

CHRISTA AUGSBURGER

«DIE TITEL ÄNDERN SICH, DER LEHRPLAN BLEIBT»

Der Bund will die Schweizer Berufsbildung mit einem Zusatz zur Berufsbezeichnung international aufwerten. Was ändert sich?

Immer mehr Jugendliche wollen an die Uni statt in die Lehre. Deshalb schlägt der Bund vor, die Berufsbezeichnung mit dem Zusatz «Professional Bachelor» respektive «Professional Master» zu ergänzen. Mitte September hat der Ständerat dem Vorschlag zugestimmt. Christa Augsburger, Direktorin der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern, ist zuversichtlich, dass in der Wintersession auch der Nationalrat zustimmen wird.

HGZ: Christa Augsburger, welchen Titel tragen die Fachleute nach dem Studium an der SHL?

CHRISTA AUGSBURGER: Wer alle Semester absolviert und alle Prüfungen besteht, darf sich dipl. Hotelier-Gastronom HF respektive dipl. Hoteliere-Gastronomin HF nennen. Ab Herbst 2026 kommt der Zusatz «Professional Bachelor» hinzu – sofern der Nationalrat zustimmt.

HF steht für Höhere Fachschulen. Wie unterscheiden sich diese von Fachhochschulen?

Der Weg an eine Fachhochschule führt über eine Maturität – Berufsmittelschule oder gymnasiale Maturität mit Berufserfahrung. Fachhochschulen FH müssen Forschung und Entwicklung integrieren. Die Basis für das Studium an einer Höheren Fachschule HF bildet die Berufslehre oder eine Maturität. Dabei stehen Praxis und Anwendung im Fokus. Die Hotel & Gastro Formation bietet eid. Berufsprüfungen BP mit Fachausweis und höhere Fachprüfungen HFP mit Diplom an. Fachausweise werden mit «Professional Bachelor» und die Diplome mit «Professional Master» ergänzt.

Welche zusätzlichen Bildungswege stehen nach dem Abschluss der SHL offen?

In Zusammenarbeit mit der HSLU Hochschule Luzern bieten wir unseren Absolventinnen und Absolventen ab Frühling 2026 einen Anschluss an ein Bachelor-Studium an. Dieses schliesst mit dem Titel Bachelor in Hospitality Management ab und erhöht die Chancen auf eine attraktive Position in der Hospitality-Branche – insbesondere auch international.

Muss die SHL die Inhalte der Bildungsgänge anpassen?

Nein, für den Zusatz im Titel müssen wir nichts anpassen. Damit die SHL Diplome vergeben darf, erfordern die Bildungsgänge in deutscher und englischer Sprache ein Anerkennungsverfahren durch den Bund. Alle sieben Jahre



Unter Christa Augsburger hat sich die SHL international ausgerichtet. ZVG

überarbeiten wir mit den Organisationen der Arbeit ODA zu Handen des Bundes den Rahmenlehrplan. Doch es ist nicht so, dass wir uns dann sieben Jahre strikt daran halten. Wenn neue Technologien wie KI die Branche bewegen, kommen diese von heute auf morgen in den Unterricht. Dafür haben wir die Stelle Innovation und Entwicklung geschaffen. Josef Jans hält für uns die Augen und Ohren offen. Besonders aktuell sind die Digitalisierung, die Nachhaltigkeit sowie überfachliche Kompetenzen.

«Der «Professional Bachelor» hilft, die Sichtbarkeit der höheren Berufsbildung zu verbessern.»

Sie haben Chancen auf internationale Positionen angesprochen.

Ja. Der Tourismus wächst weltweit. Auf allen Kontinenten entstehen unglaublich tolle Hotels. Die schaffen Arbeitsplätze und sind auf gut ausgebildete Fachkräfte angewiesen. Denn in vielen Ländern sind die Berufslehre und die praktische Ausbildung existent und die Betriebe haben Mühe, das erwartete Servicelevel zu erreichen.

Kommt da die SHL ins Spiel?

Genau. In Kooperationen vermitteln wir eine anwendungs- und praxisorientierte Ausbildung. Die älteste Partnerschaft haben wir mit Kambodscha. Ein Projekt in Myanmar ist abgeschlossen.

Weitere laufen in Indonesien, Ruanda, Ägypten oder Georgien. Wir betreiben jedoch keine Schulen. Unsere Rolle ist die Beratung von Regierungen, NGOs oder Privaten im Aufbau von Trainingsinfrastruktur. Wir trainieren die Trainer. Teilweise ist vorgesehen, dass Leute von der SHL im ersten Jahr vor Ort sind. Danach unterstützen und überwachen wir von Luzern aus. Unsere Partner dürfen das SHL-Logo mit dem Zusatz «audited by SHL» verwenden. Damit wird unsere Marke international bekannt, was uns in Zukunft auch Studierende bringt.

Wie sehen Sie die Zukunft?

Die Hotellerie und der Tourismus bekommen Krisen als Erste zu spüren. Ich denke, dass es im internationalen Tourismus immer noch Wachstumsraten geben wird. Vermutlich machen hohe Treibstoffpreise und gestiegene Lebensmittelpreise das Reisen teurer. Das wirkt dem Massentourismus entgegen, den viele Destinationen gar nicht mehr schlucken können. Individualreisende suchen das Erlebnis. Authentische Reisen und der Austausch vor Ort gewinnen an Bedeutung. Der Markt wird also auch in Zukunft gut ausgebildeten Fachkräften interessante Stellen anbieten. GABRIEL TINGUELY

Zur Person

Nach der Ausbildung zur dipl. Hôtelière-Restauratrice HF an der SHL kehrte Christa Augsburger nach Jahren in Führungstätigkeiten in der Hotellerie an die SHL zurück. Seit 2015 ist sie Direktorin dieser höheren Fachschule.

PERSONALIA



Peter Reithmayr

Küchenchef

Nach 33 Jahren unter der Leitung von Gerd Reber gibt es an der Spitze der Küche im Waldhotel Arosa/GR einen Wechsel. Seit dem 1. Oktober ist der österreichische Koch Peter Reithmayr für die kulinarische Ausrichtung des Vier-Sterne-Superior-Hauses verantwortlich. Reithmayrs Küche wurde mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit bis zu drei Hauben von Gault Millau. Als Mitglied der Euro-Toques Österreich wurde er mehrfach unter die Top 50 Köche des Landes gewählt.



Flavio Fermi

Küchenchef

Küchenchef und Mitinhaber Flavio Fermi verlässt «Im Ackermannshof – Restaurant & Bar» in Basel Ende des Jahres. Gemeinsam mit der Familie Tischhauser und ihrem Team hauchte er der Location neues Leben ein. Seine Ära schliesst er mit einem Höhepunkt ab – dem Erhalt des 17. Gault-Millau-Punktes. Fermi nimmt sich ab Januar eine schöpferische Pause. Das Sternrestaurant erhält zur selben Zeit mit dem Italiener Duc Tan Arrigoni einen neuen Küchenchef.



Sascha Spiegel

General Manager

Per November startet Sascha Spiegel als General Manager im Hotel Schweizerhof Bern & Spa. Der Berner bringt mehr als zwei Jahrzehnte Erfahrung aus führenden Positionen in der nationalen und internationalen Luxushotellerie mit. In der Schweiz übernahm er Führungspositionen im Hotel Intercontinental Davos/GR und im Victoria-Jungfrau Grandhotel & Spa in Interlaken/BE, wo er zuletzt als Hotel Manager wirkte. Parallel engagiert er sich als Dozent an der Hotelfachschule Thun/BE.



Pierre-Alain Bapst

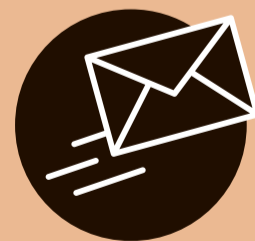
Direktor

Nach neun Jahren an der Spitze von Terroir Fribourg wird Pierre-Alain Bapst die Vereinigung per Ende Februar verlassen und eine neue berufliche Herausforderung annehmen. Bapst hat die Entwicklung der Marke «Freiburg – Land der Werte» vorangetrieben und sich aktiv für die Aufnahme der Stadt Freiburg ins Unesco-Netzwerk der «Creative Cities» eingesetzt. Zudem war Terroir Fribourg unter seiner Leitung mitverantwortlich für die Registrierung von drei AOP-Produkten.



Mehr Informationen unter: shl.ch

LESERBRIEF



Schreiben Sie uns!

Wir freuen uns über Inputs, Lob, Ideen und natürlich auch Kritik.

briefe@hotellerie-gastronomie.ch oder an
Hotellerie Gastronomie Verlag, Postfach, 6002 Luzern