

## MEDIENMITTEILUNG, 16. SEPTEMBER 2019 SHL SCHWEIZERISCHE HOTELFACHSCHULE LUZERN



Web  
shl.ch – deutsch  
shl.ch/en – englisch

[Facebook](#)  
SHLLuzern

[Instagram](#)  
@shl\_luzern

[LinkedIn](#)  
Schweizerische Hotelfachschule Luzern

[Twitter](#)  
@shlluzern

[YouTube](#)  
Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL

## **EIN AUFREGENDER START INS NEUE STUDIENJAHR**

**Die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern hat einen historischen Meilenstein in deren 110-jähriger Erfolgsgeschichte erreicht: Nebst dem Bildungsgang zum dipl. Hôtelier-Restaurateur HF bzw. zur dipl. Hôtelière-Restauratrice HF startete das neue Schuljahr erstmals auch mit dem englischen Studiengang «Bachelor of Science in Hospitality Management» – in den Räumlichkeiten, die über die Sommermonate für rund 5 Mio. CHF ausgebaut wurden. Und auch die nächste Innovation lässt nicht lange auf sich warten: Im April 2020 lanciert die SHL die Ausbildung zum «Certified Butler SHL». Ein Programm, dass in seiner Art einzigartig ist in der Schweiz.**

### **Internationalität als Schlüsselkompetenz**

Seit gut einer Woche herrscht noch mehr internationales Flair an der SHL: Jungtalente aus aller Welt haben an der SHL das Studium zum «Bachelor of Science (BSc) in Hospitality Management» - in englischer Sprache - aufgenommen. Ein stolzer Moment für alle Beteiligten, insbesondere auch für SHL Direktorin Christa Augsburg: «Es freut mich riesig, dass wir mit 238 Studierenden 18 verschiedener Nationalitäten und eingeschrieben in zwei Programmen ins neue Schuljahr gestartet sind.» Die Weiterentwicklung der Internationalität an der SHL bringt viel Positives mit sich. «Ein weltweites Netzwerk, der Ausbau an Karrieremöglichkeiten sowie die Erfahrungen mit unterschiedlichen Kulturen sind nur einige der vielen Vorteile für alle Involvierten», stellt Christa Augsburg fest. Der «Bachelor of Science (BSc) in Hospitality Management», der wie der HF-Lehrgang durch ein praxis- und anwendungsorientiertes Konzept besticht, ist einer von zwei akademischen Hotelmanagement-Abschlüssen in der Schweiz, welcher sowohl von der Schweizerischen Eidgenossenschaft anerkannt ist, als auch den Bologna Richtlinien entspricht. Das Studium wird in einer exklusiven Kooperation zwischen der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern und der Hochschule Luzern (HSLU) angeboten.

### **Mehr Platz zum Denken und Handeln**

Gelernt und praktiziert wird seit diesem Sommer in der erstklassig ausgebauten SHL Infrastruktur. Die Klassenzimmer wurden modernisiert und vergrössert, das Wohnhaus zu einer stilvollen, nach 3\*-Hotelstandards ausgebauten Unterkunft transformiert und Restaurant sowie Küche flächenmässig verdoppelt, um den Komfort und die Arbeitsabläufe weiter zu optimieren. Restaurantgästen wird neu ein direkter Blick in die Küche gewährt. «Wir sind ein Ausbildungsbetrieb. Da soll man die Akteure des Küchensemesters unbedingt auch sehen», kommentiert Christa Augsburg diese optische, effektvolle Anpassung. Die Studierenden sollen den ganzen Lebensmittelprozess verstehen. So werden in der Vorzeige-Küche ausschliesslich qualitativ hochstehende, nachhaltig sinnvolle und ethisch korrekte Produkte von Grund auf verarbeitet. Dies auch im neuen «à la Carte»-Bereich: Wo zuvor Gäste zwei täglich wechselnde Menus zur Auswahl hatten, können sie nun zusätzlich kreuz und quer von einer kleinen Karte bestellen. «Eine Veränderung, die das Geschehen an der SHL noch realitätsgetreuer und abwechslungsreicher macht», sagt Culinary Director Marc-André Dietrich.

## **Einzigartig in der Schweiz**

Die neuen räumlichen Gegebenheiten erlauben es der SHL auch, das Portfolio mit einem für die Schweiz einzigartigen Programm zu erweitern. Ab April 2020 wird die SHL junge Leute, die sich durch und durch als Dienstleister bezeichnen, zu «Certified Butlers SHL» ausbilden. «Immer mehr Menschen und Unternehmen leisten sich die Services eines Butlers, der ihnen zahlreiche Arbeiten und Aufgaben abnimmt», weiss Hanspeter Vochezer, Inhaber der Agentur Swiss Butlers und Ausbildungspartner der SHL, ganz genau. «Von der Buchung von Reisen bis hin zur Zubereitung eines spektakulären Abendessens, von der Gestaltung eines reizvollen Blumenbouquets bis hin zur Begleitung einer Shopping-Tour - der Markt fordert weltweit mehr und mehr Profis, die genau diese und weitere Fähigkeiten abdecken können», ergänzt Hanspeter Vochezer, der seit mehreren Jahren als Butler auf der ganzen Welt viele Erfahrungen in diesem Métier gesammelt hat. Sein immenses Know-How und seine Erfahrungen wird er den Teilnehmenden im vierwöchigen Vollzeit-Programm unverblümt weitergeben. So auch die Kompetenz, die für den Butler ein absolutes Muss ist: «Die Einstellung anderen Menschen mit Freude und Passion zu dienen, ist in unserem Business absolut zwingend».

## **Über die SHL**

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 öffnet. 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 Dienstleistungsbrachen in der Schweiz sowie international. Am SHL Campus in Luzern sind jährlich rund 700 Studierende, das weltweite Netzwerk zählt über 10'000 Alumni.

## **Beilagen**

- Bild 1: Das neu ausgebaute, erweiterte Ausbildungsrestaurant der SHL.
- Bild 2: Restaurantgästen wird neu ein direkter Blick in die SHL Küche gewährt.
- Bild 3: Hanspeter Vochezer bringt jungen Fachleuten das Handwerk des Butlers bei / Location: Bürgenstock Resort
- Bild 4: «Koffer auspacken» gehört definitiv auch zum Aufgabenbereich eines Butlers

## **Medienkontakt**

SHL Communication  
Nicole Martin  
Tel: 079 632 78 77  
Mail: nicole.martin@shl.ch