

# SHL-Studierende lernen, die Branche nachhaltiger zu gestalten

Nachhaltigkeit rückt weltweit immer mehr in den Fokus. Hotellerie und Gastronomie haben in diesem Bereich noch viel Optimierungspotenzial. Die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern sieht als eine ihrer Kernaufgaben, ihre Studierenden umfassend für das Thema zu sensibilisieren und dafür auszubilden. Marcel Gabriel, Leiter Restauration und Nachhaltigkeitsbeauftragter der SHL, zeigt sechs Aspekte des Nachhaltigkeitsunterrichts.

Marcel Gabriel

**Herkunft der Lebensmittel kennen**  
Zu wissen, woher die Lebensmittel stammen, die in Hotel- und Restaurantküchen weiterverarbeitet werden, hilft Unternehmen, umweltbewusstere Entscheidungen für die Lebensmittelbeschaffung zu treffen und hochwertige, frische Zutaten zu erkennen. So organisiert die SHL seit fast 30 Jahren eine zweitägige Exkursion zum Landwirtschaftlichen Zentrum in Salez. Dort packen die Studierenden auf dem Feld, beim Anbau und der Ernte von Früchten und Gemüse mit an. Sie verarbeiten in der Käserei Milch zu Käse und sind live bei der Fleischverarbeitung dabei. Der Besuch in Salez zeigt jeweils grosse Wirkung, stelle ich jeweils fest. Nach den Tagen in Salez schätzen die Studierenden den Wert und die Qualität der Nahrungsmittel noch mehr als zuvor.

## Food-Waste reduzieren

Etwa ein Drittel des produzierten Abfalls in der Gastronomie ist Food-Waste. Um dem entgegenzuwirken, ist ein professionelles Food-Waste-Management entscheidend. Im Rahmen des ersten Semesters Küche arbeiten SHL-Studierende mit Kitro, einer hochmodernen Lösung zur Messung und Überwachung von Lebensmittelabfällen. Dank der Implementierung dieses Systems im SHL-Ausbildungsrestaurant erleben die Studierenden die Herausforderung von Food-

Waste direkt und beispielhaft. Im Unterricht werden die aufgezeichneten Daten analysiert und Optimierungen diskutiert. Dies stärkt das Bewusstsein für das Thema. Die Studierenden lernen ein effektives Werkzeug kennen, das sie in Zukunft in ihren eigenen Unternehmen implementieren können.

## Sensibilisierung für Wasserproblematik

Wie Food-Waste ist auch Wasser ein weltweit heiss diskutiertes Thema. Im ersten SHL-Semester Restauration wird die globale Wasserproblematik behandelt. So beispielsweise mit einer Wasserblinddegustation sowie der Aktion «Wasser für Wasser», die für das Thema sensibilisiert. Die Thematik wird von den Studierenden in den täglich von ihnen organisierten Mattineen – mit Inputs zu Nachhaltigkeit, Innovation und Digitalisierung – aufgegriffen. Mit der bewussten Nutzung und einem verantwortungsvollen Umgang mit dem wertvollen Gut Wasser wird ein Beitrag für ein neues Bewusstsein geschaffen.

## Mentale Stärke fördern

Essenziell in geschäftigen Branchen wie der Hotellerie und der Gastronomie ist das nachhaltige Managen der eigenen Ressourcen. Hier setzt die SHL auf ein eigens dafür geschaffenes Programm, das die Sozialkompetenzen bewusst fördert. Nebst verantwortungsvollem Agieren im Team, professionellem Gestalten von Kun-



Exkursion zum landwirtschaftlichen Zentrum in Salez bringt den Studierenden die Produkte näher.

denkontakten und der wertschätzenden Führung von Mitarbeitenden befassen sich die Studierenden mit Techniken, die sie besser mit Stress umgehen lassen. Dazu gehört es, bewusst Ruhepausen in den Alltag einzubauen. Ergänzt wird dieses Angebot mit ausser-schulischen Angeboten, die die mentale Widerstandsfähigkeit der Studierenden stärken. Die SHL bietet den Studierenden Mental-Coachings, autogene Trainings und weitere unterstützende Massnahmen zur Förderung der mentalen Gesundheit an, die sie individuell nutzen können.

## Talentmanagement

Ein nachhaltiges Personalmanagement in der Gastgewerbebranche kann zu einer Vielzahl positiver Ergebnisse führen: Eine höhere Loyalität der Mitarbeitenden, ein verbessertes Markenimage, Kosteneinsparungen oder ein gesteigertes Mitarbeiterengagement sind einige der Vorteile, die sich daraus ergeben. Es ist daher ein wichtiger Bestandteil des SHL-Lehrplans. So lernen die Studierenden die Ziele und typischen Aufgaben des nachhaltigen Personalmanagements kennen und das Gelernte in die Praxis umzusetzen. Im Rahmen eines realen Business-Cases entwickeln sie ein umfassendes Personalmanagementprogramm und dokumentieren ihre Lösungen in einem detaillierten Konzept.

**Marcel Gabriel** ist gelernter Koch und dipl. Hotelier-Gastronom HF SHL. Er verfügt über mehrjährige nationale und internationale Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie und war unter anderem im Tessin, in Gstaad, China, Kanada und Italien tätig. Zurück in der Schweiz war er Geschäftsführer des Restaurants COCO in Zürich. Heute leitet er an der SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern das Semester 1 Restauration, ist Dozent und Nachhaltigkeitsbeauftragter. Marcel hat ein WSET-3-Zertifikat und arbeitet an seiner Ausbildung zum Weinakademiker.



## Innovation treibt Veränderung an

Nachhaltiger zu werden, bedeutet, kontinuierlich innovative Prozesse und Arbeitsweisen im Betrieb zu entwickeln. Innovation treibt Veränderungen voran, indem sie neue Ideen, Technologien und Ansätze einführt, die den Status quo herausfordern und neue Lösungen für Probleme bieten. In den Innovationsmodulen lernen die Studierenden Instrumente kennen, die sie dabei unterstützen sollen, Innovationen zu schaffen. Dabei verfolgt die SHL konsequent einen anwendungsorientierten und interaktiven Ansatz. Die Studierenden probieren verschiedene Methoden aus, um für Fallstudien aus der Hotellerie und Gastronomie frische, nachhaltigere Produkte, Prozesse oder Technologien zu entwickeln.

Von der umweltfreundlicheren Beschaffung von Lebensmitteln über die Verringerung von Lebensmittelabfällen bis hin zum Kreieren innovativer Ideen lernen die Studierenden die notwendigen Fähigkeiten, Kenntnisse und Kompetenzen kennen, um in Hotels, Restaurants und anderen Dienstleistungsbetrieben ökologisch, sozial und wirtschaftlich zu handeln; aber auch um auf sich Acht zu geben. Die SHL verspricht sich davon eine nachhaltigere Zukunft für unsere unglaublich tolle Branche.