



JAHRESBERICHT

2021/2022



VORWORT

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER

Ich erlaube mir, den Jahresbericht der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern dieses Jahr bildungspolitischer als gewohnt zu beginnen – mit einem Thema, das absolute Wichtigkeit hat für die Zukunft der SHL und für das wir uns bereits seit geraumer Zeit stark einsetzen: Die Positionierung der Höheren Fachschulen (HF).

Seit über zwei Jahren läuft das Projekt «Positionierung der Höheren Fachschulen» des SBFJ Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation. Die bisher erarbeiteten Diskussionsgrundlagen orientieren sich an einer schrittweisen und punktuellen Verbesserung des gegenwärtigen Zustandes.

Herausforderungen

Eine verbesserte Positionierung der HF muss zur Bewältigung gesamtgesellschaftlicher Herausforderungen beitragen. So kann etwa der Fachkräftemangel nur über eine deutliche Aufwertung der Berufsbildung wirksam bekämpft werden. Die Diplome und Titel der Höheren Fachschulen sind wenig bekannt und international unverständlich, sodass HF-Absolvierende in ihrem beruflichen Fortkommen behindert werden. Die HFs können sich eidgenössisch nicht anerkennen und ihren Namen nicht schützen lassen, was ihr Ansehen bei Interessierten, Wirtschaft und Gesellschaft schädigt und die Ausbildungskosten im Vergleich etwa zu Fachhochschulen machen die Höheren Fachschulen zunehmend unattraktiv. Aufgrund dieser He-

erausforderungen müssen zur verbesserten Positionierung der Höheren Fachschulen folgende Ziele angestrebt werden:

Ziele und Forderungen

Die Absolvierenden von HFs brauchen verständliche, attraktive und anschlussfähige Titel und Abschlüsse. Bachelor-Titel und ECTS-Punkte sind Ergebnisse des Bologna-Prozesses, der den europäischen Hochschulraum weltweit positioniert. Nur durch eine Angliederung werden HFs in der Lage sein, ihre Titel widerspruchsfrei sowie national und international nachvollziehbar und verständlich zu verwenden. Dies haben unsere Nachbarländer Deutschland und Österreich erkannt und die entsprechenden «Bachelor Professionals» eingeführt.

Für die Angliederung der HF an den Hochschulbereich ist eine eigene gesetzliche Grundlage erforderlich. Die unbedingt zu bewahrende, unmittelbare Nähe zur Wirtschaft und die Angebotsvielfalt lassen sich am besten in einem eigenen Berufshochschulgesetz abbilden. Die weltweit einzig-

artige Zusammenarbeit der Schulen mit den Organisationen der Arbeitswelt erhält so eine gesetzliche Verankerung, die den Einfluss der Wirtschaft auf die Bildungsgänge garantiert und eine rechtliche Gleichstellung zu den anderen Akteuren im Tertiärbereich erlaubt, ohne den typischen praxisnahen und anwendungsorientierten Charakter der HF zu verlieren.

Die Konsequenz der Angliederung an den Hochschulbereich ist die Reduktion der Studienkosten auf das Niveau der Fachhochschulen und Universitäten. Das neue Finanzierungssystem führt zu einer verhältnismässig bescheidenen Mehrbelastung der öffentlichen Hand im Vergleich zum Wachstum der Ausgaben bei FH und Universitäten und wird mittelfristig – durch die Attraktivitätssteigerung der Berufsbildung und die Reduktion des Fachkräftemangels – positive Effekte erzielen.

In diversen durch das SBFI organisierten Arbeitstagen wurden obige Anliegen der HF intensiv und kontrovers diskutiert. Die Resultate daraus werden nun in einem Arbeitsbericht festgehalten und in unterschiedlichen Gremien besprochen. Im kommenden Jahr 2023 werden dann der Politik die konkreten Massnahmen durch das SBFI vorgeschlagen.

Es ist für die SHL und alle übrigen Höheren Fachschulen zu wünschen, dass die Politikerinnen und Politiker den Forderungen stattgeben und sich somit die Positionierung der HF stärkt und die Zukunft dieser wichtigen, wirtschaftsnahen und praxisorientierten Bildungsangebote gesichert wird.

Christa Augsburg

Direktion

SHL STUDENT LIFE

Die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern eröffnete am 30. August 2021 das Schuljahr 2021/22 mit 238 Studierenden. Wir werfen einen Blick zurück...

CORONA TIMELINE

Auch in diesem Schuljahr hat uns Corona weiterhin beschäftigt. Hier ein Rückblick auf den Verlauf der Pandemie und deren Auswirkungen auf das Studienleben an der SHL:

- 30.08.2021**

Alle Studierenden der HF Semester sowie der BSc Semester kehren an die SHL zurück. Der Unterricht wird als zertifizierte Veranstaltung durchgeführt. Durch den Einsatz des COVID-Zertifikats entfällt grundsätzlich die Abstandsregel und die Maskenpflicht in den Klassenzimmern. Studierende, die nicht mit COVID-Zertifikat zu diesen Semestern erscheinen können bzw. wollen, haben die Möglichkeit, die Unterrichtseinheiten digital und in einem dafür vorgesehenen Raum an der SHL zu absolvieren (mit Kapazitätsbeschränkung, Maskenpflicht und Abstandhalten).
- 06.12.2021**

Das Wintersemester beginnt ebenfalls vor Ort, jedoch besteht neben der Zertifikatspflicht nun auch wieder Maskenpflicht in allen Innenräumen.
- 04.01.2022**

Aufgrund der epidemiologischen Lage und den stark ansteigenden COVID-Fallzahlen in der Schweiz, wird der Entscheid gefällt, das Wintersemester nach den Weihnachtsferien – wann immer möglich und mit Ausnahme der Prüfungen – im Distance Learning zu bewerkstelligen.
- 31.01.2022**

Alle Studierenden kehren unter Einhaltung der folgenden Massnahmen in den Präsenzunterricht zurück:

 - ▀ Zertifizierte Veranstaltungen mit Maskentragpflicht (3G plus Maske)
 - ▀ Der Zugang zur Restauration der SHL wird auf Personen mit einem Genesungs- oder Impfzertifikat (2G) beschränkt.
- 01.04.2022**

Der Bundesrat hebt die besondere Lage und alle Corona-Massnahmen für die allgemeine Bevölkerung bundesweit auf.
- 02.05.2022**

Es stehen keine Staaten oder Regionen mehr auf der Corona-Risikoliste der Schweiz.

NEUES AUS DEN BILDUNGSGÄNGEN

Dipl. Hotelier(e)-Gastronom(in) HF

Nach Erlass durch die Trägerschaft «RLP HF Hotellerie und Gastronomie» und erfolgter Genehmigung durch das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) trat am 19. Januar 2022 der neue Rahmenlehrplan für die Bildungsgänge der Höheren Fachschulen für Hotellerie und Gastronomie in Kraft. Nebst angepasster Handlungskompetenzen, die von zukünftigen Führungspersönlichkeiten der Hotellerie und Gastronomie erwartet werden, definiert der Rahmenlehrplan auch einen neuen geschützten Titel. So werden HF Studierende in der Deutschschweiz die Hotelfachschulen ab dem Schuljahr 2022/23 als «Dipl. Hotelier(e)-Gastronom(in) HF» abschliessen. Die Einführung des neuen Rahmenlehrplans führt zu Anpassungen der Bildungsgänge aller Schweizer Hotelfachschulen, die als Höhere Fachschulen akkreditiert sind.

Bachelor of Science in Hospitality Management

Am 7. Juli 2022 wurde der Pionierklasse des laufenden internationalen Studiengangs in feierlichem Rahmen das Diplom «Dipl. Hotelier(e)-Gastronom(in) HF» überreicht. Die SHL hatte den englischen Bildungsgang im August 2019 lanciert – und sechs Studierende konnten sich im Juli 2022 über die erste bestandene Etappe ihrer Ausbildung freuen. Bis zum Titel «BSc BA, Vertiefung Hospitality Management» erwarten die Studierenden nun noch weitere zwei Semester.

SPIRALFÄCHER

Informationssysteme, Innovation & Digitalisierung, Qualitätsmanagementsysteme und Sustainability sind essenzielle Themen, die aus dem Alltag und dem Entscheidungsfeld einer Hoteliere oder eines Hoteliers nicht mehr wegzudenken sind. Mit dem neuen Rahmenlehrplan werden diesen Themen

mehr Platz im Lehrplan eingeräumt. Wie eine Spirale drehen und verankern sich diese weitreichenden Aspekte in allen Teilbereichen eines Unternehmens und begleiten somit auch die SHL Studierenden durch alle Semester.



HSMAI STUDENT COUNCIL

Seit September 2021 wird die SHL im HSMAI Europe Student Council von zwei SHL Studierenden bzw. Alumni vertreten – Neha Sandhu, BSC Studentin und Yannick Wedeking, HF Alumnus. Wir sind sehr stolz darauf, dass zwei SHL-Vertreter:innen mit am HSMAI-Tisch sitzen und mithelfen, eine Antwort auf folgende zentrale Frage, die unsere Branche stark beschäftigt, zu finden: Wie können Nachwuchstalente für die Hotellerie-, Gastronomie- und Tourismusbranche begeistert werden?

Die Mitglieder des HSMAI Student Councils – Studierende aus sieben verschiedenen Ländern und drei Kontinenten – trafen sich im Juni an der HSMAI Europe Commercial Strategy Week 2022 in London. An der Konferenz konnten sie den «Industry Leaders» ihre Resultate aus der Umfrage «What do we expect from our future employers?» präsentieren.



STUDENT CLUBS

Wertvolle Erfahrungen und neue Ideen entstehen, wenn man seine Interessen und Hobbys mit anderen teilt. Mit dieser Grundidee im Hinterkopf wurden dieses Schuljahr zwei Studierenden-Clubs gegründet: SHL Wine Lovers und Green SHL.

Beide Clubs haben tolle Events auf die Beine gestellt – immer nach dem Prinzip «von Studierenden für Studierende»:

Der **Green SHL Club** hat mehrere Flohmärkte für Business Kleider und den ersten Hybrid-Event «Thinkpact» zum Thema «Nachhaltigkeit in der Hotellerie» mit Gastreferentin Romy Bacher, Projektleiterin Nachhaltigkeit beim STV FST Schweizer Tourismus-Verband und Gastreferent Stefan Aerni, Quality & Sustainability Manager im The Dolder Grand, leidenschaftlich geplant und durchgeführt.

Beim **SHL Wine Lovers Club** stand eine Weindegustation auf dem Weingut Davaz im Eventkalender.

Folgen Sie den beiden SHL Student Clubs auf Instagram:

[@green_shl](#)

[@shlwine lovers](#)



Links: Impressionen vom Event
«Thinkpact»
Rechts: Weingut Davaz

SHL HOTEL CHECKER

Bereits seit 2016 bietet die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern den «SHL Hotel Checker» an, anlässlich welchem SHL Studierende Hotels in der ganzen Schweiz besuchen und deren Qualität und «Customer Experience» auf Herz und Nieren prüfen. Nach Überarbeitung und Erweiterung des Programms, das von der HotellerieSuisse als Qualitätsnachweis für die Sterne-Reklassifizierung anerkannt wird, bietet dieses qualitätsbewussten Hotelierinnen und Hoteliers einen noch grösseren Mehrwert: Den teilnehmenden Hotels winkt, nebst dem ausführlichen Report, ein weiteres Zückerchen: Bei einer Gesamtbewertung von 80% und höher stellt die SHL ein offizielles Qualitätszertifikat aus.

Im Schuljahr 2021/22 wurde das SHL Hotel Checker Zertifikat an folgende Unternehmen übergeben:



Baur au Lac | BEAUSiTE Zermatt | Bergwelt Grindelwald | CASCADA Boutique Hotel**** & BOLERO Restaurante Luzern | Der Teufelhof Basel AG | Hotel Belvedere Grindelwald | Hotel Eden Spiez | Hotel Giardino Lago | Hotel Hof Weissbad | Hotel LA VAL | Hotel Rössli Gourmet & Spa | Hotel Schweizerhof Lenzerheide | Hotel Seemöwe | Hotel Villa Honegg | Hotel Vitznauerhof | Maiensässhotel Guarda Val | Nomad Design & Lifestyle Hotel | Schloss Hotel Zermatt | Schweizerhof Zermatt | Unique Hotel Post | Walliserhof Grand-Hotel Spa | Widder Hotel



EVENTS

FCSI Challenge

Corina Laura Biedermann und Elina Lea Jungo vertraten die SHL an der FCSI EAME Konferenz in Chantilly, Frankreich (12. bis 15. Mai 2022). Die FCSI Europe, Africa, and Middle East (EAME) organisierte unter dem Motto «Together, Action, Change, Transformation» (#TACT2022) eine Student Challenge 2022.

Firma, welche 7'200 Mitarbeitende pro Tag verpflegt, erarbeiten. Jedes Team präsentierte seine Idee vor einer siebenköpfigen Jury mit Spezialist:innen verschiedener Branchen sowie vor den Konferenzteilnehmenden.

Zusammen mit Studierenden anderer Hotelfachschulen mussten Corina und Elina ein nachhaltiges Gastronomiekonzept für eine



Die Gewinner:innen wurden bei der Abendgala bekannt gegeben, wobei Elina und das blaue Team den vom Publikum verliehenen Preis und Corina und das grüne Team den von der Jury verliehenen Preis erhielten.

Karrieretage

Bereits vor Ausbruch der coronabedingten Krise stellten Nachwuchs- und Fachkräftemangel die Hotellerie und Gastronomie vor grosse Herausforderungen. Die Pandemie hat zwar diesen Trend temporär gedreht, jedoch hat sich der Fachkräftemangel nach der Wiederbelebung der Tourismusbranche erneut drastisch zugespitzt. An der SHL haben wir dies insbesondere an den innerhalb kürzester Zeit ausgebuchten Karriereveranstaltungen gemerkt.



DURCHFÜHRUNGSDATEN

12. Oktober 2021	32 Aussteller (vor Ort)
25. November 2021	26 Aussteller (vor Ort)
17. Februar 2022	37 Aussteller (vor Ort)
17. Mai 2022	36 Aussteller (vor Ort)

Diplomfeiern

Insgesamt wurden im Schuljahr 2021/22 130 Jungtalenten des HF Bildungsganges und sechs des BSc Bildungsganges das SHL Diplom von der Direktorin Christa Augsburger und dem Stv. Direktor Timo Albiez überreicht. Im Anschluss an die drei Diplomübergaben genossen die Gäste anlässlich des «Dine Around» im ganzen Haus einen kulinarischen, geselligen Abend.



Die Diplomand:innen der drei Feiern mit den schulisch besten Noten:

Im 1. Rang: Köchli Selina | Winkler Josephine | Neuhaus Simon | Le Donne Elia

Im 2. Rang: Wey Ferri | Pedrazzi Giacomo | Bilgischer Caroline | Nick Daniel Matthias

Im 3. Rang: Georg Mira | Länzlinger Victoria Margot | Chau Guo Pyng | Schmidt Miriam

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 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:

- ♣ Arjan Koelewijn, Chef Investor Relations, Smart Chip AG
- ♣ Dr. med. Dieter Steubing, CEO entero Stiftung & Chefarzt entero Klinik
- ♣ Jörg Arnold, General Manager, Storchen Zürich
- ♣ Kathrin Winkelhausen, Ernährungscoach und Inhaberin, WINKELHAUSEN Beratung
- ♣ Marc Aeberhard, President & Managing Director, Luxury Hotels & Spa Management Ltd.
- ♣ Martin Vossen, CEO, Hera Hospitality Operations AG
- ♣ Raphael Wyniger, CEO, Wyniger Gruppe

Gigathlon

Am Wochenende vom 2. – 3. Juli 2022 fand der letzte Gigathlon in der Schweiz statt und die SHL war mit einem hochmotivierten Team von Studierenden, Mitarbeitenden und Dozierenden – den Hospitality Lions – mit dabei: Dario Furger (Schwimmen), Jason Mehadli (Laufen), Fabienne Witschi (Bike), Josef Grüner (Rennvelo) und Thomas Schumacher (Trail Run).



03 SHL CAMPUS LIFE

PERSONELLES

Weiterbildungen

«Führungskräfte müssen zuerst wissen, wer sie sind und wozu sie existieren – erst dann können sie entscheiden, was sie tun.» Dieses Zitat von Prof. Charles Handy steht sinnbildlich für das «wirkungsvolle Leadership»-Training, das ein Teil der SHL Mitarbeitenden unter der Anleitung von Christina

Weigl und Sven Stecher während drei Tagen im Kloster Fischingen durchlaufen durfte. Dieser eindrückliche Prozess hat das SHL Team positiv geprägt und noch näher zusammengebracht.



Wir gratulieren folgenden Dozierenden zum erfolgreichen Abschluss der Weiterbildung «Dipl. Dozent:innen HF im Nebenamt»:

Marc **Aeberhard** | Andrea **Benz** | Marija **Bucher**
| Remo **Burkart** | Marc-André **Dietrich** | Barbara **Egli** | Marcel **Gabriel** | Michael **Holdener** | Sarah **Jans** | Josef **Jans** | Andreas **Klar** | Isabelle **Kobau** | David Andrea **Lanz** | Philipp **Lorentsen** | Mischa **Pfeuti** | Martin **Schmidli** | Thomas **Schumacher** | Silvio **Tschudi** | Victoria **Wasner**

Des Weiteren haben folgende Mitarbeitenden erfolgreich eine Weiterbildung abgeschlossen – Herzliche Gratulation!

Thomas Schumacher: Master of Advanced Studies in Controlling

Delphine Bosshart: Certificate of Advanced Studies in Online Communication & Marketing

Susanne Oswald: PhD (Doctor of Philosophy) in Applied Linguistics



Betriebsjubiläum

Im Schuljahr 2021/22 durften wir gleich vier Mitarbeitenden zu einem runden Betriebsjubiläum gratulieren: Valentino Azevedo und Christa Augsburgers feierten das 25-jährige Jubiläum, Sonja Kern das 20-jährige Jubiläum und Caroline Grüter das 10-jährige Jubiläum.



v.l.n.r. Sonja Kern, Christa Augsburgers,
Valentino Azevedo, Caroline Grüter



Leitungsteam

Das SHL Leitungsteam ist für die operative Führung verantwortlich und besteht aus fünf Mitgliedern (Christa Augsburgers, Timo Albiez, Josef Jans, Thomas Schumacher und Silvio Tschudi). Per 6. April 2022 wurde Nicole Martin, Leitung Marketing & Kommunikation, neu ins Leitungsteam berufen.

Stiftungsrat

Mit dem Jahr 2021 ging auch ein langjähriges Engagement für die SHL zu Ende: Unser abtretender Stiftungsrat Georges Knecht hat

die Entwicklung der SHL seit 1987 mit viel Erfahrung, Besonnenheit, emotionaler Verbindung und Unterstützung mitgeprägt.

Neben den sechs bestehenden Mitgliedern repräsentieren neu Barbara Haller Rumpf, Geschäftsleiterin der Academia Raetica Switzerland, und Christoph Muggli, Präsident Berufsverband Service Restauration Schweiz, die Interessen der Stiftung SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern im Stiftungsrat.

INFRASTRUKTUR

Facelift

Die berühmte Marmortreppe der SHL hat im Sommer 2021 einen frischen Look bekommen. Gleichzeitig wurden auch die Sanitäranlagen auf dem Geschoss 7 renoviert.

Neue Webseite

Nach intensiver Vorbereitung, Konzeption und Planung mit der Agentur w-vision AG ist Mitte Februar 2022 die neue Website der SHL online gegangen. Ziel des Relaunchs war, die Benutzerfreundlichkeit mittels einer einfacheren und intuitiveren Navigationsstruktur, schnelleren Ladezeiten, verständlicheren Inhalten sowie einer optimierten

Darstellung auf mobilen Endgeräten weiter zu steigern. Ebenfalls war eine Anforderung, dass das englische Programm «Bachelor of Science in Hospitality Management» vollumfänglich auf der Website integriert wird. Für den Internetauftritt hat die SHL auf eine neue Version des Content Management System (CMS) von Pimcore umgestellt, das ein noch moderneres Webdesign sowie eine modulare Web-Architektur erlaubt. Zudem wurde der Inhalt der Seiten grundlegend überarbeitet und für SEO optimiert.



BILDEN

25

WEITERBILDUNGEN

für Mitarbeitende und Dozierende ermöglicht



WOHER KOMMEN UNSERE LEBENSMITTEL?

Beim Besuch in Salez lernen die Studierenden wie viel Handarbeit für ein hochwertiges Endprodukt nötig ist

SUSTAINABILITY, INNOVATION & DIGITALISIERUNG, INFORMATIONSSYSTEME UND QUALITÄTSMANAGEMENTSYSTEME

Essenzielle Entscheidungsfelder von Führungspersönlichkeiten in allen Semestern als Spiralfächer prominent integriert

FOKUS REGIONALITÄT



Besuch im Culinarium Alpinum - Kompetenzzentrum für Kulinarik im Alpenraum

BEGLEITEN

BEGLEITKONZEPT «TIME FOR YOU»



Wöchentliches Angebot an Lerntrainings, Mentalcoachings und Yoga-Sessions und neu auch als One-to-One Coachings buchbar



4-TÄGIGES LEADERSHIP-TRAINING IM KLOSTER FISCHINGEN

«Führungskräfte müssen zuerst wissen, wer sie sind und wozu sie existieren – erst dann können sie entscheiden, was sie tun.»

TEAM-BUILDING- UND PERSÖNLICHKEITS-ENTWICKLUNGS-TAGE



für Studierende auf der Rigi

2

TAGE (MINDESTENS) HOME OFFICE

für Mitarbeitende möglich

PRÄGEN



«BIKE TO WORK» IM JULI

39 Teilnehmende, 5'384 Kilometer, 11 Teams bestehend aus Studierenden, Dozierenden und Mitarbeitenden

235

BIENEN IM SHL-EIGENEN BIENENSTOCK

VERPFLEGUNG 50% FLEISCHLOS



und das führte dazu, dass in einem Jahr **1,5 Tonnen** weniger Fleisch konsumiert wurden



GRÜNDUNG DES SHL GREEN CLUBS

durch Studierende

OFFIZIELLES MITGLIED DES HSMAI STUDENT COUNCIL



GREENOFFICE

Neues Recycling-System auf dem Campus

100%

AUTOMATISIERTE FOOD WASTE ANALYSE DANK ZUSAMMENARBEIT MIT KITRO

#FoodWasteWarriors

LAUFENDE PARTNERSCHAFT MIT WASSER FÜR WASSER



05

SHL ALUMNI LIFE

EVENTS

Zermatt Unplugged

Zusammen mit SHL Studierenden und Alumni führten Marc-André Dietrich, Culinary Director und Marcel Gabriel, Leitung Restauration, das Pop-up «Wine & Food Unplugged» im Foyer Zelt des Zermatt Unplugged durch. Unplugged Shows im intimen Rahmen, reduziert auf die musikalische Essenz, vielversprechende New Talents und angesagte DJs vor einer unvergleichlichen Kulisse: Das ist das Zermatt Unplugged!

Das schrie nach einem Alumni Anlass und so haben sich am 9. April 2022 musikbegeisterte SHL Alumni zu einem Roundtable in Zermatt eingefunden. Bei dieser grossartigen Szenerie musste der Anlass ein voller Erfolg werden – und so war es auch!



Alumniparty

2020 musste das Alumnifest zum 111-jährigen Jubiläum der SHL aufgrund der Pandemie abgesagt werden. Nach zwei Jahren Wartezeit auf ein schönes Zusammensein war die Freude gross, als das Datum bekannt gegeben wurde.

Da viele der Alumni seit Monaten oder sogar Jahren nicht mehr an der SHL waren, fand das Fest am 24. Juni 2022 in den «Hallen» der SHL statt – ganz nach dem Motto #goodtobeback!

Im 1. Teil der Alumniparty konnten sich die Teilnehmenden zu verschiedenen Referaten zu den Themen «Food Trends», «The Future

of Work» und «De Luxe – das Luxusverständnis im Tourismus» sowie der Keynote-Speech «Think Limbic – Wie (Kauf-) Entscheidungen wirklich fallen» mit Dr. Hans-Georg Häusel anmelden. Im 2. Teil wurde es gewohnt kulinarisch und unterhaltsam bei Essen (Dine Around im ganzen Haus), Trinken, Musik (MAXiN) und guten Gesprächen. Die Afterparty fand im LUZ Seebistro statt, wo die Alumni mit dem Sound von DJ Paul Eduard (SHL Alumnus) bis in die Morgenstunden weiterfeierten. Die Stimmung bei den rund 359 Alumni war grossartig!



WEITERE ALUMNIEVENTS

13. Dezember 2021

SHL Roundtable Zürich @The Living Circle

17. März 2022

Online-Tasting «Objektive Qualität in Wein»

06 IMPRESSIONEN

SCHÖN WAR'S...



Hinweis

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



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

