

**28. August 2023**

**Medienmitteilung der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern**

## **Die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern startet erfolgreich ins Schuljahr 2023/24**

Am Montagmorgen begann an der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern für 283 Studierende der Studiengänge «Dipl. Hotelier(e)-Gastronom(in) HF» und «Bachelor of Science in Hospitality Management» ein aufregendes, neues Schuljahr. Dieses bringt spannende Neuerungen mit sich – und viel Leben auf dem Campus in Luzern.

### **Für die Branche Feuer fangen**

SHL Direktorin Christa Augsburg ist hoch erfreut über die Nachfrage nach den anwendungsorientierten SHL-Studiengängen. Der langjährige HF-Bildungsgang war bereits im Juni 2023 voll belegt, eine Anmeldung für den August war bisher nur noch «auf Warteliste» möglich. Wer bis Februar 2024 warten muss, kann die Zeit sinnvoll nutzen, meint Christa Augsburg: «Insbesondere für Interessentinnen und Interessenten, die noch keine Berufserfahrung vorzuweisen haben, erleichtert es den Einstieg an der SHL, wenn sie bereits vor Studienstart etwas Hotel- oder Gastronomie-Luft schnuppern.» Gleichzeitig zum HF-Bildungsgang startet der englische und vergleichsweise junge Bachelor-Studiengang mit 18 Studierenden ebenfalls mit einer bemerkenswerten Klassengrösse. «Es ist unglaublich schön zu sehen, wie sich junge Menschen für ein 'hands-on' Studium begeistern lassen und für unsere Branche Feuer fangen», so Christa Augsburg.

### **Handlungskompetenzorientierung: Ein weiterer Schritt nach vorne**

Die Handlungskompetenzorientierung (HKO) legt den Fokus auf die Förderung von praktischen Fertigkeiten und Kompetenzen, die Studierende befähigen, in realen beruflichen Situationen zielgerichtet und fachkundig zu agieren. Im Schuljahr 2023/24 setzt die SHL ihre engagierte Umsetzung der HKO in beiden Studiengängen konsequent fort. Ziel ist es, kontinuierlich neue Ansätze dazu in Methodik, Didaktik und Qualifikationsverfahren zu implementieren und im neu geschaffenen HKO-Tracker abzubilden. «Der HKO-Tracker ermöglicht uns eine transparente Erfassung und Darstellung der Fortschritte in Bezug auf Handlungskompetenzorientierung, was einen wichtigen Schritt zur gezielten Weiterentwicklung unserer Studiengänge darstellt», betont Silvio Tschudi, Leitung Bildungsgang HF.

[Fortsetzung auf Seite 2]

### **Studierende wählen ihre Diplomprojekte selbst**

Eine weitere Neuerung an der SHL bietet sich den Studierenden im Abschlussemester: Ab diesem Schuljahr haben sie die Möglichkeit, für die Diplomarbeit eigene Projekte - wie beispielsweise die Ausarbeitung von Businessplänen für eigene Geschäftsideen - einzubringen. Diese Selbstinitiative ergänzt das bisherige Modell, bei dem externe Auftraggebende Projekte aus Hotellerie und Gastronomie an die SHL herantragen und die Studierenden die konzeptionelle Planung davon übernehmen. Bereits zwei eingegebene Projekte aus Gruppen des angelaufenen Unternehmensführungs-Semesters wurden von der SHL genehmigt und können nach diesem neuen Ansatz umgesetzt werden. Die SHL freut sich über diese Chance für die Studierenden und ist gespannt auf die Erfolgsgeschichten, die sich daraus ergeben werden.

### **Noch mehr Abwechslung im Ausbildungsrestaurant**

Die SHL betreibt auf ihrem Campus das Ausbildungsrestaurant «Salt & Pepper», das täglich rund 300 Studierende, Mitarbeitende, Dozierende und Gäste auf hohem kulinarischem Niveau versorgt. Ein Teil dieses Ausbildungsrestaurants wird einem neuen Sharing-Konzept gewidmet, das Gästen, die wenig Zeit zum Essen haben, eine rasche Verpflegung ermöglicht. Die Gäste erwarten zwei Sets, die jeweils aus kalten und warmen Gerichten bestehen, wobei immer ein Gericht direkt am Tisch zelebriert wird. Passende Getränkebegleitungen runden das kulinarische Erlebnis ab. Ein Mixologist und eine Sommerlière, beide aus den Reihen der Studierenden, gestalten die Food & Beverage Pairings, präsentieren sie den Gästen und bereiten sie auch direkt vor deren Augen zu.

### **Das Jahresthema «Leuchtturm»: Potentiale erkennen und nutzen**

Traditionell wurden die Studierenden mit einem Jahresthema begrüsst, das als Inspirationsquelle für das ganze Schuljahr dient. In diesem Jahr steht das Thema «Leuchtturm» im Mittelpunkt, abgeleitet aus der Vision der SHL. SHL Direktion Christa Augsburg und Timo Albiez betonten in ihren Eröffnungsansprachen die Analogien verschiedener Leuchttürme zu den Erwartungen an die Studierenden – unter anderem in punkto Kommunikation, Selbstorganisation oder Ausdauer. Die metaphorische Darstellung verschiedener Leuchttürme verdeutlicht auch die Vielfalt der Charaktere und Kulturen unter den SHL Studierenden, die – wie von Timo Albiez auf den Punkt gebracht – gelebt werden sollen: «Jeder und jede Einzelne besitzt individuelle Potentiale, die nicht unterdrückt, sondern genutzt werden sollen.»



**Bild** (Originaldatei im Anhang)

Legende zu Bild 1:

Timo Albiez, Stv. Direktion SHL, und Silvio Tschudi, Leitung Bildungsgang HF, begrüßen die zwei Klassen des Semesters 5 Betriebswirtschaft.

## **Über die SHL**

Die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern ist seit 1909 die praxisorientierte, innovative Ausbildungsinstitution, die jungen, erfolgsorientierten Studierenden den Weg in die nationale und internationale Hotellerie und Gastronomie ebnet. Als eine von zwei Original Schweizer Hotelfachschulen hat die SHL die Hotelmanagement Ausbildung in der Schweiz stark mitgeprägt. Absolventinnen und Absolventen der SHL bekleiden Führungspositionen in der Hotellerie, Gastronomie und in weiteren Dienstleistungsbranchen in der Schweiz sowie international.

## **Medienkontakt**

Nicole Martin  
Leitung Brand, Marketing und Sales  
Tel: 041 417 33 15  
Mail: [nicole.martin@shl.ch](mailto:nicole.martin@shl.ch)