



Medienmitteilung

Begehrter Kadernachwuchs der Hotelfachschule Thun diplomiert

Thun, 12. Juni 2023 – Am 9. Juni haben 40 junge Persönlichkeiten mit einem strahlenden Lächeln das begehrte Abschlusszeugnis einer höheren Fachschule in Empfang genommen. In Anwesenheit von Familienangehörigen, von Vertretern des Stiftungsrates und von HotellerieSuisse fand die feierliche Diplomverleihung des Kadernachwuchses statt. Mit berechtigtem Stolz dürfen die erfolgreichen Absolventinnen und Absolventen den Titel einer «dipl. Hôtelière-Restauratrice HF» bzw. eines «dipl. Hôtelier-Restaurateurs HF» tragen. Die Diplomanden haben die Managementausbildung an der Hotelfachschule Thun als berufsbegleitendes Studium und als Vollzeitstudium absolviert.

Erfolg ist die Summe richtiger Entscheidungen

Philipp Näpflin, Stiftungsratspräsident der Hotelfachschule Thun, eröffnete die 67. Diplomfeier in feierlichem Rahmen und gratulierte den Diplomanden zu ihrem Erfolg. «Ihr heutiger Erfolg ist nicht nur das Resultat einiger Abschlussprüfungen, sondern die Folge eines Entscheidungsprozesses. Ohne genau zu wissen, was auf Sie zukommen wird, haben Sie diesen Weg gewählt», so Näpflin. Er versicherte den Absolventinnen und Absolventen, dass die Zukunft weiter ungewiss bleiben wird. Doch mit dem Rüstzeug, das sie während dem Studium an der Hotelfachschule Thun erworben haben, können sie diesen Umstand mit Zuversicht bewältigen. Für die Zukunft wünschte Näpflin dem frisch gebackenen Kadernachwuchs alles Gute und schloss seine Rede mit den Wünschen, dass sie einen Veränderungsprozess durchlaufen, «welcher Sie noch mehr akzentuiert, fokussiert und in den meisten Fällen positiv prägt!»

Anerkennung durch die Schulleitung

In seiner Ansprache beglückwünschte Christoph Rohn, Direktor der Hotelfachschule Thun, die Diplomandinnen und Diplomanden zu ihrer grossartigen Leistung während des Studiums. Er zeigte sich erfreut, dass der Kadernachwuchs das begehrte und wohlverdiente Diplom einer höheren Fachschule entgegennehmen darf. «Geniessen Sie den Akt der Wertschätzung, denn Sie haben es verdient», so Rohn.

Ändert diejenigen Dinge, die ihr verändern könnt

Diplomredner Beat Bühler, Hoteldirektor und Gastgeber Parkhotel Gunten, sprach seine Bewunderung für die Diplomanden aus. Er betonte, dass sie aber noch mehr Kompetenzen, wie die bereits erworbenen benötigen. Dazu gehören nach Bühler zum Beispiel auch Demut, Resilienz, Gelassenheit, Achtsamkeit oder die Liebe zu Menschen. Zum Abschluss gab er ihnen mit auf dem Weg: «Versucht nicht, Sachen zu verändern, die ihr nicht verändern könnt. Versucht Sachen im Kleinen und in eurem unmittelbaren Umfeld zu verändern oder zu verbessern, wozu ihr in der Lage seid, – dann kommt es gut.»



Die besten Diplomabschlüsse und weitere Preise

Mit einem Notendurchschnitt von 5.49 schloss Katja Imoberdorf auf dem 1. Rang ab (Preis HotellerieSuisse und Saviva AG). Auf dem 2. Platz landete Micha Bettler mit einem Notendurchschnitt von 5.46 (Preis HotellerieSuisse Berner Oberland). Den 3. Rang teilten sich Marc Ballmer und Tamara Hürlimann mit einem Notendurchschnitt von je 5.27 (Preis Hotelierverein Gstaad-Saenenland). Den von HotellerieSuisse verliehenen Preis für eine innovative und/oder nachhaltige Diplomarbeit gewannen Marc Ballmer, Joël Saager und Max Schmid. Der Hotela-Spezialpreis im Wert von CHF 2'500 für speziell sozialkompetente, integrative und zielgerichtete Zusammenarbeit wurde einer Gruppe des 6. Semesters (Stefanie Bohren, Tamara Hürlimann, Roger Keller, Dominik Kradolfer, Tamara Odermatt, Jenny Ryser) verliehen. Den Effort-Preis, verliehen auf Grund der Rückmeldungen der Mitstudierenden für besonders umsichtiges Verhalten und Engagement, durfte Marc Burgunder entgegennehmen.

Das Diplom erhielten:

Michael Alexander Bachmann, *Gümligen*, Marc Olivier Ballmer, *Bern*, Micha Bettler, *Leissigen*, Stefanie Bigler, *Ostermundigen*, Stefanie Bohren, *Grindelwald*, Jana Brönnimann, *Thun*, Lara Brugger, *Basel*, Stacy Njoki Brunold, *Unterseen*, Marc Burgunder, *Liebefeld*, Kristian Gavranovic, *Thun*, Lydia Glatthard, *Wettingen*, Sandra Gugger, *Amsoldingen*, Janine Gysin, *Magden*, Sophie Hekke, *Heimberg*, Tamara Hürlimann, *Niedergösgen*, Katja Imoberdorf, *Kestenholz*, Salome Isenschmid, *Thun*, Sebastian Isoardi, *Kerns*, Roger Keller, *Wald*, Maura Knecht, *Bern*, Dominik Kradolfer, *Grindelwald*, Andrea Jonas Kündig, *Thun*, Cindy Lauper, *Hettiswil b. Hindelbank*, Raphael Leumann, *Zürich*, Moritz Locher, *Ersigen*, Céline Meichtry, *Aeschi*, Tamara Odermatt, *Mümliswil*, Lara Pivrotto, *Spiez*, Tesla Radziejewski, *Laupen*, Thea Aliyya Riani, *Bern*, Stefan Rubin, *Ringgenberg*, Jenny Ryser, *Hingen*, Joël Saager, *Bern*, Fabian Schärer, *Bremgarten*, Max Schmid, *Wabern*, Brenda Schweingruber, *Bern*, Ramona Sigrist, *Reichenbach i.K.*, Jolanda Steiner, *Thun*, Belen Waeber, *Thun*, Melanie Zeller, *Lenk im Simmental*



Diplomanden der beiden Klassen 201B und 202A



Die besten Diplomabschlüsse. Von links nach rechts: 3. Rang Marc Ballmer und Tamara Hürlimann, 1. Rang Katja Imoberdorf und 2. Rang Micha Bettler

Bilder in Druckqualität erhalten Sie zum Download über diesen [WeTransfer Link](#).



Die Hotelfachschule Thun ist seit über 35 Jahren eine der führenden Managementschulen für Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz. In einer modernen Studienumgebung werden ambitionierte Menschen in drei bzw. dreieinhalb Jahren auf anspruchsvolle Führungsaufgaben in der Hospitality-Branche vorbereitet. Der eidgenössisch anerkannte und praxisorientierte Bildungsgang schliesst nach erfolgreichem Bestehen mit dem Titel «Dipl. Hoteliere-Gastronomin HF» bzw. «Dipl. Hotelier-Gastronom HF» ab. Als erste Hotelfachschule der Schweiz hat die Hotelfachschule Thun das Studium auch berufsbegleitend angeboten.

Seit März 2021 wartet die Hotelfachschule Thun mit einem Businessmodell auf, das im gesamten D-A-CH-Raum einzigartig ist. Auf dem Campus wurde das The Lab Hotel eröffnet. Es ist Innovationsplattform und die Schnittstellen zwischen Hotellerie, Branche und Bildung. Dies ist der Ort, an dem Trends, neue Technologien und Ideen aus Hotellerie und Gastronomie mit Branchenpartnern ausprobiert und umgesetzt werden. Studierende erhalten im The Lab Hotel nebst Unterricht und Praktika einen dritten Lernort. Dadurch können sie das im Unterricht Erlernte direkt in der Praxis anwenden. Ausserdem stehen ihnen mit den Lab Rooms oder dem Bereich Gastronomie Plattformen zur Verfügung, um eigene Konzepte umzusetzen.

Kontakt für weitere Informationen

Sandra Benz, Verantwortliche Marketing & Kommunikation

Hotelfachschule Thun, Mönchstrasse 37, 3600 Thun, Tel. 033 227 77 79, sandra.benz@hfthun.ch, hfthun.ch