

Trotz minimalem Einfluss die Zukunft optimal gestalten

Zuversichtlich, unverdrossen und realistisch. So könnte man die Sicht von Studierenden verschiedener Semester und Bildungsgänge der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern auf die Zukunft zusammenfassen. Sie haben auf drei Fragen geantwortet und werfen Blicke auf die Situation der Welt, die persönlichen Perspektiven und die Entwicklung der Hotellerie.

Hilmar Gernet, Nicole Martin

Für den Schwerpunkt Zukunft in der aktuellen «Hotelière»-Ausgabe haben wir Studierende gebeten, folgende drei Fragen zu beantworten:

1. In der westlichen Welt verändern sich derzeit die Rahmenbedingungen unseres Lebens, unseres Wohlstands. Wie beurteilen Sie in diesem Wandel Ihre persönliche Situation, ihre Zukunftsperspektiven?
2. In Ihren zukünftigen Tätigkeiten in der Hotellerie und Gastronomie – worauf freuen Sie sich da besonders?
3. Welchen Zukunftswunsch möchten Sie sich erfüllen?



Chiara Segmüller
Semester 2, Praktikum Gastronomie,
Dipl. Hotelier(e)-Gastronom(in) HF

1. Zwischen Sorge um unseren Wohlstand und der Tatsache, keinen Einfluss darauf zu haben, versuche ich trotzdem meinen Weg und meine Ziele zu verfolgen und sie so optimal wie möglich umzusetzen.
2. Besonders freue ich mich auf interessante Begegnungen mit Menschen und darauf, ihnen eine Freude zu bereiten. Denn darum geht es in unserer Branche: ein unbeschwertes und entspannendes Erlebnis zu beschieren.
3. Für die Zukunft kann ich mir vieles vorstellen. Im Ausland arbeiten? Oder ein eigenes kleines Restaurant führen? Den endgültigen Zukunftswunsch lasse ich mir bewusst noch offen. Und ich bleibe neugierig.



Edin Teplavoic
Semester 2, Praktikum Gastronomie,
Dipl. Hotelier(e)-Gastronom(in) HF

1. Mit all dem, was sich in letzter Zeit getan hat, lebe ich das Leben bestimmt bewusster. Für mich hat die Frage nach einer Perspektive neu an Bedeutung gewonnen.
2. Ich freue mich besonders darauf, meinen eigenen Fussabdruck in der Branche zu hinterlassen, sie selbst zu interpretieren und die eigenen Vorstellungen weiterzugeben.
3. Ein Leben im Ausland. Mich haben die USA schon als Kind geprägt. Mich dort auszuleben, wäre ein grosser «Wish come true».

Joy de Filippis
Semester 1, Gastronomie,
Dipl. Hotelier(e)-Gastronom(in) HF

1. Ich denke, dass es in Zukunft immer wichtiger wird, mit dem Zeitgeist mithalten zu können und sich dabei stetig den neuen Rahmenbedingungen anzupassen. Dabei sollte man sich jedoch nicht einschüchtern lassen. Denn mit viel Elan, Kreativität und Flexibilität kann man auch in sich verändernden Zeiten vieles erreichen.
2. Besonders freue ich mich auf das Arbeiten an verschiedenen Orten auf der Welt und dass ich dabei neue Kulturen, Menschen und ihre Lebensweisen kennenlernen kann. Auch freue ich mich, in möglichst vielen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie Erfahrungen zu sammeln und mit engagierten Arbeitskolleg:innen zusammenzuarbeiten.
3. Mein Zukunftswunsch ist es, eines Tages meinen eigenen Betrieb zu führen und dabei meine Ideen in die Realität umzusetzen.



Carolina Cruz
Semester 1, Gastronomie,
Dipl. Hotelier(e)-Gastronom(in) HF

1. Auch wenn sich der Wohlstand verändert, bewegen wir uns nach wie vor in beachtlichem Wohlstand. Das ist mir klar. Mir ist auch bewusst, dass die aktuelle Weltlage unseren Wohlstand gefährdet. Es ist an der Zeit, unseren Fokus auf Nachhaltigkeit und erneuerbare Ressourcen zu legen. Weiter darf auch nicht vergessen werden, dass es nach wie vor notwendig ist, unsere Branche besser in der Politik zu vertreten, um massgeblich dazu beizutragen, dass unsere Stimme gehört wird.
2. Ich bin sehr dankbar dafür, dass wir an der SHL auf das Thema Nachhaltigkeit in allen Bereichen sensibilisiert werden. Und ich freue mich darauf, «Sustainability» in unserer Branche zu fördern – und alle meine Weggefährten dazu anzuregen.
3. In erster Linie möchte ich mir eine Zukunft im Ausland aufbauen, wo ich meine wertvollen Erfahrungen einfließen lassen und den mir wichtigen Themen eine Stimme geben kann.

Anja Thomet



*Semester 6, Unternehmensführung,
Dipl. Hotelier(e)-Gastronom(in) HF*

1. Vor zehn Jahren hätte ich Wohlstand noch mit materiellen Dingen definiert. Ein Leben gefüllt mit genügend Zeit für die Dinge, die mir persönlich am Herzen liegen und Freude bereiten, das bedeutet für mich Wohlstand heute. Ein Wandel bedeutet immer auch eine Chance. Wenn wir es schaffen, die Änderungen der Rahmenbedingungen nicht nur wahrzunehmen, sondern darauf einzugehen, steht einer erfolgreichen Zukunft – auch für die Hotellerie und Gastronomie – nichts im Weg. Eine grosse Chance hierbei sehe ich in der Aufwertung der Arbeitgeberattraktivität. Hier sind kreativen Ideen keine Grenzen gesetzt, um der schönen Berufung des Gastgeberseins durch gute Arbeitsbedingungen wieder Faszination zu verleihen.

2. Durchzustarten! Wo genau mich meine berufliche Zukunft hinbringt, weiss ich noch nicht. Doch eines ist klar: Es soll eine Tätigkeit sein, die mir erlaubt, mitzudenken, mitzusprechen und mitzuentscheiden. Denn darauf freue ich mich sehr.

3. Mein Traum ist es, meine beiden Leidenschaften, Yoga sowie Hotellerie und Gastronomie, miteinander zu verknüpfen. Im Januar beginne ich dafür eine Weiterbildung in Yoga. Ein Yoga-Hotel in der Schweiz zu gründen, ist mein Herzenswunsch für die Zukunft.

Chi Keung Wan



*Semester 5, Hospitality Business
Administration, Bachelor of Science in
Hospitality Management*

1. Die letzten Jahre waren für alle Hoteliers eine wahre Achterbahnfahrt. Resilienz, Authentizität und Nachhaltigkeit werden meiner Meinung nach die neuen Normen von Hospitality sein. Ich bin zuversichtlich, dass unsere Branche wieder aufblühen und glänzen wird.

2. Ich freue mich sehr auf die bevorstehenden Veränderungen in der Hotellerie und Gastronomie. In den nächsten Jahren möchte ich mich für diese Veränderungen einsetzen, selbst wertvolle Veränderungen herbeiführen und neue Ideen für die Branche einbringen.

3. Mein langfristiges Ziel ist es, ein Unternehmen zu gründen, das klassische Hospitality-Modelle modernisiert und in das digitale Zeitalter überführt.

Premium Genuss für Ihre Gäste

Neu: «La Confiture» – aus Schweizer Früchten im edlen Mini-Jar.

- Premium-Rezeptur
- Mit 55% Fruchtanteil
- Hergestellt aus Schweizer Früchten und Schweizer Zucker
- Edles Verpackungsdesign

