

THUN 11. DEZEMBER 2018

# Führungskräfte für Hotellerie und Gastronomie diplomiert



Céline Rohn, Burgdorf, zweiter Rang (Preis Hotelier-Verein Berner Oberland), Pierre Borloz, Bern, erster Rang (Preis hotelleriesuisse / Hotelfachschule Thun), Milena Messerli, Bürglen, dritter Rang (Preis Hotelier-Verein Gstaad-Saanenland) (vlnr), sind die besten neuen Führungskräfte in der Hotellerie. Foto: Hotelfach

Der Tag wird den 34 Absolventinnen und Absolventen noch lange in Erinnerung bleiben. In Anwesenheit von zahlreichen Familienangehörigen, von Vertretern des Stiftungsrates und Branchenverbandes hotelleriesuisse sowie Gästen aus Hotellerie und Gastronomie nahmer berechtigtem Stolz das begehrte Abschlusszeugnis einer Höheren Fachschule in Empfang. In zweieinhalbjähriger beziehungsweise dreijähriger Managementausbildung sind sie berechtigt Titel einer diplomierten Hôtelière-Restauratrice HF beziehungsweise eines diplomierten Hôte-Restaurateurs HF zu tragen.

**Herausforderungen sind Chancen**

Bruno Huwyler Müller, Stadtschreiber der Stadt Thun und Vizepräsident des Stiftungsrates der Hotelfachschule Thun, eröffnete die 58. Diplomfeier in feierlichem Rahmen und gratulierte die Diplomanden zu ihrem Erfolg. «Für Thun und den Kanton Bern ist die Hotelfachschule ein wichtiger Standortfaktor und sichert den Kadernachwuchs im Gastgewerbe», so Huwyler. Er ermunterte die Absolventinnen und Absolventen, Herausforderungen zu ergreifen und die entstehenden Chancen zu nutzen. Zugleich aber auch innovativ, kreativ und mutig zu sein und die Werkzeuge von der Hotelfachschule Thun anzuwenden. Mit einem Blick in die Zukunft hob er hervor, dass sie sich als Botschafterinnen und Botschafter für eine praxisorientierte Ausbildung verstehen sollen und schloss mit einem Zitat von Albert Einstein: «Wer feiern kann, kann auch weiterfeiern.»

### **Anerkennung durch die Schulleitung**

Christoph Rohn, Direktor der Hotelfachschule Thun, sprach den Absolventinnen und Absolventen seine Anerkennung für die hervorragenden Leistungen während des Studiums aus. Anhand von Beispielen von Alumni der Hotelfachschule Thun beschrieb Rohn die Hotellerie und Gastronomie als facettenreiche Branche mit vielfältigen Möglichkeiten. Er bestärkte die Diplomanden, dass die richtige Studienwahl getroffen haben und mit dem eidgenössisch anerkannten Diplom eine wichtige Bestätigung für ihre Leistung erhalten.

### **Wer nicht steuert, wird gesteuert**

Diplomredner Chris Rosser, Direktor vom Hotel Krone Thun sowie vom Hotel Schützen Thun und Absolvent der Hotelfachschule Thun, zeigte sich erfreut, dass sich so viele junge Menschen für die schönste Branche der Welt entschieden haben. Er ermutigte die Abgängerinnen und Absolventen bei ihrer Arbeit einen bedeutsamen Grundsatz für eine erfolgreiche Tätigkeit zu beherzigen: «Wer nicht steuert, wird gesteuert». Zugleich ermunterte er die Anwesenden, sich zu fragen, wo in der Zukunft ein gutes statt ein perfektes Ergebnis für den Bruchteil vom Aufwand reicht. Rosser beendete seine mitreissende Rede mit dem Rat: «Machen Sie sich keine Sorgen, seien Sie glücklich und halten Sie sich von negativen Menschen fern – diese haben ein Problem für jede Lösung».

### **Die besten Diplomabschlüsse**

Ein weiterer Höhepunkt an der Diplomfeier waren die Preisverleihungen für die besten Absolventen. Mit einem Notendurchschnitt von 5,38 schloss Pierre Borloz als Bester seines Jahrgangs ab. Im zweiten Rang folgte Céline Rohn mit einem Notendurchschnitt von 5,33, und im dritten Rang konnte Milena Messerli mit einem Notendurchschnitt von 5,27 ausgezeichnet werden. Der dritte Rang wird mit einem Barbetrag in der Höhe von 3000 Franken sowie einem grosszügigen Hotelgutschein prämiert.

Der Hotela-Spezialpreis im Wert von einmalig 5000 Franken für speziell sozialkompetente, integrative und zielgerichtete Zusammenarbeit wurde dieses Mal an alle Studierende des sechsten Semesters verliehen. Den Effort-Preis, verliehen aufgrund der Rückmeldungen der Mitstudierenden für besonders umsichtiges Verhalten und Engagement, durfte Reto Feller entgegennehmen.

Studentin Anja Bucher blickte stellvertretend für alle Diplomandinnen und Diplomanden auf ihre Studienzeit zurück, und unter begeistertem Applaus wurde der offizielle Teil der Feier

abgeschlossen.

Für die musikalische Umrahmung der Feier mit einem erfrischenden Mix aus Rock, Soul u Reggae sorgte die Band Friskit aus Thun. Beim anschliessenden Apéro bot sich den strahlenden Absolventinnen und Absolventen die Gelegenheit, mit Eltern und Angehörigen sowie Mitarbeitenden der Hotelfachschule Thun auf ihren erfolgreichen Abschluss anzustossen.

### Das Diplom erhielten:

Aeschbacher Astrid, Bern; Beyeler Michèle, Gerzensee; Borloz Pierre, Bern; Bucher Anja, Thun; Burkhalter Phil Thun; Feller Reto, Birrhard; Fuchs Martina, Hochdorf; Gabriel Dario, Ennetbürgen; Gessler Samuel, Zürich; Grir Marc, Lüscherz; Haldimann Philippe, Solothurn; Haymoz Sarah, Thun; Hebeisen Céline, Aesch; Heiniger Livia, Jutzi Fabio, Thun; Kieliger Fabian, Schattdorf; Krasniqi Dafina, Luzern; Luck Annika, Basel; Maurer Christophe Messerli Milena, Bürglen; Pfäffli Claudia, Thun; Piunti Vasco, Gunten; Prack Alex, Schüpfen; Räber Pascal, Nof Rentsch Remo, Binningen; Rohn Céline, Burgdorf; Romang Natalie, Gstaad; Salzano Fabian, Unterseen; Spich Ladina, Maria Gurmels; Svetozarevic Mihajlo, Wittenbach; Vastag Marian, Basel; Welte Jannic, Ormalingen; W Anja, Wabern; Zihlmann Enrico, Basel

### Preisträgerinnen und Preisträger

1. Rang: Pierre Borloz, Bern (Preis hotelleriesuisse / Hotelfachschule Thun)
2. Rang: Céline Rohn, Burgdorf (Preis Hotelier-Verein Berner Oberland)
3. Rang: Milena Messerli, Bürglen (Preis Hotelier-Verein Gstaad-Saenenland)

### ARTIKELINFO

Artikel Nr. 170089 11.12.2018 – 08.30 Uhr Autor/in: **Pressedienst/Dennis Rhiel**

Anzeige

**DO AKTION**  
6.12. – SA, 8.12.

**POULET-SCHENKEL**  
• gewürzt  
• pro 1000 g  
**Advents-KALENDER**  
**1/2 Preis**  
8.61  
**4.29**

**RINDS-SCHULTERBRATEN**  
• pro 100 g  
• ca. 900 g  
**Aktion**  
**1.99**

**DELIKATESSE NUSS-SCHINKLI**  
• pro 100 g  
• ca. 900 g  
**1.99**

**MSC GOLDBUTTFILET**  
• pro 100 g  
• ca. 250 g  
**-31%**  
2.89  
**1.99**

**NÜSSLISALAT**  
• Herkunft: Schweiz  
• pro 125 g  
• 100 g = 1.20  
**-40%**  
2.49  
**1.49**

**ÄPFEL ROT GEPACKT**  
• Herkunft: Schweiz  
• pro 2,5 kg  
• 1 kg = 1.12  
**2.49**

**MAISBROT**  
• pro 380 g  
• 100 g = --,53  
**-23%**  
2.59  
**1.99**

**KÄSEWÄHE**  
• pro 160 g  
• 100 g = 1.25  
**-5%**  
**1.12**

# Jungfrau Zeitung

[Inserieren](#) | [Abo](#) | [Kontakt](#) | [Impressum](#) | [AGB](#) | [Datenschutz](#)

© 2001 – 2014 Gossweiler Media AG, Medienhaus seit 1907