

Medienmitteilung

Neue Führungskräfte für die Hotellerie und Gastronomie in Thun diplomiert

Thun, 9. Dezember 2019 – **Der 6. Dezember 2019 wird den 26 Absolventinnen und Absolventen noch lange in Erinnerung bleiben. In Anwesenheit von zahlreichen Familienangehörigen, von Vertretern des Stiftungsrates und des Branchenverbandes hotellerieuisse 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.**

Nicht nur wissen, sondern auch können

Philipp Näpflin, Stiftungsratspräsident der Hotelfachschule Thun, eröffnete die 60. Diplomfeier in feierlichem Rahmen und gratulierte den Diplomanden zu ihrem Erfolg. «Fach- oder Sozialkompetenz alleine sind keine Erfolgsfaktoren», so Näpflin. «Sie brauchen das Werkzeug, entsprechend zu agieren und zu handeln – eben die Handlungskompetenz. Nicht nur wissen, sondern auch können!» Die Diplomfeier ist für die Absolventinnen und Absolventen mit einem erfolgreichen Abschluss des Studiums verbunden. «Erfolg ist die Summe richtiger Entscheidungen. Oder: das Richtige zum richtigen Zeitpunkt richtig machen» hob Näpflin hervor. Er ermunterte die Diplomanden 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 und betonte: «Wir gehen weg von einer klassischen Hotelfachschule, hin zu einem Kompetenzzentrum für die innovative Hotellerie. Duales Bildungssystem versus akademischer Lehrgang ist für uns als Höhere Fachschule kein Widerspruch, sondern vielmehr eine weitere Möglichkeit, unseren zukünftigen Studierenden massgeschneiderte Bildungspakete anbieten zu können.»

Analog versus digital

Christoph Rohn, Direktor der Hotelfachschule Thun, machte sich Gedanken, ob es in 10 Jahren überhaupt noch «analoge» Diplomfeiern in der heutigen Form gäbe, mit Unterlagen, die in Papierform überreicht würden, Rednern und Musikbands, die live auftreten sowie dem Apéro riche als Abschluss der Veranstaltung. Eine berechtigte Frage in Zeiten, in denen es immer mehr Online-Schulungsangebote gibt. Als Akt der Wertschätzung gegenüber den Diplomanden wolle man aber sicher an dieser schönen Tradition festhalten.

Innovationen sind für die Branche wichtig

Diplomredner Dr. Ueli Schneider, Leiter Business Development hotellerieuisse, Bern, sprach den Diplomanden seine Anerkennung für die hervorragende Leistung während dem Studium aus. Er hob die Bedeutung von Innovation und Nachhaltigkeit als einer der wichtigsten Eigenschaften für erfolgreiche Betriebe hervor. «Dank der Innovation verbessern wir die Wettbewerbsfähigkeit und Qualität unserer

Betriebe», so Schneider. Er ermunterte die Anwesenden auch im oft hektischen und operativ geprägten Arbeitsleben immer offen für neue Lösungen und andere Herangehensweisen zu sein und sich den Herausforderungen der Branche proaktiv zu stellen. Schneider betonte, dass Ende 2020 mit dem neu eröffneten Hotel am Campus der Hotelfachschule Thun eine Plattform für Hoteliers, Zulieferer und Studierende entsteht, auf der neue Produkte und Konzepte getestet werden können und damit ein wichtiger Beitrag zur Innovation geleistet wird.

Die besten Diplomabschlüsse

Ein weiterer Höhepunkt der Diplomfeier waren die Preisverleihungen für die besten Abschlüsse. Mit einem Notendurchschnitt von 5.74 schlossen Jeanine Wüthrich und Christoph Tschäppät punktgleich auf dem 1. Rang ab. Nadine Merz konnte sich mit einem Notendurchschnitt von 5.25 über den 3. Rang freuen und erhielt zudem den neu von hotelleriesuisse verliehenen Preis für eine innovative und/oder nachhaltige Diplomarbeit.

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 Christoph Tschäppät entgegennehmen. Er blickte am Schluss 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 sorgten die jungen Musiker der Band Stay Illusion 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:

Colin Aeschlimann, Münchwilen, Dorjee Agontsang, Thun, Sarah-Maria Andenmatten, Visp, Natalie Blaser, Seon, Stefan Brugger, Bern, Céline Brunner, Bronschhofen, Jennifer Christ, Zürich, Andreas Fuster, Appenzell, Livia Galli, Aarberg, Jasmin Grossenbacher, Heimisbach, Fabienne Rahel Hofer, Burgdorf, Michel André Hummel, Aeschau, Samira Imhof, Ostermundigen, Marlies Inäbnit, Schwanden, Soheil Jafaripour Elizei, Thun, Michèle Knecht, Ortschwaben, Sandro Knupp, Sursee, Kevin Victor Kregar, Saanenmöser, Brallan Martinez Félix, Derendingen, Nadine Merz, Sulgen, Claudia Niggeler, Thun, Luca Pedrazzoli, Uettligen, Nebojsa Rikic, Thun, Anica Isabella Russenberger, Wiesendangen, Christoph Tschäppät, Bern, Jeanine Wüthrich, Lausen.

Preisträger/innen



Legende (von links nach rechts):

Nadine Merz, Sulgen, 3. Rang (Preis Hotelier-Verein Gstaad-Saenenland) sowie Spezialpreis für die Diplomarbeit

Christoph Tschäppät, Bern, und Jeanine Wüthrich, Lausen, punktgleich auf dem 1. Rang (Preis hotelleriesuisse Berner Oberland sowie Preis hotelleriesuisse, Saviva AG und Relais et Châteaux)

Die Hotelfachschule Thun ist seit über 30 Jahren eine der führenden Managementschulen für Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz. In einer modernen Studiumgebung 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 Hotel wird über 55 Hotelzimmer und 15 Serviced Apartments verfügen, welche vor allem auf längere Aufenthalte ausgerichtet sind. Zusätzlich gibt es eine Campus Lodge mit 33 Zimmern für Studierende. 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