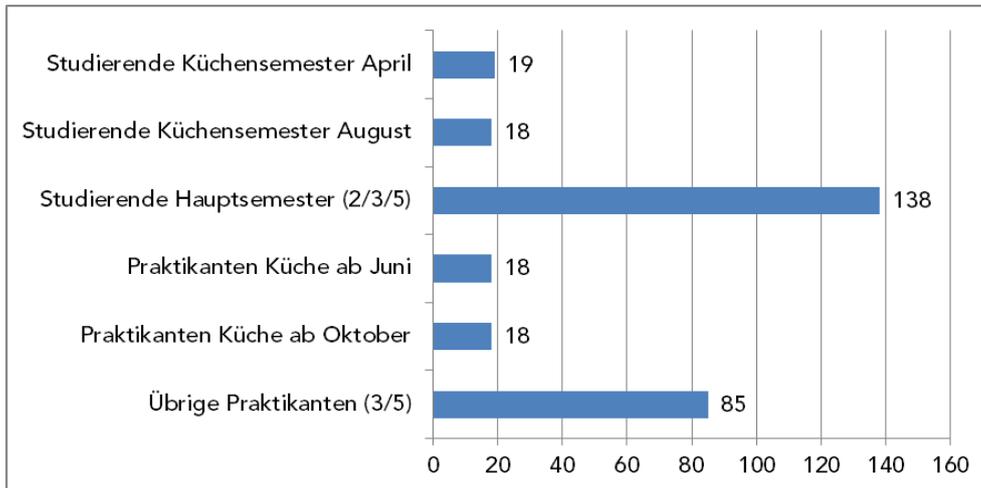
Der Studiengang ist auf aktive Unternehmerinnen, Unternehmer und höhere Kader aus der Hotellerie aber auch der Gastronomie und des Tourismus zugeschnitten und umfasst die vier Module Mensch, Markt, Mittel und Hospitality.

Nach Abschluss des eidgenössisch anerkannten Nachdiplomstudiums HF Hotelmanagement (Unternehmerseminar) sind die Absolventinnen und Absolventen berechtigt, den Titel «dipl. Hotelmanagerin NDS HF» bzw. «dipl. Hotelmanager NDS HF» zu tragen und in der Lage, ein Unternehmen zu führen.

3.6 Statistisches

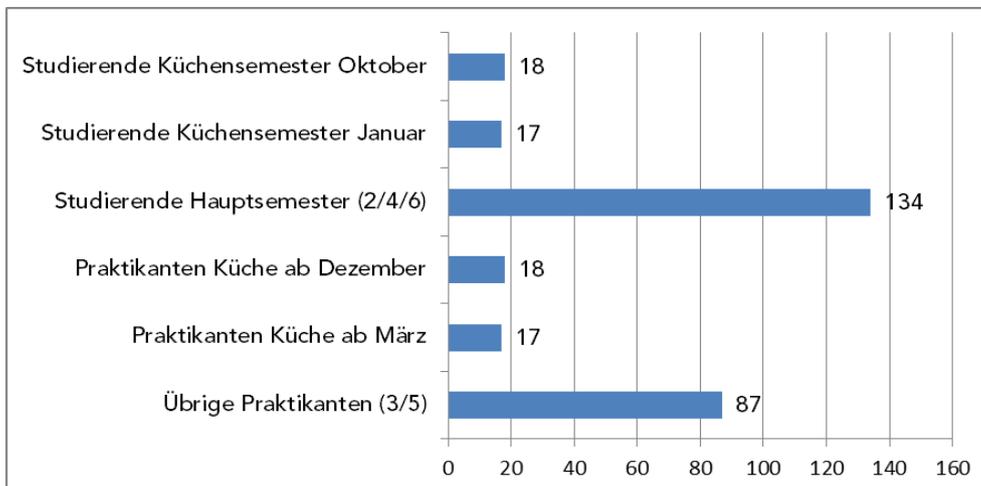
3.6.1 Studierende im Lehrgang HF

Sommersemester 2013



Austritte während des Semesters (inkl. Nichtpromotion): 13

Wintersemester 2013/14



Austritte während des Semesters (inkl. Nichtpromotion): 4

3.6.2 Vorbildung Neueintretende 2. Semester

Sommersemester 2013

Koch	14	32 %
SEFA/REFA	5	11 %
HOFA	3	7 %
Kaufmännische Ausbildung	6	14 %
Matura	10	22 %
Verschiedene	6	14 %
Total Neueintretende	Männer:	43 %
	Frauen:	57 %

Wintersemester 2013/14

Koch	18	34 %
SEFA	3	6 %
GAFA	1	3 %
HOFA	7	13 %
Kaufmännische Ausbildung	8	15 %
Matura	12	23 %
Verschiedene	3	6 %
Total Neueintretende	Männer:	33 %
	Frauen:	67 %

3.6.3 Herkunft Neueintretende 2. Semester nach Kanton

Sommersemester 2013

Bern	22	50 %
Zürich	5	11 %
Wallis	3	7 %
übrige Kantone	14	32 %

Wintersemester 2013/14

Bern	26	50 %
St. Gallen	5	9 %
Solothurn	4	8 %
Zürich	4	8 %
Wallis	3	6 %
übrige Kantone	10	19 %

3.7 Marketing und Kommunikation

Vom 23. bis 27. November 2013 fanden die Igeho, Mefa, Lefatec und der Salon Culinaire Mondial in der Messe Basel statt. Rund 76'000 Fachbesucher nutzten die Gelegenheit, sich an der grössten und wichtigsten Branchenplattform der Schweiz über die neusten Trends in Hotellerie und Gastronomie, Fleischwirtschaft und Lebensmittelproduktion zu informieren. Die Hotelfachschule Thun war ebenfalls mit einem Messestand vertreten. Dieser war erstmals durch ein offenes, einladendes Standkonzept geprägt, welches zum Verweilen einlud.



Unter dem Aspekt der zielgruppengerechten Ansprache wurden an die Standbesucher während der Igeho auch neue Drucksachen verteilt. Namentlich das überarbeitete Schulmagazin punkt.hf, welches unter dem neuen Namen HOST erschienen ist, sowie der erstmals aufgelegte Schulflyer, der das Studium kompakt und übersichtlich vorstellt.

Auf Nachwuchsmarketing fokussiert, zeigte sich die Hotelfachschule Thun auch aktiv bei diversen externen Infoveranstaltungen wie zum Beispiel:

- Careerday hotelleriesuisse, Thun
- Forum Bildung, Sion
- GIBB, Bern
- Job-Info, Freiburg
- Next Step Bildungstag, Vaduz
- Studienwahltag, Thun

Gegenüber einem jungen Zielpublikum aus Maturanden, Auszubildenden und allgemein Interessierten wurde an diesen Anlässen der Studiengang präsentiert und für eine Weiterbildung in der Hotellerie und Gastronomie geworben.

Neben der Gewinnung von neuen Studierenden wurde 2013 eine grosse Gewichtung auf die Pflege der Alumni gelegt. Das Alumni Fest 2013 zog fast 300 Gäste an und erfreute sich beim geselligen Zusammensitzen und in Erinnerungen schwelgen grosser Beliebtheit.



4. Betriebsbericht

Nach 8 Jahren an der Hotelfachschule Thun hat sich Samuel Menti entschieden, neue berufliche Herausforderungen anzunehmen und die Hotelfachschule Thun zu verlassen. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an Samuel Menti für die geleisteten Dienste und das grosse Engagement als stellvertretender Direktor und Leiter des Betriebes der Hotelfachschule Thun.

Nach reiflichen Überlegungen zeichnete sich eine interne Lösung für die Besetzung der Stelle ab. Per Oktober 2013 übernahm Tatjana Jaggy, bisherige Leiterin Restaurant und Events, die Leitung des Geschäftsfeldes Gastronomie. Christof Kaufmann, bisheriger Leiter der Beherbergung, übernahm im Oktober 2013 die Leitung der Hotellerie. Als Co-Leitung starteten Tatjana Jaggy und Christof Kaufmann mit viel Elan und Schwung in die neuen Aufgabefelder im Betrieb der Hotelfachschule Thun.

4.1 Gastronomie

Verpflegung für Studierende, Lehrer und Mitarbeitende

Eiger, Mönch oder Jungfrau? An den nach den wohl bekanntesten Bergen im Oberland benannten Free Choice Buffets im Restaurant der Hotelfachschule Thun werden Montag bis Freitag marktfrische und abwechslungsreiche Menüs angeboten. Ergänzt wird das Angebot durch ein Salat-Suppen-Buffer sowie attraktive Tagesdesserts. Das breite Kaffeesortiment findet jeden Tag zahlreiche Abnehmer, welche die hohe Kaffeequalität schätzen. Um personelle Ressourcen einzusparen, wurde die bediente Kaffeebar am Mittag zur selbstbedienten Kaffeebar. Bauliche Anpassungen in diesem Bereich sind für 2014 geplant.

Das Küchensemester nutzt die Chance, das in der Theorie gelernte Wissen dreimal pro Semester in die Praxis umzusetzen. Sie verwöhnen dabei alle Studierenden, Lehrer, Mitarbeiter und Gäste mit leckeren Menüs und lösen an diesen Tagen die Küchencrew der Hotelfachschule ab. Dieser mit viel Herzblut geleistete Einsatz wird von Studierenden und Mitarbeitenden im gleichen Masse sehr geschätzt.

Regula Furrer hat im Juli 2013 die Ausbildung zur Köchin EFZ nach drei Jahren sehr erfolgreich abgeschlossen. Wir danken Regula Furrer an dieser Stelle für ihren engagierten Einsatz und gratulieren herzlich.

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.

Neben dem Einsatz beim Eidgenössischen Schwingfest in Burgdorf, der für alle Beteiligten ein grosses Highlight darstellte, waren im Juni einmal mehr die Servicedienstleistungen am Swiss Economic Forum (SEF) in Interlaken gefragt. Für die mit Leidenschaft durchgeführten Anlässe erhielten die Mitarbeitenden und Studierenden viele herzliche und positive Rückmeldungen.

Ein Auszug verschiedenster Veranstaltungen, bei denen Studierende bei der Organisation und Umsetzung im Einsatz waren:

- Restaurantleitung für Schweiz Tourismus während der Internationalen Tourismusmesse Berlin Berlin (itb) – ICC Messe Berlin (März 2013)
- Service-Dienstleistung am Swiss Economic Forum – Casino Kursaal Interlaken (Juni 2013)
- Eidgenössisches Schwing- und Älplerfest (ESAF), Organisation der Servicedienstleistung für 2'500 VIP Gäste, in Burgdorf (August 2013)

Folgende Firmen durften als Gäste in der Hotelfachschule begrüsst werden:

- Frutiger AG, Thun
- Gerber Druck, Steffisburg
- STI Verkehrsbetriebe AG, Thun
- BLS AG, Bern
- PriceWaterhouseCoopers, Bern/Thun
- SAC, Bern
- Wohn- und Arbeitsgemeinschaft Gwatt, Thun

4.2 Hotellerie

Kathrin Togni ging nach 25 Dienstjahren in den wohlverdienten Ruhestand. Frau Togni hat während 12 Jahren die Abteilung der Hauswirtschaft geleitet und geprägt. Für ihren grossartigen Einsatz danken wir herzlich. Im Jahr 2013 gab es im Bereich der Hauswirtschaft einige personelle Veränderungen. Christof Kaufmann gab die operative Führung des Hauswirtschaftsteams an Franziska Hofmann ab, um sich den neuen Aufgaben in der Leitung des Geschäftsfeldes der Hotellerie zu widmen.

Die sauberen und gut instandgehaltenen Räume und Zimmer im Schulgebäude und in den Unterkünften werden von internen wie auch von den zahlreichen externen Gästen sehr geschätzt. Hierfür sind die grosse Fachkompetenz sowie die langjährige Erfahrung des Hauswirtschaftsteams ein grosser Gewinn. Drei der Mitarbeitenden in der Abteilung der Hauswirtschaft konnten im Jahr 2013 ihr 25-jähriges Dienstjubiläum feiern.

Nebst der grossen Nachfrage von Studierenden sind die 99 Zimmer in den Studentenunterkünften auch bei internationalen Gästen, welche für Arbeitseinsätze, Praktika oder Auslandsemester in die Schweiz kommen und von ortsansässigen Firmen vermittelt werden, sehr begehrt. Daraus resultiert eine konstant hohe Auslastung. Neben Langzeitgästen, welche den Hauptanteil der Kunden ausmacht, werden die Zimmer der Hotelfachschule zunehmend auch von Kurzzeitgästen gebucht.

4.3 Betriebstechnik und Unterhalt

Wie bereits im vergangenen Jahr stand auch das Jahr 2013 vor allem im Fokus der Unterhaltsarbeiten. In den Gebäuden West und Ost sowie im Schulgebäude wurden zahlreiche Sonnenstoren ausgewechselt. Für die drei Unterkunftsgebäude konnten lokale Enthärtungsanlagen eingebaut werden. Der jetzt wesentlich tiefere Kalkgehalt wird zukünftig helfen, die Unterhaltskosten sowohl bei der Reinigung wie auch im technischen Unterhalt zu senken.

Ein Schritt in die Zukunft wurde bei der Beleuchtung im Schulgebäude gemacht. Die Küche, das Restaurant sowie die Eingangsbereiche und das Foyer wurden mit zeitgemässen und energiesparenden LED Lampen ausgerüstet.

Dank einer guten Maintenanceplanung 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 01.04.2014)

5.1 Lehrerinnen und Lehrer

Name	Vorname	Funktion/Fächer	Eintritt	Austritt
Rohn	Christoph	Direktor / Unternehmensführung, Finanzmanagement	01.10.1997	
Menti	Samuel	Stv. Direktor, Leiter Gastronomie / Restaurantmanagement	01.05.2005	30.09.2013
Bachmann	Urs	Leiter Fachausbildung / Unternehmensführung, Restaurantmanagement	01.04.1991	
Bettschen	Martin	Sprachen	01.10.1995	
Boss	Monika	Stellvertreterin für das Fach Hauswirtschaft / Lehrerin Front Office	01.11.2012	
Burri	Sandra	Hauswirtschaft	01.04.2013	
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	Leiter Sprache und Kommunikation / Sprachen	31.10.1988	30.09.2013
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	
Liechti	Mirjam	Sprachen	01.10.2013	
Marolf	Stephan	Küchenausbildung	01.04.2005 (LP 01.03.11)	
Moog	Markus	Leiter Informatik	15.08.2012	
Petermann	Christa	Wirtschaftsfächer	01.10.1996	
Ramelli	Claudio	Sprachen	15.04.1991	
Rath	Alexandra	Stellvertreterin für das Fach Hauswirtschaft	01.11.2012	31.03.2013
Ruoss	Daniel	Leiter Küchenfachlehrer / Küchenausbildung	01.10.2004	
Schächtele	Karin	Wirtschaftsfächer	01.08.2001	

Name	Vorname	Funktion/Fächer	Eintritt	Austritt
Scheibler	Therese	<i>Leiterin Wirtschaft und Recht / Wirtschaftsfächer</i>	15.10.1991	
Schöttli	Madeleine	Front Office, Hotelmanagement	01.04.2005	
Schué-Ariabod	Géraldine	<i>Leiterin Sprache und Kommunikation / Sprachen</i>	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	30.09.2013
Weber	Reto	Küchenausbildung	22.11.2010	

5.2 Referentinnen und Referenten

Name	Vorname	Firma	Arbeitsort
Achermann	Silvan	Mirus Software AG	Davos Platz
Bartlome	Elias	Covariation AG	Bern
Burnier	Valérie	Valérie Burnier Communication	Matten
Egli	Urs	Care Gastronomie Inselspital	Bern
Elmer	Ursula	MEIKO (Suisse) AG	Fällanden
Eltschinger	Tanja	EAC Eltschinger Audit & Consulting AG	Thalwil
Fey-Eltschinger	Melanie	EAC Eltschinger Audit & Consulting AG	Thalwil
Gander	Andrea	Apricon	Basel
Grünwald	Serge	SV (Schweiz) AG	Dübendorf
Hilgenberg	Christian	IEM AG	Thun
Hirschi	Urs	meal-time Mahlzeit GmbH	Bern
König	Trix	Personaltraining	Glattbrugg
Neff	Karl	Genossenschaft Migros Aare	Schönbühl
Neuhaus	Remo	Neuhaus Consulting GmbH	Rubigen
Romang	Martin	Motio AG	Lyss
Roth-Amstutz	Bettina	Stil- & Image GmbH	Thun
Saupe	Rafael	Freischaffender Trainer	Zürich
Schöni	Hans-Peter	H PLUS S Gastronomiefachplanung	Münsingen
Stocker	Lucia	Different Angles	Eich
Stulz	Christoph	Zentrale Schutzdienste	Oberhofen
Unternährer	Martin	Grandhotel Giessbach	Brienz
Wasserfallen	Martin	SV (Schweiz) AG	Dübendorf
Wengenmaier-Frey	Katharina	Hotel Restaurant Eichberg	Seengen
Werren	Daniel	Werren Architektur und Bauleitung	Bern

5.3 Externe Prüfungsexpertinnen und –experten

Name	Vorname	Firma	Wohnort
Amstutz	Ruedi		Aesch
Bernhard	Caroline	Gasthof zum Löwen Worb	Worb
Boss	Monika	Hotel Eden Spiez	Interlaken
Brönnimann	Tabea	Hausfrau	Uetendorf
Christen	Annatina	Hotelfachschule Thun	Thun
Daumüller	Fredy	Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa	Interlaken
Fleischhacker	Michael	Senevita Wangenmatt	Wattenwil
Flüeli	Rudolf	Stiftung Senioren-Appartements Egghölzli	Schüpfen
Freise	Söhnke	Gastrag AG	Wiesendangen
Häberli	Murielle	Lausanne Palace & Spa	Lausanne
Keller Raemy	Franziska	Restaurant Schloss Binningen	Biel-Benken
Ogi	Caroline	Hotel Walliserhof Zermatt	Zermatt
Unternährer	Martin	Grandhotel Giessbach	Gunten
von Büren	Dominik	Gesundheitszentrum Schönberg Gunten AG	Worb
Weber	Reto	Hotelfachschule Thun	Thun
Wengenmaier	Eli	Eichberg Seengen AG	Seengen
Zaugg	Manuel	ElfenauPark	Bern
Zuberbühler	Reto	Best Western Hotel Bern	Bern

5.4 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Vollzeit:

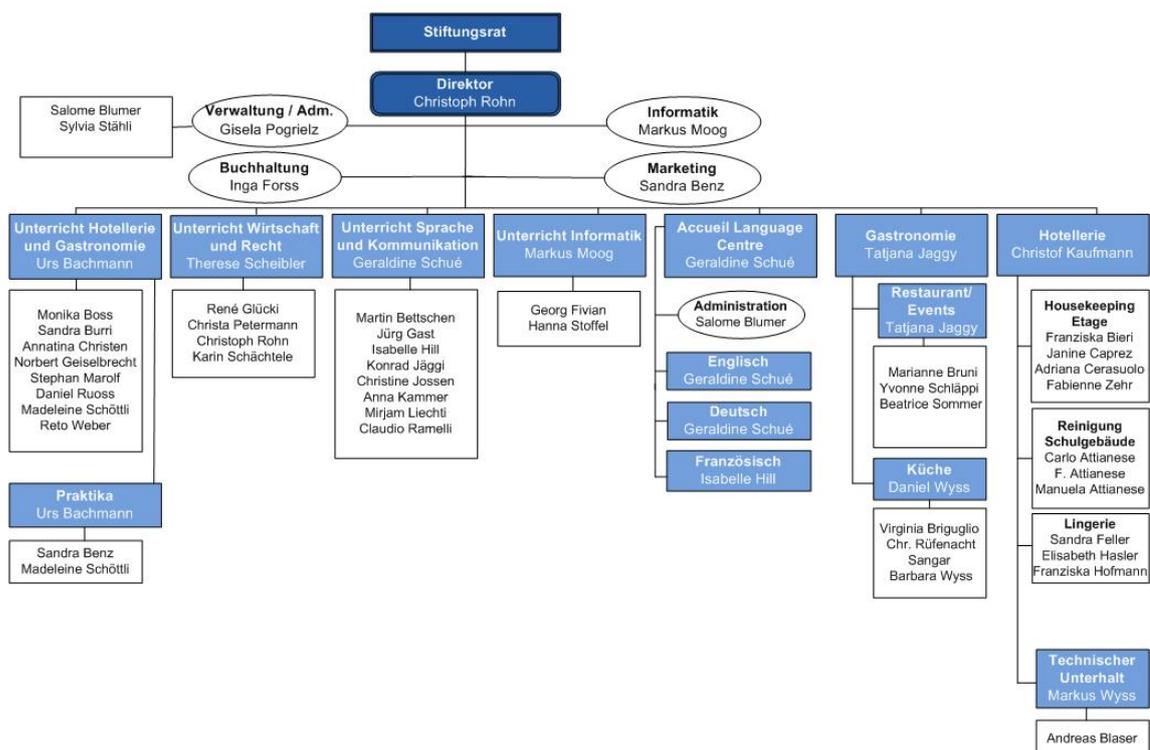
Name	Vorname	Abteilung/Funktion	Eintritt	Austritt
Blaser	Andreas	Abwarthilfsarbeiter	01.11.2008	
Blumer	Salome	Mitarbeiterin Administration	06.02.2012	
Briguglio	Virginia	Lernende Koch	01.08.2012	
Cerasuolo	Adriana	Lernende Hotelfachfrau	01.08.2013	
Ettisberger	Romina	Praktikantin	15.10.2012	22.03.2013
Jaggy	Tatjana	<i>Leiterin Gastronomie</i>	18.05.2005	
Kaufmann	Christof	<i>Leiter Hotellerie</i>	01.09.2009	
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	

Teilzeit:

Name	Vorname	Abteilung/Funktion	Eintritt	Austritt
Attianese	Carlo	Mitarbeiter Hausdienst	31.10.1988	

Name	Vorname	Abteilung/Funktion	Eintritt	Austritt
Attianese	Filomena	Mitarbeiterin Hausdienst	01.11.1988	
Attianese	Manuela	Mitarbeiterin Hausdienst	18.05.2010	
Bähler	Marianne	Mitarbeiterin Administration	12.08.2008	31.03.2014
Beerli	Martina	Mitarbeiterin F&B	12.04.2012	30.04.2013
Benz	Sandra	Verantw. Marketing	23.02.2012	
Bieri	Franziska	Mitarbeiterin Hausdienst	26.10.2009	
Bruni	Marianne	Mitarbeiterin F&B	01.03.2009	
Caprez	Janine	Mitarbeiterin Hausdienst	01.09.2010	
Feller	Sandra	Mitarbeiterin Hausdienst	01.10.2012	
Forss Alscher	Inga-Karin	Finanzsekretärin	01.10.1987	
Gonçalves	Monica	Mitarbeiterin Hausdienst	16.06.2011	31.01.2014
Hasler	Elisabeth	Mitarbeiterin Hausdienst	11.04.1989	
Hofmann	Franziska	Stellvertretende Leiterin Hauswirtschaft	02.08.2006	
Schären	Ida	Mitarbeiterin Hausdienst	01.08.1999	31.12.2013
Schläppi	Yvonne	Mitarbeiterin F&B	06.08.2012	
Sellathurai	Sangar	Mitarbeiter Küche	01.05.2013	
Stähli	Sylvia	Mitarbeiterin Administration	27.08.2001	
Togni	Kathrin	Mitarbeiterin Hausdienst	26.10.1987	30.09.2013
Wyss	Barbara	Köchin	20.10.1987	
Zehr	Fabienne	Mitarbeiterin Hausdienst	14.01.2014	

5.5 Organigramm



6. Organe (Stand 01.04.2014)

6.1 Stiftungsrat

Näpflin Babst	Philipp	Hotel Bern, Bern	Präsident
Huwyler Müller	Bruno	Stadtschreiber Stadt Thun, Thun	
Egli	Thomas	Seehotel Hermitage, Luzern	
Furrer	Dr. Beda	Inforama, Zollikofen	
Grossholz	Peter B.	hotelleriesuisse, Bern	
Hoefliger-von Siebenthal	Brigitte	Chalet Hotel Hornberg, Saanenmöser	
Vifian	Christian	WKS KV Bildung, Bern	

mit beratender Stimme:

Rohn	Christoph	Direktor
Kaufmann	Christof	Leiter Hotellerie

6.2 Kontrollstelle

EAC Eltschinger Audit & Consulting AG, Thalwil

6.3 Diplomprüfungskommission

Dellenbach	Jürg		Präsident
Burkhalter	Tobias	Casino Restaurants Bern	
Carizzoni	Bruno	Hotel Krone, Thun	
Grossholz	Peter B.	hotelleriesuisse, Bern	
Rupp	Erika	Spiegel bei Bern	
Bernasconi			

mit beratender Stimme:

Rohn	Christoph	Direktor
Bachmann	Urs	Leiter Fachausbildung
Scheibler	Therese	Leiterin Wirtschaft und Recht
Schué	Geraldine	Leiterin Sprache und Kommunikation

6.4 Sekretariat/Protokollführung

Gisela Pogrietz-Krebs, Leiterin Administration

6.5 Aus den Sitzungen der Stiftungsorgane

Der **Stiftungsrat** tagte 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. Als neuen Präsidenten der Prüfungskommission hat der Stiftungsrat Jürg Dellenbach gewählt.

Mutationen: Jakob Häberli trat nach über 20 Jahren als Präsident des **Stiftungsrates** und etlichen Jahren als Präsident der Diplomprüfungskommission zurück. Als Nachfolger konnten Philipp Näpflin Babst (Stiftungsrat) und Jürg Dellenbach (DPK) gewonnen werden. Weitere Wechsel im Stiftungsrat: Beat Krippendorf und Prof. Dr. Reto Steiner traten wegen Amtszeitbeschränkung zurück. Christian Vifian übernahm einen der frei werdenden Sitze. In der **Diplomprüfungskommission** nahm neu Bruno Carizzoni Einsitz.

7. Jahresrechnung 2013

7.1 Bilanz per 31. Dezember 2013

AKTIVEN	31.12.2013	31.12.2012
Umlaufvermögen		
Kasse	7'443.45	5'596.15
Postcheck	17'230.80	20'146.25
Bankguthaben	1'298'844.79	946'200.23
Diverse Debitoren	915'499.20	1'027'677.17
Ausstehende Subventionsbeiträge	454'594.40	419'660.70
Transitorische Aktiven	112'972.75	155'772.90
Vorräte	1.00	1.00
Total Umlaufvermögen	2'806'586.39	2'575'054.40
Anlagevermögen		
Mobilien	164'591.40	166'532.15
Grundstück	1'447'351.00	1'447'351.00
Gebäude	296'784.45	608'784.45
Renovationskonto	2'614'388.80	2'623'388.80
Total Anlagevermögen	4'523'115.65	4'846'056.40
TOTAL AKTIVEN	7'329'702.04	7'421'110.80

Bilanz per 31. Dezember 2013

PASSIVEN	31.12.2013	30.12.2012
Kurzfristiges Fremdkapital		
Kreditoren allgemein	81'553.10	109'538.59
Kreditor HOTELA	16'497.00	109'222.80
Depots Studios	13'700.00	12'800.00
Vorauszahlung + Depots von Studierenden	2'268'978.90	2'082'706.00
Transitorische Passiven	956'159.55	963'426.40
Total kurzfristiges Fremdkapital	3'336'888.55	3'277'693.79
Langfristiges Fremdkapital		
Darlehensschulden IHG	442'400.00	553'600.00
Hypotheken	1'600'000.00	1'600'000.00
Total langfristiges Fremdkapital	2'042'400.00	2'153'600.00
Rückstellungen	385'000.00	385'000.00
Zweckbestimmte Fonds	340'000.00	380'000.00
Stiftungskapital	1'150'000.00	1'150'000.00
Vortrag vom Vorjahr	74'817.01	74'021.37
Betriebsgewinn	596.48	795.64
Total Bilanzgewinn	75'413.49	74'817.01
TOTAL PASSIVEN	7'329'702.04	7'421'110.80

7.2 Erfolgsrechnung 01.01.13 – 31.12.13

Rekapitulation Vergleich Rechnungen 11/12/13 mit Budget 13/14

	Rechnung 2011	Rechnung 2012	Rechnung 2013	Budget 2013	Budget 2014
ERTRAG					
Schulgelder	996'565.70	973'483.00	954'563.80	989'000.00	973'000.00
Einschreibe-, Prüfungsgebühren	112'009.90	116'903.90	113'406.95	104'000.00	109'000.00
Erträge accueil (ab 2005)	81'541.57	77'416.18	56'194.70	96'000.00	62'000.00
Andere Benutzungsgebühren	2'962.25	411.90	988.05	1'000.00	1'000.00
Schülererlös (korresp. zu Schüleraufwand)	205'570.51	169'477.21	144'565.23	199'000.00	199'000.00
Beitrag Bund	-	-	-	-	-
Beitrag Kanton Bern	2'148'828.15	2'181'903.70	2'173'752.20	2'165'000.00	2'200'000.00
Beiträge Kantone mit Schulabkommen	895'830.00	957'585.00	946'052.00	940'000.00	920'000.00
Beitrag Standortsgemeinde	-	-	-	-	-
Beiträge Wohnsitzgemeinden	-	-	-	-	-
Beiträge accueil (innotour)	5'000.00	-	-	-	-
Beiträge Praktikumsbetriebe	498'318.40	548'567.05	531'895.30	580'000.00	565'000.00
Beratungen, Schulungen, Weiterbild. extern	47'750.10	29'350.50	41'738.00	37'000.00	35'000.00
Sponsorenbeiträge	3'286.50	-	-	-	-
Vermögensertrag	2'928.60	1'638.10	912.15	3'000.00	2'000.00
Erlös F&B	1'102'470.36	1'055'639.15	1'080'830.65	1'095'000.00	944'000.00
Erlös Beherbergung	680'658.52	704'589.86	716'826.05	670'000.00	703'000.00
Erlös Wäscherei	6'431.60	8'488.75	10'618.80	7'000.00	7'000.00
TOTAL ERTRAG	6'790'152.16	6'825'454.30	6'772'343.88	6'886'000.00	6'720'000.00
AUFWAND					
Löhne Verwaltung	281'142.40	330'983.55	314'563.40	332'000.00	335'000.00
Löhne Lehrkräfte, Referenten	2'407'045.00	2'465'038.60	2'426'511.50	2'427'000.00	2'399'000.00
übr. Pers.aufw. (inkl. Reinig.) Schule	226'909.55	255'101.35	249'744.33	242'000.00	230'000.00
Sozialversicherungen Schule	567'474.35	565'621.28	553'194.65	574'000.00	575'000.00
Weiterbildung Schule, Schulentwicklungsprojekte	5'520.30	15'470.55	29'660.40	28'000.00	22'000.00
Prüfungsexperten	25'221.00	23'781.60	22'221.60	25'000.00	25'000.00
Organe, Repräsentationsspesen	38'230.30	55'083.30	59'917.80	60'000.00	68'000.00
Personalaufwand accueil (ab 2005)	84'897.60	75'714.75	68'947.00	84'000.00	54'000.00
Personalaufw. F&B, Hausw. (inkl. Sozl.)	922'246.50	974'437.05	965'438.45	931'500.00	876'500.00
Verwaltungsaufwand, Werbung	302'367.62	302'441.57	277'451.00	280'000.00	279'000.00
Verwaltungsaufwand accueil (ab 2005)	11'108.21	9'043.23	5'324.92	11'000.00	7'500.00
Unterrichtsaufwand	208'688.33	176'831.94	198'586.01	186'000.00	182'000.00
Schüleraufwand (korresp. zu Schülererlös)	191'117.28	159'959.10	135'180.65	189'000.00	189'000.00
Energie und Entsorgung	164'482.35	174'309.90	170'418.05	164'000.00	167'000.00
Anlagenaufwand	836'739.37	763'740.56	848'605.00	894'000.00	898'000.00
Verrechnete Subventionsanteile	-	-	-	-	-
Finanzaufwand	36'937.71	30'517.30	27'475.41	33'000.00	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	422'488.21	413'567.29	387'559.56	394'500.00	349'500.00
Aufwand Beherbergung	4'980.35	8'261.44	3'691.37	5'000.00	5'000.00
Aufwand Wäscherei	18'967.00	4'953.10	7'455.10	5'000.00	5'000.00
TOTAL AUFWAND	6'789'316.25	6'824'658.66	6'771'747.40	6'885'000.00	6'719'500.00
BETRIEBSERGEBNIS	835.91	795.64	596.48	1'000.00	500.00

7.3 Bestätigungsbericht der Kontrollstelle

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Stiftung Hotelfachschule Thun für das am 31. Dezember 2013 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, 17. März 2014

7.4 Ausserkantonale Beiträge

	Sommer 2013	Winter 2013/14
Beitrag Kanton Aargau	22'660.00	32'230.00
Beitrag Kanton Appenzell-AR	11'330.00	
Beitrag Kanton Appenzell-IR	5'665.00	
Beitrag Kanton Basel-Land	42'845.00	35'420.00
Beitrag Kanton Basel-Stadt	22'660.00	39'655.00
Beitrag Kanton Freiburg	16'995.00	11'330.00
Beitrag Kanton Glarus		5'665.00
Beitrag Kanton Graubünden	23'375.00	22'660.00
Beitrag Liechtenstein		
Beitrag Kanton Luzern	42'845.00	45'320.00
Beitrag Kanton Neuenburg		
Beitrag Kanton Nidwalden	22'660.00	14'520'00
Beitrag Kanton Obwalden	5'665.00	16'995.00
Beitrag Kanton Schaffhausen	5'665.00	
Beitrag Kanton Schwyz	16'995.00	
Beitrag Kanton Solothurn	40'370.00	40'370.00
Beitrag Kanton St' Gallen	23'375.00	57'365.00
Beitrag Kanton Tessin	5'665.00	5'665.00
Beitrag Kanton Thurgau	12'045.00	14'520.00
Beitrag Kanton Uri		5'665.00
Beitrag Kanton Waadt	11'330.00	
Beitrag Kanton Wallis	83'215.00	55'605.00
Beitrag Kanton Zug	11'330.00	
Beitrag Kanton Zürich	68'695.00	48'510.00

7.5 Beiträge Tschumi-Fonds

Gezahlte Beiträge an Töchter und Söhne von Mitgliedern von hotelleriesuisse:

	Sommer 2013	Winter 2013/14
Beitrag für 10 Studierende	18'000.00	
Beitrag für 07 Studierende		14'000.00

hotelfachschule thun

soul, passion & system



Hotelfachschule Thun

Mönchstrasse 37
Postfach 113
CH-3602 Thun

Telefon +41 33 227 77 77
Fax +41 33 221 62 50
info@hfthun.ch
www.hfthun.ch

