

Eine praxistaugliche Weiterbildung



«Ich absolvierte das NDS, um die Branche noch besser zu verstehen.»

Daniela Maeder
Hotel Schweizerhof Lenzerheide



«Das NDS erleichtert den Sprung vom Vizedirektor zum Direktor.»

Thomas Thürig
Hotel Paxmontana Flüeli-Ranft



«Das Wissen ist nach dem NDS wieder auf dem aktuellen Stand.»

Marina Gelmi
Hotel Post Zermatt



«Dieses Netzwerk kann eine internationale Ausbildung nicht bieten.»

Mirka Czybik
Huus Gstaad



«Das NDS gibt mir den fachlichen Rückhalt für die Position als Direktor.»

Marcel Krähenmann
Hotel La Rocca Ascona



«Eine Weiterbildung wird immer wichtiger, um in der Arbeitswelt zu bestehen.»

Dominique Haslebacher
Hotel Schweizerhof Bern

Das NDS HF Hotelmanagement feiert 2017 sein 50-Jahre-Jubiläum. Absolventen sagen, warum der Höhere-Fachschul-Titel an Relevanz für die Branche nichts eingebüsst hat.

GUDRUN SCHLENCZEK

Für Dominique Haslebacher, Director of Sales and Marketing beim Hotel Schweizerhof Bern & The Spa, war es nach vielen Praxisjahren in der Hotellerie und im Cateringbereich im In- und Ausland sowie verschiedenen Sales- und Marketingpositionen schlicht wieder mal an der Zeit, «sich weiterzubilden». Die gelernte Köchin und Diätköchin mit Wirteprüfung ist eine der 25 Absolventen des diesjährigen 42. Zyklus des Nachdiplomstudiums (NDS) HF Hotelmanagement; das Diplom konnte sie letzten Samstag an der Diplomfeier im Kursaal in Bern entgegennehmen.

«Eine fundierte Weiterbildung wird immer wichtiger, um in der heutigen Arbeitswelt zu bestehen», ist die 38-Jährige überzeugt. Das NDS Hotelmanagement ist das einzige eidgenössisch

anerkannte Nachdiplomstudium auf Stufe Höhere Fachschulen (HF) der Branche.

Sie ließ sich auch mit Weiterbildungen auf Hochschulstufe. Ein international bekannter Abschluss mit ETCS-Punkten nach dem Bologna-System, wie es der EMBA in Tourism and Hospitality der HTW Chur bietet, oder eine akademische Weiterbildung im Marketing, wie ein Master of Advanced Studies (MAS) einer Fachhochschule oder Universität, hätte sie auch gereizt. Doch sie ist überzeugt, dass sie auch als Absolventin des früheren Unternehmensseminars gute Chancen sowohl in anderen Branchen als auch im Ausland hat. «Schlussendlich zählen doch die Referenzen, die man im Ausland vorweisen kann.»

Blockwochen bieten gute Vereinbarkeit mit dem Beruf

Ausschlaggebend für das NDS von hotelleriesuisse war für Dominique Haslebacher der Aufbau der Weiterbildung: Der Unterricht erfolgt während insgesamt vier 7- bis 15-Tage-Blöcken und der thematische Aufbau startet mit dem Modul Mensch, gefolgt von Hospitality, Mittel und Markt. Das Blockkonzept passe gut, wenn man gleichzeitig voll im Beruf steht.

«Während den Modulen kann man sich ganz auf die Schule fokussieren und muss nicht jede Woche einen Teil seiner Freizeit investieren. Und kann das Modul

auch gleich mit einer Prüfung abschliessen», lobt Haslebacher.

Die gute Vereinbarkeit mit der beruflichen Tätigkeit war auch für die anderen von der htr hotel revue befragten früheren Absolventen ausschlaggebend für die Wahl des NDS als Weiterbildung. Profitiert haben sie vor allem von dem guten Netzwerk, während den zweiwöchigen Modulen entstehen Seilschaften fürs Leben. «Man sieht sich, man trifft sich, man hilft sich», so Mirka Czybik, General Manager im «Huus» in Gstaad, die den NDS-Zyklus 39 absolvierte. Das könne eine internationale Ausbildung nicht bieten.

Das NDS als Sprungbrett für die Karriere

Es sei ein Austausch auf Augenhöhe, betont Marcel Krähenmann, Direktor des Boutique-Hotels La Rocca bei Ascona. Die Teilnehmer verfügen über ausreichend Berufs- und Führungserfahrung, die Betriebsgrößen sind vergleichbar. Zu jung sollte man das NDS deshalb nicht machen, betont der heute 34-Jährige, der vor vier Jahren das NDS abschloss.

Nach dem NDS durfte Krähenmann den elterlichen Betrieb übernehmen. Diese Perspektive war für ihn ausschlaggebend, sich für die Weiterbildung zu entscheiden. «Das NDS Hotelmanagement gibt mir den fachlichen Rückhalt für die Position als Hoteldirektor.» Und verschaffte ihm

das Vertrauen der Eltern, ihm die Hotelführung zu überlassen.

«Das NDS erleichtert den Sprung vom Vizedirektor zum Direktor», ist Thomas Thürig, seit November 2016 Direktor des Jugendstil-Hotels Paxmontana in Flüeli-Ranft, überzeugt. Er schloss das NDS Hotelmanagement 2011 ab.

Abgesehen von dem erhofften Karriereschub, den eine Weiterbildung auf Höherem Fachschulniveau verspricht, schätzen die

Absolventen den Zuwachs an vernetztem Hotel-Wissen und die Horizonterweiterung, die sie in den vier Modulen erfahren durften.

«Man versteht endlich die Zusammenhänge»

«Inhaltlich hat mir das NDS extrem viel gebracht, das Wissen ist danach wieder auf dem aktuellen Stand», resümiert Marina Gelmi, Direktion Unique Hotel Post Zermatt AG (NDS-Zyklus 40). «Vom

NDS möchte ich keinen Tag missen.» Als General Manager des Gstaader «Huus» fügt sie hinzu, dass sie im NDS das unternehmerische Denken lernte, den Blick fürs Ganze: «Plötzlich erhalten Küche und Personalwesen wieder einen ganz anderen Stellenwert. Das Hotel wird als Einheit begriffen.» Marcel Krähenmann doppelt nach: «Man versteht endlich die Zusammenhänge.»

Als Quereinsteigerin schätzte Daniela Maeder das umfassende betriebliche Wissen, welches das NDS ihr bot, besonders. Sie ist seit 25 Jahren in der Gastgewerbebranche tätig, seit 12 Jahren im Hotel Schweizerhof Lenzerheide, seit sieben Jahren als Direktionsassistentin. 2008 absolvierte sie das NDS HF Hotelmanagement, um die Branche besser zu verstehen und als Finanz- und HR-Spezialistin auch bei den anderen Bereichen im Hotel adäquat mitreden zu können.

Ähnlich erging es Marina Gelmi, sie ist gelernte Bahn-Betriebsdisponentin und hat nach der Lehre unmittelbar in die Hotellerie gewechselt, mit der sie aufgewachsen ist. Nach rund 20 Jahren Berufserfahrung und drei Jahren als Geschäftsführerin im Hotel Balsthal wollte sie einen Abschluss, der ihre Erfahrung belegt. Mit dem NDS hat sie das nun.

Bildergalerie zur NDS-Jubiläumsfeier und Diplomfeier des NDS-Zyklus 42 auf Seite 28 und auf htr.ch/jubilaeumsfeier

NDS HF Hotelmanagement L-GAV finanziert mit

Das eidgenössisch anerkannte Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement von hotelleriesuisse ist eine Managementausbildung für Unternehmensleiter der Branche oder angehende solche. Anforderungen: Abschluss einer Höheren Fachschule, einer Berufsprüfung oder Höheren Fachprüfung, drei respektive vier Jahre Führungserfahrung. Die vier Module (7 bis 15 Tage) werden in einem Seminarhotel durchgeführt. Die Dozierenden zeichnen sich durch viel Praxisnähe aus. Durch den L-GAV wird ein massgeblicher Teil der Ausbildungskosten übernommen und Lohnausfall kompensiert. gsg

hotelbildung.ch/nds

Weiterbildungsmeister EMBA in Tourism & Hospitality

Der EMBA in Tourism & Hospitality der HTW Chur ist der einzige branchenspezifische deutschsprachige Executive-Master-Studiengang. Seine Fokussierung liegt nicht explizit auf der Hotellerie, sondern auf touristischen und ökonomischen Fragestellungen. Erst zwei Jahre jung, befindet sich dieser noch im Aufbau. Die ersten beiden Studiengänge zählten 7 bis 9 Teilnehmer, davon ein Drittel Mitarbeitende öffentlicher Institutionen. Die Kurse finden von Donnerstag bis Samstag statt. Aufgrund einer Modulanpassung pausiert der EMBA im Studienjahr 2017. Der Abschluss (60 ETCS-Punkte) ist international vergleichbar. gsg

ANZEIGE

Business Partner:

Exklusive Konditionen für Mitglieder von hotelleriesuisse
www.hotelleriesuisse.ch/partner

HUBERT

HUBERT ist der zuverlässige Partner für die Gastronomie und Hotellerie. Die Firma hält ständig über 6.000 Artikel in ihrem hochmodernen Logistikzentrum für Sie bereit. Neben vielen bekannten Marken bietet HUBERT auch zahlreiche innovative, selbst entwickelte Produkte an.



MASERATI

Am 1. Dezember 1914 wurde in Bologna, Italien, das Unternehmen Officine Alfieri Maserati gegründet. Seitdem hat Maserati Sportwagensgeschichte geschrieben. Aus einem einst kleinen Unternehmen entwickelte sich Maserati zu einer bedeutenden internationalen Automobilmarke, die heute in über 60 Ländern präsent ist.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association