

htr.ch

10 Fragen an

# «Die Anerkennung der Branche ist stark gestiegen»

Philippe Haldimann von der Hotelfachschule Thun beantwortet 10 Fragen zu seiner Ausbildung.



Philippe Haldimann.

Bild: zvg

## **Was begeistert dich an der Hotelbranche?**

Auf der einen Seite die Vielseitigkeit und die schier unbegrenzten Möglichkeiten, Menschen etwas Freizeit, Erholung und Luxus zu bieten. Auf der anderen Seite das Unternehmerische, erfolgreich zu sein und etwas erreichen zu wollen. Kurz gesagt: Der schmale Grat zwischen Dienstleistung und wirtschaftlichem Denken fasziniert mich stets aufs Neue.

### **Wie hat deine Familie und Umfeld auf deine Berufswahl reagiert?**

Als sogenanntes «Gastro-Kind» war es ein wenig absehbar, dass ich in der Gastronomie landen würde. Meine Eltern haben mir aber nie etwas aufgezwungen und hätten mich auch nie dazu gedrängt. Sie sind aber sehr stolz, dass ich mich für die Gastronomie entschieden habe und mich jetzt noch darin weiterbilde.

### **Zur Person**

Name: Philippe Haldimann  
Geburtstag: 14.12.1989  
Schule: Hotelfachschule Thun  
Ausbildung:  
Restaurationsfachmann EFZ, Dipl.  
Hôtelier-Restaurateur HF

### **Welche beruflichen Ziele hast du?**

Den Spass und die Begeisterung an der Arbeit nie zu verlieren, sowie persönliche Erfahrungen und Wissen weiterzugeben, um den Nachwuchs für die Branche zu inspirieren.

### **Wie könnte man den Arbeitsalltag in deinem Beruf vereinfachen?**

Eine Frage, auf die es sicher keine pauschale Antwort gibt, aber ich denke es hat viel mit Vertrauen zu tun. Das Vertrauen vom Vorgesetzten in den Mitarbeiter, das Vertrauen vom Gast an den Betrieb mit seinem Angebot und vielleicht das wichtigste, das Vertrauen an sich selbst und seine Fähigkeiten. Ich denke diese Dinge können den Berufsalltag angenehmer gestalten.

### **Wo siehst du Vor- und Nachteile deines Berufs?**

Die Anerkennung der Branche ist stark gestiegen, dies erachte ich als grossen Vorteil. Als Nachteil bringt diese Anerkennung auch grössere Erwartungen mit sich.

### **Welche Superkräfte möchtest du haben?**

Uuh, da gibt es etliche. Ich einige mich auf zwei: Gedankenlesen und Fliegen.

### **Was ist dein Lieblingsmenu?**

Alles, was mein Vater kocht! Am liebsten Stroganoff oder etwas mit Wild.

### **Wenn du Hoteldirektor oder Restaurantleiter wärst, mit was würdest du deine Mitarbeitenden besonders überraschen?**

Mit einer spannenden Schulung über neue Qualitätssysteme. Nein, Quatsch. Alles, aber bloss das nicht. Ich würde zweimal pro Woche für meine Mitarbeiter das Mittagessen kochen.

### **In welchem Hotel würdest du gerne einmal übernachten?**

Im Schloss Schauenstein in Fürstenu nach einem leckeren Abendessen.

### **Wie würde dein Traum-Hotel aussehen?**

Ein kleines Schloss in den schottischen Highlands mit eigener Whiskybrennerei. (htr)

### **Teile uns deine**

### **Ausbildungserfahrungen mit:**

Bist du in einer Ausbildung in der Hotellerie- oder Tourismusbranche? Und möchtest du gerne unseren Fragebogen «10 Fragen an» ausfüllen? Dann schreib uns an: [redaktion@htr.ch](mailto:redaktion@htr.ch)

Wir freuen uns auf deine Mail!

Erfahre mehr über die  
Hotelfachschule Thun ([https://  
www.hfthun.ch/](https://www.hfthun.ch/))

Publiziert am Freitag, 01. Februar 2019