

Medienmitteilung

Begehrter Kadernachwuchs für die Hotellerie und Gastronomie diplomiert

Thun, 3. Juni 2019 – **Der 31. Mai 2019 wird den 31 Absolventinnen und Absolventen noch lange in Erinnerung bleiben. In Anwesenheit von zahlreichen Familienangehörigen, von Vertretern des Stiftungsrates 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.**

Erfolg ist die Summe richtiger Entscheidungen

Philipp Näpflin, Stiftungsratspräsident der Hotelfachschule Thun, eröffnete die 59. Diplomfeier in feierlichem Rahmen und gratulierte den Diplomanden zu ihrem Erfolg. «Erfolg», so Näpflin «bedeutet nach einer Managementregel das Richtige zum richtigen Zeitpunkt richtig machen.» Doch zu einem nachhaltigen, erfolgreichen Unternehmer gehört seiner Meinung nach noch mehr. Er ermunterte die Absolventinnen und Absolventen zu Disziplin, Risikobereitschaft, Durchsetzungsvermögen, Anstand und persönlicher Integrität aber auch mit Herzblut und Emotionen bei der Arbeit zu sein.

Mit einem Blick in die Zukunft hob er die neue strategische Ausrichtung der Hotelfachschule Thun hervor, in deren Zentrum unter anderem die Entwicklung eines «Laborhotels» auf dem Schulgelände steht. Durch praxisorientiertes Lernen, Blended Learning, weg vom Frontalunterricht und hin zu individuellem Coaching wird künftig ein weiterer Mehrwert für die Ausbildung generiert.

Die Menschen stärken, die Sachen klären

Christoph Rohn, Direktor der Hotelfachschule Thun, sprach den Absolventinnen und Absolventen seine Anerkennung für die hervorragende Leistung während des Studiums aus. Er versicherte ihnen, dass sie im Sinne der Definition von Bildung «Die Menschen stärken, die Sachen klären» frisch gestärkt in die Berufswelt starten können. Er bestärkte die Diplomanden, dass sie die richtige Studienwahl getroffen haben und mit dem eidgenössisch anerkannten Diplom eine wichtige Bestätigung für ihre Leistung erhalten.

Hoffnungsträger für die Branche

Diplomrednerin Iris Flückiger, General Managerin im Schweizerhof Hotel & Spa Bern, zeigte sich erfreut über so viel Potenzial für die Zukunft. Sie ermunterte die Anwesenden in der Branche zu bleiben und beschrieb die Hotellerie und Gastronomie als attraktives Berufsfeld mit vielseitigen Karrieremöglichkeiten in einem nationalen und internationalen Umfeld. Flückiger betonte, dass es wichtig ist, mit Begeisterung und Leidenschaft bei der Arbeit zu sein, aber auch die Verantwortung und Gestaltungsmöglichkeiten wahrzunehmen. Sie schloss mit dem Zitat von Samuel Beckett: «Ever tried. Ever failed. No matter. Try Again. Fail again. Fail better.»

Die besten Diplomabschlüsse

Ein weiterer Höhepunkt der Diplomfeier waren die Preisverleihungen für die besten Abschlüsse. Mit einem Notendurchschnitt von 5.5 schloss Janina Laura Schiesser als Beste ihres Jahrgangs ab. Im zweiten Rang folgte Michael Ramseier mit einem Notenschnitt von 5.45. Den dritten Platz teilen sich Melanie Nalop und Lea Rüegg mit einer Diplomnote von 5.43. Der erste Rang wird mit einem Barbetrag in der Höhe von CHF 3'000 prämiert.

Der Hotela-Spezialpreis im Wert von CHF 1'500 für speziell sozialkompetente, integrative und zielgerichtete Zusammenarbeit wurde einer Gruppe des 6. Semesters verliehen. Den Effort-Preis, verliehen auf Grund der Rückmeldungen der Mitstudierenden für besonders umsichtiges Verhalten und Engagement, durfte Lea Rüegg entgegennehmen.

Studentin Cindy Aebi blickte stellvertretend für alle Diplomandinnen und Diplomanden auf die Studienzeit zurück und unter begeistertem Applaus wurde der offizielle Teil der Feier abgeschlossen.

Für die musikalische Unterhaltung sorgte das Trío Caracafú aus Zürich. 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:

Aebi Cindy, Lohn-Ammannsegg; Berchtold Michèle-Martine, Naters; Britschgi Laura, Bern; Bruggmann Angelina Simone, Künten; Dubler Luca, Engelberg; Ebnetter Ladina, Bern; Feller Anna Lea, Bern; Flury Sabrina, Blatten (Lötschen); Frauenfelder Claudia, Fribourg; Glatt Daniel, Basel; Graf André, Homberg; Graf Kathrin, Oberdiessbach; Hofer Mattias, Heimberg; Jost Corinne, Boll; Kasüschke Julia, Kriens; Kleger Mathias, Flüh; Kunz Julia, Zürich; Laube Christoph-Philipp, Suhr; Lehner Jan, Bern; Nalop Melanie, Meinisberg; Obrist Saskia, Olten; Ramseier Michael, Bern; Rehmann Hanna, Reinach; Rüegg Lea, Oberdiessbach; Schiesser Janina Laura, Glarus; Siegfried Tino, Thun; Steiner Cedric, Sumiswald; Voûte Beija, Thun; Wölfle Vanessa, Rothenburg; Wyss Jessica, Alterswil; Wyss Urs, Meiringen

Preisträger/innen



Legende (von links nach rechts):

Michael Ramseier, Bern, 2. Rang (Preis Hotelier-Verein Berner Oberland)

Janina Laura Schiesser, Glarus, 1. Rang (Preis hotelleriesuisse / Hotelfachschule Thun)

Melanie Nalop, Meisberg und Lea Rüegg, Oberdiessbach, zusammen auf dem 3. Rang (Preis Hotelier-Verein Gstaad-Saanenland)

Die Hotelfachschule Thun ist seit über 30 Jahren eine der führenden Managementschulen für Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz. In einer modernen Studienumgebung werden ambitionierte Menschen auf anspruchsvolle Führungsaufgaben in der Hotellerie vorbereitet. Der eidgenössisch anerkannte und praxisorientierte Bildungsgang schliesst nach erfolgreichem Bestehen mit dem Titel «dipl. Hôtelière-Restauratrice HF» bzw. «dipl. Hôte­lier-Restaurateur HF» ab. Als einzige Hotelfachschule der Schweiz bietet die Hotelfachschule Thun das Studium auch berufsbegleitend an.

Bis Ende 2020 entstehen in den bestehenden Gebäuden der Hotelfachschule Thun ein Hotel und Serviced Apartments. Das «Laborhotel» wird über 50 Hotelzimmer und knapp 20 Serviced Apartments verfügen, welche vor allem auf längere Aufenthalte ausgerichtet sind. Eine moderne Restauration, eine Kaffeebar sowie Co-Working Spaces, die zum Arbeiten und Ausbilden ausgerichtet sind ergänzen das Gesamtangebot. Gemeinsam mit Branchenpartnern aus Hotellerie und Gastronomie werden im Laborhotel Ideen zu Nachhaltigkeit, Schlafen, Digitalisierung, Community und neue Servicequalität getestet.

Kontakt für weitere Informationen

Sandra Benz, Verantwortliche Marketing & Kommunikation

Hotelfachschule Thun, Mönchstrasse 37, Postfach 113, CH-3602 Thun

Tel. +41 33 227 77 79, sandra.benz@hf-thun.ch, www.hfthun.ch

Hotelfachschule Thun, Mönchstrasse 37, Postfach 113, CH-3602 Thun

Telefon +41 33 227 77 77, Fax +41 33 221 62 50, info@hfthun.ch, www.hfthun.ch