

Jahresbericht 2014/2015

Hotelfachschule Thun



hotelfachschule thun
soul, passion & system

2'000

Sets Bettwäsche wurden 2014 überzogen, gewaschen und gebügelt.

3'800

Schul- und Seminarräume wurden 2014 gereinigt.

150'890

eindeutige Besucher wurden 2014 auf www.hfthun.ch registriert.

32'900

Mittagessen wurden 2014 verkauft.

813'982

Fotokopien wurden 2014 erstellt.

2'954

Schoggigipfeli wurden 2014 an der Kaffeebar verkauft.

28

Jahre ist 2014 die längste Anstellung eines Mitarbeiters an der Hotelfachschule Thun.

Inhalt

1.	Vorwort des Präsidenten	3
2.	Der Stiftungsrat der Hotelfachschule Thun stellt sich vor	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 01.04.2015)	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 01.04.2015)	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 2014	22
7.1	Bilanz per 31. Dezember 2014	22
7.2	Erfolgsrechnung 01.01.14 – 31.12.14	24
7.3	Bestätigungsbericht der Kontrollstelle	25
7.4	Ausserkantonale Beiträge	26
7.5	Beiträge Tschumi-Fonds	26

1. Vorwort des Präsidenten

In den vergangenen zwölf Monaten wurde die höhere Berufsbildung in den Medien intensiv thematisiert. Dazu beigetragen hat u.a. Nationalrat Matthias Aebischer, der mit einer Motion eine Aufwertung der Bildungsabschlüsse mit Titelzusätzen wie „Professional Bachelor“ verlangt hat. Zwar ist er mit seinem Anliegen im Dezember 2014 im Ständerat gescheitert, die entstandene Resonanz hat aber bezüglich der Herausforderungen der höheren Berufsbildung für eine gesteigerte Sensibilisierung in der Öffentlichkeit gesorgt. Das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation sucht denn auch intensiv nach neuen Lösungen in der Titelfrage und hat anfangs Februar 2015 einen Kompromissvorschlag in die umstrittene Diskussion eingebracht. Demnach könnten sich Absolventen von höheren Fachschulen künftig mit dem folgenden englischen Titel bewerben: «Certified + Berufsbezeichnung + with Advanced Federal Diploma of Higher Education». Die Idee zeigt, dass aus Sicht der Verwaltung der Bachelor-Titel durch die universitären Abschlüsse belegt ist. Entsprechend sind die Reaktionen unterschiedlich. Auf die Fortsetzung dieser Debatte darf man gespannt sein.

Im Gegensatz zur Frage der Gestaltung der Etikette des Produkts „Höhere Berufsbildung“ gibt es zur guten Qualität des Inhalts kaum Meinungsverschiedenheiten. In vielen Ländern ist das Interesse für die duale Bildung nach dem schweizerischen System gross. So erhalten wir immer wieder Anfragen von verschiedensten ausländischen Delegationen für Besuche und Fachgespräche mit unseren Schulleitungsmitgliedern, Lehrpersonen und Studierenden. In diesem Sinn durften wir anfangs 2015 eine hochkarätige Delegation des Deutschen Bundestages an unserer Schule empfangen. Die duale Bildung auf Tertiärstufe scheint sich in Deutschland wachsender Beliebtheit zu erfreuen. Die Bildungsangebote dieser sogenannten Berufsakademien sind aber tendenziell akademischer aufgebaut als bei uns. So sind diese in der Regel nur für Absolventen mit Abitur zugänglich und nehmen oftmals eine Ausbildungsdauer von bis zu zehn Semestern in Anspruch. Interessant ist auch, dass nach einem Studium an einer Berufsakademie ein Bachelor verliehen wird!

Vor fünf Jahren hat mein Vorgänger an dieser Stelle erklärt, dass unserer Schule aufgrund eines Neuanerkennungsverfahrens eine grössere Herausforderung bevorstehe. Der damals neu geschaffene Rahmenlehrplan für die anerkannten Hotelfachschulen bedingte für unsere Schule eine eigentliche Revision des Bildungsgangs. Nach aufwendiger Entwicklungsarbeit konnte im Oktober 2011 der entsprechende Referenzlehrgang lanciert werden. Dieser wurde in den drei folgenden Jahren von einem Expertenteam begleitet. Am 25.03.2015 durften wir nun den Entscheid der eidgenössischen Kommission der Höheren Fachschulen mit Genugtuung zur Kenntnis nehmen: Alle Anforderungen für die Neuanerkennung sind ohne Vorbehalte erfüllt. Der Aussenblick der Experten war für die Schulleitung und die involvierten Lehrpersonen wertvoll: Sie erhielten dadurch die Chance, Aspekte zu hinterfragen, die einem bei der Ausübung der Funktionen als Schulleitungsmitglied oder Lehrperson vielleicht weniger auffallen.

„Alle Anforderungen für die Neuanerkennung sind ohne Vorbehalte erfüllt.“

Das ereignisreiche Berichtsjahr war des Weiteren von der Aushandlung einer neuen Leistungsvereinbarung mit der Erziehungsdirektion geprägt. Dieser Prozess war brisant, weil eine Revision des Berufsbildungsgesetzes übergeordnete Rahmenbedingungen zur Subventionierung unserer Schule zu verschlechtern drohte. In diversen Gesprächen und mit einem grossen Effort konnten wir die involvierten Stellen von der Wichtigkeit unserer Schule für die gesamte Branche überzeugen und einen für die Schule und unseren Berufsnachwuchs vorteilhaften Leistungsvertrag unterzeichnen. Der nun bis Ende 2018 gültige Leistungsvertrag schafft gute Voraussetzungen für die Weiterentwicklung der Schule als Kadenschmiede unserer Branche.

Viele Personen und Persönlichkeiten tragen zum Erfolg unserer Schule bei. Gerne bedanke ich mich im Namen des Stiftungsrates bei der Schulleitung unter der Führung von Direktor Christoph Rohn für ihren Einsatz und ihre professionelle Tätigkeit sowie für die gute Zusammenarbeit. Ebenfalls können wir uns auf engagierte und kompetente Lehrpersonen verlassen, welche unser wertvollstes Gut, die Studierenden, fördern und fordern und ihnen die Freude am Beruf täglich vorleben. Aber auch allen Mitarbeitenden der Schulverwaltung, der Gastronomie und des Hausdienstes gebührt ein grosses Dankeschön für ihre wertvolle Arbeit. Den Mitgliedern des Stiftungsrates danke ich für die Unterstützung und ihr Engagement zum Wohle unserer Schule und zum Wohle unseres Berufsnachwuchses.

Philipp Näpflin,
Präsident des Stiftungsrates



2. Der Stiftungsrat der Hotelfachschule Thun stellt sich vor



**Philipp Näpflin Babst, Präsident
Im Stiftungsrat seit 2012**
als Vertretung von hotellerie-suisse
Mein persönlicher Bildungsbezug:
„Bildung vermittelt Wissen, vor allem gibt sie aber Perspektiven. Jungen Menschen Perspektiven in einer spannenden und aufregenden Branche zu geben, motiviert mich zu dem Engagement an der Hotelfachschule Thun.“



**Bruno Huvwyler Müller, Vizepräsident
Im Stiftungsrat seit 2012**
als Vertretung der Stadt Thun
Mein persönlicher Bildungsbezug:
„Eine gute Ausbildungsqualität ist in der Hotellerie von entscheidender Bedeutung. Die Hotelfachschule Thun leistet hier einen wichtigen Beitrag. Als Vertreter der Stadt Thun im Stiftungsrat freut es mich, dass wir Standortgemeinde dieser Schule sein dürfen. Der Tourismus im Kanton Bern ist auf gute Fachkräfte angewiesen. Wir unterstützen deshalb die Hotelfachschule gerne und heissen die Studentinnen und Studenten herzlich in Thun willkommen.“



**Brigitte Hoefli-ger-von Siebenthal
Im Stiftungsrat seit 2012**
als erfolgreiche Hotelière im Chalet Hotel Hornberg, Saanenmöser
Mein persönlicher Bildungsbezug:
„Eine fundierte Ausbildung ist die Basis, um im beruflichen Alltag kompetent zu wirken. Um professionell auf die Wünsche der Gäste eingehen zu können und den vielseitigen Anforderungen im Beruf gerecht zu werden, ist das fachbezogene Wissen eine Grundvoraussetzung. Weiterbildung begleitet einen ein Leben lang, man betrachte dies wie ein guter Freund, mit dem man durchs Leben geht.“



**Dr. Beda Furrer
Im Stiftungsrat seit 2005**
als Vertretung des Kantons Bern
Mein persönlicher Bildungsbezug:
„Bildung beschäftigt mich seit ich denken kann. Bildung heisst für mich gestalten, formen, „aus dem Vollen schöpfen“ und sich weiterentwickeln. Das geschieht in jeder Sekunde und bei jeder Tätigkeit, vor allem auch in der Zusammenarbeit. Hier formen (bilden) sich die Menschen gegenseitig. Bildung ist neben der Gesundheit das Wichtigste in meinem Leben: Beruf und Berufung.“



**Dr. Ueli Schneider
Im Stiftungsrat seit 2014**
als Vertretung von hotellerie-suisse
Mein persönlicher Bildungsbezug:
„Von der Berufslehre in der Hotellerie bis zum Universitätsabschluss durchlief ich alle Stufen unseres ausgezeichneten Bildungssystems. Als Leiter Bildung von hotellerie-suisse engagiere ich mich mit meinem Team tagtäglich dafür, dass die Bildungsangebote – von der Grundbildung bis zur Tertiärstufe – in unserer Branche attraktiv und zukunftsorientiert bleiben.“



**Christian Vifian
Im Stiftungsrat seit 2013**
als profunder Kenner der Bildungslandschaft Schweiz.
Mein persönlicher Bildungsbezug:
„Ich habe mir auf Grund meiner Tätigkeiten und Erfahrungen in den letzten 40 Jahren ein umfassendes Bild über die schweizerische Bildungslandschaft aufbauen können. Begonnen habe ich als Primarlehrer und nach meinem Studium in Psychologie, Pädagogik und Philosophie lange in der Lehrerausbildung gearbeitet. Nach weiteren Studien in der BWL und zahlreichen Engagements zu Bildungsthemen im öffentlichen Sektor, aber auch in der Privatwirtschaft, hat es mich schliesslich in die berufliche Bildungsszene gezogen. Seit 2005 führe ich als Direktor die vom kaufmännischen Verband privat getragene WKS KV Bildung, ein Bildungsunternehmen mit über 2'500 Lernenden in der Grundbildung und 2'700 Studierende in der Weiterbildung der Tertiärstufe B.“



**Thomas Egli
Im Stiftungsrat seit 2008**
als Vertretung von hotellerie-suisse
Mein persönlicher Bildungsbezug:
„In einem Hochpreisland wie der Schweiz werden auch besondere Ansprüche an die Infrastruktur der Betriebe sowie die Qualität der Dienstleistungen gestellt. Nur mit gut ausgebildeten Mitarbeitern ist eine erfolgreiche Unternehmensführung erst möglich. Die Bildungslandschaft für die gastgewerbliche Aus- und Weiterbildung mit ihrer Durchlässigkeit schafft hierfür beste Voraussetzungen.“

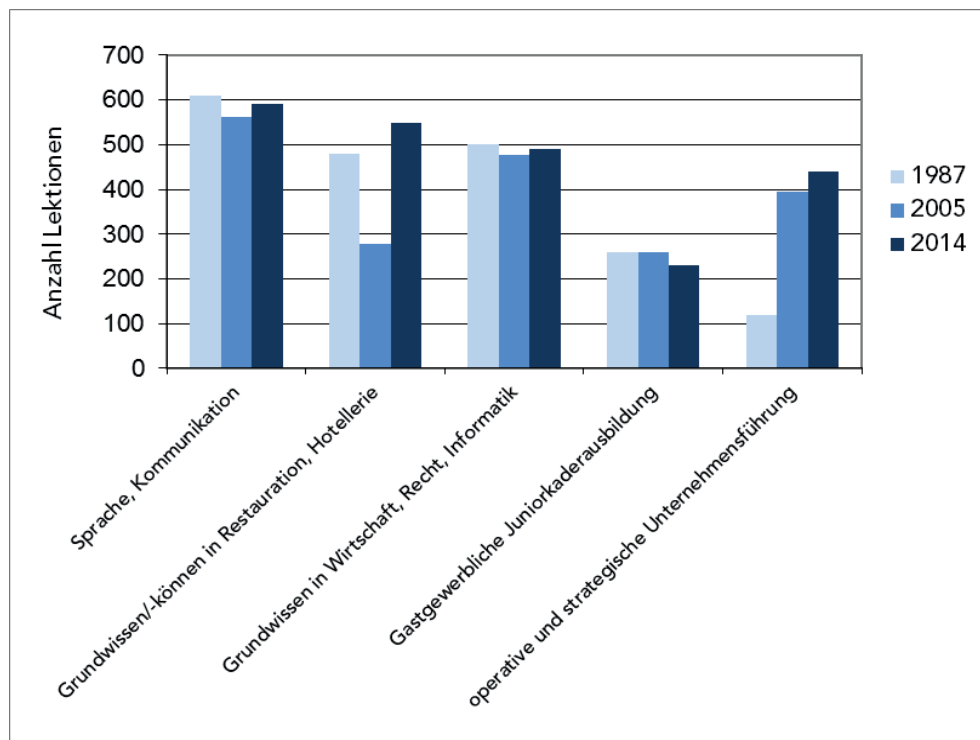
3. Schulbericht

3.1 Unterricht

Allgemeines

Im Rahmen des soeben mit Erfolg abgeschlossenen Neuanerkennungsverfahrens (vgl. Vorwort des Präsidenten) wurde der Bildungsplan der Hotelfachschule nach fast zehn Jahren erstmals wieder einer Gesamtrevision unterzogen. In diesem Zusammenhang ist es interessant, den Blick auf die Pionierphase zu werfen und festzustellen, dass sich die Unterrichtsschwerpunkte seit 1987 zum Teil deutlich verschoben haben. Dabei fällt speziell die Veränderung im Bereich „Grundwissen/-können in Restauration, Hotellerie“ auf. Die markante Aufwertung des Unterrichtsvolumens ist mit der Schaffung eines eigenständigen Küchensemesters zu erklären. Auch der Bereich „operative und strategische Unternehmensführung“ wurde nochmals etwas stärker gewichtet. Die nachfolgende Grafik macht den Vergleich für „Quereinsteiger“ (z.B. Kaufmann, Maturandin etc.):

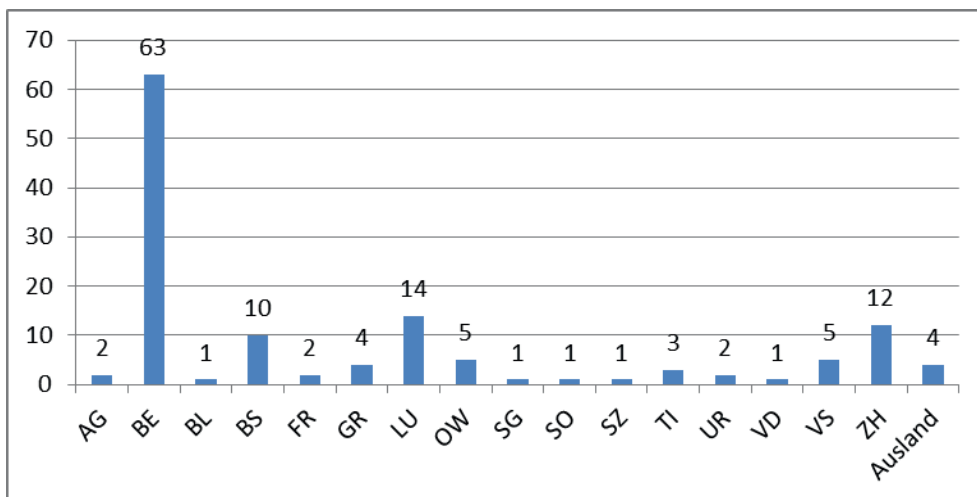
Entwicklung der Gewichtung von verschiedenen Unterrichtsbereichen



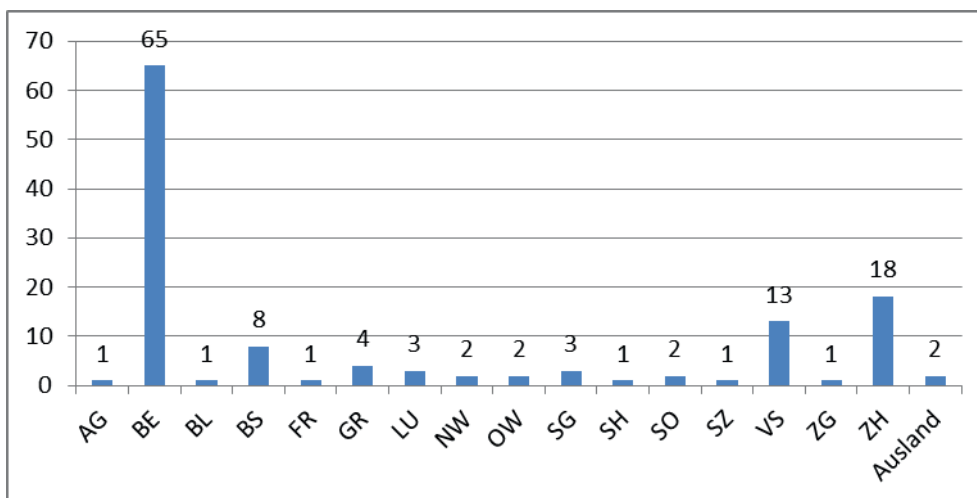
3.2 Praktika

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

Sommersemester 2014



Wintersemester 2014/15



Die Praktika wurden in den folgenden Bereichen absolviert:

	Sommer 2014	Winter 2014/15
Küche	35	34
Service/Housekeeping	29	23
Réception/Housekeeping	20	19
Service/Réception	1	7
Juniorkader Restaurantmanagement	22	21
Juniorkader Hotelmanagement	20	20
Restaurantmanagement/Hotelmanagement	4	4
Total Praktikantinnen/Praktikanten:	131	128

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 2014:
 - Restaurant „Volkshaus 1914“, Bern
 - Parktheater Grenchen
 - Hotel Restaurant Kreuz, Konolfingen
 - Lonza Personalrestaurant, Visp

- im Februar 2015:
 - Alfa Soleil und Hotel Alpina, Kandersteg
 - Stockhornbahn AG, Erlenbach
 - Hotel Walliserhof, Zermatt
 - Landgasthof Ochsen, Lützelflüh

3.4 Diplomprüfungen

Prüfungsergebnisse: Diplomprüfungen Frühling 2014

Die besten Resultate erzielten:

1. Rang Lukas Philipp Klingler, Biel (Preis hotelleriesuisse / swissôtel)
2. Rang Matthias Portmann, Horw (Preis Hotelier-Verein Berner Oberland)
3. Rang Karin Eggs, Bellwald (Preis Hotelier-Verein Gstaad-Saanenland)



Legende (von links nach rechts):
Matthias Portmann, Lukas Philipp Klingler, Karin Eggs

Prüfungsergebnisse: Diplomprüfungen Herbst 2014

Die besten Resultate erzielten:

1. Rang Rolf Isch, Etzelkofen (Preis hotelleriesuisse / swissôtel)
2. Rang Fabienne Kasser, Dielsdorf (Preis Hotelier-Verein Berner Oberland)
3. Rang Simon Krebs, Wabern und Thomas Krebs, Bühl (Preis Hotelier-Verein Gstaad-Saanenland)



Legende (von links nach rechts):
Fabienne Kasser, Rolf Isch, Simon Krebs, Thomas Krebs

3.5 Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Wie jedes Jahr waren auch 2014 drei Zyklen des Nachdiplomstudiums HF Hotelmanagement aktiv: Zyklus 39 hat abgeschlossen, Zyklus 40 steckt mittendrin und Zyklus 41 hat eben erst begonnen. An der Diplomfeier von Zyklus 39 am 21. Juni 2014 im Rathaus zum Äusseren Stand in Bern konnten 16 erfolgreiche Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer 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. In seiner Begrüßungsrede nahm Dr. Ueli Schneider, Leiter Bildung hotelleriesuisse, Bezug auf die Krönung des neuen spanischen Monarchen und gratulierte den Diplomanden zu ihrer „Krönung“. Diplomredner Peter B. Grossholz, ehemaliger Leiter Bildung hotelleriesuisse und langjähriger Leiter des NDS, gelang es, die Diplomanden und die zahlreich erschienenen Gäste mit einer erfrischenden Rede zu begeistern. Peter B. Grossholz appellierte an den Entdeckersinn der frisch Diplomierten, indem er ihre Reise durch den Studiengang den Taten Marco Polos, Magellans und Kolumbus' gegenüberstellte. Guglielmo L. Brentel, Präsident hotelleriesuisse, vergab zusammen mit Kursleiter Daniel Plancic die Diplome in gewohnter Manier. Er forderte in seiner kurzen Ansprache die frisch ausgezeichneten Diplomierten auf, ihre Verantwortung wahrzunehmen und einen Beitrag zum Erfolg der Schweizer Hotellerie und des Schweizer Tourismus zu leisten.

„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.“

Die Vergabe des Preises für die beste Diplomarbeit war keine einfache Entscheidung für die Jury, bestehend aus mehreren Alumni des NDS und ehemaligen Preisträgern. Nach langer Diskussion wurde beschlossen, dass zwei Diplomarbeiten von Zyklus 39 ausgezeichnet werden. Der Stiftungsrat Schellenberg zeigte sich dabei äusserst grosszügig und entschied, dass beiden Preisträgern das volle Preisgeld von CHF 2'800 ausbezahlt wird. Das Preisgeld entspricht den Kurskosten für das letzte Modul des Studiengangs. Die Stiftung Schellenberg verlieh den Preis für die beste Diplomarbeit an Stefan Staub, Vizedirektor Hotel Freienhof Thun, für seine Diplomarbeit zu Social Media Marketing und an Ueli Knobel, F&B-Manager im Seedamm Plaza Pfäffikon SZ, für sein Werk zu Werten und Erwartungen der Generation Y. Den Spezialpreis der HOTELA für den besten Abschluss erhielt Stefan Staub. Er erzielte einen aussergewöhnlich hohen Notendurchschnitt von 5,83.

Zyklus 40 wird im Sommer 2015 abschliessen. Es ist ein Zyklus, der sich durch ein sehr grosses Engagement und grossen Lernhunger auszeichnet. Alle 22 Teilnehmenden haben die erste wichtige Hürde der Prüfungen überstanden und bewegen sich nun langsam, aber sicher Richtung Diplomarbeit. Neben dem letzten zu erbringenden Leistungsausweis, steht ihnen noch die Projektarbeit sowie das letzte Modul HOSPITALITY im März 2015 bevor. Zyklus 41 hat im Oktober/November 2014 seine Reise angetreten und ist auf dem besten Weg, ein weiterer legendärer Zyklus unseres einzigartigen Studiengangs zu werden. Es freut uns besonders, dass sich sehr viele auf Empfehlung von Mitgliedern der VDH für uns entschieden haben. Ihnen allen versprechen wir ein unvergessliches Lernerlebnis in unserem einzigartigen Studiengang.

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

**Lehrgang NDS HF
Teilnehmerzahlen der letzten Zyklen**

Zyklus 39: 2012 bis 2014:

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

Zyklus 40: 2013 bis 2015:

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

Zyklus 41: 2014 bis 2016:

Mensch:	30
Markt:	26
Mittel:	
Hospitality:	



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

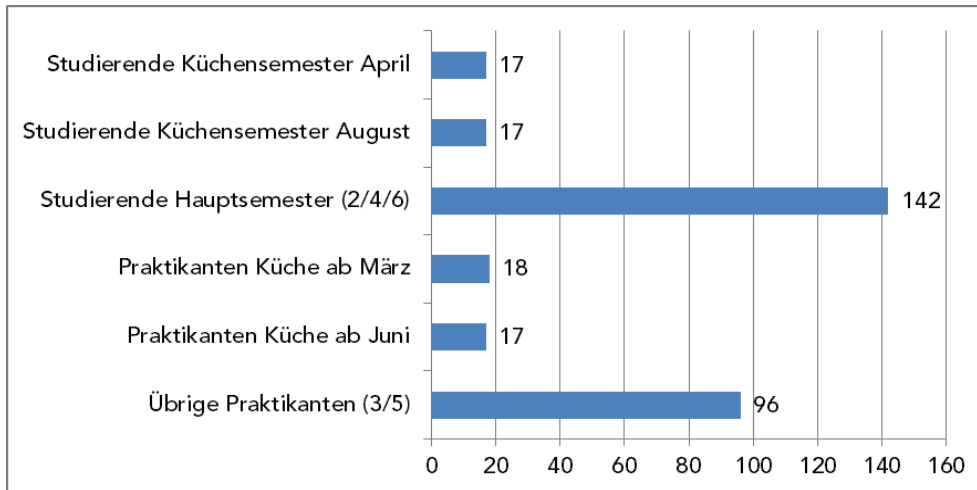
Der Studiengang ist auf aktive Unternehmerinnen, Unternehmer und höhere Kader aus der Hotellerie aber auch der Gastronomie und des Tourismus zugeschnitten und umfasst die vier Module Mensch, Markt, Mittel und Hospitality.

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

3.6 Statistisches

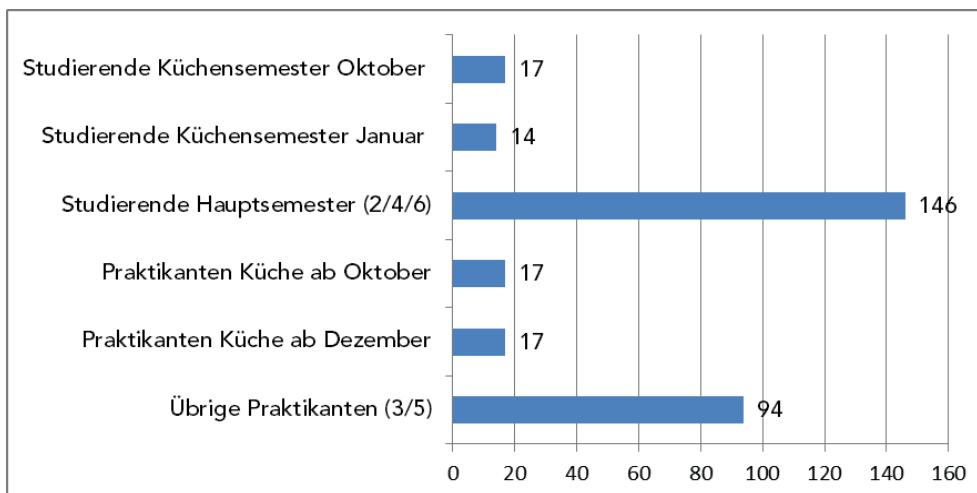
3.6.1 Studierende im Lehrgang HF

Sommersemester 2014



Austritte während des Semesters (inkl. Nichtpromotion): 4

Wintersemester 2014/15



Austritte während des Semesters (inkl. Nichtpromotion): 4

3.6.1 Vorbildung Neueintretende 2. Semester

Sommersemester 2014

Koch	13	26 %
SEFA/REFA	10	20 %
HOFA	4	8 %
Kaufmännische Ausbildung	8	16 %
Matura	10	20 %
Verschiedene	5	10 %
Total Neueintretende	Männer:	46 %
	Frauen:	54 %

Wintersemester 2014/15

Koch	13	27 %
SEFA/REFA	5	10 %
HOFA	3	6 %
Kaufmännische Ausbildung	11	22 %
Matura	10	20 %
Fachmittelschule	2	5 %
Verschiedene	5	10 %
Total Neueintretende	Männer:	25 %
	Frauen:	75 %

3.6.2 Herkunft Neueintretende 2. Semester nach Kanton

Sommersemester 2014

Bern	21	42 %
Basel-Stadt/Basel-Landschaft	6	12 %
Wallis	6	12 %
Aargau	4	8 %
Zürich	4	8 %
übrige Kantone	9	18 %

Wintersemester 2014/15

Bern	26	53 %
Freiburg	4	8 %
Basel-Stadt/Basel-Landschaft	4	8 %
Wallis	3	6 %
übrige Kantone	12	25 %

3.7 Marketing und Kommunikation

Ein grosser Auftritt erwartete das Küchensemester der Hotelfachschule Thun am 7. Juni 2014. Vor dem feierlichen Anlass „750 Jahre Thuner Stadtrechte“ fand auf dem Rathausplatz der bekannte Sommermärit statt. Bei strahlendem Wetter lockte er zahlreiche Besucher an, so dass sich auch die sieben Marktstände der Hotelfachschule Thun grosser Beliebtheit erfreuten. Unter fachkundiger Betreuung der Küchenfachlehrer boten die Studentinnen und Studenten des Küchensemesters regionale Leckereien an, die vor Ort frisch zubereitet wurden.



Eine Neuerung wurde auch mit der Produktion von zwei Videofilmen erreicht, welche unterschiedliche Themenschwerpunkte beinhalten. Während beim Imagefilm die Infrastruktur am Campus sowie der Umgebung im Vordergrund stehen und ein allgemeiner Einblick ins Studium gegeben wird, liegt der Schwerpunkt des Infofilmes auf der anschaulichen Darstellung der einzelnen Semester.

Aussenwirkung bei der einheimischen Bevölkerung zeigte auch die erstmals lancierte Kinowerbung in dem neu eröffneten Kino Rex in Thun. Über einem Zeitraum von acht Monaten wurden in verschiedenen Sälen grossflächige Werbung der Hotelfachschule Thun eingeblendet.

Das Nachwuchsmarketing spielte 2014 erneut eine wichtige Rolle bei der Gewinnung von neuen Studierenden. Gegenüber einem interessierten Zielpublikum aus Maturanden, Auszubildenden und am Gastgewerbe interessierten Personen wurde an internen und externen Anlässen der Studiengang an der Hotelfachschule Thun präsentiert. Speziell erwähnenswert sind unter anderem folgende Informationsveranstaltungen:

- Bildungszentrum BZI, Interlaken
- Careerday hotelleriesuisse, Bern
- Chef Alps, Zürich
- GIBB, Bern
- Job-Info, Freiburg
- Studienwahltag, Thun
- Swiss Skills, Bern



Zum zweiten Mal wurde die Hotelfachschule Thun auch 2014 Treffpunkt für ehemalige Studentinnen und Studenten. Über 300 Gäste genossen beim Alumni Fest einen geselligen Abend. Für die meisten Ehemaligen zeigte das umgebaute Restaurant einen ungewohnten Anblick, so erhielten sie dazu beim Rundgang mit dem Architekten weitere Hintergrundinformationen.

4. Betriebsbericht

„Sie suchen in einem jugendlichen und dynamischen Umfeld eine geeignete Infrastruktur für erfolgreiches Arbeiten, Tagen und Wohnen? Oder Sie suchen Raum und Platz für Ihren Event? Dann sind Sie bei uns genau richtig.“ Mit diesem Satz werden die Räume und Möglichkeiten für Events in der Infrastruktur der Hotelfachschule Thun angepriesen.

Neben den Studierenden und Lehrkräften der Hotelfachschule Thun, welche unsere Hauptkunden sind, stehen unsere Räume und Dienstleistungen auch externen Gästen zur Verfügung. Die Infrastruktur erfreut sich bei einer Vielzahl von Kunden grosser Beliebtheit. Aufgeteilt in die zwei Geschäftsbereiche Gastronomie und Hotellerie wird der Betrieb von Tatjana Jaggy (Leiterin Gastronomie) und Christof Kaufmann (Leiter Hotellerie) bereits im zweiten Jahr erfolgreich geführt.

4.1 Gastronomie

Mehr Platz, mehr Offenheit, optimierte Abläufe!

Mit diesen drei Schlagworten lassen sich die Umbaumaassnahmen im Restaurant und in der Abwaschküche gut umschreiben. Nach 27 Jahren wurde die Abwaschmaschine durch einen neuen Hightech-Bandautomaten ersetzt. Ebenfalls wurden die eher knapp bemessenen Platzverhältnisse beim Abwaschen durch bauliche Anpassungen optimal vergrössert. Dem F&B-Team steht zur Bewältigung der täglichen Abwaschaufgaben jetzt eine top moderne Infrastruktur zur Verfügung. Das Office ist zugleich Vorzeige- und Übungsobjekt für Studierende bei Serviceanlässen und praktischen Prüfungen.

Die Glaswand, welche das Restaurant vom Kaffeebereich getrennt hat, wurde zu Gunsten von mehr Offenheit entfernt. Die Kaffeebartheke wurde durch ein modernes Selbstbedienungsbuffet ersetzt. Mit der Integration des Kaffee- und Snackangebotes direkt ins Freechoice Restaurant steht den Gästen neu eine moderne Selbstbedienung mit einer grossen Auswahl an Speisen und Getränken zur Verfügung.

Derzeit werden je nach Belegung der Seminarräume zwischen 200 und 280 Mittagessen täglich verkauft. Das angebotene Frühstücksbuffet wurde kaum noch genutzt. Deshalb wurde das Buffet durch eine Auswahl an Gebäck, Joghurt und Früchten ersetzt.

Externe Veranstaltungen

Die Hotelfachschule Thun bietet Bankette, Seminare und Service-Dienstleistungen an. Diese werden von externen Privatpersonen und Firmen gebucht und geschätzt. Besonders die Miete von Schulzimmern als Seminarräume mit gastronomischem Mittagsangebot findet in der Region und darüber hinaus sehr grossen Anklang.

Einmal mehr waren die Servicedienstleistungen der Studierenden am Swiss Economic Forum (SEF) in Interlaken ein grosses Highlight. 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 2014)
- Service-Dienstleistung am Swiss Economic Forum – Casino Kursaal Interlaken (Juni 2014)
- Jahresfest der Wohn- und Arbeitsgemeinschaft Gwatt, Thun (Dezember 2014)

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

- Postauto Schweiz AG
- BFF Berufs-, Fach- und Fortbildungsschule Bern
- STI Verkehrsbetriebe AG, Thun
- PH Bern, Pädagogische Hochschule, Bern
- PriceWaterhouseCoopers, Bern/Thun
- SAC Schweizer Alpen Club, Bern
- Ara Thunersee, Thun
- Hotel & Gastro formation, Weggis

4.2 Hotellerie

An der Beliebtheit der Hotelzimmer auf dem Campus der Hotelfachschule hat sich in den letzten Jahren nichts geändert. Nebst der grossen Nachfrage von Studierenden sind die 99 Zimmer in den Studentenunterkünften auch bei internationalen Gästen, welche für Arbeits-einsätze, 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 ausmachen, werden die Zimmer der Hotelfachschule zunehmend auch von Kurzzeitgästen reserviert. Um den Schlafkomfort der Gäste weiterhin zu gewährleisten, wurden in drei Etappen alle Matratzen ausgewechselt.

Ein weiterer Schritt bei der Umorganisation der Betriebsführung war die Übergabe der operativen Führung der Hauswirtschaft an Frau Franziska Hofmann. Die Einarbeitung als Teamleiterin im Bereich Housekeeping und Lingerie ist abgeschlossen. Im Herbst nahm Franziska Hofmann das Diplom zur Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft EFA entgegen. Wir gratulieren herzlich.

4.3 Betriebstechnik und Unterhalt

Die grössten baulichen Anpassungen der Infrastruktur betrafen die Abwaschküche und das Selbstbedienungsrestaurant. Während fünf Wochen Bauzeit wurde den Räumen ein neues Erscheinungsbild gegeben. Auch hinter den sichtbaren Anpassungen wurden an den Installationen technische Erneuerungen und Verbesserungen erzielt.

Die neue zentrale Dosieranlage, die im Rahmen des Umbaus für beide Abwaschmaschinen eingebaut wurde, entspricht den neusten Sicherheitsstandards und ermöglicht grosse Einsparungen beim Verbrauch der Chemie.

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 01.04.2015)

5.1 Lehrerinnen und Lehrer

Name	Vorname	Funktion/Fächer	Eintritt	Austritt
Rohn	Christoph	<i>Direktor / Unternehmensführung, Finanzmanagement</i>	01.10.1997	
Bachmann	Urs	<i>Leiter Fachausbildung / Unternehmensführung, Restaurantmanagement</i>	01.04.1991	
Bettschen	Martin	Sprachen	01.10.1995	
Boss	Monika	Front Office	01.11.2012	
Burri	Sandra	Hauswirtschaft	01.04.2013	
Christen	Annatina	Service	01.04.2005	
Fivian	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	
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	
Küffer	Roger	<i>Leiter Informatik</i>	01.07.2014	
Liechti	Mirjam	Sprachen	01.10.2013	
Marolf	Stephan	Küchenausbildung	01.04.2005 (LP 01.03.11)	
Moog	Markus	<i>Leiter Informatik</i>	15.08.2012	30.06.2014
Petermann	Christa	Wirtschaftsfächer	01.10.1996	
Ramelli	Claudio	Sprachen	15.04.1991	
Ruoss	Daniel	<i>Leiter Küchenfachlehrer / Küchenausbildung</i>	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	<i>Leiterin Sprache und Kommunikation / Sprachen</i>	01.08.2001	

Name	Vorname	Funktion/Fächer	Eintritt	Austritt
Steiner	Sabrina	Service	01.04.2015	
Stoffel	Hanna	Informatik	01.10.2003	
Wampfler	Vera	Sprachen	01.04.2014	30.09.2014
Weber	Reto	Küchenausbildung	22.11.2010	

5.2 Referentinnen und Referenten

Name	Vorname	Firma	Arbeitsort
Bartlome	Elias	Covariation AG	Bern
Burnier	Valérie	Valérie Burnier Communication	Interlaken
Egli	Urs	Care Gastronomie Inselspital	Bern
Elmer	Ursula	MEIKO (Swiss) AG	Fällanden
Eltschinger	Tanja	EAC Eltschinger Audit & Consulting AG	Thalwil
Fehr	Samantha	Mirus AG	Davos
Fey-Eltschinger	Melanie	EAC Eltschinger Audit & Consulting AG	Thalwil
Gander	Andrea	Apricon	Basel
Hilgenberg	Christian	IEM AG	Thun
Hirschi	Urs	Elfenaupark	Bern
König	Trix	Personaltraining	Glattbrugg
Makowsky	Beate	Tropenhaus	Frutigen
Neff	Karl	Genossenschaft Migros Aare	Schönbühl
Romang	Martin	Motio AG	Lyss
Roth-Amstutz	Bettina	Stil- & Image GmbH	Thun
Saupe	Rafael	Freischaffender Trainer	Bern
Schöni	Hans-Peter	H PLUS S Gastronomiefachplanung	Bern
Stocker	Lucia	Different Angles	Eich
Stulz	Christoph	Zentrale Schutzdienste	Thun
Tschaggelar	Michael	ISS Facility Services AG	Bern
Unternährer	Martin	Grandhotel Giessbach	Brienz
Wasserfallen	Martin	SV (Schweiz) AG	Dübendorf
Weber	Wilhelm K.	SHS Swiss Hospitality Solutions AG	Luzern
Wengenmaier-Frey	Katharina	Hotel Restaurant Eichberg	Seengen
Werren	Daniel	Werren Architektur und Bauleitung	Bern

5.3 Externe Prüfungsexpertinnen und -experten

Name	Vorname	Firma
Amstutz	Ruedi	Aesch
Bernhard	Caroline	Gasthof zum Löwen, Worb
Boss	Monika	Hotel Eden, Spiez
Brönnimann	Tabea	Dipl. Hôtelière-Restauratrice HF, Uetendorf
Christen	Annatina	Hotelfachschule Thun, Thun
Daumüller	Fredi	Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken
Fleischhacker	Michael	Senevita Wangenmatt, Bern
Flüeli	Rudolf	Stiftung Senioren-Appartements Egghölzli, Bern
Freise	Söhnke	Gastrag AG, Basel
Häberli	Murielle	Lausanne Palace & Spa, Lausanne
Keller Raemy	Franziska	Restaurant Schloss Binningen, Binningen
Ogi	Caroline	Hotel Walliserhof Zermatt, Zermatt
Unternährer	Martin	Grandhotel Giessbach, Brienz
von Büren	Dominik	Gesundheitszentrum Schönberg Gunten AG, Gunten
Wengenmaier	Eli	Eichberg Seengen AG, Seengen
Zaugg	Manuel	ElfenauPark, Bern
Zuberbühler	Reto	Zentrum Schlossmatt Region Burgdorf, Burgdorf

5.4 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Vollzeit:

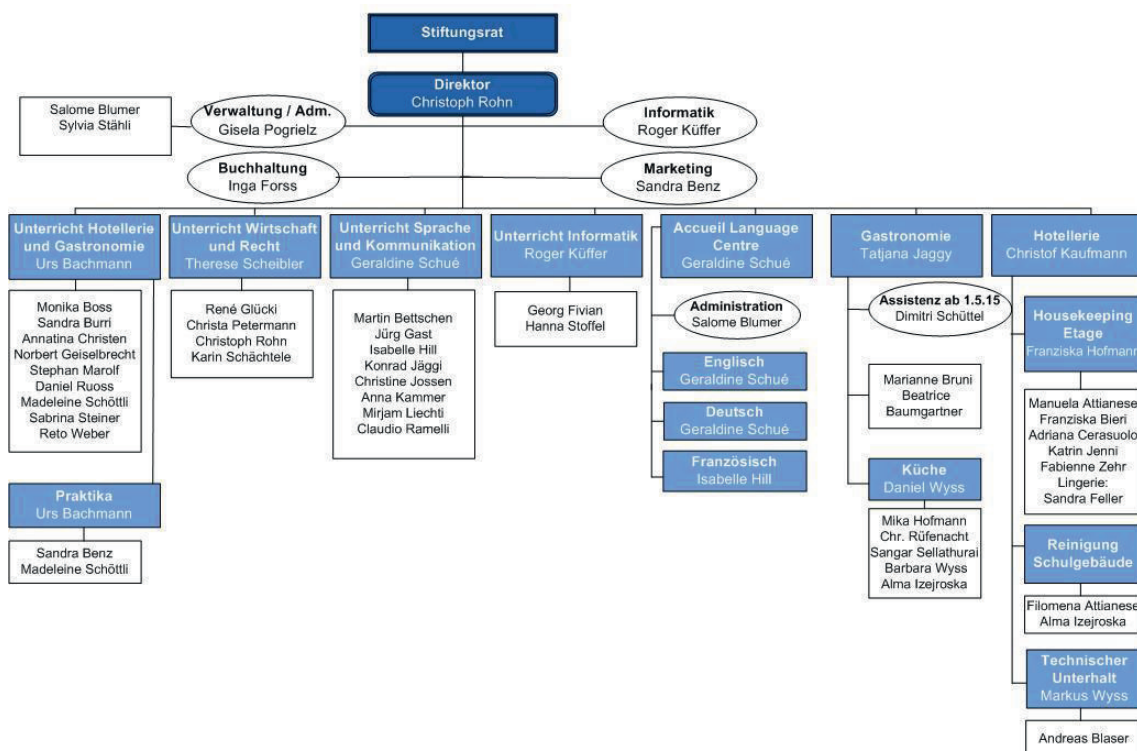
Name	Vorname	Abteilung/Funktion	Eintritt	Austritt
Baumgartner	Beatrice	Mitarbeiterin F&B	22.08.1988	
Blaser	Andreas	Abwarthilfsarbeiter	01.11.2008	
Blumer	Salome	Mitarbeiterin Administration	06.02.2012	
Briguglio	Virginia	Lernende Koch	01.08.2012	31.07.2014
Cerasuolo	Adriana	Lernende Hotelfachfrau	01.08.2013	
Hofmann	Mika	Lernender Koch	01.08.2014	
Jaggy	Tatjana	<i>Leiterin Gastronomie</i>	18.05.2005	
Kaufmann	Christof	<i>Leiter Hotellerie</i>	01.09.2009	
Pogrietz-Krebs	Gisela	<i>Leiterin Administration</i>	01.04.1993	
Rüfenacht	Christine	Sous Chef	01.05.2012	
Wyss	Daniel	<i>Küchenchef</i>	10.01.2011	
Wyss	Markus	Leiter Technik und Unterhalt	01.07.1987	

Teilzeit:

Name	Vorname	Abteilung/Funktion	Eintritt	Austritt
Attianese	Carlo	Mitarbeiter Hausdienst	31.10.1988	28.02.2015
Attianese	Filomena	Mitarbeiterin Hausdienst	01.11.1988	
Attianese	Manuela	Mitarbeiterin Hausdienst	18.05.2010	

Name	Vorname	Abteilung/Funktion	Eintritt	Austritt
Bähler	Marianne	Mitarbeiterin Administration	14.10.2014	28.02.2015
Benz	Sandra	Verantwortliche Marketing und Praktikumsadministration	23.02.2012	
Bernet	Deborah	Mithilfe Administration	01.01.2015	
Bieri	Franziska	Mitarbeiterin Hausdienst	26.10.2009	
Bruni	Marianne	Mitarbeiterin F&B	01.03.2009	
Bühler	Fritz	Stellvertretung Hauswart	01.04.2014	31.08.2014
Caprez	Janine	Mitarbeiterin Hausdienst	01.09.2010	31.07.2014
Feller	Sandra	Mitarbeiterin Hausdienst	01.10.2012	
Forss Alscher	Inga-Karin	Finanzsekretärin	01.10.1987	
Hasler	Elisabeth	Mitarbeiterin Hausdienst	11.04.1989	30.06.2014
Hofmann	Franziska	Stv. Leiterin Hauswirtschaft	02.08.2006	
Izejroska	Alma	Gastronomiemitarbeiterin	15.01.2015	
Jenni	Katrin	Mitarbeiterin Hauswirtschaft	01.08.2014	
Macir	Ali	Stellvertretung Küche	01.02.2014	
Schläppi	Yvonne	Mitarbeiterin F&B	06.08.2012	30.09.2014
Sellathurai	Sangar	Mitarbeiter Küche	01.05.2013	
Stähli	Sylvia	Mitarbeiterin Administration	27.08.2001	
Togni	Kathrin	Mithilfe Administration	01.10.2014	
Wyss	Barbara	Köchin	20.10.1987	
Zehr	Fabienne	Mitarbeiterin Hausdienst	14.01.2014	

5.5 Organigramm



6. Organe (Stand 01.04.2015)

6.1 Stiftungsrat

Näpflin Babst	Philipp	Hotel Bern, Bern	Präsident
Huwyler Müller	Bruno	Stadtschreiber Stadt Thun, Thun	Vizepräsident
Egli	Thomas	Seehotel Hermitage, Luzern	
Furrer	Dr. Beda	Erziehungsdirektion Kanton Bern, Bern	
Hoefliger-von Siebenthal	Brigitte	Chalet Hotel Hornberg, Saanenmöser	
Schneider	Dr. Ueli	hotelleriesuisse, Bern	
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.	Muri bei 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. Eine der drei Sitzungen diente wie üblich der Justierung und Weiterentwicklung unserer Schulstrategie.

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

Mutationen:

Peter B. Grossholz war als Vertreter von hotelleriesuisse von 2011 bis 2014 im Stiftungsrat der Hotelfachschule Thun. Er übergab diese Funktion seinem Nachfolger bei hotelleriesuisse, dem neuen Leiter Bildung Dr. Ueli Schneider am 1. Juni 2014.

Im Gedenken an Judith Renner-Bach

Bewegt und traurig mussten wir von Judith Renner-Bach Abschied nehmen. Sie ist Ende Februar 2015 im Alter von 61 Jahren nach langjähriger Krankheit verstorben. Judith Renner war von 1997 bis 2006 Mitglied unseres Stiftungsrates. Sie hat in dieser Zeit mit ihrem konstruktiven Engagement viel zur guten Entwicklung der Hotelfachschule Thun beigetragen. In ihrer eindrücklichen Berufslaufbahn hat sie als Vorsteherin des kantonalen Berufsbildungsamtes und später als Direktorin des Schweizerischen Tourismusverbands speziell auch das Bildungswesen und den Tourismus im Kanton Bern bzw. auch national geprägt. Wir werden Judith Renner als eine sehr liebenswürdige Person mit einem enormen Fachwissen und einer ausserordentlichen Schaffenskraft in Erinnerung behalten.

Die Schulleitung und der Stiftungsrat

7. Jahresrechnung 2014

7.1 Bilanz per 31. Dezember 2014

AKTIVEN	31.12.2014	31.12.2013
Umlaufvermögen		
Kasse	4'984.40	7'443.45
Postcheck	489'907.70	17'230.80
Bankguthaben	1'314'927.17	1'298'844.79
Diverse Debitoren	1'006'142.90	915'499.20
Ausstehende Subventionsbeiträge	440'000.00	454'594.40
Transitorische Aktiven	83'693.00	112'972.75
Vorräte	1.00	1.00
Total Umlaufvermögen	3'339'656.17	2'806'586.39
Anlagevermögen		
Mobilien	114'884.60	164'591.40
Grundstück	1'447'351.00	1'447'351.00
Gebäude	1.00	296'784.45
Renovationskonto	2'395'388.80	2'614'388.80
Total Anlagevermögen	3'957'625.40	4'523'115.65
TOTAL AKTIVEN	7'297'281.57	7'329'702.04

Bilanz per 31. Dezember 2014

PASSIVEN	31.12.2014	30.12.2013
Kurzfristiges Fremdkapital		
Kreditoren allgemein	122'028.45	81'553.10
Kreditor HOTELA	-14'644.48	16'497.00
Depots Studios	12'592.85	13'700.00
Vorauszahlung + Depots von Studierenden	2'338'571.60	2'268'978.90
Transitorische Passiven	1'016'017.10	956'159.55
Total kurzfristiges Fremdkapital	3'474'565.52	3'336'888.55
Langfristiges Fremdkapital		
Darlehensschulden IHG	331'200.00	442'400.00
Hypotheken	1'600'000.00	1'600'000.00
Total langfristiges Fremdkapital	1'931'200.00	2'042'400.00
Rückstellungen	665'000.00	385'000.00
Zweckbestimmte Fonds	0.00	340'000.00
Stiftungskapital	1'150'000.00	1'150'000.00
Vortrag vom Vorjahr	75'413.49	74'817.01
Betriebsgewinn	1'102.56	596.48
Total Bilanzgewinn	76'516.05	75'413.49
TOTAL PASSIVEN	7'297'281.57	7'329'702.04

7.2 Erfolgsrechnung 01.01.14 – 31.12.14

Rekapitulation Vergleich Rechnungen 12/13/14 mit Budget 14/15

	Rechnung 2012	Rechnung 2013	Rechnung 2014	Budget 2014	Budget 2015
ERTRAG					
Schulgelder	973'483.00	954'563.80	1'025'967.10	973'000.00	1'087'000.00
Einschreibe-, Prüfungsgebühren	116'903.90	113'406.95	91'749.00	109'000.00	109'000.00
Erträge accueil (ab 2005)	77'416.18	56'194.70	42'512.98	62'000.00	50'000.00
Andere Benutzungsgebühren	411.90	988.05	1'581.00	1'000.00	1'000.00
Schülererlös (korresp. zu Schüleraufwand)	169'477.21	144'565.23	179'775.90	199'000.00	184'000.00
Beitrag Bund	-	-	-	-	-
Beitrag Kanton Bern	2'181'903.70	2'173'752.20	2'200'000.00	2'200'000.00	2'000'000.00
Beiträge Kantone mit Schulabkommen	957'585.00	946'052.00	981'738.00	920'000.00	952'000.00
Beitrag Standortsgemeinde	-	-	-	-	-
Beiträge Wohnsitzgemeinden	-	-	-	-	-
Beiträge accueil (innotour)	-	-	-	-	-
Beiträge Praktikumsbetriebe	548'567.05	531'895.30	573'213.80	565'000.00	560'000.00
Beratungen, Schulungen, Weiterbild. extern	29'350.50	41'738.00	44'996.70	35'000.00	38'000.00
Sponsorenbeiträge	-	-	-	-	-
Vermögensertrag	1'638.10	912.15	585.90	2'000.00	2'000.00
Erlös F&B	1'055'639.15	1'080'830.65	957'565.55	944'000.00	913'000.00
Erlös Beherbergung	704'589.86	716'826.05	761'465.21	703'000.00	725'000.00
Erlös Wäscherei	8'488.75	10'618.80	8'213.80	7'000.00	7'000.00
TOTAL ERTRAG	6'825'454.30	6'772'343.88	6'869'364.94	6'720'000.00	6'628'000.00
AUFWAND					
Löhne Verwaltung	330'983.55	314'563.40	318'080.70	335'000.00	328'000.00
Löhne Lehrkräfte, Referenten	2'465'038.60	2'426'511.50	2'342'489.75	2'399'000.00	2'347'000.00
übr. Pers.aufw. (inkl. Reinig.) Schule	255'101.35	249'744.33	234'833.10	230'000.00	228'000.00
Sozialversicherungen Schule	565'621.28	553'194.65	505'925.87	575'000.00	565'000.00
Weiterbildung Schule, Schulentwicklungsprojekte	15'470.55	29'660.40	26'576.45	22'000.00	23'000.00
Prüfungsexperten	23'781.60	22'221.60	25'965.40	25'000.00	25'000.00
Organe, Repräsentationsspesen	55'083.30	59'917.80	49'606.10	68'000.00	60'000.00
Personalaufwand accueil (ab 2005)	75'714.75	68'947.00	35'608.20	54'000.00	36'000.00
Personalaufw. F&B, Hausw. (inkl. Sozl.)	974'437.05	965'438.45	901'158.20	876'500.00	898'000.00
Verwaltungsaufwand, Werbung	302'441.57	277'451.00	327'787.27	279'000.00	221'000.00
Verwaltungsaufwand accueil (ab 2005)	9'043.23	5'324.92	126.70	7'500.00	7'000.00
Unterrichtsaufwand	176'831.94	198'586.01	116'243.72	182'000.00	67'000.00
Schüleraufwand (korresp. zu Schülererlös)	159'959.10	135'180.65	159'869.75	189'000.00	174'000.00
Energie und Entsorgung	174'309.90	170'418.05	149'615.20	167'000.00	167'000.00
Anlagenaufwand	763'740.56	848'605.00	1'273'251.12	898'000.00	887'000.00
Verrechnete Subventionsanteile	-	-	-	-	-
Finanzaufwand	30'517.30	27'475.41	24'753.88	33'000.00	33'000.00
Steuern	19'801.20	19'801.20	19'801.20	20'000.00	20'000.00
Ausserordentlicher Aufwand	-	-	-	-	-
Warenaufwand F&B und übriger direkter F&B-Aufwand	413'567.29	387'559.56	344'493.15	349'500.00	333'500.00
Aufwand Beherbergung	8'261.44	3'691.37	7'340.27	5'000.00	6'000.00
Aufwand Wäscherei	4'953.10	7'455.10	4'736.35	5'000.00	7'000.00
TOTAL AUFWAND	6'824'658.66	6'771'747.40	6'868'262.38	6'719'500.00	6'432'500.00
BETRIEBSERGEBNIS	795.64	596.48	1'102.56	500.00	195'500.00

7.3 Bestätigungsbericht der Kontrollstelle

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Stiftung Hotelfachschule Thun für das am 31. Dezember 2014 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, 24. März 2015

7.4 Ausserkantonale Beiträge

	Sommer 2014	Winter 2014/15
Beitrag Kanton Aargau	39'655.00	28'325.00
Beitrag Kanton Appenzell-AR	11'330.00	
Beitrag Kanton Appenzell-IR	5'665.00	
Beitrag Kanton Basel-Land	51'700.00	31'515.00
Beitrag Kanton Basel-Stadt	29'040.00	33'990.00
Beitrag Kanton Freiburg	20'185.00	22'660.00
Beitrag Kanton Glarus		0.00
Beitrag Kanton Graubünden	14'520.00	22'660.00
Beitrag Liechtenstein		
Beitrag Kanton Luzern	45'320.00	45'320.00
Beitrag Kanton Neuenburg		
Beitrag Kanton Nidwalden	11'330.00	11'330.00
Beitrag Kanton Obwalden	8'855.00	20'185.00
Beitrag Kanton Schaffhausen	5'665.00	6'380.00
Beitrag Kanton Schwyz	11'330.00	11'330.00
Beitrag Kanton Solothurn	37'180.00	44'275.00
Beitrag Kanton St' Gallen	37'180.00	39'655.00
Beitrag Kanton Tessin	5'665.00	0.00
Beitrag Kanton Thurgau	14'520.00	16'995.00
Beitrag Kanton Uri	3'190.00	5'665.00
Beitrag Kanton Waadt	5'665.00	
Beitrag Kanton Wallis	85'690.00	57'365.00
Beitrag Kanton Zug	5'665.00	8'855.00
Beitrag Kanton Zürich	74'360.00	58'795.00

7.5 Beiträge Tschumi-Fonds

Gezahlte Beiträge an Töchter und Söhne von Mitgliedern von hotelleriesuisse:

	Sommer 2014	Winter 2014/15
Beitrag für 8 Studierende	15'000.00	
Beitrag für 7 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

