

## Medienmitteilung

### **36 junge Fachleute an der Hotelfachschule Thun diplomiert**

Thun, 12.12.2023 – Der 8. Dezember 2023 wird den 36 Absolventinnen und Absolventen noch lange in Erinnerung bleiben. In Anwesenheit von zahlreichen Familienangehörigen, von Vertretern der Geschäftsleitung der Hotelfachschule Thun und des Branchenverbandes HotellerieSuisse sowie Gästen aus Hotellerie und Gastronomie nahmen sie mit einem strahlenden Lächeln das begehrte Abschlusszeugnis einer Höheren Fachschule in Empfang. Nach zweieinhalbjähriger bzw. dreijähriger Managementausbildung sind sie berechtigt, den Titel einer „dipl. Hôtelière-Restauratrice HF“ bzw. eines „dipl. Hôtelier-Restaurateurs HF“ zu tragen. Die Diplomandinnen und die Diplomanden haben die Managementausbildung an der Hotelfachschule Thun als berufsbegleitendes Studium und als Vollzeitstudium absolviert.

#### **Zwischenmenschliche Werte sind heute am wichtigsten**

Séverin Bez, Managing Director der EHL School of Practical Arts, Lausanne, eröffnete die 68. Diplomfeier in feierlichem Rahmen und gratulierte den jungen Fachleuten zu ihrem Erfolg. «Ihr Diplom mag der Türöffner für die erste Kaderstelle nach Ihrer Ausbildung sein. Ihre Persönlichkeit und Ausstrahlung werden für die weitere Karriere jedoch viel wichtiger sein», so Bez. Er riet den Absolventinnen und Absolventen, ein Augenmerk darauf zu halten, dass sie ihr Berufs- und Privatleben in Einklang bringen und ihre nachhaltigen Ideen umsetzen können. «Bilden Sie sich weiter, erwerben Sie immer neue Kompetenzen, um in dieser attraktiven Branche mit den schnellen Veränderungen erfolgreich sein zu können.» Er wünschte ihnen viel Freude und Dankbarkeit für ihren schönen Beruf, der vor allem mit Menschen zu tun hat.

#### **Auf der Schwelle zu einem neuen Abschnitt**

In seiner Kurzansprache gratulierte Christoph Rohn, Mitglied der Geschäftsleitung der Hotelfachschule Thun, den Diplomandinnen und Diplomanden herzlich zu ihrem erfolgreichen Abschluss und verglich ihre aktuelle Situation eines neuen Lebensabschnitts mit derjenigen der Schule, welche vor kurzem im Rahmen des Projekts «Bildungslandschaft Hospitality» alle Bildungsangebote von HotellerieSuisse übernommen hat und ebenfalls auf der Schwelle zu etwas Neuem steht.

#### **Viele Türen sollen offen stehen für die Diplomandinnen und Diplomanden**

Diplomrednerin Miriam Shergold, Leiterin Bildungspolitik von HotellerieSuisse, nahm in ihrer sehr persönlichen Rede Bezug auf den Advent, einer Zeit der kleinen Überraschungen und der grossen Wünsche. Sie wünschte ihrerseits Glück, Zuversicht und Erfüllung. Gleichzeitig richtete sie vier Wünsche an die Anwesenden: «1. Bewahren Sie diesen feierlichen Moment im Herzen. 2. Bleiben Sie der Branche treu. Es braucht kluge, engagierte Köpfe, die den Wandel mitgestalten. 3. Bleiben Sie interessiert und ermutigen Sie auch andere dazu. Nutzen Sie die Weiterbildungsangebote. 4. HotellerieSuisse, der innovative und nachhaltige Branchenverband braucht engagierte Mitglieder – machen Sie mit!»

### Die besten Diplomabschlüsse und weitere Preise

Mit einem Notendurchschnitt von 5.41 schloss Nadja Dubach auf dem 1. Rang ab (Preis HotellerieSuisse und Saviva AG). Auf dem 2. Platz landete Corina Ruchti mit einem Notendurchschnitt von 5.28 (Preis HotellerieSuisse Berner Oberland). Den 3. Rang belegte Seraina Schluchter mit einem Notendurchschnitt von 5.23 (Preis Hotelierverein Gstaad-Saanenland). Den von HotellerieSuisse verliehenen Preis für eine innovative und/oder nachhaltige Diplomarbeit teilten sich Davide Volante und Marc Brunner mit ihren jeweils sehr innovativen Ideen, deren Umsetzung sie planen. Der Hotela-Spezialpreis im Wert von CHF 2'500 für speziell sozialkompetente, integrative und zielgerichtete Zusammenarbeit wurde einer Gruppe des 6. Semesters (Tabea Baumann, Corina Ruchti, Seraina Schluchter, Nadja Stauffer, Davide Volante) verliehen. Den Effort-Preis, verliehen auf Grund der Rückmeldungen der Mitstudierenden für besonders umsichtiges Verhalten und Engagement, durfte Corina Ruchti entgegennehmen.

### Das Diplom erhielten:

Lea Aeschbacher, *Interlaken*, Mohammed Amin Muhamed, *Bolligen*, Yvonne Bachmann, *Ammerzwil*, Tabea Baumann, *Uetendorf*, Jana Baumann, *Burgdorf*, Nino Berger, *Bern*, Marc Daniel Brunner, *Aarberg*, Nadja Dubach, *Ufhusen*, Clara Fedier, *Bern*, Ludovico Frascchetti, *Interlaken*, Lukas Heller, *Grindelwald*, Marc Simon Herke, *Brenzikofen*, Lukas Horvath, *Bern*, Natalie Hübscher, *Bern*, Gillien Kadrija, *Beromünster*, Léon Kalbermatter, *Thun*, Lukas Klein, *Thun*, Yanick Leibundgut, *Utzenstorf*, Jessica Meylan, *Luzern*, Matthias Möri, *Busswil*, Milena Otti, *Oberwil bei Büren*, Luc Clément Pelletier, *Bern*, Muriel Riedo, *Düdingen*, Corina Ruchti, *Worben*, Seraina Schluchter, *Konolfingen*, Marco Pio Soland, *Bürglen*, Alina Speck, *Zug*, Felix Stähli, *Bern*, Nadja Stauffer, *Grenchen*, Johanna Paula Suter, *Bern*, Regula Temperli, *Bern*, Janka Trachsel, *Murten*, Davide Volante, *Allschwil*, Julian Tobias Wolf, *Thun*, Céline Zbinden, *Bern*, Selina Zingg, *Uetendorf*



Diplomanden der beiden Klassen 202B und 211A



Die besten Diplomabschlüsse. Von links nach rechts: 2. Rang Corina Ruchti, 3. Rang Seraina Schluchter und 1. Rang Nadja Dubach

Bilder in Druckqualität erhalten Sie zum Download über diesen [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

Therese Scheibler, Leiterin HF-Programm

Hotelfachschule Thun, Mönchstrasse 37, 3600 Thun, Tel. 033 227 77 77, [therese.scheibler@hf-thun.ch](mailto:therese.scheibler@hf-thun.ch), hfthun.ch