

UNTERNEHMENSBEITRAG

«In der Hotellerie ist alles möglich»

Wer sich zu einer Karriere in der Hotellerie und Gastronomie berufen fühlt, auf den warten attraktive und zukunftsorientierte Berufsperspektiven. Christoph Rohn und Iris Flückiger erklären, warum man sich das nötige Rüstzeug an einer schweizerischen Hotelfachschule holen sollte.



IM INTERVIEW

Christoph Rohn
Direktor, Hotelfachschule Thun



Iris Flückiger
General Manager, Schweizerhof Bern



Praxisnähe, Kompetenzorientierung und Abwechslung bietet die Ausbildung an der HF Thun.

Frau Flückiger, was verbinden Sie mit Ihrer Studienzeit in Thun?

Iris Flückiger: Die HF Thun besitzt den Ruf einer ehrlichen, authentischen und praxisorientierten höheren Fachschule. Das Studium zur Hôtelière-Restauratrice HF ist enorm vielseitig und lehrreich. Der Mix von Studierenden mit den unterschiedlichsten Grundbildungen fördert den Lernerfolg. Das Netzwerk, welches während der Schulzeit aufgebaut wird, erweist sich im Nachhinein als enorm wichtig für die Karriere.

Herr Rohn, was bezeichnen Sie als Hauptstärke der Ausbildung an der Hotelfachschule Thun?

Christoph Rohn: Die HF Thun gibt sich als jüngste aller Hotelfachschulen selbstbewusst, frisch und dynamisch. Der Halbjahresturnus zwischen Unterricht und Praktikum ist Garantie für Praxisnähe, Kompetenzorientierung und nicht zuletzt für Abwechslung.

Welche Ziele werden mit den Praktika verfolgt? Können diese auch im Ausland absolviert werden?

Christoph Rohn: Neben dem Transfer von Unterrichtsinhalten in die Praxis ist auch das Erkennen der eigenen sozialen Stärken und Schwächen sowie der beruflichen Präferenzen für die Studierenden ein ganz wichtiger Nutzen. Insbesondere das Kaderpraktikum wird von Studierenden regelmässig auch im Ausland absolviert.

Welche Karrieremöglichkeiten haben Ehemalige der HF Thun?

Iris Flückiger: Alles ist möglich! Den Absolventen bietet sich ein grosses Spektrum in allen Bereichen der Hotellerie und Gastronomie. In unserem

Betrieb sind Stellen wie die des F&B Managers, des Assistant F&B Managers, des Marketing Coordinators sowie der HR Managerin mit Abgängern der HF Thun besetzt.

Christoph Rohn: Spannend ist zudem, dass für unsere Absolventen auch Branchenwechsel denkbar sind. Wir forcieren das zwar nicht. Dieses Faktum spricht aber natürlich auch für die Qualität und die Breite der Ausbildung. Dank der heutigen Durchlässigkeit des Bildungssystems sind zudem die Weiterbildungsmöglichkeiten fast unerschöpflich.

Frau Flückiger, Sie selbst haben es in jungen Jahren an die Spitze eines Luxushotels geschafft. Wie ist eine solche Karriere möglich?

Iris Flückiger: Vor allem mit viel Ehrgeiz, Herzblut und Durchhaltewillen. Das heisst nicht aufgeben, wenn es mal nicht auf Anhieb so klappt wie man es sich wünscht, sondern weitermachen, und beweisen, dass man die erforderlichen Qualitäten besitzt. Ich habe mir in verschiedenen Positionen viel Know-how erarbeitet und hatte letztendlich auch das Glück, dass meine Vorgesetzten ihr Vertrauen in mich gesetzt haben, als es um die Position als General Manager ging.

Die Generation Y ist heute auf dem Arbeitsmarkt am Zuge. Die «Zs» stehen in den Startlöchern. Wie erleben Sie die heutigen Studierenden Ihrer Schule?

Christoph Rohn: Kein Zweifel, die Werthaltungen von jungen Menschen haben sich verändert. Geblieben ist aber ein Klima von Leistungsbereitschaft und gegenseitiger Wertschätzung. Die Studierenden investieren Geld und Zeit und haben dementsprechend Erwartungen an sich und die Schule.

Wo liegen zusammenfassend die Chancen und Möglichkeiten für die Mitarbeitenden in der Gastronomie- und Hotelbranche?

Iris Flückiger: Ein grosses Highlight ist die Möglichkeit, im Ausland zu arbeiten. Generell ist der Kontakt mit in- und ausländischen Gästen eine enorm erfüllende Arbeit. Die Hotellerie stellt permanente Herausforderungen und ist sehr abwechslungsreich. Routine oder Langeweile gibt es nicht.

INFORMATIONEN

Die **Hotelfachschule Thun** ist eine der führenden praxisorientierten Managementschulen für Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz. Ihr eidgenössisch anerkannter und praxisorientierter Bildungsgang gliedert sich in sechs Semester im Wechsel von Unterricht und Praktika. Absolvierende schliessen mit dem Titel «dipl. Hôtelière-Restauratrice HF»/«dipl. Hôtelier-Restaurateur HF» ab und nehmen anspruchsvolle Führungsaufgaben im nationalen oder internationalen Umfeld wahr. Zögern Sie nicht, uns an einem Informationsnachmittag in Thun zu besuchen. Anmeldung unter www.hfthun.ch.

Seit 150 Jahren ist das **Hotel Schweizerhof Bern** das führende Luxushotel in der Bundeshauptstadt und zieht anspruchsvolle Business-, Event- und Bern-Gäste an. Im Fünfsterne-Superior-Hotel verschmilzt an Berns zentralster Lage direkt beim Bahnhof eine grandiose Tradition mit kontemporärem Flair, edlem Design und Service von Welt.