

# 28 neue Führungskräfte für die Hotellerie

28 Studierende der EHL Hotelfachschule Passugg (SSTH) erhielten ihr Diplom der Höheren Fachschule. Sie führen von nun an den Titel einer/eines «Dipl. Hôtelière-Restauratrice/ Hôte­lier-Restaurateur HF».



Bild: zvg

Während dreier Jahre haben die 28 Absolventinnen und Absolventen die Ausbildung der Höheren Fachschule (HF) an der EHL Hotelfachschule Passugg (SSTH) durchlaufen. 19 Studierende absolvierten den deutschsprachigen, 9 den englischsprachigen Lehrgang. Neben 12 internationalen Studierende aus Liechtenstein, China, Deutschland und den USA haben 16 Schweizer Studierende ihr Diplom entgegen­genommen.

Als Jahrgangsbeste im deutschen Lehrgang glänzte Sandra Saxer aus Oberstammheim, Tiffany Cadsky aus Zürich erhielt die begehrte Auszeichnung im englischen Bereich. Rebekka Gex-Fabry von hotelleriesuisse sowie Werner Nef von Hotela überreichten den Klassenbesten ihre gestifteten Preise. Die beste Diplomarbeit wurde von Felicitas vom Bey zum Thema «Soft Skills im Führungsbereich» verfasst. Der Preis für den besten Businessplan, bei welchem ein Gastrokonzept für den Betrieb eines Restaurants durch geistig beeinträchtigte Menschen erarbeitet wurde, ging an die Studierenden Felicitas vom Bey, Livia Klötzli, Michelle Müller, Sandra Jann und Tobias Wagner.

### «Pflegt das Netzwerk»

Simon P. Rindlisbacher, Director Hospitality Services der SSTH hielt die Festrede. Er erzählte von seinen Erfahrungen nach seinem Abschluss an einer Hotelfachschule. Über 16 Jahre war er in Asien in verschiedenen Hotels und Städten als General Manager unterwegs. Den jungen Hoteliers gab er unter anderem folgenden Tipp mit auf den Weg: «Vergesst nie, woher ihr kommt und pflegt das Netzwerk, das ihr euch hier an der Schule aber auch in den praktischen Semestern aufgebaut habt und weiter ausbauen werdet. Lernt jeden Tag, seid offen für Neues und gebt nie auf. Auch wenn es in der Berufswelt manchmal sehr hart sein wird».

Die Höhere Fachschule bildet Führungskräfte für die Hotellerie und Gastronomie aus. Der Studiengang zur/zum «Dipl. Hôtelière-Restauratrice / dipl. Hôtelier-Restaurateur HF» ist eidgenössisch anerkannt und wird als tertiäre Ausbildung eingestuft. Das Ansehen des Abschlusses in der Branche ist hoch, denn gelehrt wird eine vielseitige Managementkompetenz in strategischen wie auch operativen Themen sowie fundiertes und umfangreiches Praxiswissen. Diese hohe Fachkompetenz öffnet Türen zu spannenden Karrieren, sowohl national wie auch international. Kein Abschluss ohne Anschluss – die Studierenden der SSTH können zukünftig nach Passugg zurückkehren, um ihre Ausbildung mittels des EHL Bachelors zu vertiefen. (htr)

### **Bildlegende**

**Hinten** (v.l.): Benjamin Josi (Spiez); Lena Luzi (Rodersdorf); David Alahapperuma (Oetwil an der Limmat); Nicolas Ammann (Wittenbach); Robin Eichmüller (Münchenstein); Thomas Schreiber (Domat/Ems); Michelle Müller (Triesen); Tobias Wagner (Schaffhausen); Gieri Albin (Curaglia).

**Mitte** (v.l.): Mark Fässler (USA und Appenzell); Jingwen Zhang (China); Ruiwen Liu (China); Xinyi Ding (China); Sheila Hediger (Ennetmoos); Chantal Dutoit (Hirschthal); Nadja Steiger (Willisau); Livia Klötzli (Würenlingen); Sandra Jann (Malans); Sandra Saxer (Oberstammheim); Tiffany Cadsky (Zürich); Yuhao Chen (China).

**Vorne** (v.l.): Yuanqing Chen (China); Alissia Casagrande (Eschen); Felicitas vom Bey (Deutschland); Stéphanie Morand (Kilchberg); Amarjargal Tsend-Ayush (Flawil). Auf dem Foto fehlen Jingjing Zhao (China) und Shuge Zhao (China).

Publiziert am Donnerstag, 06. Juni 2019