

# «Teilzeitausbildung hat Zukunft»



Nah an der Praxis: Philipp Näpflin, Stiftungsratspräsident der HF Thun, betont die Vorteile der neuen Ausbildung für die Betriebe. zvg

**An der Hotelfachschule HF Thun kann man ab 2017 berufsbegleitend Hotelier werden. Stiftungsratspräsident Philipp Näpflin, selbst Hotelier, erklärt, warum das Zukunft hat.**

GUDRUN SCHLENCZEK

**Philipp Näpflin, die HF Thun ist die erste Schweizer Hotelfachschule, die berufsbegleitend die Ausbildung zum «Hôtelier-Restaurateur HF» anbietet. Was war der Auslöser?**

Bis anhin verliert der Betrieb eine Fachkraft, wenn diese an die Höhere Fachschule, die HF, geht. Die neue berufsbegleitende Teilzeitausbildung bietet dem Betrieb die Chance, den Mitarbeiter im Betrieb zu behalten. Es ist eigentlich wie ein externes Traineeprogramm: Im Betrieb entwickelt sich der

HF-Student beruflich weiter, extern wird er parallel geschult. Ich denke, Teilzeitausbildungen haben Zukunft. In der Technik- und Wirtschaftsbranche haben berufsbegleitende Teilzeitlehrgänge Vollzeitausbildungen schon überholt.

**Aus dem Vollzeitmitarbeitenden wird während der Ausbildung eine Teilzeitkraft. Ist das mit dem gastgewerblichen Betriebsalltag vereinbar?** Meines Erachtens sollte sich das Gastgewerbe mehr mit dem

Modell Teilzeitarbeit befassen. Das kann auch eine betriebswirtschaftliche Chance sein, manchmal reicht nämlich ein 80-Prozent-Pensum, wo eine 100-Prozent-Stelle kalkuliert ist. Natürlich ist es so, dass Teilzeit für kleinere Betriebe mit Generalistenstellen weniger geeignet ist. Die Teilzeitausbildung an der HF scheint mir insbesondere für mittel-grosse Hotels und Ketten interessant. Aber auch für Betriebe in der Nachfolgeplanung sehe ich eine Chance, sich auf diese Weise einen Nachfolger (heranzuziehen).

**Hotelketten verfügen oft selbst über umfassende interne Traineeprogramme und haben wohl nicht auf die neue HF-Ausbildung gewartet ...** Interne Traineeprogramme bieten keinen eidgenössisch

anerkannten Abschluss. Zudem sind diese sehr auf das jeweilige Unternehmen zugeschnitten, der Mitarbeitende wird so an die Kette gebunden. Es sollte aber im Interesse der Unternehmen sein, diesem generell Perspektiven auf dem Markt zu eröffnen. Nur so kann es zu einer gesunden Entwicklung des Fachkräftenachwuchses und Know-how-Flusses in der Branche kommen.

**International kennt man die HF-Ausbildung aber kaum, das ist ein typisch schweizerisches Modell. Macht das noch Sinn?** Die Positionierung des HF-Abschlusses im Ausland bleibt tatsächlich unbefriedigend. Allerdings haben die anerkannten schweizerischen Hotelfachschulen auf dem internationalen Arbeitsmarkt einen exzellenten Ruf. An der HF Thun bilden

wir jedoch mehrheitlich Hoteliers für den Schweizer Markt aus, das erachten wir als unsere Kernaufgabe.

**Die Zahl der Abschlüsse an Schweizer Hotelfachschulen sinkt seit Jahren. Gibt es inzwischen auch zu wenige Hoteliers auf dem Arbeitsmarkt neben den bereits massiv fehlenden Fachkräften?**

Von den national 462 Abgängern im 2014 wurden nicht alle Hoteldirektoren. Eine HF gibt das Handwerkszeug für eine gute Stelle im Kader. Gute Hoteldirektoren sind aber schwer zu finden und auch das mittlere und obere Kader ist nicht einfach zu besetzen. Es gibt nicht nur einen Fachkräfte-, sondern auch einen Kadermangel.

**Das liegt auch daran, dass ein Grossteil der HF-Thun-Absolventen in andere Branchen abwandern. Zudem sind über 50 Prozent der Absolventen Frauen, die Familie und Arbeit gerade im Gastgewerbe schwer verbinden können.** Ich denke, die Teilzeitausbildung kann gerade für Frauen eine Chance sein. Sowohl Arbeitgeber als auch -nehmer müssen sich so mit dem Teilzeitmodell befassen. Eine

Ausbildung erhöht meines Erachtens nicht das Abwanderungspotenzial. Ein Chef de Partie steht heute selten noch bis zum Rentenalter in einer Restaurantküche. Eine Aus- und Weiterbildung kann ihn vor einer Abwanderung in eine andere Branche bewahren.

**Die Zahl der Abschlüsse sinkt auch, weil der akademische Weg beliebter wird. Aus der HF eine Fachhochschule (FH) zu machen oder einen Bachelor zu offerieren, wie die SSTH in Passugg, ist kein Thema?** Wir haben das

diskutiert, ein Thema ist es für uns aktuell aber nicht. Eine FH ist auch mit Forschungstätigkeit verbunden. Das wirtschaftliche Potenzial der Branche liegt meines Erachtens nicht in einer Akademisierung. In der Politik wird immer wieder die Bedeutung der Höheren Fachschule betont. Man sollte die Gleichwertigkeit, aber Andersartigkeit von HF und FH hinsichtlich Ausbildungsniveau deutlich stärker hervorheben. Entscheidend sind die erworbenen Kompetenzen, wie sie auch der Europäische Qualifikationsrahmen definiert, unabhängig, ob es sich um Uni oder höhere Berufsbildung handelt.

## HF Thun Parallel zum Job zum eidgenössisch diplomierten Hotelier

Die berufsbegleitende Ausbildung zum «dipl. Hôtelier-Restaurateur HF» startet bereits anfangs 2017. Statt mit einer dreijährigen Vollzeitausbildung kann der Titel nun auch innert drei bis vier Jahren berufsbegleitend erworben werden. Der Lehrgang erstreckt sich über sechs Semester, bei jährlich 38 Wochen Schulbetrieb. Der Unterricht findet an der Hotelfachschule Thun in der Regel an zwei aufeinanderfolgenden Wochentagen statt, separate Praktikumssemester gibt es kei-

ne. Empfohlen wird eine 50- bis 80-Prozent-Anstellung.

Die Studentenzahl soll vorerst nicht unbedingt erhöht werden. Wie die Aufteilung der aktuell rund 50 Studierenden pro Zyklus in Voll-, Teilzeit- oder Mischklassen vorgenommen wird, ist abhängig von der Nachfrage nach dem neuen Angebot. Die Ausbildung ist vom Bund (SBFI) akkreditiert und verfügt über einen eigenen Rahmenlehrplan.

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

ANZEIGE

DIE SCHWEIZER FACHMESSE FÜR GASTGEWERBE, HOTELLERIE & GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE LUZERN

**ZAGG**

**ZAGG.CH** **VOM 23. BIS 26. OKTOBER 2016**  
MESSE LUZERN