

## Medienmitteilung

### Begehrter Kadernachwuchs der Hotelfachschule Thun diplomiert

Thun, 14. Juni 2021 – **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. 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.**

#### Diese Zeiten zeigen, zu welchen Leistungen wir fähig sind

Philipp Näpflin, Stiftungsratspräsident der Hotelfachschule Thun, eröffnete die 63. Diplomfeier in feierlichem Rahmen und gratulierte den krisenerprobten Diplomandinnen und Diplomanden zu ihrem Erfolg. Er zeigt 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 Wahren einer finanziellen Unabhängigkeit sind nicht nur Schlagwörter, denn wer auch in der Krisenzeit den unternehmerischen Grundsätzen treu geblieben ist, der geht gestärkt weiter», so Näpflin.

#### 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.

#### Loslassen als Lebensaufgabe

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.

#### 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-Saanenland). 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.



### Das Diplom erhielten:

*Ursina Ammann, Aarburg, Sandra Micaela Bernasconi, Magden, Nicolas Beutler, Solothurn, Flurin Bischoff, Sent, Roman Bühler, Basel, Sofia Bühler, Thierachern, Anina Joëlle Bulut, Bern, Mateo Coric, Spiez, Mats Dennler, Zofingen, Janice Dürig, Thun, Steven Duss, Ursenbach, Aita Hasagic, Allschwil, Lisa Imbach, Arch, Eva-Maria Kobel, Laupen, Magdalena Sophia Kossmann, Dornach, Trong Bao Trung Le, Basel, Ansel Jennius Lemoine, Bern, Yoyja Lopez, Fällanden, Cassandra Mally, Haag, Joshua Diego Modoux, Feuerthalen, Nadja Mosimann, Lanzenhäusern, Joshua Panic, Wabern, Enea Vincent Raio, Bern, Carla Carmen Roos, Emmenbrücke, Susanne Schenk, Meikirch, Lorenz Schmid, Bern, Daniel Schryber, Adligenswil, Hannes Schüpbach, Wädenswil, Ariane Schweigert, Gümligen, Angela Maria Selzer, Ursenbach, Flurina Staudenmann, Liebefeld, Milos Stojkovic, Biel, Barbara Streule, Schwende, Sarah Stübi, Oberhofen, Evelyn Teuscher, Dotzigen, Kevin Oliver Theler, Glis, Simeon Tsoutsaios, Zürich, Celine Villiger, Kehrsatz, Nikolas von Känel, Oberwangen, Cristina Walther, Zermatt*



Klasse 182A



Klasse 181C

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 in drei bzw. dreieinhalb Jahren auf anspruchsvolle Führungsaufgaben in der Hospitality-Branche 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.

Neu wartet die Hotelfachschule Thun mit einem Businessmodell auf, das im gesamten D-A-CH-Raum einzigartig ist. Auf dem Campus wurde das The Lab Hotel eröffnet. Es ist Innovationsplattform und die Schnittstellen zwischen Hotellerie, Branche und Bildung. Dies ist der Ort, an dem Trends, neue Technologien und Ideen aus Hotellerie und Gastronomie mit Branchenpartnern ausprobiert und umgesetzt werden können. Studierende erhalten im The Lab Hotel nebst Unterricht und Praktika einen dritten Lernort. Dadurch können sie das im Unterricht Erlernte direkt in der Praxis anwenden. Ausserdem stehen ihnen mit den Lab Rooms oder dem Bereich Gastronomie Plattformen zur Verfügung, um eigene Konzepte umzusetzen.

### Kontakt für weitere Informationen

Sandra Benz, Verantwortliche Marketing & Kommunikation

Hotelfachschule Thun, Mönchstrasse 37, 3602 Thun, Tel. 033 227 77 79, sandra.benz@hf-thun.ch, hfthun.ch