

# hotelfachschule thun

soul passion system



Jahresbericht 2016/2017



## Inhalt

1	Vorwort des Präsidenten .....	2
2	Schulbericht .....	3
2.1	Ein Novum in der Hotellerie: Das berufsbegleitende Studienmodell zum HF-Diplom.....	3
2.2	Internationales .....	4
2.3	Praktika .....	5
2.4	Fallstudien im Diplomsemester .....	6
2.5	Diplomprüfungen .....	7
2.6	Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement.....	8
2.7	Statistisches .....	10
2.7.1	Studierende im Lehrgang HF.....	10
2.7.2	Vorbildung Neueintretende 2. Semester .....	11
2.7.3	Herkunft Neueintretende 2. Semester nach Kanton .....	11
3	Marketing und Kommunikation.....	12
4	Betriebsbericht .....	13
4.1	Gastronomie.....	13
4.2	Hotellerie .....	14
4.3	Betriebstechnik und Unterhalt .....	14
5	Personelles (Stand 01.04.2017) .....	15
5.1	Lehrerinnen und Lehrer .....	15
5.2	Referentinnen und Referenten .....	16
5.3	Externe Prüfungsexpertinnen und –experten .....	17
5.4	Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.....	17
5.5	Organigramm.....	19
6	Organe (Stand 01.04.2017).....	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 2016.....	22
7.1	Bilanz per 31. Dezember 2016.....	22
7.2	Erfolgsrechnung 01.01.16 – 31.12.16.....	24
7.3	Bestätigungsbericht der Kontrollstelle .....	25
7.4	Ausserkantonale Beiträge.....	27
7.5	Beiträge Tschumi-Fonds .....	27

## 1 | Vorwort des Präsidenten



*Philipp Näpflin, Präsident des Stiftungsrates*

Die Attraktivität einer Berufssparte wird häufig nach den Verdienstmöglichkeiten und den Arbeitszeiten beurteilt. Meine Erfahrungen als Hotelier zeigen mir, dass es auch andere Kriterien gibt. Mitbestimmend für die Wertschätzung einer Branche sind mit Sicherheit auch die Entwicklungsmöglichkeiten und Karriereperspektiven. Vor diesem Hintergrund ist ein Blick auf die Entwicklung der Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten im Gastgewerbe spannend.

«Aus dir wird nie etwas in der Hotellerie. Dafür braucht es eine gewisse Begabung und ein besonderes Flair. Die gehen dir vollkommen ab.» Dieses niederschmetternde Urteil richtete der Patron des Hotels «Couronne et Poste» in Brig 1867 an einen Kellnerlehrling. Der Lehrling hiess César Ritz. Der junge Ritz liess sich nicht entmutigen und erlernte seinen Beruf von der Pike auf: Er arbeitete sich in Paris vom einfachen Schankburschen bis zum Oberkellner hoch und lancierte seine unvergleichliche Karriere.

Den Weg über das duale Berufsbildungssystem konnte Ritz damals noch nicht beschreiten. Über Jahrzehnte führte dann aber in der Schweiz der berufliche Werdegang einer Führungskraft der Hotellerie meistens über die Lehre eines branchenspezifischen Berufes, einige Jahre Berufspraxis und den anschliessenden Besuch einer Hotelfachschule.

Aber ist das heute immer noch der „Königsweg“ für eine Karriere in der Hotellerie? Der Tourismus unterliegt der fortschreitenden Globalisierung und den damit einhergehenden Veränderungsprozessen. Die Qualifikations- und Anforderungsprofile der Mitarbeitenden verändern sich entsprechend. Aktuell ist der Fachkräftemangel für jeden Hotelier eine grosse Herausforderung. Für die Bildungsanbieter sind diese und viele andere Entwicklungen zugleich Aufforderung und Chance. Schliesslich ist Bildung Investition in Humankapital und der entscheidende Faktor für die Zukunftsfähigkeit unserer Branche. Daran hat sich seit César Ritz nicht viel geändert.

Die Hotelfachschule Thun sieht diese Entwicklungen als Chance: Als Ergänzung zum Vollzeitstudium bietet sie als erste Hotelfachschule der Schweiz die Weiterbildung zur «dipl. Hôtelière-Restauratrice HF» bzw. zum «dipl. Hôtelier-Restaurateur HF» ab sofort auch berufsbegleitend an (vgl. auch Seite 3). Das neue berufsbegleitende Studium ist sowohl für Studierende als auch für die Betriebe ein Win-Win-Modell. Die Resonanz auf dieses neue Angebot scheint dies zu bestätigen.

Die Hotelfachschule Thun sieht diese Entwicklungen als Chance: Als Ergänzung zum Vollzeitstudium bietet sie als erste Hotelfachschule der Schweiz die Weiterbildung zur «dipl. Hôtelière-Restauratrice HF» bzw. zum «dipl. Hôtelier-Restaurateur HF» ab sofort auch berufsbegleitend an (vgl. auch Seite 3). Das neue berufsbegleitende Studium ist sowohl für Studierende als auch für die Betriebe ein Win-Win-Modell. Die Resonanz auf dieses neue Angebot scheint dies zu bestätigen.

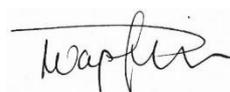
---

*«Als Ergänzung zum Vollzeitstudium bietet sie als erste Hotelfachschule der Schweiz die Weiterbildung zur «dipl. Hôtelière-Restauratrice HF» bzw. zum «dipl. Hôtelier-Restaurateur HF» ab sofort auch berufsbegleitend an.»*

---

Diese Innovation für die Branche zeigt, dass es dem Stiftungsrat, der Schulleitung und den Mitarbeitenden gelingt, sich auf neue Situation einzustellen. Ihnen allen sei an dieser Stelle für ihren Mut, ihre Energie und ihr Engagement bei der Umsetzung von notwendigen Veränderungen gedankt.

Philipp Näpflin,  
Präsident des Stiftungsrates



## 2 | Schulbericht

### 2.1 | Ein Novum in der Hotellerie: Das berufsbegleitende Studienmodell zum HF-Diplom

Die Rekrutierung von Hotellerie- und Gastronomie-Fachpersonal wird immer anspruchsvoller. Umso wichtiger ist es, talentierte und motivierte Mitarbeitende zu fördern und in ihre Weiterbildung zu investieren. Um der Nachfrage des Marktes nach einem flexiblen Weiterbildungsmodell gerecht zu werden, haben wir als erste Hotelfachschule der Schweiz ein neues Studienmodell lanciert: Ab sofort bieten wir neben dem Vollzeitstudium die Ausbildung zur «dipl. Hôtelière-Restauratrice HF» bzw. zum «dipl. Hôtelier-Restaurateur HF» auch berufsbegleitend an. Das neue Ausbildungsmodell ermöglicht es, dass der Betrieb talentierte Fachkräfte während des Studiums an der Hotelfachschule weiterhin im Teilzeit-Arbeitsverhältnis (bis zu 80%) halten kann und Synergien noch besser genutzt werden können. Zudem fliesst neu erworbenes Fachwissen direkt in den Betrieb ein, so dass die Arbeitsergebnisse unmittelbar positiv beeinflusst werden. Betriebe können mit dem berufsbegleitenden Studium die Einsatzplanung optimieren, da die Verfügbarkeit der Studierenden im Betrieb aufgrund des Kurs- und Ferienplans frühzeitig bekannt ist.

«Talentierten und motivierten Fachkräften können mit dem berufsbegleitenden Studienmodell längerfristige Entwicklungsmöglichkeiten gegeben werden, was den Betrieben und Arbeitgebern wertvollen Führungskräfte-nachwuchs sichert.»

Das berufsbegleitende Studium kann vom Arbeitgeber in unterschiedlichen Formen mitfinanziert werden: Ob mit einem regelmässigen, monatlichen Pauschalbeitrag pro Semester oder einmal pro Ausbildungsjahr – die Möglichkeiten

sind vielfältig und auch finanziell tragbar. Bei 50% Kostenbeteiligung kommen jährlich ca. CHF 3'000 auf den Betrieb zu. Auch reduzierte Arbeitszeit beziehungsweise Gewährung von Bildungs- oder Sonderurlaub können als Teilfinanzierung in Betracht gezogen werden. Talentierten und motivierten Fachkräften können mit dem berufsbegleitenden Studienmodell längerfristige Entwicklungsmöglichkeiten gegeben werden, was den Betrieben und Arbeitgebern wertvollen Führungskräfte-nachwuchs sichert. Der Lehrgang erstreckt sich über sechs Semester, bei jährlich 38 Wochen Schulbetrieb und 14 Wochen unterrichtsfreier Zeit. Der Unterricht findet jeweils an zwei aufeinanderfolgenden Wochentagen statt. Den erwähnten sechs Semestern vorangestellt ist ein achtwöchiger «Intensivkurs Küche».



Legende von links nach rechts: Bruno Carizzoni, Stv. Direktor; Philipp Näpflin, Präsident des Stiftungsrates; Christoph Rohn, Direktor

## 2.2 | Internationales

In vielen Ländern ist das Interesse für die duale Bildung nach dem schweizerischen System gross. So erhalten wir auch immer wieder Anfragen von verschiedensten ausländischen Delegationen für Besuche und Fachgespräche mit unseren Schulleitungsmitgliedern, Lehrpersonen und Studierenden. Konkret haben wir im Berichtsjahr Delegationen aus Albanien, Rumänien, Taiwan, China, der Slowakei und Honduras empfangen. Zudem durften wir unser Schulsystem Parlamentsvertretern der Association of Southeast Asian Nations (ASEAN) vorstellen, woraus sich spannende Folgekontakte ergaben.



Taiwanesische Delegation, August 2016

Aktuell entwickeln sich drei Verbindungen zu asiatischen Ländern speziell vielversprechend:

**Global Academy of Tourism and Hospitality Education (GATE), Kathmandu/Nepal:** Demnächst werden zwei Lehrpersonen diese «affiliate school» von hotellerieuisse besuchen. Erstmals lässt sich auch eine Studentin auf das Abenteuer eines ca. einmonatigen Austauschprogramms ein. Mittelfristiges Ziel ist es, den Know-how-Transfer sowie den Studentenaustausch zwischen GATE und unserer Schule zu etablieren.



Kambodscha, Februar 2017

**Berufsbildungsprogramm der DEZA in Kambodscha:** Der Bund möchte das duale Berufsbildungssystem in Kambodscha nachhaltig aufbauen. Unsere Schule unterstützt das Teilprojekt «Hospitality Coaching for Hotel Owners & Managers». Karin Schächtele, Leiterin internationale Projekte, war bereits zweimal vor Ort, um bei der Weiterentwicklung des Programms mitzuhelfen. In den Sommermonaten 2017 werden nun vier Absolventen als «Rotating Coaches» während drei Monaten in verschiedenen Hotels Kaderpersonal begleiten und unterstützen.



Kambodscha, Februar 2017

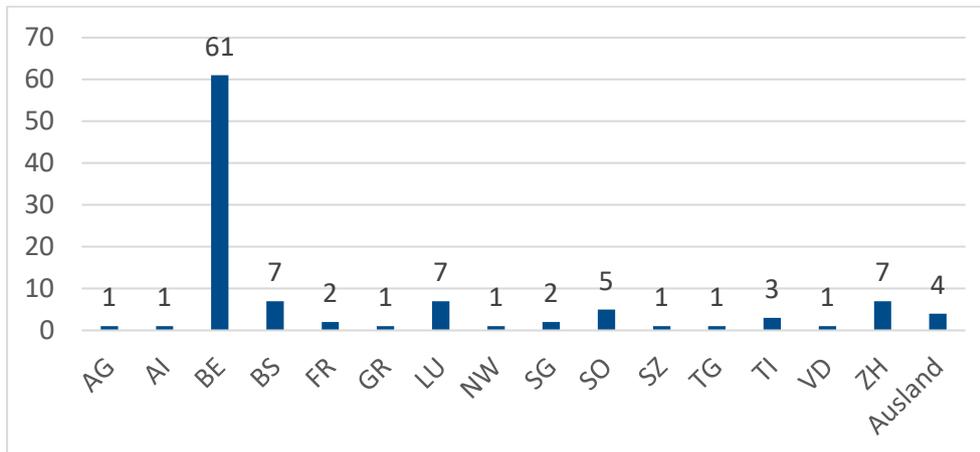
**School of Business and Tourism Management Yunnan University:** Yunnan ist eine Provinz im Südwesten der Volksrepublik China. Flächenmässig ist sie etwa so groß wie Deutschland und die Niederlande zusammen. Die Universität hat über 20'000 eingeschriebene Studierende. Mitte März ging es bei einem Treffen mit zwei Mitgliedern der Schulleitung dieser Uni darum, über Kooperationsmöglichkeiten zu diskutieren. In einem ersten Schritt steht die Entwicklung eines Weiterbildungsmoduls von zwei Wochen für Tourismusfachleute aus Yunnan im Vordergrund.

Auch die Entwicklung der im Ausland absolvierten Praktika zeigt, wie sich unsere Schule international immer mehr vernetzt. Vor etwas mehr als zehn Jahren haben die ersten Studierende ein Praktikum im Ausland absolviert. Im Berichtsjahr haben insgesamt 10 Studierende in den folgenden Ländern Praktika absolviert: Bali, Deutschland, Frankreich, Malta, Neuseeland, Spanien und Thailand.

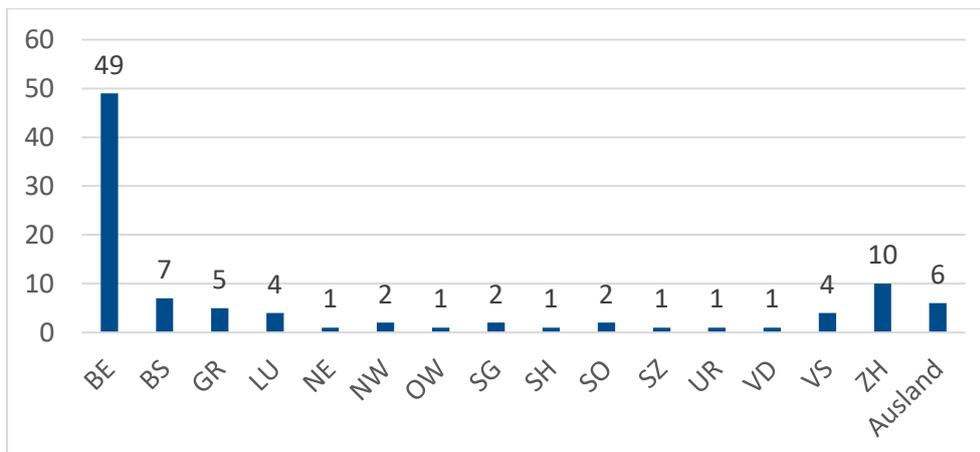
## 2.3 | Praktika

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

### Sommersemester 2016



### Wintersemester 2016/17



Die Praktika wurden in den folgenden Bereichen absolviert:

	Sommer 2016	Winter 2016/17
Küche	17	18
Service/Housekeeping	19	10
Front Office/Housekeeping	10	20
Service/Front Office	12	4
Juniorkader Food and Beverage	21	19
Juniorkader Front Office	19	21
Juniorkader Food and Beverage/Front Office	7	5

## 2.4 | Fallstudien im Diplomsemester

Acht Betriebe stellten sich für eine umfassende Fallstudie zur Verfügung. In Gruppen haben die Studentinnen und Studenten konkrete betriebliche Aufgabenstellungen während einer Woche bearbeitet.



Untersucht wurden die folgenden Betriebe:

- im September 2016:
- Berghotel Engstligenalp
  - Hotel Simmenhof, Lenk
  - Au Parc Hotel, Fribourg
  - Hotel Schönbühl, Hilterfingen

- im März 2017:
- Hotel Regina, Mürren
  - Bio Schwand, Münsingen
  - Hotel Moosegg
  - Parkhotel Gunten

## 2.5 | Diplomprüfungen

### Prüfungsergebnisse: Diplomprüfungen Frühling 2016

Die besten Resultate erzielten:

1. Rang: Els An Vitalie Desmet, Brig-Glis (Preis hotelleriesuisse / swissôtel)
2. Rang: Edith Kohler, Bern (Preis Hotelier-Verein Berner Oberland)
3. Rang: Noemi Ilona Neumann, Staufen (Preis Hotelier-Verein Gstaad-Saanenland)



Legende (von links nach rechts):

Edith Kohler, Els An Vitalie Desmet, Noemi Ilona Neumann

### Prüfungsergebnisse: Diplomprüfungen Herbst 2016

Die besten Resultate erzielten:

1. Rang: Linda Remund, Adelboden (Preis hotelleriesuisse / swissôtel)
2. Rang: Samuel Binder, Baldingen (Preis Hotelier-Verein Berner Oberland)
3. Rang: Marlies Geissbühler, Häusernmoos (Preis Hotelier-Verein Gstaad-Saanenland)



Legende (von links nach rechts):

Samuel Binder, Linda Remund, Marlies Geissbühler

## 2.6 | Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Auch 2016 waren drei Zyklen des Nachdiplomstudiums HF Hotelmanagement aktiv. Zyklus 41 mit dem Abschluss, Zyklus 42 mit dem Modul MARKT und MITTEL und Zyklus 43, der im Oktober 2016 begonnen hat. An der traditionellen Diplomfeier durften am 25. Juni 2016 im Rathaus zum Äusseren Stand in Bern 24 erfolgreiche Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer mit dem eidgenössisch anerkannten HF Hotelmanagement Diplom ausgezeichnet werden. Die Diplomierten haben im vierteiligen Studiengang nicht nur unternehmerische Methoden und ein grosses Beziehungsnetz, sondern auch praktisches Know-how am eigenen Projekt erworben. Sie sind in der Lage, ein Unternehmen nach modernen Gesichtspunkten erfolgreich zu führen.



*Diplomandinnen und Diplomanden Zyklus 41*

Mit dem Preis der Schellenberg Stiftung wurde Aleksandra Dajic, Front Office Manager, B2 Boutique Hotel + Spa Hürlimann-Areal Zürich für die beste Diplomarbeit geehrt. Ihre Diplomarbeit trägt den Titel «Blesure – ist eine Umsatzsteigerung durch diesen Trend denkbar?». Der Hotelpreis für die beste Durchschnittsnote des Lehrgangs durfte Corina Gilgen, Geschäftsführerin, Hotel Savoy Bern, entgegennehmen.

Der Zyklus 42 wird am 24. Juni 2017 anlässlich der 50 Jahre Jubiläumsfeier NDS und 30 Jahre Jubiläum der Hotelfachschule Thun abschliessen. Ein lebendiger Zyklus mit 25 Teilnehmenden, die

alle die erste wichtige Hürde der 3 Modulprüfungen erfolgreich übersprungen haben. Neben der Diplomarbeit stehen ihnen mit der Projektarbeit sowie dem Modul HOSPITALITY im März 2017 die letzten NDS Herausforderungen bevor.

---

*«Der Zyklus 42 wird am 24. Juni 2017 anlässlich der 50 Jahre Jubiläumsfeier NDS und 30 Jahre Jubiläum der Hotelfachschule Thun abschliessen.»*

---

Der Zyklus 43 hat im Oktober 2016 mit dem Modul MENSCH gestartet und ist bereits auf bestem Wege, ein weiterer legendärer Zyklus zu werden. Ein spezieller Dank geht an unsere VDH Kolleginnen und Kollegen. Auch dank ihren Empfehlungen ist es uns gelungen, interessante und bestqualifizierte Teilnehmende für den NDS Zyklus 43 zu gewinnen. Ihnen allen versprechen wir ein unvergessliches Lernerlebnis in unserem einzigartigen Studiengang.

Im Oktober 2016 wurde die letztes Jahr angekündigte neue L-GAV Bestimmung über Förderbeiträge für NDS Teilnehmende aktiv. 15 Studierende des Zyklus 43 konnten von diesen namhaften Beiträgen profitieren. Unterstützung können Mitarbeitende und Betriebe erhalten, die zum Zeitpunkt der Anmeldung dem L-GAV unterstellt sind. Die Unterstützung wird weitgehend durch Vollzugskostenbeiträge des L-GAV gedeckt. Entsprechend kann der Arbeitgeber Erwerbsausfallentschädigung in Form von Tagespauschalen erhalten.

Alexander Lees  
Leiter Bildungsangebote hotelleriesuisse  
Alexander.Lees@hotelleriesuisse.ch

## Lehrgang NDS HF

### Teilnehmerzahlen der letzten Zyklen

#### Zyklus 41: 2014 bis 2016

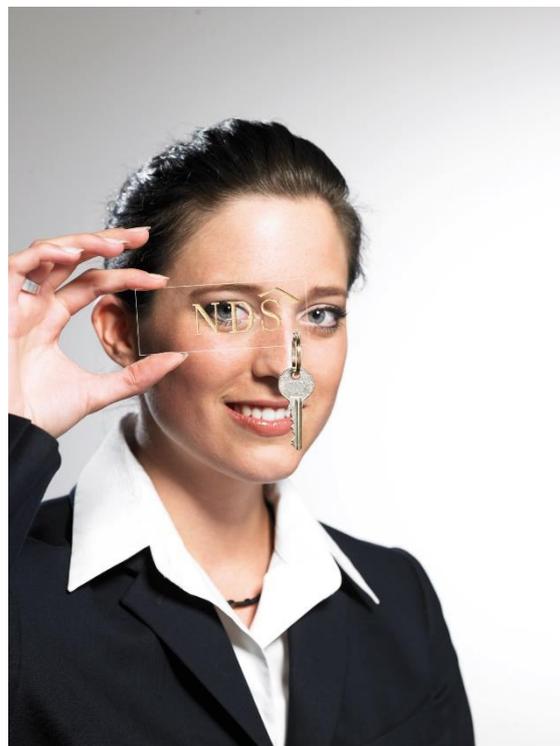
Mensch:	30
Markt:	26
Mittel:	25
Hospitality:	25

#### Zyklus 42: 2015 bis 2017

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

#### Zyklus 43: 2016 bis 2018

Mensch:	20
Markt:	19
Mittel:	
Hospitality:	



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

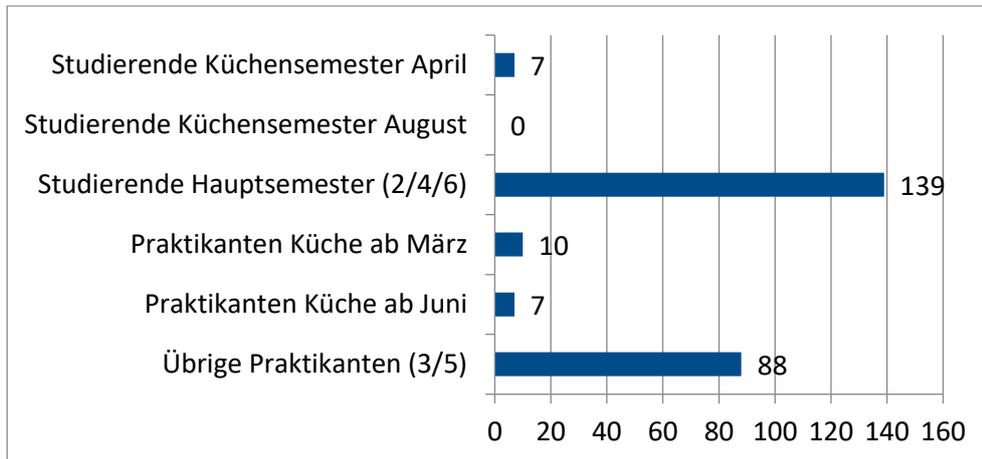
Der Studiengang ist auf aktive Unternehmerinnen, Unternehmer und höhere Kader aus der Hotellerie aber auch der Gastronomie und des Tourismus zugeschnitten und umfasst die vier Module Mensch, Markt, Mittel und Hospitality.

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.

## 2.7 | Statistisches

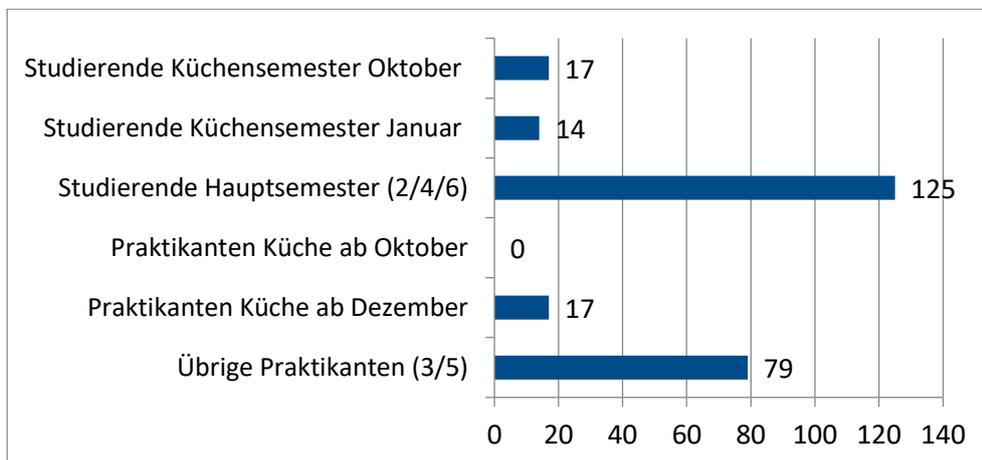
### 2.7.1 | Studierende im Lehrgang HF

#### Sommersemester 2016



Austritte während des Semesters (inkl. Nichtpromotion): 6

#### Wintersemester 2016/17



Austritte während des Semesters (inkl. Nichtpromotion): 1

## 2.7.2 | Vorbildung Neueintretende 2. Semester

### Sommersemester 2016

Koch	15	37 %
Matura	9	22 %
REFA	5	13 %
Kaufmännische Ausbildung	4	9 %
HOFA	3	6 %
Verschiedene	5	13 %
Total Neueintretende	Männer:	59 %
	Frauen:	41 %

### Wintersemester 2016/17

Koch	15	44 %
Matura	8	23 %
REFA	3	9 %
Kaufmännische Ausbildung	3 (2 davon mit BMS)	9 %
HOFA	1	3 %
Fachmittelschule mit BMS	1	3 %
Verschiedene	3	9 %
Total Neueintretende	Männer:	44 %
	Frauen:	56 %

## 2.7.3 | Herkunft Neueintretende 2. Semester nach Kanton

### Sommersemester 2016

Bern	18	44 %
Basel-Stadt/Basel-Landschaft	5	12 %
Aargau, Freiburg, Solothurn, Schwyz, St. Gallen, Wallis	je 2 = 12	30 %
Luzern, Nidwalden, Obwalden, Uri, Thurgau, Zürich	je 1 = 6	14 %

### Wintersemester 2016/17

Bern	19	56 %
Solothurn	5	14 %
Basel-Stadt/Basel-Landschaft	2	6 %
St. Gallen	2	6 %
Aargau, Freiburg, Glarus, Schwyz, Wallis, Zürich	je 1 = 6	18 %

### 3 | Marketing und Kommunikation

Das Nachwuchsmarketing wurde durch zahlreiche erfolgreich durchgeführte Anlässe und der Teilnahme an wichtigen Events auch im Berichtsjahr wieder deutlich vorangetrieben. Allen voran zu nennen seien die monatlich stattfindenden und sehr gut besuchten Informationsanlässe, welche mit ehemaligen und aktiven Studentinnen und Studenten in der Hotelfachschule Thun durchgeführt werden und an denen sich interessierte Personen über den Bildungsgang informieren können. Aber auch die Organisation von Roadshows in verschiedenen Städten wie zum Beispiel Bern, Basel oder Solothurn zog Interessenten an, die später für einen Studienbeginn gewonnen wurden.

Ein erfolgreiches Bestehen auf dem Markt ist auch von gewinnbringenden Partnerschaften abhängig. Diese konnten mit Gymnasien, aber auch Berufsfachschulen, allen voran der GIBB Bern, weiter vertieft werden. Der Studiengang wurde Lernenden gastgewerblicher Berufe sowie Gymnasiasten an verschiedenen Studienwahltagen in der ganzen Schweiz vorgestellt. Unterstützt wurde dies durch eine Kampagne, bei der mittels Plakaten, in Gymnasien auf den Studiengang an der Hotelfachschule Thun hingewiesen wurde.

Als Bildungspartner von hotelleriesuisse konnte sich die Hotelfachschule Thun ebenso an populären Messen im Bereich Bildung und Gastronomie unter dem Dach von hotelbildung.ch präsentieren. Darunter unter anderem: BAM Bern, Bildungsmesse Baden, hotelleriesuisse Career Day Bern, ITB Berlin, Tourism Career Day Zürich und ZAGG Luzern. Die Teilnahme an Messen bewährt sich nach wie vor, um neue Studierende zu akquirieren, Partner aus Hotellerie und Gastronomie zu treffen und um den Kontakt zu ehemaligen Studierenden zu pflegen.

Im Berichtsjahr entschied sich die Hotelfachschule Thun zudem für die Teilnahme am schweizweiten Tag der offenen Zimmertüren «Please Disturb», der bei der Bevölkerung auf grosse Resonanz gestossen ist und bei dem 200 Gäste an einem abwechslungsreichen Postenlauf im gesamten Betrieb teilgenommen haben.

Gleich zwei wichtige Anlässe fanden im November statt. Das jährlich stattfindende Alumni-Fest wurde mit einem spannenden Referat von Wilhelm K. Weber zum Thema «Redefining Hospitality – es ist höchste Zeit für Innovation» sowie einer Einlage vom Schauspieler-Duo Hans Schenker und Isabelle von Siebenthal deutlich aufgewertet. Ebenfalls im November führte die Hotelfachschule Thun mit dem «Checkpoint Karriere» als Pilotprojekt eine äusserst gut besuchte Veranstaltung durch, bei der Studierende mit Betrieben aus Hotellerie und Gastronomie zusammengeführt wurden.

In enger Zusammenarbeit mit externen Partnern aber auch namhaften Alumni wie beispielsweise Iris Flückiger (General Manager Hotel Schweizerhof Bern) oder Franz-Xaver Leonhardt (CEO Krafft Basel) wurden wiederum neue Informationsmittel erstellt – darunter die beiden Broschüren zum berufsbegleitenden Studium für Arbeitgeber und Interessenten.

Sichtbare Veränderungen wurden auch mit den beiden neuen Eingangsschildern erzielt sowie dem neuen Mietauto für Studierende und Mitarbeitende der Hotelfachschule Thun.



Die Idee eines neuen Weiterbildungsangebots in Kursform für berufserfahrene Personen aus der Hotellerie und Gastronomie wurde im Juli 2016 erstmals umgesetzt. Zwei Kurse konnten seither erfolgreich durchgeführt werden. Ende Jahr wurde das Angebot überarbeitet und erstmalig mit Modulen im Hospitality-Management ergänzt. Das Angebot erscheint seitdem in einem neuen Layout (Broschüre und Fotoshooting) und wurde unter dem Namen «Fachseminare à la carte für Hotellerie und Gastronomie» Ende Jahr lanciert.

## 4 | Betriebsbericht

Herzlich willkommen!

Das heisst es auf den Leitsystem-Bildschirmen im Eingangsbereich. Selbstverständlich leben wir das herzlich willkommen unseren vielen Gästen gegenüber weiterhin gerne aus.

Seit Juli 2016 hat Tatjana Jaggy die gesamte Leitung des Betriebes. Die Departemente wurden nach dem klassischen Raster Küche, Restaurant, Réception, Hauswirtschaft und Technik neu verteilt. Das Team des Betriebes zählt 23 Mitarbeitende, davon sind 17 in einer Teilzeitanstellung.

### 4.1 | Gastronomie

Seit Mitte Oktober 2016 hat Corin Heller die Leitung Restaurant. Wir wünschen ihr viel Freude und Erfolg bei allen Anlässen und Veranstaltungen.

Bankette, Seminare und Service-Dienstleistungen sind die Kernkompetenz der Gastronomie. Die Vermietung von Schulzimmern als Seminarräume mit gastronomischem Mittagangebot ist sehr beliebt. Derzeit werden je nach Belegung der Seminarräume täglich zwischen 200 und 280 Mittagessen verkauft. Im Restaurant wurde die Kasse auf den neusten Stand der Technik gebracht.

#### Externe Veranstaltungen

Das eidgenössische Schwing- und Älplerfest in Estavayer war im Jahresplan das grosse und heisse Highlight. Über 3'000 Gäste wurden während der Mittagszeit mit einem Galalunch verwöhnt. Auch das Swiss Economic Forum (SEF) in Interlaken bleibt ein Höhepunkt im Veranstaltungskalender. Für die mit Leidenschaft durchgeführten Anlässe erhielten die Mitarbeitenden und Studierenden viele herzliche und positive Rückmeldungen.

Sowohl die Schulzimmer, in denen zahlreiche Kurse und Seminare stattfinden, wie auch die Hotelzimmer erfreuen sich grosser Beliebtheit und nach wie vor konstant guter Auslastung.

Cappuccino oder Espresso? Ein gelungener Start in den Seminartag ist garantiert. Herzlich und professionell unterstützen wir unsere Gäste bei der erfolgreichen Durchführung ihres Kurses oder der Tagung. Seminar- und Kursleiter schätzen zudem die neuen Visualizer in den Schulzimmern. Zum Übernachten bieten wir weiterhin attraktive Zimmer an – sei es für Kurzmieter, Praktikanten oder Feriengäste.

Zusätzlich finden die Seminarräume der Hotelfachschule Thun auch in diversen Branchen weit über die Gastronomie hinaus als Lokal für überbetriebliche Kurse (ÜK) Anklang. So kommt es nicht selten vor, dass Konstrukteure, Hotelfachfrauen oder Textilverkäuferinnen für die ÜKs bei uns ein- und ausgehen. Auf diesem Weg kann die Bekanntheit des Standortes der Hotelfachschule Thun zusätzlich gesteigert werden.



Ein Auszug der Veranstaltungen, bei denen Studentinnen und Studenten bei der Organisation und Umsetzung im Einsatz waren:

- Restaurantleitung für Schweiz Tourismus während der Internationalen Tourismusmesse Berlin (itb) (März 2017)
- Service-Dienstleistung am Swiss Economic Forum – Casino Kursaal Interlaken (Juni 2016)

- Jahresfest der Wohn- und Arbeitsgemeinschaft Gwatt, Thun (Dezember 2016)

Folgende Firmen waren unter vielen anderen Gäste der Hotelfachschule:

- Postauto Schweiz AG, Bern
- BFF Berufs-, Fach- und Fortbildungsschule Bern
- STI Verkehrsbetriebe AG, Thun
- PH Bern, Pädagogische Hochschule, Bern
- PriceWaterhouseCoopers, Bern/Thun

## 4.2 | Hotellerie

Franziska Schärer hat neu die Bereichsleitung Hauswirtschaft seit Anfang April 2016. Für den weiteren Einsatz wünschen wir ihr positive Rückmeldungen und gutes Gelingen.

Markus Stocker ist seit Juli 2016 als Verantwortlicher Réception tätig. Wir wünschen Markus Stocker weiterhin freudige Begegnungen und zahlreiche Hotelreservierungen.

Die Beliebtheit der 99 Hotelzimmer auf dem Campus der Hotelfachschule ist konstant hoch.

Nebst der Nachfrage von Studierenden sind die Zimmer auch bei internationalen Lang- und Kurzzeitgästen sehr beliebt. Die Anwesenheit einer Mitarbeiterin im Aufenthaltsraum am Abend sowie das Ausführen der Reinigung in der Nacht haben sich bewährt und bringen den Kunden einen Mehrwert an Service.

## 4.3 | Betriebstechnik und Unterhalt

Die Grundsteinlegung der Hotelfachschule Thun jährt sich zum 31. Mal. Dank einer guten Maintenance Planung durch Markus Wyss, Leiter Technik und Unterhalt, sind die technischen Anlagen, Mobilien und Immobilien in einem der Nutzung und dem Alter entsprechend guten Zustand. Besonders im Bereich der technischen

Anlagen sind jedoch je länger wie mehr Reparaturen und Ersatzinvestitionen von Nöten. Grundsätzlich wird im Unterhalt versucht, wo immer möglich auf die «end of life Strategie» zu setzen. Investitionen werden so getätigt, dass sie unseren Kunden und Gästen einen sicht- oder spürbaren Mehrwert geben.

**«Man kann alles richtigmachen und doch das Wichtigste versäumen.»**

***(Alfred Andersch)***

## 5 | Personelles (Stand 01.04.2017)

### 5.1 | Lehrerinnen und Lehrer

Name	Vorname	Funktion / Fächer	Eintritt	Austritt
Rohn	Christoph	Direktor / Unternehmensführung, Finanzmanagement	01.10.1997	
Carizzoni	Bruno	Vizedirektor, Leiter Fachausbildung / Front Office, Hotelmanagement	01.04.2016	
Bachmann	Urs	Fachausbildung	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	Michelle	Sprachen	01.10.2015	
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	Leiter Informatik	01.07.2014	
Marolf	Stephan	Küchenausbildung	01.04.2005 (LP 01.03.11)	
Petermann	Christa	Wirtschaftsfächer	01.10.1996	
Ramelli	Claudio	Sprachen	15.04.1991	
Ruoss	Daniel	Leiter Küchenfachlehrer / Küchenausbildung	01.10.2004	
Schächtele	Karin	Wirtschaftsfächer	01.08.2001	
Scheibler	Therese	Leiterin Wirtschaft und Recht / Wirtschaftsfächer	15.10.1991	
Schöttli	Madeleine	Verantwortliche Praktikumskoordination / Menürechtschreibung	01.04.2005	

<b>Name</b>	<b>Vorname</b>	<b>Funktion / Fächer</b>	<b>Eintritt</b>	<b>Austritt</b>
Schué-Ariabod	Géraldine	<i>Leiterin Sprache und Kommunikation / Sprachen</i>	01.08.2001	
Steiner	Sabrina	Service	01.04.2015	
Stoffel	Hanna	Informatik	01.10.2003	31.03.2017
Schwarz	Daniel	Informatik	01.10.2015	
Weber	Reto	Küchenausbildung	22.11.2010	

## 5.2 | Referentinnen und Referenten

<b>Name</b>	<b>Vorname</b>	<b>Firma</b>	<b>Arbeitsort</b>
Bartlome	Elias	Kita & Tagi Lorraine	Bern
Burnier	Valérie	Valérie Burnier Communication	Interlaken
Egli	Urs	Domicil Weiermatt	Münchenbuchsee
Elmer	Ursula	MEIKO (Swiss) AG	Fällanden
Eltschinger	Tanja	EAC Eltschinger Audit & Consulting AG	Thalwil
Fey-Eltschinger	Melanie	EAC Eltschinger Audit & Consulting AG	Thalwil
Gander	Andrea	Apricon	Basel
Hilgenberg	Christian	IEM AG	Thun
Hirschi	Urs	Elfenaupark	Bern
Kaltschmied	Stefan	Mirus AG	Davos
Keller	Mathias	Bommer+Partner	Bern
König	Trix	Personaltraining	Glattbrugg
Kuypers	Nils	SHS Swiss Hospitality Solutions AG	Luzern
Makowsky	Beate	Tropenhaus	Frutigen
Neff	Karl	Migros Aare	Schönbühl
Saupe	Rafael	desillusion GmbH	Bern
Schöni	Hans-Peter	H PLUS S Gastronomiefachplanung	Bern
Stulz	Christoph	Zentrale Schutzdienste	Thun
Tschaggelar	Michael	RGM Facility (Schweiz) AG	Bern
Unternährer	Martin	Hotel Waldhaus	Sils-Maria
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 Bauleitungen	Bern

## 5.3 | Externe Prüfungsexpertinnen und –experten

Name	Vorname	Firma
Amstutz	Ruedi	Aesch
Bernhard	Caroline	gastro-sear.ch, Bern
Daumüller	Fredi	Landgasthof Lueg, Kaltacker
Fleischhacker	Michael	Senevita Wangenmatt, Bern
Flüeli	Rudolf	Stiftung Senioren-Appartements Egghölzli, Bern
Freise	Söhnke	Marché Restaurants Schweiz AG / Flughafen Zürich
Häberli	Murielle	Hotel Restaurant Valrose, Rougemont
Ogi	Caroline	Hotel Schöneegg, Wengen
Unternährer	Martin	Hotel Waldhaus, Sils-Maria
von Büren	Dominik	Gesundheitszentrum Schönberg Gunten AG, Gunten
Wengenmaier	Eli	Eichberg Seengen AG, Seengen
Zaugg	Manuel	Genussreise Weinhandlung Catering Restaurant, Ittigen
Zuberbühler	Reto	Zentrum Schlossmatt Region Burgdorf, Burgdorf

## 5.4 | Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

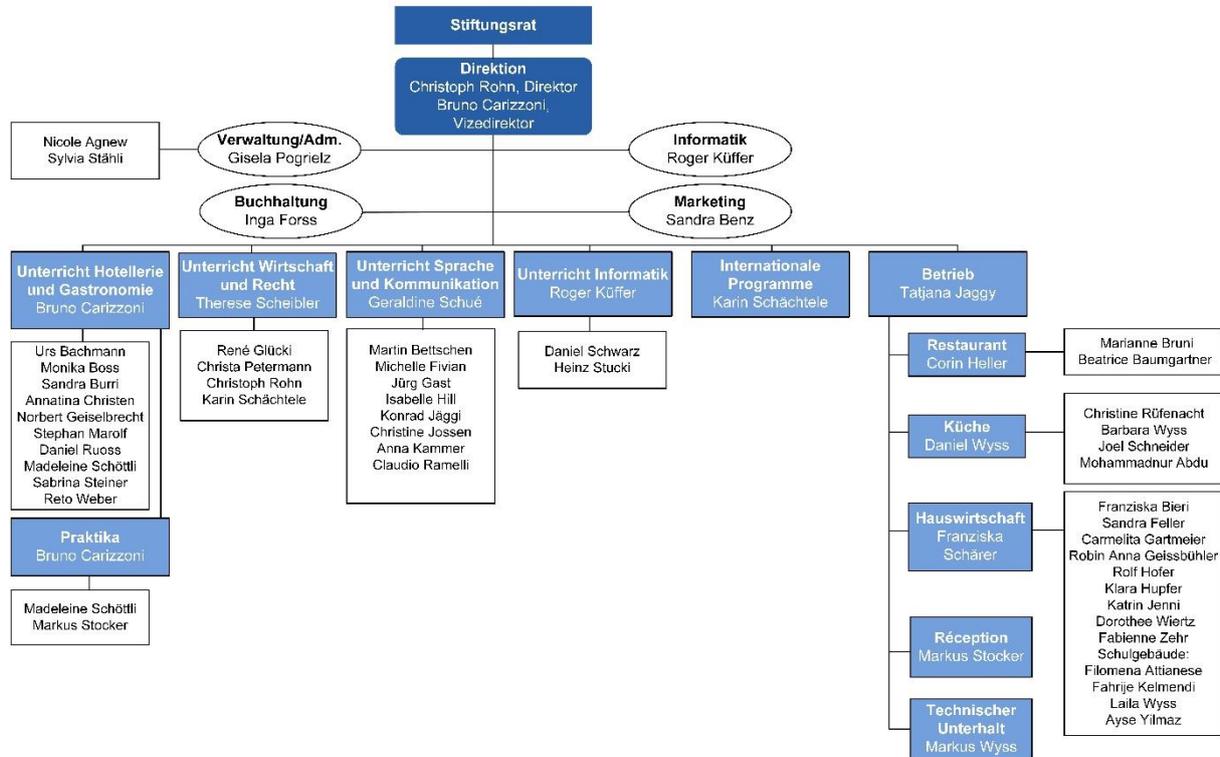
### Vollzeit:

Name	Vorname	Abteilung/Funktion	Eintritt	Austritt
Baumgartner	Beatrice	Mitarbeiterin F&B	22.08.1988	
Blaser	Andreas	Abwarthilfsarbeiter	01.11.2008	31.05.2016
Blumer	Salome	Mitarbeiterin Administration	06.02.2012	30.06.2016
Cerasuolo	Adriana	Lernende Hotelfachfrau	01.08.2013	31.07.2016
Geissbühler	Robin	Lernende Hotelfachfrau	01.08.2015	
Hofer	Rolf	Mithilfe Hauswart und Technik	01.11.2016	
Jaggy	Tatjana	<i>Leiterin Betrieb</i>	18.05.2005	
Kaufmann	Christof	Leiter Hotellerie	01.09.2009	30.06.2016
Pogrietz-Krebs	Gisela	<i>Leiterin Administration</i>	01.04.1993	
Rüfenacht	Christine	Sous Chefin	01.05.2012	
Schneider	Joel	Lernender Koch	01.08.2015	
Wyss	Daniel	Küchenchef	10.01.2011	
Wyss	Markus	Leiter Technik und Unterhalt	01.07.1987	

**Teilzeit:**

<b>Name</b>	<b>Vorname</b>	<b>Abteilung/Funktion</b>	<b>Eintritt</b>	<b>Austritt</b>
Abdu	Mohammadnur	Mitarbeiter Küche	12.10.2015	
Agnew	Nicole	Mitarbeiterin Schuladministration / Fachkurse, Nachwuchsmarketing	01.07.2016	
Attianese	Filomena	Mitarbeiterin Hausdienst	01.11.1988	
Benz	Sandra	Verantwortliche Marketing	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	
Feller	Sandra	Mitarbeiterin Hausdienst	01.10.2012	
Forss Alscher	Inga-Karin	Finanzbuchhalterin	01.10.1987	
Gartmeier	Carmelita	Mitarbeiterin Hausdienst	01.10.2016	
Heller	Corin	Leiterin Restaurant	17.10.2016	
Hofmann	Franziska	Stv. Leiterin Hauswirtschaft	02.08.2006	29.02.2016
Hupfer	Klara	Mitarbeiterin Hausdienst	01.04.2016	
Kelmendi	Fahrije	Mitarbeiterin Hausdienst	08.11.2016	
Jenni	Katrin	Mitarbeiterin Hausdienst	01.08.2014	
Saitoska	Alma	Gastronomiemitarbeiterin	15.01.2015	30.12.2016
Schärer	Franziska	Team- und Bereichsleiterin Haus- wirtschaft	01.04.2016	
Schüttel	Dimitri	Assistent der Leitung Hotellerie & Gastronomie	04.05.2015	31.08.2016
Stähli	Sylvia	Mitarbeiterin Administration	27.08.2001	
Stocker	Markus	Verantwortlicher Réception und Praktikumsadministration	17.07.2016	
Togni	Kathrin	Mithilfe Administration	01.10.2014	
Wiertz	Dorothee	Mitarbeiterin Hauswirtschaft / Nachtwächterin	12.10.2015	
Wyss	Barbara	Köchin	20.10.1987	
Wyss	Laila	Mitarbeiterin Hausdienst	01.05.2015	
Yilmaz	Ayise	Mitarbeiterin Hausdienst	01.10.2015	
Zehr	Fabienne	Mitarbeiterin Hausdienst	14.01.2014	

## 5.5 | Organigramm



«Beklage nicht, was nicht zu ändern ist,  
aber ändere, was zu beklagen ist.»

(William Shakespeare)

## 6 | Organe (Stand 01.04.2017)

### 6.1 | Stiftungsrat

Näpflin Babst	Philipp	Hotel Bären am Bundesplatz, Bern	Präsident
Huwyler Müller	Bruno	Stadtschreiber Stadt Thun, Thun	Vizepräsident
Günther	Barbara	Erziehungsdirektion des Kantons Bern	
Hoefliger-von Siebenthal	Brigitte	Romantik Hotel Hornberg, Saanenmöser	
Schneider	Dr. Ueli	hotelleriesuisse, Bern	
Vifian	Christian	WKS KV Bildung, Bern	
Zimmermann	Urs	Hotel Dellavalle, Locarno-Brione	

#### mit beratender Stimme:

Rohn	Christoph	Direktor
Carizzoni	Bruno	Stv. Direktor, Leiter Fachausbildung

### 6.2 | Kontrollstelle

EAC Eltschinger Audit & Consulting AG, Thalwil

### 6.3 | Diplomprüfungskommission

Rupp	Erika	Berufs-, Fach- und Fortbildungsschule BFF, Bern	Präsidentin
Gmür	Robert	Bildungszentrum Interlaken	
Plozza	Mirco	Deltapark Gwatt	
Rindlisbacher	Sven	Sport Gastro AG, Bern	
Zbinden	Stefan	Wirtschaftsschule Thun	

#### mit beratender Stimme:

Rohn	Christoph	Direktor
Carizzoni	Bruno	Stv. Direktor, 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 viermal. Eine der drei Sitzungen diente wie üblich der Justierung und Weiterentwicklung unserer Schulstrategie. In verschiedenen Untergruppen wurde zudem gezielt an den aktuellen Schulprojekten gearbeitet.

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

**«Es ist nicht genug zu wissen,  
man muss es auch anwenden.**

**Es ist nicht genug zu wollen,  
man muss es auch tun.»**

**(Johann Wolfgang von Goethe)**

## 7 | Jahresrechnung 2016

### 7.1 | Bilanz per 31. Dezember 2016

<b>AKTIVEN</b>	<b>31.12.2016</b>	<b>31.12.2015</b>
<b>Umlaufvermögen</b>		
Kasse	5'209.25	5'737.80
Postcheck	21'426.68	463'206.00
Bankguthaben	1'253'578.25	1'181'222.76
Diverse Debitoren	709'910.80	955'255.05
Ausstehende Subventionsbeiträge	400'000.00	400'000.00
Transitorische Aktiven	95'422.95	115'745.35
Vorräte	1.00	1.00
<b>Total Umlaufvermögen</b>	<b>2'485'548.93</b>	<b>3'121'167.96</b>
<b>Anlagevermögen</b>		
Mobilien	99'915.64	118'684.55
Grundstück	1'447'351.00	1'447'351.00
Gebäude	1.00	1.00
Renovationskonto	1'611'511.04	2'014'388.80
<b>Total Anlagevermögen</b>	<b>3'158'778.68</b>	<b>3'580'425.35</b>
<b>TOTAL AKTIVEN</b>	<b>5'644'327.61</b>	<b>6'701'593.31</b>

## Bilanz per 31. Dezember 2016

PASSIVEN	31.12.2016	31.12.2015
<b>Kurzfristiges Fremdkapital</b>		
Kreditoren allgemein	121'087.14	98'875.60
Kreditor HOTELA	40'171.10	8'372.47
Depots Studios	21'622.00	17'559.00
Vorauszahlung + Depots von Studierenden	987'719.04	1'915'087.70
Transitorische Passiven	922'290.85	1'024'293.20
<b>Total kurzfristiges Fremdkapital</b>	<b>2'092'890.13</b>	<b>3'064'187.97</b>
<b>Langfristiges Fremdkapital</b>		
Darlehensschulden IHG	55'600.00	220'000.00
Hypotheken	1'600'000.00	1'600'000.00
<b>Total langfristiges Fremdkapital</b>	<b>1'655'600.00</b>	<b>1'820'000.00</b>
<b>Rückstellungen</b>	<b>668'000.00</b>	<b>590'000.00</b>
<b>Zweckbestimmte Fonds</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>
<b>Stiftungskapital</b>	<b>1'150'000.00</b>	<b>1'150'000.00</b>
Vortrag vom Vorjahr	77'405.34	76'516.05
Betriebsgewinn	432.14	889.29
<b>Total Bilanzgewinn</b>	<b>77'837.48</b>	<b>77'405.34</b>
<b>TOTAL PASSIVEN</b>	<b>5'644'327.61</b>	<b>6'701'593.31</b>

## 7.2 | Erfolgsrechnung 01.01.16 – 31.12.16

### Rekapitulation

#### Vergleich Rechnungen 14/15/16 mit Budget 16/17

	Rechnung 2014	Rechnung 2015	Rechnung 2016	Budget 2016	Budget 2017
<b>ERTRAG</b>					
Schulgelder	1'025'967.10	1'086'916.40	1'084'808.00	1'082'000.00	1'000'000.00
Einschreibe-, Prüfungsgebühren	91'749.00	111'654.35	97'883.20	98'000.00	106'000.00
Erträge accueil (ab 2005)	42'512.98	41'008.98	36'401.62	40'000.00	40'000.00
Andere Benutzungsgebühren	1'581.00	238.40	162.60	1'000.00	1'000.00
Schülererlös (korresp. zu Schüleraufwand)	179'775.90	168'538.55	177'666.35	184'000.00	174'000.00
Beitrag Bund	-	-	-	-	-
Beitrag Kanton Bern	2'200'000.00	2'000'000.00	2'000'000.00	2'000'000.00	2'060'000.00
Beiträge Kantone mit Schulabkommen	981'738.00	939'295.00	1'024'210.00	1'010'000.00	868'000.00
Beitrag Standortsgemeinde	-	-	-	-	-
Beiträge Wohnsitzgemeinden	-	-	-	-	-
Beiträge accueil (innotour)	-	-	-	-	-
Beiträge Praktikumsbetriebe	573'213.80	576'628.00	493'083.50	555'000.00	425'000.00
Beratungen, Schulungen, Weiterbild. extern	44'996.70	65'838.20	54'455.60	34'000.00	46'000.00
Sponsorenbeiträge	-	-	-	-	-
Vermögensertrag	585.90	148.00	77.45	2'000.00	1'000.00
Erlös F&B	957'565.55	898'722.65	967'643.50	986'000.00	909'000.00
Erlös Beherbergung	761'465.21	793'495.93	775'337.55	778'000.00	775'000.00
Erlös Wäscherei	8'213.80	5'915.95	7'811.60	7'000.00	8'000.00
<b>TOTAL ERTRAG</b>	<b>6'869'364.94</b>	<b>6'688'400.41</b>	<b>6'719'540.97</b>	<b>6'777'000.00</b>	<b>6'413'000.00</b>
<b>AUFWAND</b>					
Löhne Verwaltung	318'080.70	300'698.25	333'889.50	322'000.00	335'000.00
Löhne Lehrkräfte, Referenten	2'342'489.75	2'380'853.10	2'407'749.95	2'430'000.00	2'322'000.00
übr. Pers.aufw. (inkl. Reinig.) Schule	234'833.10	213'470.50	204'280.68	228'000.00	228'500.00
Sozialversicherungen Schule	505'925.87	581'012.60	571'336.33	540'000.00	547'000.00
Weiterbildung Schule, Schulentwicklungsprojekte	26'576.45	20'152.90	16'196.60	22'000.00	23'000.00
Prüfungsexperten	25'965.40	21'996.60	21'347.40	25'000.00	25'000.00
Organe, Repräsentationsspesen	49'606.10	51'253.10	59'323.20	57'000.00	60'000.00
Personalaufwand accueil (ab 2005)	35'608.20	29'518.00	34'323.00	29'000.00	29'000.00
Personalaufw. F&B, Hausw. (inkl. Sozl.)	901'158.20	924'905.10	987'225.65	932'000.00	933'000.00
Verwaltungsaufwand, Werbung	327'787.27	423'041.89	437'117.99	379'000.00	466'000.00
Verwaltungsaufwand accueil (ab 2005)	126.70	147.07	60.00	5'000.00	5'000.00
Unterrichtsaufwand	116'243.72	125'176.23	101'038.09	114'000.00	113'000.00
Schüleraufwand (korresp. zu Schülererlös)	159'869.75	146'736.35	116'856.00	174'000.00	164'000.00
Energie und Entsorgung	149'615.20	137'420.30	144'186.40	156'000.00	145'000.00
Anlagenaufwand	1'273'251.12	946'167.01	886'852.36	940'000.00	789'000.00
Verrechnete Subventionsanteile	-	-	-	-	-
Finanzaufwand	24'753.88	18'154.90	18'407.84	20'000.00	19'000.00
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	344'493.15	333'588.52	364'657.66	370'500.00	321'500.00
Aufwand Beherbergung	7'340.27	6'530.20	9'207.74	6'000.00	6'000.00
Aufwand Wäscherei	4'736.35	6'887.30	5'251.24	7'000.00	7'000.00
<b>TOTAL AUFWAND</b>	<b>6'868'262.38</b>	<b>6'687'511.12</b>	<b>6'719'108.83</b>	<b>6'776'500.00</b>	<b>6'558'000.00</b>
<b>BETRIEBSERGEBNIS</b>	<b>1'102.56</b>	<b>889.29</b>	<b>432.14</b>	<b>500.00</b>	<b>-145'000.00</b>



### 7.3 | Bestätigungsbericht der Kontrollstelle

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Stiftung Hotelfachschule Thun für das am 31. Dezember 2016 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, 11. April 2017

**«Die Bildung kommt nicht vom Lesen,  
sondern vom Nachdenken über das Gelesene.»**

**(Carl Hilty)**

## 7.4 | Ausserkantonale Beiträge

	<b>Sommer 2016</b>	<b>Winter 2016/17</b>
Beitrag Kanton Aargau	40'000.00	32'000.00
Beitrag Kanton Appenzell-AR		
Beitrag Kanton Appenzell-IR		
Beitrag Kanton Basel-Landschaft	52'000.00	48'000.00
Beitrag Kanton Basel-Stadt	32'000.00	36'000.00
Beitrag Kanton Freiburg	44'000.00	36'000.00
Beitrag Kanton Glarus	4'000.00	4'000.00
Beitrag Kanton Graubünden	12'000.00	12'000.00
Beitrag Liechtenstein		
Beitrag Kanton Luzern	28'000.00	20'000.00
Beitrag Kanton Neuenburg		
Beitrag Kanton Nidwalden	4'000.00	4'000.00
Beitrag Kanton Obwalden	12'000.00	12'000.00
Beitrag Kanton Schaffhausen	8'000.00	8'000.00
Beitrag Kanton Schwyz	8'000.00	12'000.00
Beitrag Kanton Solothurn	56'000.00	56'000.00
Beitrag Kanton St. Gallen	48'000.00	36'000.00
Beitrag Kanton Tessin	4'000.00	4'000.00
Beitrag Kanton Thurgau	12'000.00	8'000.00
Beitrag Kanton Uri	8'000.00	8'000.00
Beitrag Kanton Waadt		
Beitrag Kanton Wallis	72'000.00	40'000.00
Beitrag Kanton Zug	8'000.00	8'000.00
Beitrag Kanton Zürich	76'000.00	68'000.00

## 7.5 | Beiträge Tschumi-Fonds

Gezahlte Beiträge an Töchter und Söhne von Mitgliedern von hotelleriesuisse:

	<b>Sommer 2016</b>	<b>Winter 2016/17</b>
Beitrag für 3 Studierende	6'000.00	
Beitrag für 4 Studierende		8'000.00



**85**

Prozent betrug die durchschnittliche Zimmerauslastung im Jahr 2016

**79**

Jahre Arbeitserfahrung in der Hotelfachschule Thun gibt es in der Schuladministration

**33'741**

Besucher haben 2016 die Website der Hotelfachschule Thun besucht

**88**

Aus 88 verschiedenen Ländern wurde auf die Website [www.hfthun.ch](http://www.hfthun.ch) zugegriffen

**24'180**

@hfthun.ch E-Mails wurden in den ersten beiden Monaten 2017 versendet

**98**

Meldungen zu kritischen Sicherheitslücken wurden 2016 in der Informatik versendet

**30'241**

Übernachtungen wurden 2016 erzielt



**Hotelfachschule Thun**

Mönchstrasse 37

Postfach 113

CH-3602 Thun

Telefon +41 33 227 77 77

Fax +41 33 221 62 50

[info@hfthun.ch](mailto:info@hfthun.ch)

[www.hfthun.ch](http://www.hfthun.ch)

