



HOSPITALITY  
UNLOCKED

AN HGMAL EUROPE STUDENT COUNCIL EVENT

# JAHRESBERICHT

2022 / 2023

# VORWORT

## LIEBE LESERIN, LIEBER LESER

Durch den neuen Rahmenlehrplan für die Hotellerie und Gastronomie startete die SHL mit vielen neuen Inhalten und Umstellungen ins Schuljahr 2022/2023. So beginnen die Studierenden neu zweimal jährlich mit dem Semester Gastronomie ihre HF-Ausbildung, wobei sie aneinander 10 Wochen in der Küche und 10 Wochen in der Restauration unterwegs sind. Die übrigen Semester starten dreimal jährlich und dauern 14 Wochen.

Durch die eingangs erwähnte Umstellung konnte im Besonderen im Semester 3 Hotellerie mehr Platz für neue Inhalte geschaffen werden. Dabei sind vor allem die Spiral-Lernfelder in den Bereichen Nachhaltigkeit, Innovation & Digitalisierung, Qualitätsmanagement und Informationssysteme als wahre Neuerungen zu erwähnen. Spiral-Lernfelder stehen für Themen, die in allen Semestern aufgegriffen und von verschiedenen Seiten durchleuchtet werden. Welche weiteren Neuerungen in den Bildungsgängen «Dipl. Hotelier(e)-Gastronom(in) HF» und «Bachelor of Science in Hospitality Management» implementiert wurden, entnehmen Sie dem Kapitel SHL Student Life.

### Ausrichtung in der Zukunft

Angestossen durch die ersten Durchführungen der SHL International Advisory Board-Workshops haben der Stiftungsrat und die operative Leitung die strategische

Ausrichtung der SHL für die Zukunft definiert. Dabei wird die internationale Ausrichtung weiter vorangetrieben und die Vernetzung zur SHL Alumni Community intensiviert und diversifiziert. In Zukunft werden die SHL Diplomierten von einem Angebot an Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten, sozialen Anlässen und gegenseitigen Kooperationleistungen wie Coachings und Mentoring profitieren können.

Neben einer aktualisierten Vision, Mission und neu definierten Werten stellt sich die SHL auch organisatorisch neu auf. Mit klar umrissenen Produkten, Verbindungen und Services werden die Entscheidungswege verkürzt, Verantwortung und Kompetenzen breiter abgestützt und wir können schneller auf die Herausforderungen der heutigen Zeit reagieren. Lesen Sie mehr dazu unter der Rubrik SHL Campus Life.

### Neubauprojekt Haldenstrasse

Und auch infrastrukturell sind wir im Aufbruch. Das Neubauprojekt an der Haldenstrasse wurde wieder angestossen und in enger Zusammenarbeit mit der Stadt Luzern konnte das Vorprojekt vielversprechend abgeschlossen werden.

Wir sind zuversichtlich, dass wir im Schuljahr 2022/23 durch die inhaltlichen Neuerungen, die strategischen und organisatorischen Weiterentwicklungen sowie durch die Neulancierung des Neubaus die besten Voraussetzungen geschaffen haben, um die traditionsreiche und erfolgreiche Geschichte der SHL

in der Zukunft weiterzuschreiben. Dennoch gilt es, die Menschen hinter dieser Dynamik nicht zu vergessen und ihnen unser grosses Dankeschön auszusprechen. Mit viel Elan, Dynamik und Professionalität beweisen die Mitarbeitenden und Dozierenden der SHL, dass sie bewegen können, dass sie die Zukunft mitgestalten möchten und Teil der SHL Geschichte sein wollen – herzlichen Dank für euren Einsatz und euer Commitment.

**Christa Augsburg**

Direktion



#### Hinweis

Über die Aktivitäten der SHL Business Areas AG lesen Sie im Geschäftsbericht, den Sie über diesen QR-Code einsehen können.

## SHL STUDENT LIFE

Die SHL eröffnete am 29. August 2022 das Schuljahr 2022/23 mit 292 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

#### Neuer Rahmenlehrplan ist umgesetzt

Ein Schuljahresstart mit 292 Studierenden hat es in der 113-jährigen Geschichte der SHL noch nie gegeben. Auch wurden erstmals seit Bestehen der Hotelfachschule alle Klassen der schulischen Semester Hotellerie, Betriebswirtschaft und Unternehmensführung doppelt geführt. Der belebte Campus ist auf die Umstellung des Studienaufbaus aufgrund des im Frühling 2022 neu eingeführten Rahmenlehrplan «Hotellerie und Gastronomie HF» (siehe Vorwort) sowie auf den Abbau der langen Wartezeiten bis Studienstart während der vorherigen Jahre zurückzuführen.

#### Rezertifizierung abgeschlossen

Für den HF-Bildungsgang hat die SHL erfolgreich das Rezertifizierungsverfahren von eduQua durchlaufen. Auch haben wir die Anerkennung nach Überprüfung des Bildungsgangs nach neuem Rahmenlehrplan «Hotellerie und Gastronomie HF» erhalten.

#### Befragung der Studierenden

Um die Bildungsqualität zu evaluieren und zu steigern, haben wir die Befragungen der Studierenden überarbeitet und angepasst. Als Resultat werden uns die Resultate in Zukunft eine detailliertere Grundlage mit grösserer Aussagekraft bieten.

#### Projektarbeiten

Gastronomiekonzept, Leistungszentrum Swissvolley, Bern  
Gastronomiekonzept, Globus, Genf  
Gesamtkonzept, Sierra Haus, Zermatt

#### Diplomarbeiten

Machbarkeitsstudie, Nature Home Cabin in der Schweiz  
Gesamtkonzept, Prätschli Alpine Spa Hotel, Arosa  
Gesamtkonzept, Hotel Schweizerhof, Zürich

#### Capstone Project

Kapuzinerkloster Solothurn

Die Studierenden des BSc Semester 6 Hospitality Management erhielten vom Architekten Urs Strässle sowie Stadt- und Kantonsrat Markus Schneider die Aufgabe, eine Machbarkeitsstudie und einen Businessplan für das Kapuzinerkloster Solothurn zu entwickeln, als Grundlage für die Beschaffung von Mitteln für den Umbau des Klosters in ein ganzheitliches Hotel- & Spa-Konzept.

### Handlungskompetenzorientierung im Fokus

Die Handlungskompetenzorientierung steht im Fokus des neuen Rahmenlehrplans und wurde an der SHL im vergangenen Schuljahr detailliert evaluiert. So war sie Fokusthema an der Maitagung, unter anderem mit einem Expertenaustausch der Pädagogischen Hochschule Zürich. Auch haben wir mit Gregor Thurnherr vom Institut «Bilden und Beraten» eine Fachperson beigezogen, um eine diesbezügliche Auslegeordnung und Umsetzungsstrategie festzulegen.

### Einblicke in die Spiralfächer

Wie im Vorwort erwähnt, hat die Integration der Spiralfächer in beiden Bildungsgängen neue und spannende Inhalte mit sich gebracht. Sinnbildlich für alle Spiralfächer, die im Schuljahr 2022 / 23 fest im Stundenplan verankert wurden, hier zwei Anschauungsbeispiele aus den Modulen «Nachhaltigkeit» und «Innovation»: Die Studierenden des Se-

Im kommenden Schuljahr werden wir der Handlungskompetenzorientierung erneut grosse Bedeutung schenken und diese noch mehr im didaktischen Schulkonzept integrieren. Unsere Umsetzungssystematik baut darauf auf, dass wir bei einer angepassten Methodik der Qualifikationsverfahren starten. Dies hat zur Folge, dass die Unterrichtsformen und der Aufbau der Lernfelder auf die Handlungskompetenz angepasst werden.

mesters 1 Gastronomie nahmen erstmals am «Soil to Soul» Symposium teil, um sich mit der Frage auseinanderzusetzen, welche Auswirkungen unser Ernährungsstil auf die Umwelt hat. Und die Studierenden des Semesters 6 Unternehmensführung lernten mittels eines Planspiels, den Lean Start-Up Gedanken im Markt anzuwenden.



## MOVETIA FÖRDERPROGRAMM

43 SHL Studierende beanspruchten im Schuljahr 2022 / 23 im Rahmen ihrer Praktika das Förderprogramm von Movetia im

Erasmus Raum, aber auch weltweit. So waren unsere Studierenden insgesamt in 16 Ländern anzutreffen.

- |              |                |               |            |
|--------------|----------------|---------------|------------|
| - Costa Rica | - Gran Canaria | - Deutschland | - Holland  |
| - Kolumbien  | - Portugal     | - Italien     | - Thailand |
| - Frankreich | - Dänemark     | - Hong Kong   | - Karibik  |
| - Bali       | - Spanien      | - Mauritius   |            |

## ZUSAMMENARBEIT SHL – GDI

Mit dem Gottlieb Duttweiler Institut konnten wir einen neuen und wertvollen Partner gewinnen, der uns Zugang zu unterschiedlichen Themen in den Bereichen Handel, Food und Gesundheit gibt. Wir profitieren von Studien, Trendreports und Forschungsergeb-

nissen und dürfen mit einem Kontingent an den Foren und Veranstaltungen des GDI teilnehmen. Im kommenden Schuljahr erstellen wir ausserdem eine erste wissenschaftliche Arbeit unter der Leitung vom GDI mit Studierenden und Alumni der SHL.

## SHL HOTEL CHECKER

Auch im Schuljahr 2022 / 23 waren unsere Studierenden als Hotel Checker unterwegs. Dabei haben die folgenden Unternehmen das «Certificate for Best Customer Experience» mit dem Prädikat «outstanding» erlangt:

Hotel Schweizerhof Luzern | Walliserhof Grand-Hotel & Spa Saas-Fee | Hotel Grischa Davos | Kartause Ittingen | Schweizerhof Lenzerheide | Bergwelt Grindelwald | 25hours Hotel Zürich West | Cascade Boutique Hotel Luzern | Hotel Krafft Basel | Hotel Allegro Einsiedeln | Hotel Schweizerhof Zürich | Belvédère Strandhotel Spiez | Ameron Luzern | Blausee Hotel und Spa | Hubertus Mountain Refugio Allgäu | Apart Hotel Rotkreuz | Nomad Design & Lifestyle Hotel Basel | Hotel Hermitage Luzern | Deltapark Vitalresort AG Thun | Gurten Park im Grünen Wabern | Hotel Sedartis Thalwil | Der Teufelhof Basel | Hotel Bellinzona Süd | Hotel Bernerhof Kandersteg | Hotel Ucliva Waltensburg | Einstein St. Gallen | Unique Hotel Post Zermatt | Grandhotel Giessbach Brienz | Hotel Edelweiss Sils-Maria | Hotel Eden Spiez | Boutique-Hotel La Rocca Ascona | Hotel Linde Heiden | Hotel Eiger Mürren

## STUDENT COMPETITIONS

### UNWTO Students League

Unsere Studierenden Emilie Hansen, Lukas Hasler, Chiara Segmüller, Dominik Thomsen und Mirjam Wirz nahmen im Herbst 2022 an der UNWTO (World Tourism Organisation) Students' League teil. Sie hatten die anspruchsvolle Aufgabe, innerhalb von sechs Wochen eine «off the beaten track» Destination nach Wahl auf Instagram zu vermarkten. Mit dem Kanal @mymuotathal haben die fünf nicht nur 538 Followers innert kürzester Zeit gewonnen, sondern auch die Jury beeindruckt und so am 8. Dezember 2022 das Schweizer Finale für sich entschieden. Dieser Erfolg berechtigt das Team, die Schweiz am Weltfinale zu vertreten .

### Sölden sucht das Supertalent

Ebenfalls mit einem Sieg gekürt wurden die SHL Studierenden Shania Colombo, Gina Grassi, Aamina Mahamed, Andrea Russi, Nicolai Walter und Liane Wey. Sie gewannen am 29. März 2023 den neu ins Leben gerufenen, internationalen Studierenden-Wettbewerb «Sölden sucht das Gastro Supertalent». Während zwei Tagen mussten sich die sechs gegen knapp 45 Tourismusschüler:innen aus fünf europäischen Ländern in den Disziplinen Küche, Service und Marketing behaupten und unter anderem aufzeigen, wie man junge Menschen dazu begeistern kann, für eine Destination wie Sölden zu arbeiten.



Herzliche Gratulation an die erfolgreichen Student Competitions Gewinner:innen-Teams!

## EVENTS

Dieses Kapitel gewährt einen faszinierenden Einblick in die vielfältigen und bedeutenden Veranstaltungen, die im vergangenen Jahr stattgefunden haben. Von inspirierenden Konferenzen bis hin zu kulturellen Ereignissen reflektieren die folgenden Seiten die dynamische und lebendige Atmosphäre, die unsere Schule prägt.

### Hospitality Unlocked

Am Dienstag, 23. Mai 2023 fand die Konferenz «Hospitality Unlocked» an der SHL statt. Die interaktive Veranstaltung, die von SHL Studentin Chiara Segmüller und dem HSMAL Europe Student Council organisiert wurde, lockte Hospitality Management Studierende aus ganz Europa an, um gemeinsam einen aufregenden Tag zu verbringen.

«Hospitality Unlocked» bot den Teilnehmer:innen die einzigartige Gelegenheit, sich mit Gleichgesinnten zu treffen, auszutau-

schen und ihr Netzwerk auszubauen. Die Konferenz konzentrierte sich auf die Thematik «Karriere» und zeigte den Studierenden auf, wie sie ihren persönlichen Weg in der Hospitality-Branche finden können.

### Zukunftstag

Zum Zukunftstag am 11. November 2022 öffneten wir unsere Türen, um junge Nachwuchstalente in die Welt der Hotellerie, Gastronomie und Tourismus eintauchen zu lassen und unsere abwechslungsreiche Branche «live» zu erleben.



«Hospitality Unlocked» bot den Studierenden nebst aktivem Networking spannende Podiumsdiskussionen und interaktive Workshops.

### Battle of ZAGG

Am «Battle of Zagg» im Oktober 2022 holte sich unser Küchenteam mit Tanja Schwartz, Michael Holdener und Marc-André Dietrich den Tagessieg sowie die Silbermedaille über die gesamte Dauer des Wettbewerbs.

### Zermatt Unplugged

Vom 11. bis 15. April 2023 war die SHL wiederum in Zermatt anzutreffen. Marcel Gabriel, Marc-André Dietrich und 16 Studierende sowie Ehemalige schlugen am Zermatt Unplugged die Zelte auf und begeisterten die VIP Gäste und Wine Lounge Besucher:innen mit einem exquisiten Angebot.

### ITB

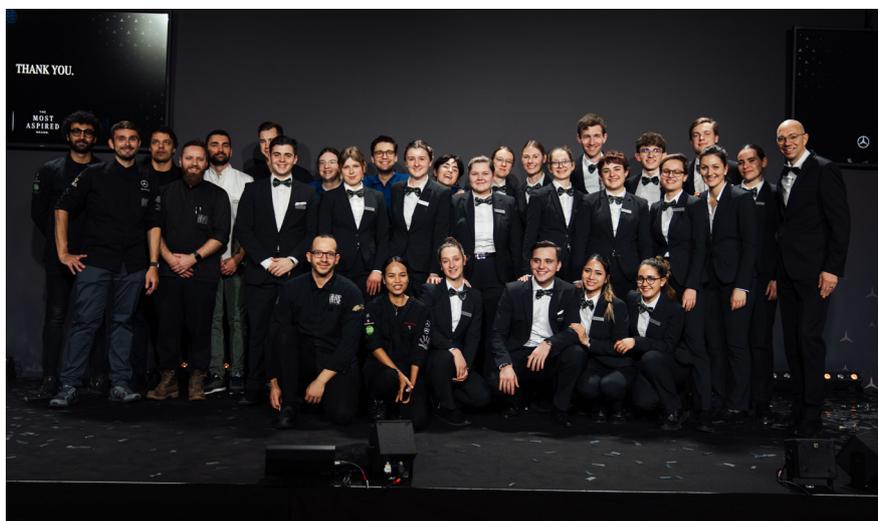
Zusammen mit einigen unserer Studierenden reisten wir im März 2023 nach Berlin, um an der ITB im «Home of Luxury» dafür zu sorgen, dass sich die Messebesucher:innen rundum wohl fühlten und von Seiten Service ein Gefühl von Luxus verspürten.

### Global Revenue Forum

Das Global Revenue Forum unter dem Motto «Das Zeitalter der digitalen Herrschaft», welches am 31. Januar 2023 an der SHL stattfand, war ein voller Erfolg! Die Redner:innen waren Spitzenklasse und die Live-Streams aus London, Mailand und Stockholm sorgten für ein internationales Flair.

### Mercedes Benz Annual Kick-Off Event

Im Januar 2023 spielten unsere F&B-Studierenden bei der Jahresauftaktveranstaltung von Mercedes-Benz Schweiz eine sehr wichtige Rolle - sie waren für einen erstklassigen Service und das Wohlbefinden von 160 Gästen verantwortlich. Diese Erfahrung gab ihnen die Möglichkeit, ihre Gastgeberqualitäten unter Beweis zu stellen und einen näheren Einblick in die dynamische und lebhaftere Eventbranche zu bekommen.



### Karrieretage

Dreimal luden wir im vergangenen Schuljahr zum SHL Karrieretag ein - dreimal folgten nationale und internationale Unternehmen unserem Aufruf und sorgten dafür, dass diese wertvollen Veranstaltungen innert kürzester Zeit ausgebucht waren. Und mit neuen Programmpunkten und Ideen schafften wir es, die Karrieretage an der SHL für Studierende und Aussteller:innen noch spannender zu machen. Neu fanden Podiumsdiskussionen mit Expert:innen zu verschiedenen Themen statt - und die Studierenden kürten den aus ihrer Sicht attraktivsten Stand.



#### DURCHFÜHRUNGSDATEN

|                  |                |
|------------------|----------------|
| 20. Oktober 2022 | 55 Unternehmen |
| 23. Februar 2023 | 42 Unternehmen |
| 16. Mai 2023     | 55 Unternehmen |

### Diplomfeiern

Insgesamt wurden im Schuljahr 2022/23 130 Studierenden des HF Bildungsganges und sechs Studierenden 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.

### Meilenstein: Erste Bachelorklasse erhält Bachelorzeugnisse

Ausserdem hat die SHL erstmals überhaupt die Studierenden des noch jungen, internationalen Studiengangs «Bachelor of Science in Hospitality Management», der seit 2018 in Zusammenarbeit mit der Hochschule Luzern - Wirtschaft (HSLU) angeboten wird, diplomiert. An der offiziellen Abschlussfeier im KKL Luzern haben die Pionier:innen unserer ersten Vollzeit-Bachelorklasse Giacomo Pedrazzi, Josephine Winkler, Nicolas Heiz und Diana Dubey sowie die SHL Alumni, die den Top-Up Bachelor an der HSLU erfolgreich bestanden haben, das Bachelorzeugnis von Christa Augsburg überreicht bekommen.



#### Die Diplomand:innen HF mit den besten Abschlüssen:

##### Jeweils im 1. Rang

Elmar Walthert | Simon Neuhaus | Anuschka Stoffel

##### Jeweils im 2. Rang

Zora Furrer | Ramona Olgiati | Naïma Pfister |  
Adriana Wälti

##### Jeweils im 3. Rang

Nicolas Schmutz | Nicolai Walter

### Kamingespräche

In jedem Semester laden wir passionierte Expert:innen aus der Hotellerie, Gastronomie und verwandten Branchen für ein Kamingespräch ein, welche in einem ungezwungenen Rahmen vom eigenen Alltag erzählen und den Stellenwert der überfachlichen Kompetenzen erläutern. Diese Gespräche in ungezwungener Atmosphäre bieten den Studierenden die Möglichkeit, über aktuelle Themen zu diskutieren und sich mit den Profis unserer Branche auszutauschen.

In diesem Schuljahr durften wir im Rahmen der Kamingespräche folgende Referent:innen an der SHL begrüßen:

- Jeroen Achten, Executive Chef Hotel Vitznauerhof, Co-Owner Restaurant Birdy's by Achten
- Mark Arnall, Formel 1 Performance Coach und Therapeut
- André Gammeter, Gesamtleitung Gastronomie Stiftung Lebensart
- Katja Henke, Geschäftsführerin at Lelia Immobilien, Zürich
- Markus Herzberg, CEO Swisswax AG
- Raphael Herzog, General Manager Hotel Vitznauerhof
- Arjan Koelewijn, Chef Investor Relations, Smart Chip AG
- Leo Maissen, Executive Director Tschuggen Group
- Urs Michel, Manager Marketing UK & Ireland Schweiz Tourismus
- Tea Ros, Managing Director Strategic Hotel Consulting, ISHC
- Dr. med. Dieter Steubing, CEO entero Stiftung & Chefarzt entero Klinik
- Hanspeter Vochezer, Managing Director & Founder Swiss Butlers
- Thomas Von Matt, Co-Founder Von Matt Hospitality Group



## STRATEGIE UND ORGANISATION

Abseits des regulären Schulbetriebs richtete sich unser besonderes Augenmerk im Schuljahr 2022/23 auf eine kritische Betrachtung und Präzisierung unserer Vision und Mission. Zudem standen die Neudefinition unserer Werte ebenso im Fokus wie die Überarbeitung unserer Organisationsstruktur. Dieser bedeutende Prozess begann mit einem dreitägigen Workshop des Leitungsteams auf dem Weissenstein und wurde während des Jahres immer wieder aufgegriffen. Insbesondere auch während der Team-Tage auf der Rigi im Januar 2023: Da setzten sich die SHL Mitarbeitenden in den organisatorischen Teams, aber auch abteilungsübergreifend, mit Vision, Mission und Werten auseinander - und übten sich in verschiedenen Challenges in «Teambuilding».



Nachfolgend ein Einblick in die Ergebnisse und Fortschritte dieses strategischen Prozesses, der die Grundlagen für eine zukunftsorientierte Ausrichtung der SHL legt:

### Vision

Wir sind die Partnerin für anwendungsorientierte Hospitality-Bildung.

Wir leiten zum Erfolg, verbinden durch unsere Leuchtkraft und strahlen über Grenzen.

Wir sind der Leuchtturm.

Wir sind SHL.



### Mission

Wir **bilden** mit persönlichem Engagement und bedienen uns dabei zukunftsorientierter und lernförderlicher Methoden und Bildungsinhalte.

Wir **begleiten** wirkungsvoll auf dem Weg zu kompetenten, erfolgsorientierten und leidenschaftlichen Persönlichkeiten.

Wir **prägen** positiv und schaffen dadurch Vertrauen und Anerkennung.

### Werte

Zusammen bilden die sechs SHL Werte die sogenannte SHL «Attitude» - die positive, konstruktive und förderliche Haltung, mit der wir unsere Ziele, Aufgaben, Ideen, Projekte, Beziehungen und Herausforderungen angehen.



visionär



selbstbewusst



agil



passioniert



vertrauensvoll



wertig

### International SHL Advisory Board

Die SHL hat im Schuljahr 2022/23 einen weiteren bedeutenden Schritt in Richtung globaler Vernetzung und strategischer Ausrichtung unternommen, indem das «International SHL Advisory Board» ins Leben gerufen wurde. Dieses Gremium, bestehend aus Expert:innen und Visionär:innen aus verschiedenen Bereichen der Hospitality-Welt, hat sich als wertvolle Bereicherung für unsere Institution erwiesen. Seine Mission besteht darin, aktuelles Wissen, kritisches Denken und Analysen bereitzustellen, um die SHL bei der kontinuierlichen Verbes-

serung und Anpassung an die sich verändernde Hospitality-Welt zu unterstützen. Das «International SHL Advisory Board» trägt maßgeblich dazu bei, unsere Schule auf Kurs zu halten und sicherzustellen, dass wir unseren Studierenden die bestmögliche Ausbildung bieten. Wir schätzen die engagierte Zusammenarbeit und die wertvollen Erkenntnisse, die eingebracht werden und freuen uns auf die fortlaufende Kooperation, um die Zukunft der SHL positiv zu gestalten und unsere Exzellenz in der Hotelfachschulbildung weiter auszubauen.



Das International SHL Advisory Board traf sich im Schuljahr 2022/23 zweimal online und einmal vor Ort auf dem SHL Campus.

## PERSONELLES



Liebe Susie - du wirst immer einen Platz an der SHL und in unseren Herzen behalten. Vielen lieben Dank für alles, was du für die SHL und uns alle getan hast.

### Abschied von Susanne Oswald

Im Sommer 2023 erreichte uns eine unglaublich traurige und unfassbare Nachricht. Susanne - für uns: Susie - Oswald, Academic Dean BSc, erlitt zu Hause einen Herzinfarkt und starb kurz darauf in den Armen ihres Mannes. Susie hinterlässt eine grosse Lücke an der SHL. Insbesondere prägte sie unser englisches Programm mit viel Herzblut und Ausdauer. Doch auch menschlich wird uns Susie fehlen: Ihre Leidenschaft, ihr Optimismus und ihr herzhaftes Lachen sind nur einige Eigenschaften, die wir bereits heute zutiefst vermissen. Zum Gedenken an Susie haben wir uns gemeinsam auf eine Wanderung auf ihrem Hausberg Pilatus begeben und an der SHL einen Baum gepflanzt, der uns immer an Susie erinnern wird.

### Weiterbildungen

Wir gratulieren Tanja Schwartz und Beatrix Meinhardt zu den erfolgreich abgeschlossenen Weiterbildungen. Das Engagement der beiden ist inspirierend und die neu erworbenen Fähigkeiten und Kenntnisse werden zweifellos zur Weiterentwicklung unseres Unternehmens beitragen.



**Tanja Schwartz (links)**  
Chefköchin mit Berufsprüfung

**Beatrix Meinhardt (rechts)**  
SVEB I

### Betriebsjubiläum

5 Jubiläen - 80 Jahre Leidenschaft, Engagement und Loyalität. Dienstjahre sind viel mehr als (gemeinsam) verbrachte Zeit - sie sind ein unbezahlbarer Beitrag zu unserer gemeinsamen Reise.

Wir bedanken uns herzlich bei folgenden fünf Mitarbeitenden und Dozierenden, dass sie seit vielen Jahren ein Eckpfeiler des SHL Erfolgs sind.



## BILDEN

2

### WEITERBILDUNGEN

für Mitarbeitende und Dozierende ermöglicht

## BEGLEITEN

### LANGJÄHRIGE MITARBEIT

1 × 25-jähriges, 1 × 20-jähriges,  
1 × 15-jähriges, 2 × 10-jähriges  
Jubiläum

## PRÄGEN



### BIKE TO WORK IM MAI & JUNI

### BEDEUTUNG WASSER

fester Bestandteil im  
Curriculum von Semester 1



### 3-TÄGIGER TEAM- BUILDING-EVENT

für Mitarbeitende auf  
der Rigi



235

BIENEN IM  
SHL-EIGENEN  
BIENENSTOCK

### BESUCH DES «SOIL TO SOUL SYMPOSIUMS 2022»

mit allen 1. Semester Studierenden

22

### KAMINGESPRÄCHE

mit Expert:innen aus  
der Branche

### KITRO-ZAHLEN

- 30% Pasta-Waste  
- 11.4% Brot-Waste



### DIE HÄLFTE DER ENERGIE FÜR FAST DIE DOPPELTE BELEUCHTUNGSSTÄRKE

Ersatz von konventionellen Leuchten  
mit LED in den Klassenzimmern.



### KEINE PET-FLASCHEN IN SHL-OUTLETS



### UMWANDLUNG UNSERES ALTSPEISE- ÖLS IN BIODIESEL

### MASSNAHMEN ZUR REDUKTION VON FOOD WASTE

Salatbuffet durch portionierte Salate  
ersetzt. Kleinere Portionen, dafür  
Nachbestellung möglich.

### UNTERSTÜTZUNG VON «CUISINE SANS FRONTIÈRES»

durch Mithilfe am Kitchen Battle in  
Luzern.



### UNTERSTÜTZUNG DER STIFTUNG «LUZERN HILFT»

Nach dem Luzerner Fest 2023 hat  
die Stiftung «Luzern hilft» insgesamt  
CHF 30'000 Unterstützungsbeiträge  
an drei wohltätige Institutionen  
übergeben.

# 05

# SHL ALUMNI LIFE

## EVENTS

Weil Wiedersehen Freude macht: Wir haben unsere Alumni bei sieben offiziellen Veranstaltungen und einer grandiosen SHL Alumniparty zusammengebracht, um

Freundschaften wieder aufleben zu lassen, in Erinnerungen zu schwelgen und neue Erinnerungen zu schaffen.

### VERGANGENE EVENTS

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| 16. September 2022   | SHL meets Soil to Soul              |
| 10. November 2022    | SHL meets Mandarin Oriental Place   |
| 31. Januar 2023      | Global Revenue Forum                |
| 16. Februar 2023     | ThinkTank @Vergani                  |
| 15. - 16. April 2023 | SHL meets Zermatt Unplugged         |
| 4. Mai 2023          | Roundtable München                  |
| 8. - 9. Mai 2023     | SHL meets Eatrenalin by Europa-Park |
| 16. Juni 2023        | SHL Alumniparty 2023                |



### Alumniparty

Die Alumniparty 2023 hat einmal mehr gezeigt, warum es sich lohnt, das SHL Netzwerk zu pflegen. Wir blicken zurück auf einen wundervollen Abend, der voll und ganz unter dem Stern von «Welcome to St. Tropez» stand - voller Glamour, Raffinesse und von der französischen Riviera inspiriertem Lebensgefühl.

Bevor die Party richtig startete, gab's für alle Interessierten einen lehrreichen Input: auf dem Programm stand ein spannender Keynote-Speech zum Thema «Digitale Transformation - auch eine Frage der Führung».

Danach beamten wir uns alle nach Frankreich. Auch wenn nicht physisch, in Gedanken waren wir definitiv alle dort. Dafür sorgte der richtige Sound, Live Musik der Band «Brassers», das mediterrane Food-Angebot, die passenden Drinks, der talentierte Live-Karikaturist, die Glitter Bar, das fantastische Wetter... und nicht zuletzt die unglaublich tolle Gesellschaft. Und wer noch Energie übrig hatte, wechselte die Location, um bei der Afterparty im Penthouse bis in die Morgenstunden über den Dächern von Luzern weiterzufeiern. Vielen lieben Dank für einen grandiosen Abend!





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 