

# Der Kadernachwuchs der Hotelfachschule Thun wurde diplomiert

40 junge Frauen und Männer haben die Managementausbildung an der Hotelfachschule Thun erfolgreich abgeschlossen.



Diplomandinnen und Diplomanden der Klasse 182A

Bild: hotelfachschule Thun

Der 11. Juni wird den 40 Diplomanden noch lange in Erinnerung bleiben: Unter Einhaltung der Corona Vorschriften durfte seit langem wieder ein Anlass vor Ort durchgeführt werden. In Anwesenheit von Familienangehörigen, von Vertretern des Stiftungsrates und des Branchenverbandes HotellerieSuisse nahm der Kadernachwuchs mit einem strahlenden Lächeln das begehrte Abschlusszeugnis einer Höheren Fachschule entgegen.

[IMG 2]

## **Agilität und Können**

Nach zweieinhalbjähriger bzw. dreijähriger Managementausbildung sind die Absolventinnen und Absolventen berechtigt, den Titel einer «dipl. Hôtelière-Restauratrice HF» bzw. eines «dipl. Hôte­lier-Restaurateurs HF» zu tragen. Philipp Nöpflin, Stiftungsratspräsident der Hotelfachschule Thun, eröffnete die 63. Diplomfeier in feierlichem Rahmen und gratulierte den krisenerprobten Diplomandinnen und Diplomanden zu ihrem Erfolg. [IMG 3]

Er zeigte sich überzeugt, dass die jungen Fachkräfte ihre Chance nutzen, denn durch das Studium an der Hotelfachschule Thun haben sie sich sowohl Wissen als auch Können angeeignet. «Agilität, Fachwissen, Schnelligkeit, Stabilität und das Wahre einer finanziellen Unabhängigkeit sind nicht nur Schlagwörter, denn wer auch in der Krisenzeit den unternehmerischen Grundsätzen treu geblieben ist, der geht gestärkt weiter», so Nöpflin. [IMG 4]

## **Anerkennung durch die Schulleitung**

In seiner Ansprache beglückwünschte Christoph Rohn, Direktor der Hotelfachschule Thun, die Absolventinnen und Absolventen für die hervorragende Leistung während des Studiums. Nach den herausfordernden letzten Monaten sollen sie den Moment geniessen und stolz auf ihren Lohn in Form des wohlverdienten Diploms sein.

Diplomrednerin Annette Stoffel, Geschäftsführerin HotellerieSuisse Berner Oberland, zeigte sich erfreut über so viel Potenzial für die Zukunft. Ihre Ansprache widmete sie dem Lebensthema «Loslassen», das Grundvoraussetzung für Veränderungen ist. «Erst wenn wir loslassen haben wir zwei Hände frei, um nach etwas Neuem zu greifen», so Stoffel. [IMG 5]

## **Die besten Diplomabschlüsse**

Mit einem Notendurchschnitt von 5.56 schloss Barbara Streule auf dem 1. Rang ab (Preis HotellerieSuisse und Saviva AG). Lisa Imbach konnte sich mit einem Notendurchschnitt von 5.55 über den 2. Rang freuen (Preis HotellerieSuisse Berner Oberland) und Steven Duss schloss mit dem Durchschnitt von 5.54 als Drittbester seines Jahrgangs ab (Preis Hotelierverein Gstaad-Saaneland).

Der von HotellerieSuisse verliehene Preis für eine innovative und/oder nachhaltige Diplomarbeit wurde auf zwei Arbeiten aufgeteilt, Preisträger waren einerseits Lorenz Schmid, Mats Dennler und Eva-Maria Kobel sowie Janice Dürig und Miranda Karau. (htr/lm)

Publiziert am Dienstag, 15. Juni 2021