



HOTEL
FACHSCHULE
THUN



Jahresbericht
2022/23

THE
CUBE
LAB



Inhalt

Inhalt	3
Vorwort des Präsidenten	4
Bericht Bildung.....	6
Der Bildungsgang nach neuem Rahmenlehrplan.....	7
Stiftungen.....	8
Stiftung Tschumi	8
Internationales – weltweit verbunden	9
Praktika	10
Fallstudien im Diplomsemester	11
Diplomprüfungen.....	12
Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement	13
Statistisches	15
Studierende im Lehrgang HF.....	15
Vorbildung Neueintretende 1. Studienjahr	16
Herkunft Neueintretende 1. Studienjahr nach Kanton.....	17
Marketing und Kommunikation.....	18
The Lab Hotel	20
Hospitality Dienstleistungen	21
Personelles Stand 01.04.2023.....	22
Lehrerinnen und Lehrer	23
Referentinnen und Referenten.....	24
Externe Prüfungsexpertinnen und -experten	25
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.....	26
Organigramm	28
Organe Stand 01.04.2023	29
Stiftungsrat	30
Kontrollstelle.....	30
Diplomprüfungskommission.....	31
Ausserkantonale Beiträge (HFSV)	32
Beiträge Stiftung Tschumi	33
Über uns.....	34

Vorwort des Präsidenten



*Philipp Näpflin Babst,
Präsident des Stiftungsrats*

War ich es über die letzten 3 Jahre gewohnt, über die Corona-Krise und deren Auswirkungen auf unsere Branche, die Schule, unsere Mitarbeitenden und Studierende, aber auch über das Produkt «The Lab Hotel» zu berichten, können wir dieses Thema nun endgültig ad acta legen. Natürlich spüren wir immer noch Auswirkungen dieses grossen Ereignisses, es hat unsere Branche, unsere Gesellschaft nachhaltig verändert.

In meinen nunmehr acht Jahren als Präsident der Hotelfachschule Thun, aber auch für mich ganz persönlich, auch als Hotelier, war dieses Ereignis das Prägendste. Auch kam es zu einem Zeitpunkt, welcher für unsere neue Strategie der Campusentwicklung mit dem Laborhotel als Kernprojekt starke Einschnitte und Korrekturen bedeutete. In solchen Zeiten der Unsicherheit braucht es starke Fixpunkte, welche wir mit mehr Praxis, Experimenten und realen Handlungssituationen im Gegensatz zu Theorien und Modellen mit einer grossen Komplexität anbieten können.

Unser Kernprodukt, der Bildungsgang «diplomierter Hoteliere-Gastronomin HF» bzw. «diplomierter Hotelier-Gastronom HF» in der vollzeitlichen und berufsbegleitenden Variante, wird ebenfalls stetig weiterentwickelt. Dieser bildet auch in Zukunft unsere DNA in der Bildung. Der vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) für die Hotelfachschulen verabschiedete neue Rahmenlehrplan, welcher sich nach dem Kompetenzen-Ressourcen-Modell richtet, erfordert Anpassungen an unserem schulspezifischen Bildungsplan. Das entsprechende Dossier zur Neuakkreditierung wurde beim SBFI per Ende Februar 2023 eingereicht.

Mit dem Projekt «Bildungslandschaft Hospitality», an welchem wir seit nunmehr 5 Jahren arbeiten, haben wir die Zeichen der Zeit erkannt und kreieren ein Bildungs-Ökosystem, das die Durchlässigkeit stärkt und lebenslanges Lernen ins Zentrum setzt. Die engere Zusammenarbeit in der Aus- und Weiterbildung sowie das sinnvolle Nutzen von Synergien zwischen der EHL Group, der Hotelfachschule Thun und HotellerieSuisse schafft einen Kompetenzbereich, der in der Branche einzigartig ist. Ich bin der festen Überzeugung, dass vernetzte Bildung unsere Branche gerade für junge Menschen attraktiv macht und somit eine sinnvolle Massnahme darstellt, dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken. Wir geben Perspektiven!

Ich danke im Namen des Stiftungsrates der Schulleitung, allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in dieser anspruchsvollen Phase für ihre Veränderungsbereitschaft, ihre Kritikfähigkeit und ihr grosses Engagement für unsere Branche, unsere Zukunft. Und ganz persönlich bedanke ich mich für Ihr grosses Vertrauen während den letzten 8 Jahren als Präsident des Stiftungsrates, Ihre grosse Unterstützung und die vielen guten Momente, welche ich erleben durfte. Nun freue ich mich, planmässig im Rahmen des Projektes Bildungslandschaft Hospitality mein Präsidium in fähige, weitsichtige Hände weiterzugeben.

Ich beende meine letzte Berichterstattung als Präsident mit einem Zitat von Meister Eckehard: «Und dann weißt du: Es ist der Moment, etwas Neues zu beginnen, und dem Zauber des Anfangs zu vertrauen.» Ich danke Ihnen allen!

Philipp Näpflin Babst,
Präsident des Stiftungsrats

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Näpflin', written in a cursive style.

Bericht Bildung



Der Bildungsgang nach neuem Rahmenlehrplan

Ein Rahmenlehrplan legt den geschützten Berufstitel sowie die Bezeichnung des Bildungsganges fest und positioniert diesen im Schweizer Bildungssystem. Es ist gesetzlich aufgrund der Mindestverordnungen für die Höheren Fachschulen vorgesehen, dass Rahmenlehrpläne periodisch - sprich alle sieben Jahre - überprüft werden. Die Trägerschaft RLP HF Hotellerie und Gastronomie, zu welcher alle Hotelfachschulen HF und Branchenverbände zählen, hat diesen Auftrag wahrgenommen und hat den Rahmenlehrplan überarbeitet. Am 5. Januar 2022 wurde dieser vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) genehmigt. Darauf basierend hat die Schulleitung Ende Februar 2023 nach intensiver Entwicklungsarbeit das Dossier zur Neuanerkennung beim SBFI eingereicht. Folgende Aspekte wurden aufgrund des neuen Rahmenlehrplans verändert:

- Das Curriculum ist in der Formulierung konsequent auf Handlungskompetenzen ausgerichtet wurden
- Die Stundenverteilung im Curriculum wurde angepasst
- Mit der Einführung des Unterrichtsmodells «Flipped Classroom» wurde der Akzent auf begleitetes Selbststudium verstärkt

- Das didaktische Konzept ist mit Fokus auf die Handlungskompetenzorientierung und das Unterrichtsmodell «Flipped Classroom» überarbeitet worden
- Die Modulbeschreibungen wurden für das Curriculum neu erstellt
- Das Zulassungsverfahren (Eignungsabklärung/Zulassung «sur dossier») ist mit den Anforderungen im Rahmenlehrplan in Bezug auf die Abschlüsse für eine Zulassung und erforderliche Sprachkompetenzen abgeglichen wurden
- Das Praktikumsreglement wurde auf die reduzierte Arbeitserfahrung in Bezug auf Dauer und Aufteilung der Arbeitsbereiche angepasst
- Neugestaltung des abschliessenden Qualifikationsverfahrens
- Einführung eines individuellen Ausbildungscoachings für die Studierenden

Ein vom SBFI eingesetztes Expertenteam wird die Neuanerkennung in den nächsten Monaten nach einem standardisierten Verfahren koordinieren.

Stiftungen

Stiftung Tschumi

Die Stiftung Tschumi von HotellerieSuisse gewährt Ausbildungsbeiträge für Studierende, die eine schulische oder ausser schulische, branchenspezifische Leistung erbracht haben und die auf finanzielle Unterstützung angewiesen sind. Pro Jahr steht der Hotelfachschule Thun ein Betrag von CHF 80'000 für die Vergabe nach Kriterien der Stiftung Tschumi zur Verfügung. Im Berichtsjahr konnten über 58 Studierende davon profitieren und entsprechend unterstützt werden.

Neben dieser finanziellen Hilfe für die Studentinnen und Studenten unterstützt die Stiftung Tschumi zusätzlich internationale Projekte. Im Berichtsjahr konnten 6 interkulturelle Projekte gefördert werden in Form von:

- Projekt an der Hotelfachschule Thun mit der mexikanischen Partnerschule Escuela Culinaria Internacional (ECI)
- Mehrere Projekte und Diplomarbeiten mit der EHL Certified Schule "GATE-College" Nepal in der Schweiz und in Nepal. Bestechend ist, dass diese Projekte miteinander verbunden sind – zum Beispiel: Nepali Anlass im Hotel Schützen, Steffisburg, als Diplomarbeit, durchgeführt mit den 3 GATE-Studentinnen aus Nepal und Studierenden der Hotelfachschule Thun, u.a. zwei, welche das GATE-College und ihre Berufsschule, die FAB-School, besucht haben.



Mehr zur Partnerschaft zwischen dem GATE-College und der Hotelfachschule Thun finden Sie in diesem inspirierenden Video.

Internationales – weltweit verbunden

Auslandpraktika 4 Kontinente

Im Berichtsjahr sind 12 Studierende auf 4 Kontinenten im inspirierenden Auslandpraktikum – alle sind gut unterwegs!

Afrika: Tanzania (mehrere)

Amerika: Florida (mehrere) / Mexiko (mehrere)

Asien: Bali / Jordanien / Kambodscha

Europa: England / Frankreich / Spanien

Movetia

(Ersatz für ERASMUS) finanziert ab Sommer 2023 **weltweite** Auslandpraktika für Studierende und Mobilitäten von Mitarbeitenden.

Direkt nach dem Studium: Movetia finanziert einen im Herbst 2022 diplomierten Absolventen während einem Jahr in seinem Management Traineeship in Island.



Von links nach rechts: Khem Lakai (Founder/CEO, GATE-College, Nepal), Karin Schächtele (Dozentin Hotelfachschule Thun), Gerald Lipman (ehemals Chief Executive of ICHM, Australien)

In der weltweiten Vereinigung der Hotelfachschulen EUHOFA werden Trends und Herausforderungen besprochen, reflektiert und Studien geteilt, sei es beim Jahreskongress oder in Webinaren – z. B. zum Thema "Hospitality is a rapidly changing industry – are hotel schools keeping up?"

Projekte Mexiko / Nepal / Schweiz



Austausch mit unserer Partnerschule in Mexiko

Kulinarik & Kultur

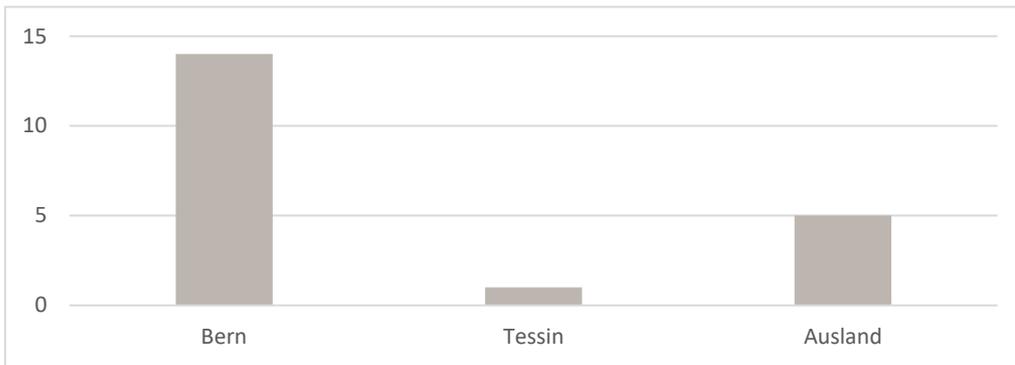
Unsere Partnerschule in **Mexiko**, die Escuela Culinaria Internacional (ECI), Guadalajara, besuchte uns im Mai 2022 in Thun mit ihrem Direktor, José Lomelin und ihrem Chefdozenten Franco Alva sowie einigen Studierenden. Im Sommer 2023 wird unser Küchendozent, Daniel Ruoss, mit unserem Kochweltmeister Christian Oliveira, Fabian Aebi und weiteren passionierten Studierenden ECI in Guadalajara besuchen.

Sehr viele Projekte mit gegenseitigen Besuchen und Praktika verbinden uns weiterhin mit unserer Partnerschule in Nepal, dem GATE-College (EHL certified school). Im Bild der Nepali Anlass im Hotel Schützen, Steffisburg vom August 2022, welcher alle Nepalprojekte verbindet, namentlich: 3 Diplomarbeiten, 3 Praktika (im Bild die 3 GATE-Studentinnen) sowie ein Vorortprojekt in Nepal.

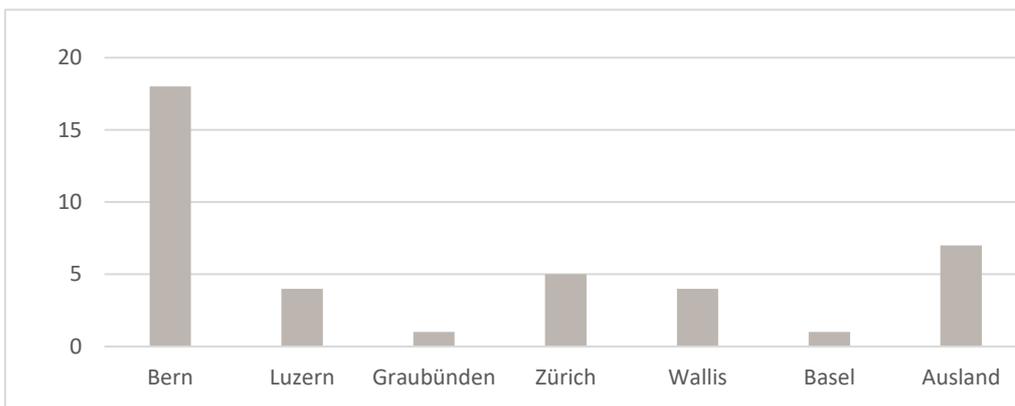


Praktika

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



Sommersemester
2022



Wintersemester
2022/23

Die Praktika wurden in den folgenden Bereichen absolviert:

Bereich	Sommer 2022	Winter 2022/2023
Service	-	1
Service / Housekeeping	-	5
Service / Front Office	-	3
Front Office	-	12
Front Office / Housekeeping	-	1
Food and Beverage	-	13
Erweiterte Tätigkeiten	-	5
F&B Juniorkader	6	-
Front Office Juniorkader	8	-
Front Office/Housekeeping Juniorkader	3	-
Erweiterte Tätigkeiten Juniorkader	3	-

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:

Herbst 2022: Restaurant Ludmilla, Bern
 Pop-Up Bar, Schulhotel Regina, Interlaken
 Weincafé, Brienz
 Hotel Bad Murtensee, Muntelier

Frühling 2023: Der Burgerspittel, Bern
 "und" das Generationentandem, Thun
 Hotel Restaurant goldener Schlüssel, Bern
 Hotel Restaurant Hammer, Eigenthal

Diplomprüfungen



An den beiden letzten Diplomfeiern konnten die folgenden Studierenden ausgezeichnet werden:

Für die besten Notendurchschnitte:

Frühling 2022 1. Rang: Fränzi Wenger
2. Rang: Simon Maxime Spring
3. Rang: Timothy Trachsel

Herbst 2022 1. Rang: Irina Rüegg
2. Rang: Alena Bürkli
3. Rang: Nicole Brunner

Herzlichen Dank an die Preisstifter: HotellerieSuisse und Saviva AG (1. Rang), HotellerieSuisse Berner Oberland (2. Rang) sowie Hotelierverein Gstaad-Saanenland (3. Rang).

Preis für eine innovative und/oder nachhaltige Diplomarbeit (gestiftet von HotellerieSuisse):

Frühling 2022 Stefan Friedli, Nathalie Mettraux, Timothy Trachsel

Herbst 2022 Jeremias Fischer

Hotela-Preis für eine besonders sozialkompetente, integrative und zielgerichtete Zusammenarbeit:

Frühling 2022 Tanja Arnold, Dominique Gavin, Lou Mundwiler, Nola Peterino, Isayas Tesfamariam

Herbst 2022 Naomi Elena Dubler, Sandro Just, Janina Limacher, Anna Rätz, Map Schärer

Effort-Preis, gestiftet vom Beatus Wellness- und Spa-Hotel in Merligen, verliehen aufgrund der Rückmeldungen der Mitstudierenden für besonders umsichtiges Verhalten und Engagement:

Frühling 2022 Yannic Briggeler

Herbst 2022 Sandra Kurth

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Mit Start im Oktober 2021 konnte der NDS HF Hotelmanagement Lehrgang 48 mit 26 Teilnehmenden in Angriff genommen werden. In Bewegung bleiben heisst, die Nase stets in den Wind zu halten, Einflüsse wahrzunehmen und zu antizipieren, unentwegt nach Optimierung zu suchen und so die geforderte hohe Qualität sicherzustellen.

Neuem offen gegenüberstehen

Im April 2020 setzten die Teilnehmenden des Lehrgangs 47 mit dem Modul MARKT ihre im Oktober 2019 begonnene Ausbildung unter der Leitung von Roland Gasche fort. Die aus den Corona Restriktionen entstandenen Verschiebungen hatten keinen Einfluss auf die Qualität des Lehrgangs. In diesem Modul wurden die Grundlagen des Marketings und deren praktischen Anwendung erarbeitet. Spezifische Themen wie Positionierung, Distribution und Online-Marketing über Daten- und Innovationsmanagement wurden von der Praxis für die Praxis erarbeitet. Im darauffolgenden September konnten die Teilnehmenden im Modul MITTEL ihr Wissen rund um die wichtigen Themen des Finanzmanagements erweitern und stärken.

An Bewährtem festhalten

Mit dem Modul HOSPITALITY wird die praktische Vernetzung der Module sichergestellt. Die Präsentation der vielfältigen Echtzeit-Projekte aus dem Kreis der Teilnehmenden des Lehrgangs 47 bildeten einen weiteren wichtigen Teil des Lehrgangabschlusses. Mit der Diplomarbeit galt es den dritten und letzten Teil des Lehrgangs erfolgreich zu meistern. An der Diplomfeier des Lehrgangs 47 wurde Christian Burkhard mit dem Preis der Hans-Schellenberg-Stiftung (Preis für die beste Diplomarbeit) ausgezeichnet. Den Hotela-Preis für die beste Durchschnittsnote des Lehrgangs 47 holte sich Melanie Zenger mit einer Durchschnittsnote von 5.7 ab.



Zum ersten Mal

Die Echtzeitprojekte sind fester und wichtiger Bestandteil des NDS-Lehrgangs. Darum sind wir stolz, zum ersten Mal in der Geschichte des NDS HF Hotelmanagement-Lehrgangs die Projektgruppe für die beste Projektarbeit mit dem «Relais & Château Preis» auszeichnen zu können. Jago Leyssens durfte für die «Park Hotel Winterthur Projektgruppe» den Preis entgegennehmen.



Bestehendes hinterfragen

Um dem Anspruch einer unternehmerorientierten und qualitativ hochstehenden Hotelmanagementausbildung gerecht zu werden, ist es von zentraler Bedeutung, bestehende Konzepte, Inhalte und Methoden zu hinterfragen. In regelmässigen Meetings werden diese Aspekte analysiert, wo nötig sinnvoll angepasst, ergänzt, aktualisiert und geändert. Dabei orientieren wir uns an den sich rasch und stark verändernden Marktgegebenheiten.

Lehrgang 49

Mit 27 Teilnehmenden startete im Oktober 2022 im Solbadhotel Sigriswil mit dem Modul MENSCH der jüngste NDS-Lehrgang. Begleitet von einem schrittweise selbstentwickelten Führungskonzept wurden Schwerpunkte in den Bereichen Selbstmanagement, Führung, Mitarbeiterpolitik, Personal- und Organisationsentwicklung, Change-Management und Cross Culture,

etc. engagiert doziert, reflektiert und immer wieder in das Arbeitsumfeld der Teilnehmenden transferiert.

Wertvolles unterstützen

Die L-GAV Bestimmung über Förderbeiträge für NDS-Teilnehmende ist weiterhin in Kraft. Unterstützt werden können Mitarbeitende, die zum Zeitpunkt der Anmeldung dem L-GAV unterstellt sind. Wenn die Ausbildung während der offiziellen Arbeitszeit absolviert wird, kann zusätzlich eine Arbeitsausfallentschädigung in Form von Tagespauschalen ausbezahlt werden.

Roland Gasche

Leiter Unternehmerbildung, HotellerieSuisse
Leiter NDS HF Hotelmanagement
roland.gasche@hotelleriesuisse.ch

Teilnehmerzahlen der letzten Zyklen im Lehrgang NDS HF

	Zyklus 47: 2020 bis 2022	Zyklus 48: 2021 - 2023	Zyklus 49: 2022 - 2024
Mensch	25	27	27
Markt	24	24	28
Mittel	24	25	
Hospitality	24	22	

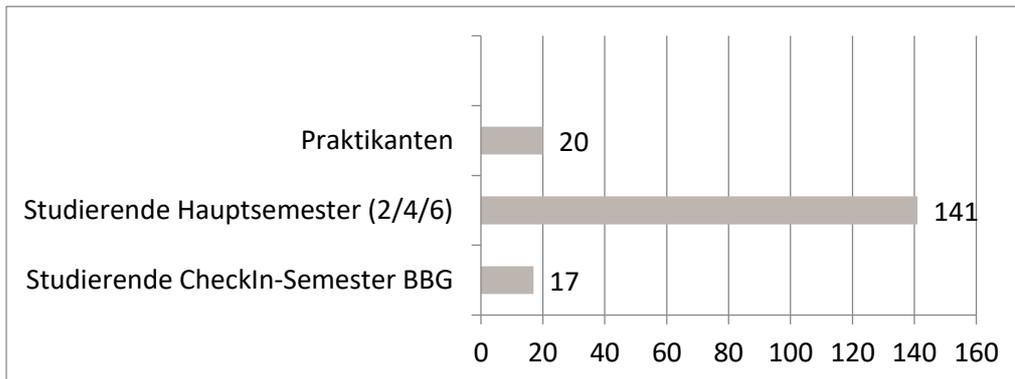
Gemeinsame Anbieter dieses einzigen eidgenössisch anerkannten Nachdiplomstudiums in dieser Branche auf der Stufe Höhere Fachschule (HF) sind HotellerieSuisse als verantwortlicher Eigner sowie die Hotelfachschule Thun als Diplom verleihende Institution. Der Studiengang ist auf aktive Unternehmerinnen, 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 sollten in der Lage sein, ein Unternehmen zu führen.

Statistisches

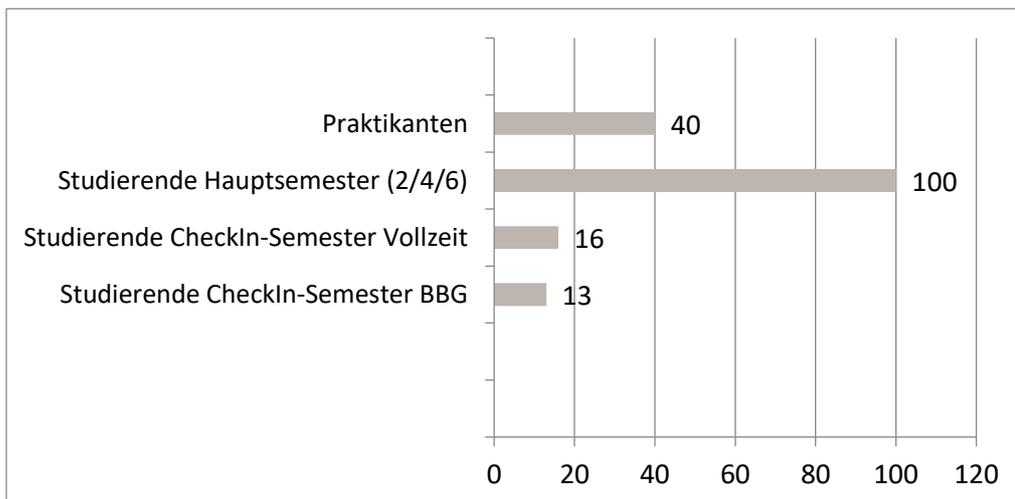
Studierende im Lehrgang HF

Sommersemester 2022



Austritte während des Semesters (inkl. Nichtpromotion)	4
Studierende Hauptsemester: Vollzeitausbildung	60
Berufsbegleitende Ausbildung	81

Wintersemester 2022/23



Austritte während des Semesters (inkl. Nichtpromotion)	6
Studierende Hauptsemester: Vollzeitausbildung	21
Berufsbegleitende Ausbildung	79

Vorbildung Neueintretende 1. Studienjahr

Sommersemester 2022	Anzahl Studierende	Prozent
Koch	4	24%
Matura	4	24%
REFA	2	11%
HOFA	2	11%
Kaufmännische Ausbildung	1	6%
Verschiedene	4	24%
Total Neueintretende	Männer:	24%
	Frauen:	76%

Wintersemester 2022/23	Anzahl Studierende	Prozent
Koch	10	34%
HOFA	2	7%
Kaufmännische Ausbildung	4	14%
Matura	6	21%
REFA	2	7%
Verschiedene	5	17%
Total Neueintretende	Männer:	55%
	Frauen:	45%

Herkunft Neueintretende 1. Studienjahr nach Kanton

Sommersemester 2022	Anzahl Studierende	Prozent
Bern	9	52%
Luzern, Zürich	Je 2 = 4	24%
Freiburg, Solothurn, St. Gallen, Tessin	je 1 = 4	24%

Wintersemester 2022/23	Anzahl Studierende	Prozent
Bern	19	65%
Basel-Stadt, Luzern	je 3 = 6	21%
Wallis	2	7%
Basel-Land, Solothurn	je 1 = 2	7%

Marketing und Kommunikation



Marketing

Hotelfachschule Thun



Geprägt wurde das Jahr von den beiden Jubiläen 35 Jahre Hotelfachschule Thun und 1 Jahr The Lab Hotel. Während am 28. und 29. April rund 500 geladene Gäste an der Jubiläumsfeier teilnehmen, fand am 30. April der Tag der offenen Tür für interessierte Personen statt.

Als Bildungspartner von HotellerieSuisse konnte die Hotelfachschule Thun erneut unter dem gemeinsamen Dach mit sämtlichen Partnerschulen von einer starken Standpräsenz an zahlreichen Messen profitieren. Darunter unter anderem die Zagg Luzern, die Maturanden Messe sowie Bildungsmesse in Zürich, die Studienmesse ask! Baden und weitere regionale Studien- und Berufswahltag.

Rund um das Thema Nachwuchsmarketing gab es im Berichtsjahr zahlreiche Anlässe, um den direkten Kontakt zu potentiellen Studierenden zu knüpfen. Neben den regelmässig stattfindenden Informationsveranstaltungen direkt in Thun wurde der wertvolle Kontakt zu Berufsfachschulen weiter gestärkt und die Präsenz bei Lernenden im Gastgewerbe erhöht.

Das Schulmagazin HOST wurde zum fünften Mal aufgelegt. Neben abwechslungsreichen Berichten über Projekte von Absolventen und aktuellen Studierenden wurde das Magazin erstmals für externe Unternehmen geöffnet und durch Inserateverkauf refinanziert.

Sales Besuche erweisen sich nach wie vor als wichtig, um die Bedürfnisse vom Markt abzuholen und die Betriebe über das Angebot der Hotelfachschule Thun zu informieren und sie bei der Rekrutierung von Fachkräften zu unterstützen.

Im Bereich Online Marketing wird nach wie vor auf E-Mail Marketing, Ads und Social Media gesetzt. Im Berichtsjahr konnte die Reichweite auf den verschiedenen Social Media Kanälen weiter gesteigert werden.

The Lab Hotel

Auch im Hotel wird beim Online Marketing schwerpunktmässig auf Social Media und E-Mail Marketing gesetzt. Darüber hinaus konnte auf der Website ein Gutschein Tool erfolgreich implementiert werden.

Die digitalen Vertriebskanäle wurden durch Partnerschaften, wie etwa mit der Herzroute AG, dem Verein Berner Wanderwege, Claire & George oder durch spezielle Promotionen bei den lokalen Tourismusorganisationen bzw. bei Schweiz Tourismus, weiter erweitert.

Dank guter Partnerschaften konnten auch Werbespots bei Radio Energy und Aussenwerbung an internationalen Sport Events realisiert werden und die Bekanntheit vom The Lab Hotel weiter gesteigert werden.



THE
HUB
BAR

The Lab Hotel



Hospitality Dienstleistungen



Der Start in das zweite Geschäftsjahr des The Lab Hotel war aufgrund der Covid-Restriktionen noch verhalten. Das erste Quartal verlief sehr ruhig. Ab Mitte März wurden wieder Veranstaltungen durchgeführt, auch das The Lab Hotel profitierte davon. Das zweite Quartal entwickelte sich sehr gut und viele neue Gäste übernachteten im The Lab Hotel. Während der Sommermonate konnten dank Veranstaltungen wie dem Ironman und den Thunerseespielen tolle Umsätze erzielt werden. Nebst den Veranstaltungsbesuchern waren auch viele in- und ausländische Gäste im Hotel anzutreffen. Das Wetter spielte (fast) den ganzen Sommer über mit und sorgte auch für viele kurzfristige Buchungen.

Das dritte Quartal verlief ebenfalls positiv, die schönen Spätsommertage leisteten ihren Beitrag dazu. Jedoch war die Nachfrage während der Herbstferien geringer als erwartet, speziell die kurzfristigen Anfragen blieben aus. Das vierte Quartal verlief wieder relativ ruhig, es fanden auch kaum Veranstaltungen mit Übernachtung im The Lab Hotel oder in der Umgebung statt. Sehr erfreulich entwickelte sich jedoch die Nachfrage für die Altjahrswoche. Das Hotel war dann schlussendlich für den Jahreswechsel auch ausgebucht.

Die 13 Serviced Apartments waren das ganze Jahr über sehr gut gebucht. Die Zusammenarbeit mit einer neuen Buchungsplattform für Longstay-Übernachtungen hat sich sehr positiv entwickelt, die Nachfrage nach den Apartments ist sehr gross und es müssen Anfragen aufgrund mangelnder Kapazitäten abgelehnt werden.

Im F&B-Team des The Lab Hotel gab es im Laufe des Jahres 2022 einige Änderungen. Die langjährigen Mitarbeitenden Daniel Wyss (Küchenchef) und Elly Rexhepaj (Sous-Chefin) haben die Unternehmung verlassen, um neue Herausforderungen anzunehmen. Im August 2022 hat Mario Capela Lopes die Verantwortung für das Küchenteam übernommen. Sein Start verlief reibungslos und er hat sich schnell in das Team eingefügt. Corin Indermühle-Heller als Verantwortliche für das Praxiscoaching der Studierenden ist im August Mutter geworden und hat die restlichen Monate des Jahres im Mutterschaftsurlaub verbracht. Eine Änderung in der Leitung des Hotels wurde im August ebenfalls vorgenommen. Sandra Wehren hat die Funktion als Hotel Manager von Janine Rüfenacht übernommen, welche zusätzliche Aufgaben im Schulbereich übernimmt.

Alles in allem war das 2022 ein spannendes Jahr mit vielen neuen Erfahrungen und Learnings im The Lab Hotel. Der Sommer hat sich wie erwartet sehr positiv entwickelt und die Herausforderung für die Zukunft wird die Auslastung der Wintermonate sein.

Personelles

Stand 01.04.2023



Lehrerinnen und Lehrer

Name	Vorname	Funktion / Fächer	Eintritt	Austritt
Rohn	Christoph	Direktor, Mitglied SL / Unternehmensführung, Finanzmanagement	01.10.1997	
Rüfenacht	Janine	Vizedirektorin, Mitglied Schulleitung / Pricing, Fallstudie	01.07.2018	
Bettschen	Martin	Sprachen	01.10.1995	
Burri	Sandra	Hauswirtschaft	01.04.2013	
Fivian	Michelle	Sprachen	01.10.2015	
Gast	Jürg	Sprachen	01.10.2002	
Geiselbrecht	Norbert	Wein	01.12.1996	
Hill	Isabelle	Sprachen	01.08.2008	
Jäggi	Konrad	Sprachen	01.04.2005	
Kammer-Kauer	Annelies	Sprachen	15.04.1988	
Küffer	Roger	CDO, Leiter Informatik	01.07.2014	
Marolf	Stephan	Unterstützung CDO digitale Weiterentwicklung	01.04.2005 (LP 01.03.11)	
Petermann	Christa	Wirtschaftsfächer	01.10.1996	31.03.2023
Ramelli	Claudio	Sprachen	15.04.1991	
Roth	Meret	Hospitality, Front Office	01.01.2022	
Ruoss	Daniel	Küchengrundlagen, Restaurantmanagement	01.10.2004	
Schächtele	Karin	Wirtschaftsfächer	01.08.2001	
Scheibler	Therese	Wirtschaftsfächer, Mitglied Schulleitung	15.10.1991	
Schöttli	Madeleine	Verantwortliche Praktikumskoordination	01.04.2005	
Schué-Ariabod	Géraldine	Leiterin Sprache und Kommunikation / Sprachen	01.08.2001	30.09.2022
Steiner	Sabrina	Service	01.04.2015	
Weber	Reto	Küchenausbildung	22.11.2010	31.03.2023
Wehren	Sandra	Hospitality, Front Office	01.11.2020	
Wenger	Karin	F&B-Event, Ausbildungscoaching, Einstiegswoche	01.10.2020	

Referentinnen und Referenten

Name	Vorname	Firma	Arbeitsort
Berger	André	SV (Schweiz) AG	Dübendorf
Bolt	Michael	Hotela	Montreux
Bürgin	Sophie	AlpenLab	Wimmis
Burkhalter	Simon	Restaurant Dampfschiff	Thun
Disasi	Amadeo	Kitoko GmbH	Bern
Fleischhacker	Michael	Senevita Wangenmatt	Bern
Fuchs	Daniel G.	Selbstständiger Unternehmer	Tafers
Fuhrer	Thierry	Crafthouse GmbH	Bern
Gander	Andrea	Apricon	Basel
Gantert	Miriam	Superloop Innovation	Bern
Gfeller	Roger	Integro Data GmbH	Leissigen
Grossmann	Ciel	HF Thun	Thun
Hirschi	Urs	Der Burgerspittel	Bern
Imhasly	Ursula	Hotelleriesuisse	Bern
Keller	Mathias	Bommer + Partner Treuhandgesellschaft	Bern
Küchler	Sebastian	SHS Swiss Hospitality Solutions AG	Luzern
Kuypers	Nils	SHS Swiss Hospitality Solutions AG	Luzern
Leu	Alice	CSK Leu	Heimberg
Luginbühl	Arno	Kitoko GmbH	Bern
Meier	Vinzenz	Inselspital	Bern
Menti	Samuel	Menti Hospitality Consulting AG	Meggen
Messer	Fabian	Positioner SA	S. Antonio
Mewes	Dirk	Selbstständiger Unternehmer	Köniz
Neff	Karl	JOWA AG	Volketswil
Otz	Stefan	Tourismusfachschule Berner Oberland	Thun
Plozza	Mirco	Plozzaprojekt	Gwatt
Ryser	Stefan		
Sommer	Cristina	BFF	Bern

Name	Vorname	Firma	Arbeitsort
Spiegel	Sascha	Hotel Jungfrau Viktoria	Interlaken
Staub	Lea	Hotel Deltapark	Gwatt
Tillmann	Simone	Grindelwald Tourismus	Grindelwald
Wengenmaier-Frey	Katharina	Hotel Restaurant Eichberg	Seengen
Zysset	Marco	Zysset.li Kommunikation	Heimberg

Externe Prüfungsexpertinnen und -experten

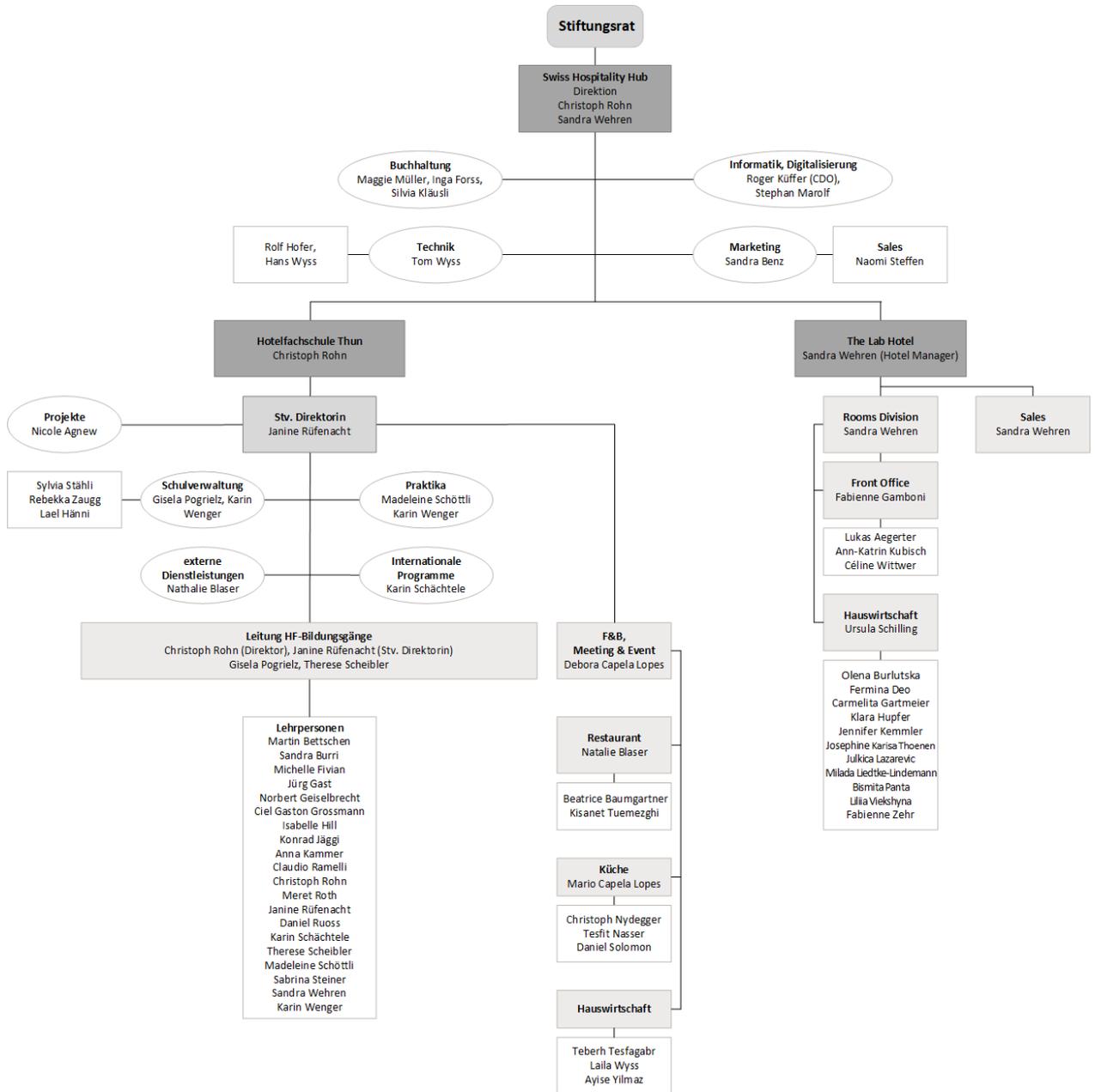
Name	Vorname	Firma, Ort
Bernhard	Caroline	Switzerland Innovation Park Biel/Bienne
Daumüller	Fredi	FD Gastro Coach, Interlaken
Fleischhacker	Michael	Senevita Wangenmatt, Bern
Flüeli	Ruedi	Senioren-Appartements Egghölzli
Freise	Söhnke	Marché Restaurants Schweiz AG / Flughafen Zürich
Häberli	Murielle	Seerose Resort & Spa Hallwilersee
Ogi	Caroline	Restaurant Casy Montana
Staub	Stefan	Domicil Baumgarten Bern
Vogt	Sabine	Projektleiterin Bärner BioBure
von Büren	Dominik	Gesundheitszentrum Schönberg Gunten AG, Gunten
Zaugg	Manuel	Domicil Schöneegg
Zuberbühler	Reto	Zentrum Schlossmatt, Burgdorf

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Name	Vorname	Abteilung/Funktion	Eintritt	Austritt
Aegerter	Lukas	Mitarbeiter Front Office	01.04.2023	
Agnew	Nicole	Lab Innovation Project Manager	01.07.2016	
Baumgartner	Beatrice	Mitarbeiterin F&B	22.08.1988	
Benz	Sandra	Verantwortliche Marketing und Kommunikation	23.02.2012	
Blaser	Natalie	Restaurant Manager	04.10.2021	
Bühler	Roman	Co-Front Office Manager	01.05.2021	31.12.2022
Burlutska	Olena	Mitarbeiterin Hauswirtschaft	22.04.2022	
Burlutska	Olga	Mitarbeiterin Hauswirtschaft	22.04.2022	30.04.2023
Capela Lopes	Debora	Assist. Hotellerie/Gastronomie F&B, Meeting & Event	25.04.2019 08.11.2021	31.05.2020
Capela Lopes	Mario	Küchenchef	15.08.2022	
Deo	Fermina	Mitarbeiterin Hauswirtschaft	15.08.2021	
Forss Alscher	Inga	Finanzbuchhalterin	01.10.1987	
Gamboni	Fabienne	Front Office Manager	01.07.2021	
Gartmeier	Carmelita	Mitarbeiterin Hauswirtschaft	01.10.2016	
Indermühle Heller	Corin	Verantwortliche 3. Lernort	17.10.2016	30.04.2023
Hänni	Lael	Kaufm. Allrounderin (HR, Finanzen)	01.01.2023	
Hess	Jana	Mitarbeiterin Front Office	01.06.2021	30.04.2023
Hofer	Rolf	Mitarbeiter Hauswirtschaft und Technik	01.11.2016	
Hupfer	Klara	Mitarbeiterin Hauswirtschaft	01.04.2016	
Karisa Thoenen	Josephine	Mitarbeiterin Hauswirtschaft	07.06.2021	
Kemmler	Jennifer	Mitarbeiterin Hauswirtschaft	01.08.2022	
Kläusli	Silvia	Sachbearbeiterin Finanzen	01.04.2023	
Kubisch	Ann-Katrin	Mitarbeiterin Front Office	01.04.2023	
Küffer	Shawna	Mitarbeiterin Marketing	15.03.2020	30.06.2022
Lazarevic	Julkica	Mitarbeiterin Hauswirtschaft	09.06.2022	

Name	Vorname	Abteilung/Funktion	Eintritt	Austritt
Liedtke-Lindemann	Milada	Mitarbeiterin Hauswirtschaft	01.04.2021	
Müller	Margrit	Finanzbuchhalterin	01.12.2022	
Nasser	Tesfit	Mitarbeiter Küche	01.12.2017	
Nestrenko	Alina	Mitarbeiterin Hauswirtschaft	11.04.2022	30.09.2022
Nydegger	Christoph	Koch	01.01.2023	
Pereira Gomes	Paulo	Koch	01.01.2020	31.07.2022
Pogrietz-Krebs	Gisela	Co-Leitung Administration, Mitglied Schulleitung	01.04.1993	
Rexhepaj	Elvire	Sous Chef	01.05.2017	31.07.2022
Rychen	Anna	Mitarbeiterin Front Office	25.04.2022	31.05.2022
Ryser	Jenny	Mitarbeiterin Front Office / F&B	01.10.2021	30.04.2023
Sangare	Noah	Lernender Koch	01.08.2019	31.12.2022
Schilling	Ursula	Leitung Hauswirtschaft	01.08.2021	
Solomon	Daniel	Mitarbeiter Küche	01.08.2022	
Stähli	Sylvia	Mitarbeiterin Administration	27.08.2001	
Steffen	Naomi	Sales	01.05.2017	
Stocker	Markus	Verantwortlicher Praktikumsadministration, Buchhaltung und HR	17.07.2016	31.01.2023
Tesfagabr	Teberh	Mitarbeiterin Hauswirtschaft	13.08.2020	
Tuemezghi	Kisanet	Mitarbeiterin F&B	26.10.2021	
Wehren	Sandra	Vizedirektorin / Hotel Manager	01.11.2020	
Wenger	Karin	Assistentin Restaurantleitung Co-Leitung Administration	01.08.2020 01.11.2021	31.10.2021
Wittwer	Céline	Mitarbeiterin F&B / Front Office	20.09.2021	
Wyss	Daniel	Küchenchef	10.01.2011	31.08.2022
Wyss	Hans	Aushilfe Unterhalt und Technik	01.01.2022	
Wyss	Laila	Mitarbeiterin Hauswirtschaft	01.05.2015	
Wyss	Tom	Leiter Technik und Unterhalt	12.04.2021	
Yilmaz	Ayise	Mitarbeiterin Hauswirtschaft	01.10.2015	
Zaugg	Rebekka	Mitarbeiterin Administration	01.11.2019	
Zehr	Fabienne	Mitarbeiterin Hauswirtschaft	01.04.2021	

Organigramm



Organe

Stand 01.04.2023



Stiftungsrat

Name	Vorname	Arbeitgeber	Funktion
Näpflin Babst	Philipp	Hotel Bären am Bundesplatz, Bern	Präsident
Huwylar Müller	Bruno	Stadtschreiber Stadt Thun, Thun	Vizepräsident
Beutler	Ute	Bildungs- und Kulturdirektion des Kantons Bern	
Bircher	Urs	Vertreter HotellerieSuisse, Bern	
Hoefliger-von Siebenthal	Brigitte	Romantik Hotel Hornberg, Saanenmöser	
Perellon	Dr. Juan-Fran-cisco	École hôtelière de Lausanne (EHL)	
Schneider	Dr. Ueli	Vertreter HotellerieSuisse, Bern	
Vifian	Christian	Contraco Plus GmbH, Niederscherli	
Beisitzer:			
Bez	Séverin	École hôtelière de Lausanne (EHL)	
mit beratender Stimme:			
Rohn	Christoph	Direktor, Mitglied Schulleitung	
Rüfenacht	Janine	Vizedirektorin, Mitglied Schulleitung	

Kontrollstelle

Bommer + Partner Treuhandgesellschaft, Bern

Diplomprüfungskommission

Name	Vorname	Arbeitgeber	Funktion
Rupp	Erika	Berufs-, Fach- und Fortbildungsschule BFF, Bern	Präsidentin
Gmür	Robert	Bildungszentrum Interlaken	
Plozza	Mirco	Plozzaprojekt, Gwatt	
Rindlisbacher	Sven	Sport Gastro AG, Bern	
Zbinden	Stefan	Wirtschaftsschule Thun	
mit beratender Stimme:			
Rohn	Christoph	Direktor, Mitglied Schulleitung	
Scheibler	Therese	Lehrerin Wirtschaftsfächer, Mitglied Schulleitung	

Ausserkantonale Beiträge (HFSV)

Kanton	Sommer 22	Winter 2022/23
Beitrag Kanton Aargau	36'000.00	26'800.00
Beitrag Kanton Appenzell-AR		
Beitrag Kanton Appenzell-IR		
Beitrag Kanton Basel-Landschaft	13'600.00	18'200.00
Beitrag Kanton Basel-Stadt	13'400.00	22'800.00
Beitrag Kanton Freiburg	22'400.00	22'400.00
Beitrag Kanton Glarus		
Beitrag Kanton Graubünden	4'400.00	
Beitrag Liechtenstein		
Beitrag Kanton Luzern	22'800.00	31'600.00
Beitrag Kanton Neuenburg		
Beitrag Kanton Nidwalden	4'600.00	4'600.00
Beitrag Kanton Obwalden	4'400.00	4'400.00
Beitrag Kanton Schaffhausen	9'000.00	4'600
Beitrag Kanton Schwyz		
Beitrag Kanton Solothurn	50'200.00	54'800.00
Beitrag Kanton St. Gallen	9'000.00	4'600.00
Beitrag Kanton Tessin	4'600.00	4'600.00
Beitrag Kanton Thurgau	4'600.00	
Beitrag Kanton Uri		
Beitrag Kanton Waadt		
Beitrag Kanton Wallis	40'000	31'200.00
Beitrag Kanton Zug	9'000	9'000.00
Beitrag Kanton Zürich	50'000.00	41'000.00

Beiträge Stiftung Tschumi

Im Jahr 2022 konnten Unterstützungsbeiträge der Stiftung Tschumi in der Höhe von gesamthaft CHF 107'500.00 ausbezahlt werden.

Über uns



SWISS
HOSPITALITY
HUB

Swiss Hospitality Hub

Der Swiss Hospitality Hub ist das Kompetenzzentrum für Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz. Bei uns sind Schule, Hotellerie, Gastronomie und jede Menge Know-how unter einem Dach vereint.

Wir stehen für Innovation und Fortschritt. Dafür ist ein dynamisches Netzwerk ein zentraler Erfolgsfaktor. Wir sind stolz, dass wir auf Verbände, Politik und die Zusammenarbeit mit Branchenpartnern sowie aktuellen und ehemaligen Studierenden der Hotelfachschule Thun zählen dürfen.

swisshospitalityhub.ch



HOTEL
FACHSCHULE
THUN

Hotelfachschule Thun

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-Gastronom HF» bzw. «dipl. Hotelier-Gastronom HF» ab. Als einzige Hotelfachschule der Schweiz bietet die Hotelfachschule Thun das Studium auch berufsbegleitend an.

Neu 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 Schnittstelle 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 können. 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.

hfthun.ch

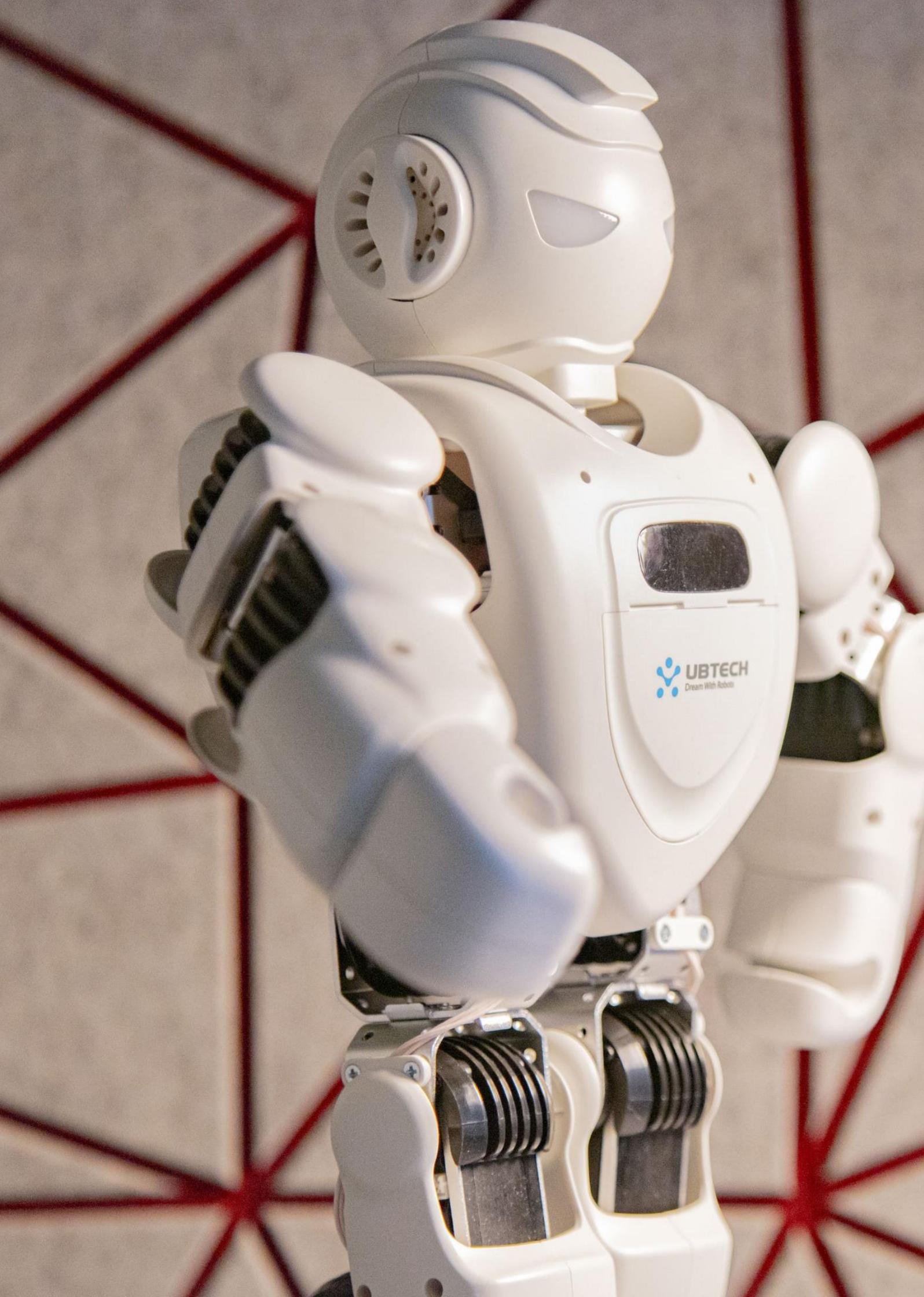


THE
LAB
HOTEL

The Lab Hotel

Das The Lab Hotel ist ein trendiger Hotel- und Restaurantbetrieb, Innovationsplattform und Lernort für die Studierenden. Die Infrastruktur umfasst 45 moderne Hotelzimmer, 6 innovative Lab Rooms, 13 grosszügige Serviced Apartments, 6 trendige Kapselzimmer und 29 Student Rooms. Die Lab Rooms bilden das Herzstück vom The Lab Hotel. Dies ist der Ort, in dem Trends, neue Technologien und Ideen aus Hotellerie und Gastronomie mit Branchenpartnern ausprobiert und umgesetzt werden können. Neben dem umfangreichen Übernachtungsangebot steht dem Gast eine kulinarische Auswahl in der The Hub Bar sowie im Food Market zur Verfügung. Ein heller Work Space, ein multifunktionaler Cube Lab, ein Auditorium sowie Meeting- und Seminarräume unterschiedlichster Grösse runden das Angebot ab.

thelabhotel.ch



 **UBTECH**
Dream With Robots

Hotelfachschule Thun
Mönchstrasse 37
CH-3600 Thun

Telefon +41 33 227 77 77

info@hfthun.ch
www.hfthun.ch