

METHODIK UND VIEL PRAXISBEZUG AN DER SHL

Es mag einige Jahre her sein, seit die meisten der FBMA-Mitglieder eine Hotelfachschule absolviert haben. Kürzlich war die Vereinigung bei der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL) zu Gast, um sich Einblick in den Unterrichtsbetrieb und in neue, moderne Lernmethoden zu verschaffen.

INTERVIEW:
BERNADETTE BISSIG

HOTELIER: Silvio Tschudi, Sie sind Leiter Gastronomie an der SHL. Wie bringen Sie das unterschiedliche Wissen der Erstsemestrigen auf ein Level?

SILVIO TSCHUDI: Wir setzen stark auf Methodik und Didaktik, damit jeder Lerntyp auf seine Kosten kommt. Die einen bringen einen grösseren Praxisbezug mit und bewegen sich schon relativ sicher in der Küche oder beim Gast. Andere verfügen über ein grösseres theoretisches Know-how und wissen, wie sie effizient lernen. Das gleichen wir mit Methodik und Praxisbezug aus, der an der SHL sehr ausgeprägt ist. Es gilt hier täglich 250 Studierende dreimal am Tag zu verpflegen. Dadurch gleicht sich das unterschiedliche Vorwissen der Studierenden relativ schnell aus.

HOTELIER: Wie sehen moderne Unterrichtsformen heute aus?

TSCHUDI: Heute praktizieren wir das sogenannte Blended Learning. Es ist ein Mix aus Selbststudium, webbasiertem Training und Präsenzunterricht. Wir kommen zudem papierlos aus; es gibt keine Lehrbücher mehr.

HOTELIER: Wie hat sich die Gastronomie in Hotels in den letzten Jahren verändert?

TSCHUDI: Es sind viele neue Denksätze entstanden. Oft wird die Gastronomie ausgelagert und an Franchising-Betriebe übergeben. Neue innovative Konzepte haben Potenzial, mit althergebrachter, leicht angestaubter Gastronomie lockt man heute niemanden mehr hinterm Ofen hervor.



SILVIO TSCHUDI
Leiter
Gastronomie,
SHL Luzern

HOTELIER: Wird der Hotel-Gastronomie genügend Bedeutung beigemessen?

TSCHUDI: Teilweise ja, aber es gibt noch Potenzial. Aussicht auf Erfolg haben Konzepte mit einem hybriden Ansatz, bei denen die Lobby als Café, Restaurant und Bar genutzt werden kann.

HOTELIER: In welchen Bereichen sehen Sie Handlungsbedarf?

TSCHUDI: Handlungsbedarf sehe ich etwa bei der Verpflegung über Mittag. Da hängen noch zu viele Gastronomen am klassischen À-la-carte-Service. Doch die Bedürfnisse haben sich verändert. Heute will der Gast schnell, gesund und günstig essen. ← ·

Agenda 2018

2. / 3. Juli

GIRO DEL GUSTO BOLOGNA

Die FBMA erkundet die kulinarischen Schätze der Hauptstadt der Emilia Romagna.

fbma.ch

11. August

DIE FBMA
AN DER STREETPARADE

Die FBMA verfolgt die Streetparade aus sicherer Warte des «Baur au Lac».

fbma.ch

23. bis 26. September

FBMA-REISE

Die diesjährige Reise führt nach Mallorca.

fbma.ch



WIE MAN FBMA-MITGLIED WIRD

Sind Sie in einer Kaderposition in der Hotellerie oder Gastronomie tätig und möchten sich beruflich besser vernetzen? Oder beabsichtigen Sie, als Zulieferer Partner der FBMA zu werden? Haben Sie ausserdem Interesse, aktiv an unserem Vereinsgeschehen teilzunehmen? Dann bieten wir Ihnen die Möglichkeit, als Info-Mitglied an einem Anlass Ihrer Wahl teilzunehmen mit dem Ziel, sich gegenseitig kennenzulernen. Über die definitive Aufnahme entscheidet anschliessend der Vorstand der FBMA. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann melden Sie sich doch einfach über unsere Verbandsseite.

fbma.ch