



# JAHRESBERICHT

## 2019 / 2020



# VORWORT

Liebe Leserinnen  
Liebe Leser

**«Es ist weder die stärkste Spezies, die überlebt, noch die intelligenteste. Es ist diejenige, die Veränderungen gegenüber am anpassungsfähigsten ist.»**

Zitat Charles Darwin, englischer Evolutionsforscher

Zum Abschluss des Schuljahres 2019 / 2020 durften sowohl die Diplomsemester des Frühjahres als auch des Sommersemesters ihre wohlverdienten Diplome entgegen nehmen. Die Gleichzeitigkeit der Diplomfeiern ist – wie vieles andere im letzten Schuljahr – der COVID-19 Pandemie und dem Lockdown geschuldet.

Alle Studierenden haben in den letzten Wochen und Monaten eindrücklich unter Beweis gestellt, dass sie anpassungsfähig sind. Noch zu Beginn dieses Jahres hätten wir alle es wohl nicht für möglich gehalten, die Semester im Distance Learning – mehrheitlich zuhause vor dem Bildschirm - zu absolvieren. Und doch kam alles anders und niemand konnte auf Erfahrungsberichte früherer Semester aufbauen oder vertrauen. Nun, dank der Anpassungsfähigkeit gegenüber Veränderungen, konnten wir das Schuljahr in allen Semestern regulär beenden und den Diplomandinnen und Diplomanden das Couvert mit wertvollem Inhalt würdig überreichen.

Ihre Anpassungsfähigkeit haben die Studierenden allerdings nicht erst durch die coronabedingten Änderungen unter Beweis gestellt. Bereits in den Fachsemestern bewiesen sie, dass sie sich schnell einem neuen Schulalltag anpassen konnten: die tägliche Abwechslung von Ausbildungssequenzen sitzend im Schulzimmer und praktischen Elementen stehend in der oft heissen Küche oder flotten Schrittes unterwegs im schulinternen Restaurant verlangten eine hohe Anpassungsfähigkeit im Bereich der Standhaftigkeit. Das alles einwandfrei gekleidet, hübsch zurecht gemacht und bitte: lächeln...! Mit einem Schuss Schauspielerei wussten sich die Studierenden auch dieser Herausforderung erfolgreich anzupassen.

Auch in den diversen Praktika mussten sich alle an neue Betriebe, neue Konzepte, neue Vorgesetzte und Mitarbeitende, vielleicht auch an neue Kulturen und Sprachen anpassen, je nachdem, ob das Praktikum in der Schweiz oder im fernen Ausland absolviert wurde. Dabei half eine gewisse Neugierde, Offenheit und echtes Interesse, sich immer wieder neu auf die veränderten Situationen anzupassen. Dass damit tagtäglich viel und massgebend zum guten Ruf unserer Schule beigetragen wurde und auch in Zukunft wird, verpflichtet uns zu grossem Dank. Daher an dieser Stelle ein grosses MERCI an alle unsere Botschafter draussen in den Betrieben.

In der Evolution entsteht aus allem Bestehenden immer wieder etwas Neues durch Anpassung an die veränderten Umstände. Lange Zeit ist die SHL das Beständige, die Konstante im Leben unserer Studierenden und nach dem Abschluss entsteht Neues. Mit dem Abschluss gilt nicht mehr, Wissen und Kompetenzen exakt und punktgenau für die Prüfung präsent zu haben. Nun heisst es, das Erlernte und Trainierte erfolgreich umzusetzen und Verantwortung zu übernehmen. Im Wort «Verantwortung» ist auch «Antwort» enthalten. Somit heisst Verantwortung zu übernehmen auch Antworten geben zu können auf Situationen, Herausforderungen und Veränderungen. Ich bin überzeugt, unsere Absolventinnen und Absolventen haben das Rüstzeug an der SHL und in den Betrieben erhalten, um in der Praxis erfolgreich Antworten geben zu können und sich gerade in der aktuellen Situation an die veränderten Umstände anzupassen – ohne dabei anpasserisch zu sein.

Christa Augsburg  
Direktion

Urs Masshardt  
Stiftungsratspräsident

# SHL BILDUNGSGÄNGE

## DAS WAR DAS JAHR 2019 / 2020

### AUSGEZEICHNET

Stolz hat die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern im Jahr 2019/2020 folgende Auszeichnungen entgegen-  
genommen.

#### Zentralschweizer Tourismus Award 2019

Am 30. November 2019 gewann die SHL den Zentralschweizer Tourismus Award 2019 für herausragende Nachwuchsförderung. Walter Schmid, Ehrenpräsident des Tourismus Forums Luzern und Vorsitzender der Findungskommission, begründet die Wahl wie folgt: «Die SHL gehört zu den weltweit Besten ihres Genres. Ihr Ruf ist herausragend.» Die Zentralschweizer Hotellerie sowie das Gastgewerbe würden von dieser Ausbildungsstätte in hohem Mass profitieren. An der SHL werden junge Menschen aus dem In- und Ausland ausgebildet. «Sie tragen den Namen Luzern in die Welt hinaus», sagt Schmid weiter.

#### Eduwo

Die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern hat es auf den ersten Platz des Eduwo Bildungsrankings geschafft in den Kategorien «Top Höhere Berufsbildung» und «Top HF Studiengang». 6'000 Studierende haben an der Umfrage dazu teilgenommen und den Studiengang



Fritz Löttscher, Präsident Gemeindeverband; Theo Schnider, Direktor UNESCO Biosphäre Entlebuch; Christa Augsburg, Direktorin SHL; Timo Albiez, Stv. Direktor SHL bei der Preisübergabe

Dipl. Hôtelier-Restaurateur/Hôtelière-Restauratrice HF zum beliebtesten der Schweiz gewählt. Dieses Resultat macht uns stolz und spornt uns an, weiterhin eine Top-Ausbildung anzubieten.

### DAS NEUE F&B KONZEPT AN DER SHL

Die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern platzt schon lange aus allen Nähten. Um die Platznot abfedern zu können, hat die SHL in den Sommermonaten 2019 den Hauptsitz umgebaut.

Das Restaurant sowie die Küche wurden flächenmässig verdoppelt, um den Komfort und die Arbeitsabläufe weiter zu optimieren. Wo einst der Weinschrank stand, ist nun der Blick frei in die neue grosszügige Küche. «Wir sind ein Ausbildungsbetrieb. Da soll man die Akteure des Küchensemesters unbedingt auch sehen», kommentiert Christa Augsburg diese optische, effektvolle Anpassung. Die Büroräume neben der Boost Zone wurden zu Restaurationsplätzen umfunktioniert – so konnten zusätzliche 50 Sitzplätze gewonnen werden.



Der Blick in die neue Küche der SHL

# SHL BILDUNGSGÄNGE

DAS WAR DAS JAHR 2019 / 2020

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 Menüs zur Auswahl hatten, können sie nun zusätzlich kreuz und quer von einer kleinen Karte (2 Vorspeisen, 3 Hauptgänge, 2-3 Desserts) bestellen. «Eine Veränderung, die das Geschehen an der SHL noch realitätsgetreuer und abwechslungsreicher macht», sagt Culinary Director Marc-André Dietrich.



Das Restaurant Pepper - wo früher die Büroräumlichkeiten waren

## NEUES AUS DEM BILDUNGSGANG HF

Zum ersten Mal in der Geschichte der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern reisten die Studierenden des Semesters 4 Betriebswirtschaft zum Ausbildungszentrum der Feuerwehr und des Zivilschutzes der Innerschweiz unter der Leitung des Feuerwehrinspektorats Schwyz, um sich einen Tag lang Extremsituationen auszusetzen.

Diese «Feuerwehrrübung» hatte ein ganz klares Ziel: Die Studierenden sollten am eigenen Leib erfahren, was es heisst, unter erschwerten Umständen Führung zu übernehmen – sprich: Den Überblick bewahren, als «Chef» auftreten, Ruhe und Ordnung herstellen, klare Aufträge formulieren, sauber delegieren und den Auftrag erfüllen.



Impressionen der Feuerwehrrübung



# SHL BILDUNGSGÄNGE

DAS WAR DAS JAHR 2019 / 2020

## BACHELOR OF SCIENCE IN HOSPITALITY MANAGEMENT

Wir werfen einen Blick zurück auf das erste Jahr seit Lancierung des Bachelor of Science in Hospitality Management.

Jungtalente aus aller Welt haben im September 2019 ihr Studium zum «Bachelor of Science (BSc) in Hospitality Management» - in englischer Sprache - aufgenommen. Dies ist die erste Klasse, die diesen neuen Studiengang der SHL absolviert. 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.

In der Küche fingen die Studierenden mit Hilfe von Küchenchef Mischa Pfeuti Feuer für die Gastronomie und die Kulinarik. Nach zehn Wochen bestritten sie dann unter den wachsamen Augen von Barbara Egli den Service im

Ausbildungsrestaurant Salt & Pepper. Alle Bachelor-Studierenden entliessen wir nach 20 erfolgreichen Wochen in die Arbeitswelt für das F&B Praktikum. Im September 2020 werden die Studierenden für ihr drittes Semester an die SHL zurückkehren und für eine neue Klasse beginnt die Reise in eine erfolgreiche Karriere im Gastgewerbe mit dem Semester 1.



Mischa Pfeuti mit drei der BSc Studierenden

## DIE UMSTELLUNG AUF DISTANCE LEARNING

Innerhalb weniger Tage mussten die Schulen in Zeiten des Coronavirus von Präsenz- auf digitalen Unterricht umstellen.

Bereits vor 5 Jahren hat die SHL mit dem e-Campus, eine E-Learning-Lösung, und der Auslagerung der Daten zu Arcade mit der Digitalisierung begonnen. Arbeiten von überall wurde möglich durch die Virtualisierungsplattform Citrix, welche den ortsunabhängigen Zugriff zu Windows-Applikationen, Remote Desktops und Daten ermöglicht.

Vor zwei Jahren hat die SHL ausserdem auf Microsoft umgestellt und seit Sommer 2018 wird die Cloud-basierte Version genutzt.

Diese Vorbereitungsarbeit hat geholfen, dass die Umstellung von Präsenzunterricht zu Distance Learning innert kürzester Zeit und vor allem reibungslos umgesetzt werden konnte. Die SHL hat bei der Umstellung nach einer ganzheitlichen Lösung gesucht – ganz nach dem Prinzip «wenn, dann aber richtig». Für den Fernunterricht wurde

Microsoft Teams eingeführt. Die Ansprüche der Studierenden und Dozierenden konnten mit dieser Lösung optimal abgedeckt werden und MS Teams kann in Zukunft auch für den Präsenzunterricht eingesetzt werden.

### Distance Learning in Zahlen:

- 78% der Studierenden empfinden das Arbeiten mit MS Teams als einfach
- 74% können gut mit digitalen Tools umgehen
- 50% vermissen den Unterricht im Klassenzimmer sehr
- 64% könnten sich vorstellen auch in Zukunft gewisse Fächer im Distance Learning zu absolvieren

# SHL BILDUNGSGÄNGE

## DAS WAR DAS JAHR 2019/2020

### DIE CORONA TIMELINE

So hat das Coronavirus die Schweiz – und die SHL - verändert, ein Überblick:

31.01.2020	Versand des ersten SHL Coronavirus Statement		
05.03.2020	Für Studierende, die unter Quarantäne stehen und demnach nicht am Unterricht teilnehmen können, wird ein Live Stream eingerichtet		
11.03.2020	Die WHO stuft Corona als weltweite Pandemie ein		
12.03.2020	Die SHL führt bis auf Weiteres keine grösseren Anlässe und Anlässe mit externer Beteiligung durch		
13.03.2020	Schulen werden geschlossen. An der SHL werden die Semester 4 und 5 im Distance Learning abgeschlossen. Die Semester 1-3 des Frühjahresemester werden bis auf weiteres unterbrochen		
16.03.2020	Der Bundesrat erklärt die «ausser-ordentliche Lage» bis 19. April. Alle Läden, Märkte, Restaurants, Bars sowie Unterhaltungs- und Freizeitbetriebe werden ge-		
			schlossen
		06.04.2020	Wiederaufnahme des Unterrichts in digitaler Form für die Semester 1-3 des Frühjahresemester 2020
		08.04.2020	Der Bundesrat verlängert die bestehenden Massnahmen bis am 26. April und kündigt gleichzeitig für danach eine etappenweise Lockerung an
		14.04.2020	Semesterstart im Distance Learning für die Kadersemester des Sommers. Semester 1 und 2 folgt am 27. April und Semester 3 am 18. Mai
		27.04.2020	Erste Geschäfte dürfen wieder öffnen
		11.05.2020	Schulen gehen wieder auf
		08.06.2020	Nun dürfen auch Mittel-, Berufs- und Hochschulen den Betrieb wieder aufnehmen
		06.07.2020	Praxismodul für die Sommersemester 1 und 2 (2 Wochen)
		18.07.2020	Beginn der Sommerpause



Das letzte Klassenfoto vor dem Lockdown am 13. März 2020

# SHL ANLÄSSE

## DAS WAR DAS JAHR 2019 / 2020

### DIE SHL DIPLOMFEIERN

Die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern hat 78 neue Hôtelières-Restauratrices HF und Hôtelières-Restauratrices HF aus den Frühjahres- und Sommersemestern diplomiert. Auf ein rauschendes Fest wurde aufgrund der COVID-19 Situation verzichtet. So fand die Diplomübergabe der Abschlussklassen Mitte Juli im kleinen Kreis und unter Einhaltung der geltenden Schutz- und Hygienebestimmungen statt. Damit die Diplomierten ihren Erfolg trotzdem mit Familie

und Freunden feiern konnten, wurde ihnen – zusammen mit dem Diplom – ein Gutschein im Wert von 200 Franken überreicht, den sie am Abend ihrer Diplomierung in einem Restaurant nach Wahl einlösen konnten. Dazu SHL-Direktorin Christa Augsburg: «Es freut uns, dass wir mit dieser Aktion unseren Diplomandinnen und Diplomanden einen würdigen Studienabschluss gewähren und gleichzeitig unsere Branche in dieser doch sehr unsicheren Zeit unterstützen konnten.»



v.l.n.r. Sandro Willi (3. Rang), Mara Luisa Casty (1. Rang), Martina Bachmann, (2. Rang) und Danielle Baumgartner (3. Rang) | Frühjahressemester 2020



v.l.n.r. Thomas Gautschi (2. Rang), Denise Julen (1. Rang) und Léonie Marty (2. Rang) | Sommersemester 2020

### 111-JAHRE SHL: NEUJAHRSPÉRO

Das SHL Jubiläumsjahr 2020 hat buchstäblich mit einem Feuerwerk begonnen!

Am 1. Januar 2020 stiessen wir zusammen mit Alumni, Mitarbeitenden und Freunden auf der SHL Terrasse auf 111 Jahre SHL an. Die führenden Hotels der Stadt Luzern, die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern, Luzern Hotels sowie der ALI-Fonds der Stadt Luzern und Luzern Tourismus ermöglichten zum Jahreswechsel auch dieses Jahr wieder ein farbenfrohes Spektakel über dem Luzerner Seebecken. Die restlichen geplanten

Jubiläumsanlässe wurden coronabedingt abgesagt.



Das Feuerwerk hinter einer Nebelwand



Alumni, Mitarbeitende und Freunde der SHL auf der Terrasse

# SHL BILDUNGSGÄNGE

## DAS WAR DAS JAHR 2019/2020

### PURE DINING BY SHL: VEGAN IN STYLE

Für die fünfte Ausgabe des Pop-Up Events "Pure Dining by SHL" haben die Gastgeber Marc-André Dietrich und Marcel Gabriel ein absolutes Trend-Thema aufgegriffen: In fünf Gängen zeigten die beiden, dass die vegane

Kulinarik nicht nur aus Sicht der Nachhaltigkeit attraktiv ist, sondern sich auch auf dem Teller und im Glas absolut aufregend präsentiert.



Pure Dining vom 14. Februar 2020 im Restaurant Salt & Pepper an der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern



Präzisionsarbeit in der Küche zusammen mit den Studierenden des BSc

### KAMINGESPRÄCHE

In verschiedenen Kamingesprächen erhalten SHL-Studierende die Möglichkeit, sich mit den Profis des Gastgewerbes auszutauschen. In diesem Jahr hatten sie unter anderem die Chance den Branchenkenner Urs Heller, Chefredaktor des Restaurantführers GaultMillau Schweiz und Rudi Bindella senior und junior des Familienunternehmens Bindella kennenzulernen.



Kamingespräch mit Urs Heller, Chefredaktor des Restaurantführers Gault Millau Schweiz



Kamingespräch mit Rudi Bindella senior und junior

# SHL BUSINESS AREAS AG

## DAS WAR DAS JAHR 2019 / 2020

### DIE DREI BEREICHE DER SHL BUSINESS AREAS AG

Die SHL bietet im Rahmen des "Corporate Hospitality" Kompetenzzentrums verschiedene Beratungs-, Trainings- und Unterstützungsleistungen an. Im Schuljahr 2019/2020 lag der Fokus auf den Bereichen Trainings, Personaldienstleistungen und internationale Projekte.

#### Trainings

Die unterschiedlichen Trainingsangebote, die vor allem für branchenfremde Unternehmen und Institutionen umgesetzt werden, haben sich zu einem erfolgreichen Standbein der Business Areas AG gemauert. Im Kern dieser Projekte steht die Optimierung der sogenannten «Corporate Hospitality» der meist im Dienstleistungssektor agierenden Unternehmen. Im Schuljahr 2019/2020 wurden für folgende Unternehmen Trainings konzipiert und umgesetzt: Mercedes Benz Schweiz, Planzer Support AG, Kestenholz AG, Tavolago AG, Fred Tschanz Gastronomie, G&P Gruppe, Luzerner Kantonalbank, Zürcher Kantonalbank, Twerenbold Reisen.

#### Internationale Projekte

Im Schuljahr 2019/2020 hat SHL International insbesondere die folgenden drei Projekte behandelt:

##### ACAC / Cambodia

Die SHL ist seit 2012 technischer Partner der ACAC (Academy of Culinary Arts) und zuständig für die Qualitätssicherung in den Bereichen Lehrpersonen, Lerninhalte und Facility.

##### STED\* / Indonesia

Als Kooperationspartner von Swisscontact ist die SHL in diesem Ausbildungsprojekt in Lombok, Indonesien, für die Weiterbildung der Lehrpersonen und für den Auf- und Ausbau des «school managements» engagiert.

\*Sustainable Tourism Education Development

##### STGA / Georgien

Eine Kooperation mit der STGA (Sairme Tourism & Gastronomy Academy) wurde unterzeichnet und das erste Scoping-Verfahren abgeschlossen. Die SHL wird in beratender Funktion bei der Organisation und Durchführung von Kursen in den Bereichen Hotel Rooms Management, Sales, Marketing und Food & Beverage Management tätig sein.



Timo Albiez anlässlich eines Corporate Hospitality Trainings



Susanne Oswald in Georgien bei der STGA

#### Personaldienstleistungen

Im Geschäftsjahr 2019 durften wir ein grosses Beratungsmandat umsetzen. Die damit verbundene Beratung und Betreuung von verschiedenen Fachpersonen der SHL haben gezeigt, dass in diesem Bereich ein grosses Potenzial für die Zukunft der SHL als Kompetenzzentrum besteht.

##### Tops:

- 1'500 geschaltete Inserate auf der SHL Jobbörse
- Akzeptanz durch SHL Studierende

##### Flops:

- Umsatzziel von rund CHF 60'000 nicht erreicht
- Festvermittlungsgeschäft: keine

# IMPRESSIONEN

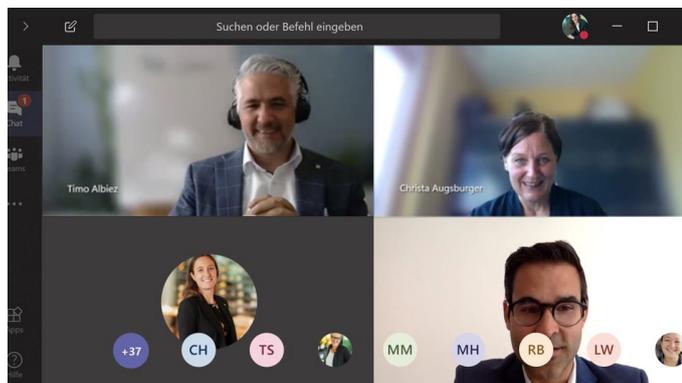
DAS WAR DAS JAHR 2019/2020

## SCHÖN WAR'S...



# IMPRESSIONEN

DAS WAR DAS JAHR 2019 / 2020





Adligenswilerstrasse 22  
6006 Luzern  
Schweiz

 +41 41 417 33 33  
 [info@shl.ch](mailto:info@shl.ch)  
 [www.shl.ch](http://www.shl.ch)

