



## Wo man lernt, ein Hotel oder Restaurant zu führen

Seit 30 Jahren werden an der Hotelfachschule in Thun Hotelièren und Gastronomen ausgebildet. Im Jubiläumsjahr gewährt die Kaderschule im Rahmen des Anlasses «please disturb» einen Blick hinter ihre Backsteinmauern – und wartet mit einem Novum auf.

«Konzepthalle 6», «Zunftaus zu Metzgern», «Dampfschiff», «Manis», «Atelier Classic Bar», «Spedition»: Diese und unzählige weitere Restaurants, Bars und Hotels in der Region Thun gäbe es ohne die Hotelfachschule Thun (HFT) nicht – oder zumindest nicht in dieser Form. All diese Betriebe werden von Abgängerinnen und Abgängern der Thuner Kaderschule geführt. Über 2400 Personen haben die Ausbildung seit der Eröffnung der Hotelfachschule im Jahr 1987 erfolgreich absolviert. Der Kanton Bern, der Unternehmervverband Hotelleriesuisse sowie die Stadt Thun sind die Stifter der Bildungsstätte. Einer ihrer massgeblichen Förderer war der damalige Stadtpräsident Ernst Eggenberg.

### Breit und praxisnah

Im Backsteinhaus in lauschiger Umgebung in der Schadau wird den Studierenden im Laufe der Managementausbildung ein breitgefächertes Wissen in den Bereichen Gastronomie und Hotellerie, Hospitality Management, Wirtschaft, Recht sowie Sprachen vermittelt. Die 50 Dozentinnen und Dozenten orientieren sich immer wieder an konkreten betrieblichen Situationen. Es besteht eine intensive Zusammenarbeit mit verschiedenen Gastronomiebetrieben in der Region. «So werden der Umgang mit Entscheidungssituationen, die Vernetzung verschiedener Managementbereiche, die Arbeit im Team, die Festlegung von Strategien sowie das vernetzte Denken und Handeln nicht nur gelehrt, sondern an prakti-





Thun! Das Magazin  
3645 Gwatt (Thun)  
033/ 336 55 55  
www.weberag.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 65'000  
Erscheinungsweise: 7x jährlich

Themen-Nr.: 571.019  
Abo-Nr.: 1075326  
Seite: 26  
Fläche: 102'748 mm<sup>2</sup>



Christoph Rohn, Direktor der Hotelfachschule Thun.

schen Situationen kontinuierlich geübt», sagt Direktor Christoph Rohn.

#### Aktuell 250 Studierende

Rund 250 Studentinnen und Studenten aus der ganzen Schweiz werden aktuell an der Schule ausgebildet. Etwa die Hälfte verfügt über eine Grundausbildung in der Branche, wie Koch, Restaurationsfachmann oder Hotelfachfrau. Die andere Hälfte hat eine gymnasiale, kaufmännische oder sogar handwerkliche Vorbildung. Die HFT ist eine Bildungsstätte tertiärer Stufe. Eine erfolgreich absolvierte Erstausbildung, das Mindestalter von 20 Jahren sowie ein mehrmonatiges Vorpraktikum in einem Hotel- oder Restaurantbetrieb für Branchenfremde werden für eine Aufnahme an der Schule vorausgesetzt. Die Ausbildung steht somit auch Quereinsteigern offen.

#### Lernen über Gastronomie und sich selbst

Solche Quereinsteiger sind Karin Wenger und Simon Burkhalter. Beide hatten eine kaufmännische Grundausbildung absolviert, bevor sie 2009 an die Hotelfachschule kamen. Gerne erinnern sie sich an die Schulzeit in der Schadau zurück: «Ich konnte meinen Rucksack mit einem breiten Theoriewissen packen», sagt Simon Burkhalter, heutiger Geschäftsführer des Thuner Restaurants «Dampfschiff». Er habe vor allem im Bereich der Unternehmensführung und des Finanzmanagements viel profitiert und auch gelernt, stressresistent zu arbeiten, was in dieser Branche von unschätzbarem Wert ist. Auch Karin Wenger, Pächterin des «Zunft-hauses zu Metzger», betont die Vielseitigkeit der Ausbildung so-

wie das grosse Netzwerk, das sie sich dank der Schule aufbauen konnte und noch heute pflegt. Die Inhalte seien sehr praxisnah

#### Hotelschau «please disturb»

Unter dem Titel «please disturb» («bitte stören») gewähren am 19. März zahlreiche Hotels in der Deutschschweiz faszinierende, exklusive Einblicke in das Innenleben ihrer pulsierenden Betriebe. Die Besucherinnen und Besucher tauchen ein in spannende Betriebsführungen, geniessen Degustationen und andere Attraktionen. Auch die Hotelfachschule öffnet ihre Türen der interessierten Öffentlichkeit.  
[www.pleasedisturb.ch](http://www.pleasedisturb.ch)

vermittelt worden. «Und ich habe aber auch viel über mich selbst gelernt», so Wenger.

#### Zum Jubiläum ein Novum

Im Jubiläumsjahr wartet die Hotelfachschule Thun mit einem Novum auf: Als erste und einzige Hotelfachschule der Schweiz bietet sie neben dem dreijährigen Vollzeitstudium die Ausbildung zur «dipl. Hôtelière-Restauratrice HF» bzw. zum «dipl. Hôtelier-Restaurateur HF» auch berufsbegleitend über sechs Semester an. Die Schulungsräume, Zimmer für Übernachtungen sowie das Restaurant (11.20 bis 12.30 Uhr) stehen übrigens auch der Öffentlichkeit zur Verfügung. Wer sich selbst ein Bild der Hotelfachschule machen möchte, hat zudem am 19. März die Gelegenheit. Dann öffnet die HFT im Rahmen der Hotelschau «please disturb» von 11 bis 17 Uhr ihre Türen (siehe Kasten).

Detaillierte Informationen zum Lehrgang gibt es an der nächsten Informationsveranstaltung: Donnerstag, 16. März, 16 bis 17 Uhr, Hotelfachschule Thun, Mönchstrasse 37. [www.hfthun.ch](http://www.hfthun.ch)

Text Simone Tanner/mt