



JAHRESBERICHT

2023 / 2024

VORWORT

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER

In einer Welt, die sich ständig verändert, gilt mehr denn je: Das einzige Beständige ist der Wandel. Dies gilt nicht nur für das Leben, sondern auch für Bildungseinrichtungen, die sich den Herausforderungen der Zeit anpassen müssen, um erfolgreich zu bleiben. In diesem Jahr feiert die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern ihr 115-jähriges Bestehen – ein Meilenstein, der uns mit Stolz erfüllt und zugleich das Fundament für unsere zukünftigen Entwicklungen bildet.

Die Herausforderung, sich zu wandeln, ist für uns überlebenswichtig. In den vergangenen Monaten haben wir bedeutende Veränderungen innerhalb unserer Schule erfahren. Langjährige Dozierende und Mitarbeitende, die mit ihrem Engagement und ihrer Leidenschaft massgeblich zum Erfolg der SHL beigetragen haben, ziehen weiter und ihr Einsatz wird uns fehlen, doch wir sind überzeugt, dass der Wandel auch neue Chancen mit sich bringt. So dürfen wir zahlreiche neue Mitarbeitende und Dozierende in unserer SHL-Familie willkommen heissen, die mit frischen Ideen und Perspektiven unsere Institution bereichern. Ihre kreativen Ansätze und innovativen Inhalte werden dazu beitragen, unser Bildungsangebot weiterzuentwickeln und unsere Studierenden bestmöglich auf die Anforderungen einer dynamischen Berufswelt vorzeiten.

Im Schuljahr 2023/24 haben wir zudem eine Reihe von neuen Projekten lanciert und implementiert, die unterstreichen, wie wir den Herausforderungen des bildungspolitischen Wandels begegnen. Diese Projekte sind darauf ausgerichtet, unsere Lehrmethoden zu modernisieren, praxisnahe Erfahrungen zu fördern und unseren Studierenden eine qualitativ hochwertige Ausbildung und Persönlichkeitsbildung zu bieten. Wir sind stolz darauf, dass die SHL in diesen herausfordernden Zeiten nicht nur besteht, sondern auch wächst und sich weiterentwickelt.

Auch das bildungspolitische Umfeld ist im ständigen Wandel. Die neuen Anforderungen der Branche und die Bedürfnisse der Studierenden beeinflussen unseren Bildungsansatz. Wir sind dankbar und stolz, dass es der SHL trotz dieser Herausforderungen gut geht.

Die engagierte Zusammenarbeit des gesamten Teams und das Vertrauen unserer Studierenden und Partner:innen bestärken uns darin, dass wir auf dem richtigen Weg sind.

Auf den folgenden Seiten dieses Berichts werden Sie Einblicke in unsere neuen Projekte, Entwicklungen und Erfolge erhalten. Gemeinsam blicken wir optimistisch in die Zukunft und sind bereit, den Wandel als

Chance zu begreifen und aktiv zu gestalten. Ich danke allen, die zu unserem Fortbestand und unserem Erfolg beitragen, insbesondere unserem engagierten Team und unseren Studierenden. Lassen Sie uns zusammen weiterwachsen und lernen – denn die Zukunft gehört den Mutigen.

Christa Augsburg
Direktion



Hinweis

Über die Aktivitäten der SHL Business Areas AG lesen Sie im entsprechenden Geschäftsbericht, zu finden auf unserer Webseite. | shl.ch

SHL STUDENT LIFE

Die SHL eröffnete am 28. August 2023 das Schuljahr 2023/24 mit 283 Studierenden in den Studiengängen «Dipl. Hotelier(e)-Gastronom(in) HF» sowie «Bachelor of Science in Hospitality Management». Wir werfen einen Blick zurück.

NEUES AUS DEN BILDUNGSGÄNGEN

Einreichung eigener Diplomarbeiten

Seit dem Schuljahr 2023/24 haben die Studierenden im Semester Unternehmensführung neu die Möglichkeit, sich mit eigenen Themen und Konzepten für die Diplomarbeit zu bewerben. Der Rücklauf war äusserst positiv und es konnten bereits vier studentische Arbeiten für das Hotel Bad Murtensee, die Kinobetriebe Hürlimann in Zug, ein Nachhaltigkeitskonzept für das Sorell Hotel Zürichberg und eine Gesamtkonzeption für die Neue Kuppel Basel erfolgreich umgesetzt werden. Aufgrund der grossen Nachfrage und der guten Qualität der Arbeiten wurde beschlossen, dass wir dieses Programm auch im neuen Schuljahr weiter fortsetzen werden.

Handlungskompetenzorientierung

Nach dem erfolgreichen Kick-off im vergangenen Schuljahr 2022/23 mit diversen externen schulischen Inputs und Expertisen haben wir im Bereich der Handlungskompetenzorientierung einen grossen Schritt in die Zukunft gemacht. Sämtliche Lernfelder wurden inhaltlich durchleuchtet und auf Handlungskompetenzen überprüft. Bei der Umsetzung haben wir den Fokus auf die Kompetenzüberprüfung gelegt und viele Anpassungen im Bereich der Prüfungssituationen vorgenommen. Dies erforderte ein Umdenken in Bezug auf Methoden und Didaktik. Im Grundsatz, weg von der Wissensvermittlung und hin zur Handlungskompetenzförderung.

Projektarbeiten

Public House in Zürich mit Szenegastronomen Valentin Diem und Nenad Mlinarevic. Dieses Projekt wurde von den HF und den BSc Studierenden erarbeitet und präsentiert.

Gesamtkonzeption Gastronomie und Events, Kursaal in Interlaken.

Erarbeitung Konzept «Neue Gastronomie im Hotel Schweizerhof in Luzern».

Diplomarbeiten

Neukonzeption für das Klosterhotel St. Peterinsel am Bielersee.

Gesamtkonzeption MountainHub für das Unique Hotel Post in Zermatt.

Gesamtkonzept Monopol Hotel Luzern. Dieses Projekt wurde von den HF und den BSc Studierenden erarbeitet und präsentiert.

Befragung der Studierenden

Die im vergangenen Schuljahr angepassten Befragungen zeigen nun ein klareres Bild in Bezug auf die Bildungsqualität. Der Rücklauf hat sich deutlich gesteigert, was die Aussagekraft entsprechend verbessert. Das Ziel einer 75%igen Rücklaufquote haben wir übertroffen und die Mehrheit der Klassen wiesen einen Net Promoter Score (NPS) von über 30 aus. Auch die individuellen Dozierenden-

feedbacks zeigten im vergangenen Schuljahr ein erfreuliches Bild: über 80% der ausgewerteten Rückmeldungen sind im Bereich gut bis sehr gut. Engagement, Auftrittskompetenz und ein klarer Bezug zur Praxis wurden dabei am besten bewertet. Bei den allgemeinen Befragungen stehen Infrastruktur, Karriereangebot und das gastronomische Angebot ganz oben im Ranking bei unseren Studierenden.

Erarbeitung & Testlauf KI Masterclass

KI hat die Welt bereits verändert, und doch steht diese Entwicklung erst am Anfang und nimmt Fahrt auf. An der SHL wollen wir sicherstellen, dass unsere Studierenden bestens vorbereitet sind. Daher vermitteln wir ihnen gezielt Kompetenzen im Umgang mit KI. Im letzten Semester wurde ein erfolgreicher Pilotversuch durchgeführt. Gemeinsam mit Jonas Schäfer bieten wir ab diesem Herbst die ersten KI-Masterclasses an, die speziell auf die Hospitality-Branche ausgerichtet sind.

Erarbeitung ID Loop

Die überfachlichen Kompetenzen werden in unserer Welt immer wichtiger. Daher haben wir uns entschieden, den bestehenden Unterricht in diesem Bereich komplett zu überarbeiten. Die SHL hat mit vielen Studierenden und anderen wichtigen Stakeholdern gesprochen, um genau zu verstehen, was erwartet wird. Das Ziel ist es, starke und reflektierte Persönlichkeiten auszubilden. Wir freuen uns, dieses Projekt namens ID Loop im Herbst 2024 zu starten.



MOVETIA FÖRDERPROGRAMM

60 SHL Studierende beanspruchten im Schuljahr 2023/24 im Rahmen ihrer Praktika das Förderprogramm von Movetia im Erasmus

Raum, aber auch weltweit. So waren unsere Studierenden insgesamt in 21 Ländern anzutreffen, unter anderem in den Folgenden:



ERSTER GDI REPORT VERÖFFENTLICH

Lässt sich das Ressourcenproblem in der Hospitality-Branche durch Individualisierung lösen? Diese zentrale Frage beleuchtete der erste «State of Food and Hospitality Report», entwickelt vom Gottlieb Duttweiler Insti-

tut und der SHL. Acht SHL Studierende und Alumni präsentierten nach monatelanger Forschung ihre Ergebnisse und Lösungsansätze. Glückwunsch an das Team für diese Leistung und danke für das Engagement!

SHL HOTEL CHECKER

Auch im Schuljahr 2023/24 waren unsere Studierenden als Hotel Checker unterwegs. Rund 168 Studierende aus den Semestern Hotellerie und Rooms Division Operation

durften dabei Hotelbetriebe auf Herz und Nieren prüfen. Dabei erlangten 46 Unternehmen das «Certificate for Best Customer Experience» mit dem Prädikat «outstanding».

STUDENT COMPETITIONS

UNWTO World Final

Unsere Studierenden Emilie Hansen, Lukas Hasler, Chiara Segmüller, Dominik Thomsen und Mirjam Wirz gewannen im letzten Schuljahr das Schweizer Finale der UNWTO Students' League. Dadurch qualifizierte sich das Team, die Schweiz im Weltfinale zu vertreten, und reiste nach Madrid, um sich mit Teams aus der ganzen Welt zu messen. Im Grand Final präsentierten sie ihre Strategien zur Vermarktung einer <off the beaten track>-Destination und beeindruckten die internationale Jury erneut. Mit grossem Engagement und Überzeugungskraft sicherten sie sich den ersten Platz und brachten den Sieg für die SHL mit nach Hause.

EMCup

Die SHL war beim European Mise en Place Cup 2024 in Maastricht vertreten. Das Thema: «Artificial Intelligence meets Human Intelligence – a Rise of a New Generation». Nach zwei intensiven Tagen mit Pitches, Feedbackrunden, Networking und Keynotes schaffte es unser Team – bestehend aus Larina Mosimann, Julia Apaza, Josef Grüner und Lukas Hasler – in die Top 10 des EMCup. Wir gratulieren herzlich zu dieser starken Leistung! Eine grossartige Initiative, die Hotelmanagement Studierende aus ganz Europa zusammenbringt und Begeisterung auslöst. Wir freuen uns darauf, im kommenden Schuljahr erneut mit Studierenden daran teilzunehmen.



Herzliche Gratulation an die erfolgreichen Student Competitions Teams!

EVENTS

Dieses Kapitel gewährt einen spannenden Einblick in unterschiedliche Events des Schuljahres 2023/24, welches mitunter von herausragenden Jubiläen geprägt war. Neben diesen besonderen Feierlichkeiten fanden auch eindrucksvolle Konferenzen und Veranstaltungen statt, die die lebendige und dynamische Atmosphäre der SHL widerspiegeln.

115 Jahre SHL

Am 1. März 2024 feierte die SHL Schweizerische Hotelfachschule ihren 115. Geburtstag – ein wahrer Meilenstein! Das Jubiläum und die Entwicklungen der letzten Jahre wurden im SHL Podcast «Bettgeflüster – Backstage Hospitality» thematisiert. Ein besonderes Highlight waren dabei die Erzählungen der beiden beinahe 100-jährigen Alumni Hedi und Franco, die ihre Erinnerungen an Ihre Zeit an der SHL mit den Zuhörenden teilten.

Am Jubiläumstag selbst stiessen alle Studierenden, Dozierenden und Mitarbeitenden beim Mittagessen mit einem Glas Champagner an. Doch zuvor musste die Direktion ihre Ausdauer unter Beweis stellen: Die 115 Kerzen auf dem vier Meter langen Geburtstagskuchen wurden persönlich von Christa Augsburg und Timo Albiez ausgepustet. Das dazugehörige Video sorgte auf den Social-Media-Kanälen für ordentlich Aufmerksamkeit und brach sogar den SHL Rekord für die meisten Likes auf einigen Plattformen.



Ein Jahr voller Jubiläen - und mittendrin jeweils unsere Studierenden, wie links am 25-Jahre Jubiläum des KKL.

MENA Climate Week

Eine Gruppe unserer Studierenden nahm an der MENA Climate Week in Riyadh teil, bei der 600 Studierende aus 100 Ländern zusammenkamen. Im Rahmen der Veranstaltung wurde das Global Solution Hub des Sustainable Tourism Global Central (STGC) vorgestellt, das ein globales «Youth Movement» ins Leben ruft. Unsere Studierenden trugen wertvolle Ideen bei und knüpften internationale Kontakte.

30 Jahre Salez x SHL

Seit Jahren ist der Besuch beim St. Galler Landwirtschaftsverband in Salez für Studierende des ersten Semesters im Bereich Küche ein prägendes Erlebnis. Sie lernen die Grundlagen der Lebensmittelproduktion und erfahren mehr über den Alltag der Produzierenden. Das Projekt feierte nun bereits sein 30-jähriges Bestehen! Wir danken allen Beteiligten und freuen uns auf die nächsten 30 Jahre der Zusammenarbeit.

25 Jahre KKL

35 Studierende des ersten Semesters sammelten wertvolle Event-Erfahrung beim Gala-Dinner zum 25-jährigen Jubiläum des Kultur- und Kongresszentrums Luzern. Ihr Einsatz trug zum Erfolg der Veranstaltung bei, die die Bedeutung des KKL als kulturelles Wahrzeichen und die Rolle von Luzern als bedeutenden Standort auf der internationalen Musik- und Kulturbühne unterstrich.

Friedenskonferenz Bürgenstock

Die Friedenskonferenz auf dem Bürgenstock war ein Event der Superlative – und unsere Studierenden mit einem Arbeitseinsatz mit-tendrin. Es war beeindruckend, diese hochkarätige Veranstaltung zu erleben, bei welcher Delegationen aus 92 Ländern, darunter prominente Staatsoberhäupter wie Kamala Harris (USA) und Emmanuel Macron (Frankreich), vertreten waren.



Karrieretage

Im vergangenen Schuljahr konnten wir erneut drei erfolgreiche Karrieretage veranstalten, bei denen bis zu 56 Unternehmen den Studierenden ihre Karrierechancen und Netzwerk-möglichkeiten präsentierten. Erstmals durften wir auch Gäste der Minerva Schule begrü-ssen, die als externe Teilnehmende an den Karrieretagen dabei waren. Internationale Ses-sions wurden online angeboten, ergänzt durch Podiumsgespräche wie «Der Weg zum GM» und «Familienbetriebe vs Kettenhotels». Zahlreiche Studierende fanden so ihre zukünftige Anstellung oder ein Praktikum – ein klarer Erfolg dieser Veranstaltungen.



DURCHFÜHRUNGSDATEN

19. Oktober 2023	56 Unternehmen
22. Februar 2024	42 Unternehmen
15. Mai 2024	56 Unternehmen

Diplomfeiern

Insgesamt wurden im Schuljahr 2023/24 154 Studierenden des HF Bildungsganges und des BSc Bildungsganges das Diplom «Dipl. Hotelier(e)-Gastronom(in) HF» durch die SHL Direktion Christa Augsburg und Timo Albiez überreicht. Jeweils im Anschluss an die offiziellen Feiern genossen die Gäste ein «Dine Around» - und somit einen kulinarischen, geselligen Abend - auf dem SHL Campus.

Bachelordiplome

Die SHL durfte erneut den Absolvierenden des «Bachelor of Science in Hospitality Management» ihr Bachelordiplom überreichen. Dieser Studiengang wird seit 2018 in Zusammenarbeit mit der Hochschule Luzern – Wirtschaft (HSLU) angeboten. Im feierlichen Rahmen der Abschlusszeremonie im KKL Luzern erhielten auch diejenigen SHL Alumni, die den Top-Up-Bachelor an der HSLU erfolgreich abgeschlossen hatten, ihr wohlverdientes Diplom.



Die Diplomand:innen HF mit den besten Abschlüssen:

Jeweils im 1. Rang

Nanda Brägger | Alice Schurtenberger | Célien Buro |
Nava Rebecca Sauter

Jeweils im 2. Rang

Manuel Bignasca | Stefan Studer | Carmen Schäppi |
Julie Andrea Brak | Laura Altherr

Jeweils im 3. Rang

Daria Peter | Zoe Meyer | Elena Schneider | Noëmi Takapa

Expert Talks

Auch im Schuljahr 2023/24 waren die «Expert Talks» – vormals als Kamingespräche bekannt – ein Highlight im Veranstaltungsprogramm der SHL. Diese inspirierenden Gespräche mit Expert:innen boten den Studierenden wiederum wertvolle Einblicke in die Praxis und wurden passend in den ID Loop integriert.

Folgende Referent:innen durften wir für die Expert Talks begrüßen:

- Elif Oskan, Chefköchin, Kochbuchautorin und Restaurantbesitzerin des «Gül»
- Dr. med. Dieter Steubing, CEO entero Stiftung & Chefarzt entero Klinik
- Manuela Eigenmann, Direktorin Hotel-Restaurant Sonnenberg
- Markus Dorner, Clefs d'Or Concierge bei The Dolder Grand
- Jeannette Fläcklin, Personalverantwortliche bei Revier Hospitality Group AG
- Manuel Wiesner, Co-Lead Strategy & Innovation bei Familie Wiesner Gastronomie AG
- Mauricio Munoz, Executive Chef bei Marriott Zürich Hotel
- Luca Bianchi, Member of Board bei G. Bianchi AG
- Katja Henke, Geschäftsführerin at Lelia Immobilien
- Raphael Wyniger, Owner Wyniger Gruppe
- Claudio Caser, Chef Concierge bei Giardino Hotels
- Silvio Germann, Head Chef of Mammertsberg
- Stefan Schöning, Advisor for Owners of Luxury Real Estate
- Katrin Rüfenacht, General Managerin bei 7132 Hotels
- Urs Heller, Chefredakteur des Gastronomieführers Gault&Millau



STRATEGIE UND ORGANISATION

Mit frischem Blick auf die strategischen Ziele des Vorjahres konzentrierten wir uns im Schuljahr 2023/24 auf die nachhaltige Weiterentwicklung und Festigung der SHL Organisation. Nachdem Vision, Mission und Werte erfolgreich definiert und Schritte zur Neustrukturierung der Organisation eingeleitet wurden, galt es, diese Fortschritte nachhaltig zu integrieren und zu verankern.

Ein wesentlicher Aspekt in diesem Prozess war die Übersetzung der Gesamtstrategie auf die einzelnen Abteilungen. Product-, Verbindungs- und Service-Owner arbeiteten intensiv daran, die Gesamtstrategie in klar definierte Steckbriefe mit konkreten Meilensteinen herunterzubrechen. Dies ermöglichte eine Fokussierung betreffend Vorgehensweisen innerhalb der Abteilungen.

Intensiv daran gearbeitet wurde im Workshop auf den Eggbergen. Unter Anleitung und Begleitung von Klaus Oberholzer, richteten die Teilnehmenden - neben der Festigung

der Strategie - den Blick bewusst auf eigene Stärken und verabschiedeten sich gezielt von energieraubenden Mustern. Dieser Reflexionsprozess half nicht nur, Ziele und Vorhaben zu schärfen, sondern auch eine stärkere Fokussierung auf das Wesentliche zu erreichen.

Zum Gelingen des Workshops trug neben der intensiven Arbeit auch der wunderbare Ort der Berglodge 37 bei. Die fabelhafte Aussicht auf die umliegende Bergwelt bot Inspiration und Ruhe zugleich und schuf eine Atmosphäre, die den Reflexionsprozess optimal unterstützte.

Auch in den regelmässigen und insgesamt 19 Sitzungen des Leitungsteams, des Leitungsteams plus Product- und Verbindungsowner sowie des Stiftungsrates wurden die strategischen und organisatorischen Entwicklungen kontinuierlich begleitet und reflektiert. In enger Zusammenarbeit wurden Fortschritte evaluiert, Prioritäten geklärt und wichtige Entscheidungen für die Strategie und das «Daily Business» getroffen.



International SHL Advisory Board

Im Berichtsjahr hatte die SHL das Vergnügen, ihr International Advisory Board erneut auf dem Campus zu begrüßen. Nach dem letzten Treffen im November 2022 konzentrierten sich die zwei inspirierenden Tage Ende Oktober 2023 auf die Entwicklung wirkungsvoller «Go-to-Market»-Strategien für verschiedene Geschäftsbereiche der SHL.

Ein zentrales Element war der Austausch zwischen den Advisory Board-Mitgliedern und aktuellen SHL-Studierenden sowie Alumni. Dieser Dialog ermöglichte es, wert-

volle Perspektiven der Studierenden und Alumni zu erfassen und gleichzeitig von den strategischen Einsichten und Ratschlägen der Expert:innen zu profitieren.

Unser Dank gilt allen Beteiligten – den Advisory Board-Mitgliedern für ihre Expertise und den Studierenden und Alumni für ihre Bereitschaft, ihre Erfahrungen mit der SHL zu teilen. Dieses gemeinsame Engagement bildet die Grundlage für zukunftsweisende Strategien und die nachhaltige Weiterentwicklung der SHL.



Produkt 3

Das Schuljahr 2023/24 war für das Produkt 3 Events ein Jahr des Aufbaus und der Neustrukturierung. Im Rahmen der kontinuierlichen Weiterentwicklung wurde sowohl das Bankettangebot als auch das Raummietangebot neu konzipiert und auf den Markt gebracht. Zusätzlich wird intensiv an einem digitalen Eventauftritt gearbeitet, um das Portfolio weiter zu stärken und Kund:innen massgeschneiderte Lösungen zu bieten.

Auch dieses Jahr wurden zahlreiche interne und externe Events erfolgreich durchgeführt. Ein besonderes Highlight war die Teilnahme am Zermatt Unplugged. Als Partner dieses renommierten Festivals hatte die SHL die den Auftrag, das Hauptrestaurant zu planen und zu betreiben. 20 unserer Studierenden waren eine Woche lang im Einsatz und konnten wertvolle Praxiserfahrungen sammeln.



Externe Events, die an der SHL stattfanden:

- Wettbewerb Gramona Amuse Contest mit 10 Teams und internationaler Jury
- Chinese New Year mit 100 Gästen, Vorführungen, Konzerten und Flying Dinner
- Generalversammlung der Swiss Quality Hotels mit 100 Hotelier:innen und Lunch
- Swiss Aesthetic und rund 80 Chirurg:innen zu einer «Swiss Night»
- Sound of Taste Kochkurse, die am Wochenende in der SHL Küche stattfanden
- Season End der Frei's Schulen, mit 100 Dozierenden und Flying Dinner
- SHL Alumni Party mit 350 Ehemaligen und einem fantastischen Food Market

PERSONELLES

Workshop Hasliberg

Einzigkeit und Persönlichkeit zu entfalten, verleiht Profil und Charisma – wesentliche Eigenschaften für wirksames Leadership. Anfang Januar nahmen Mitglieder des Teams an einem dreitägigen Workshop mit Christina Weigl teil. Der Fokus lag darauf, individuelle Stärken zu schärfen und die Zusammenarbeit nachhaltig zu fördern, um die Zukunft der SHL gemeinsam kraftvoll zu gestalten.

Maitagung

Die Maitagung, verbindlich für alle Dozierenden und offen für Mitarbeitende, stand ganz im Zeichen von KI. Peter Rigert von der Pädagogischen Hochschule Luzern gab Einblicke, wie Lehrpersonen von KI profitieren und Bildungsinstitutionen den Einsatz gestalten können. Im anschließenden Workshop wurden verschiedene KI-Tools vorgestellt und konnten praktisch erprobt werden.

Weiterbildungen und Jubiläen

Wir gratulieren Stephanie Voigt herzlich zur erfolgreich abgeschlossenen Weiterbildung zur Leitung Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Diplom, sowie Pema Chodon zu ihrem 10-jährigen Jubiläum an der SHL. Das Engagement dieser beiden ist inspirierend und Stephanies neu erworbene Fähigkeiten und Kenntnisse werden zweifellos zur Weiterentwicklung unseres Unternehmens beitragen.



Stephanie Voigt (rechts)

Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Diplom

Pema Chodon (mitte)

10-jähriges Jubiläum an der SHL

SUSTAINABILITY HIGHLIGHTS 2023 / 24



BIKE TO WORK IM MAI & JUNI

Auch im Schuljahr 2023/24 wurde im Mai und Juni wieder kräftig in die Pedalen getreten. Mit sieben Teams – bestehend aus Mitarbeitenden, Dozierenden und Studierenden – wurden an 645 Velotagen rund 7838 Kilometer gefahren. So wurden 1129 CO₂ in Kilogramm eingespart.



ZUKUNFTSTAG

Zukunftsförderung der besonderen Art: Am Nationalen Zukunftstag im November durften wir 10 neugierige, junge Menschen an der SHL begrüßen und ihnen die facettenreiche Branche näherbringen. Es war ein lustiger, lehrreicher und wertvoller Tag mit strahlenden Gesichtern.



AUSSTELLUNG «CLEVER KONSUMIEREN!»

Im Juni 2024 war die SHL Austragungsort und Location Sponsorin der Ausstellung «Clever konsumieren!» der Biovision. Während rund vier Wochen besuchten uns täglich ein bis zwei Klassen, um zu erleben, wie nachhaltiges Einkaufen geht.



SOIL TO SOUL PRODUZENTEN ARENA

Die Soil to Soul Produzentenarena fand an der SHL statt und förderte den direkten Austausch zwischen Produzent:innen und Konsument:innen. Im Dialog wurde nachhaltige, regionale und wertschätzende Landwirtschaft thematisiert, um das Bewusstsein für ökologische Produktion zu stärken.



30 JAHRE SALEZ

Jährlich besuchen rund 150 neue SHL Studierende den St. Galler Landwirtschaftsverband in Salez und lernen dort die Herkunft und Wertschätzung der in der Küche verarbeiteten Produkte kennen. Ein prägendes Erlebnis, das die Bedeutung der nachhaltigen Lebensmittelproduktion vermittelt.

05 SHL ALUMNI LIFE

EVENTS

Das Schuljahr bot zahlreiche Gelegenheiten, um mit Alumni und Freunden des SHL-Universums in engem Kontakt zu bleiben. Neben bewährten Veranstaltungen bereicherten in-

novative neue Eventformate das vielfältige Angebot. Die durchweg gut besuchten Events zeigten das anhaltend starke Interesse der SHL Community.

VERGANGENE EVENTS

15. September 2023	SHL meets Soil to Soul
16. Oktober 2023	Gastro Trend Tour Zürich
20. Oktober 2023	Apéro an der IGEHO Basel
5. März 2024	«The Palace» Kinoevent Bürgenstock
7. Juni 2024	Klassentreffen Abschlussklasse 2014
7. Juni 2024	SHL Alumni Party
SHL Roundtables	Delhi Berlin Bali Zürich Engadin
2x	Alumni Lunch



Neuerungen

Im Schuljahr 2023/2024 wurde die Angebotspalette für Alumni um neue Veranstaltungsformate erweitert. Es fanden beispielsweise neu regelmässig Alumni Lunches statt, bei denen sich Alumni zu einem gemeinsamen Mittagessen treffen konnten. Diese Anlässe wurden durch Hausführungen und aktuelle Informationen zur Schule ergänzt.

Im Juni wurde das erste Klassentreffen organisiert, begleitet von Aufrufen an Ehemalige, weitere Treffen zu planen.

Neu im Programm waren auch Schulungen von Christina Weigl zum Thema «Werteorientierte Führung in Zeiten der Veränderung», die speziell für Alumni angeboten wurden.


Alumni Party


Die Alumni Party 2024 unter dem Motto «Go for Gold» stand im Rahmen der sportlichen Highlights wie den Olympischen Spielen in Paris und der Fussball Europameisterschaft in Deutschland. Passend zum Thema fungierte Nicole Spirig als Keynote Speakerin, welche Einblicke in das Leben des Spitzensports lieferte und Verbindungen zur Businesswelt schuf. Die über 300 Gäste tanzten zu Saxofon-Klängen des Duos Saxobeatz und genossen einen fantastischen Food Market. Ab 22 Uhr ging die Afterparty im Penthouse Club bis in die frühen Morgenstunden weiter. Es war einmal mehr ein unvergesslicher Abend mit Alumni unterschiedlichster Abschlussjahre und wir freuen uns schon sehr auf die nächste Party am 23. Mai 2025!






Adligenswilerstrasse 22
6006 Luzern
Schweiz

 +41 41 417 33 33

 info@shl.ch

 shl.ch



les écoles supérieures
le scuole specializzate superiori
die höheren fachschulen



edu-suisse
für Bildungsvielfalt

Schweiz Tourismus.
Mitglied 