



Il vino è un piacere che crea opportunità di incontro

Remo Tettamanti, direttore Cantina Sociale di Mendrisio

- ♦ Master of Arts SUPSI in **Conservation-Restoration**
- ♦ Master of Science SUPSI in **Business Administration**
- ♦ Master of Science SUPSI in **Engineering**
- ♦ Master of Arts SUPSI in **Mathematics Secondary Education (Sek I)**
- ♦ Master of Arts SUPSI in **Secondary Lower-Education**
- ♦ Master of Arts SUPSI in **Music**
- ♦ Master of Arts SUPSI in **Theatre / Physical Theatre**
- ♦ Master of Arts SUPSI in **Artistic Research**
- ♦ Master of Science SUPSI in **Cure infermieristiche**



«Non riesco a stare dietro la scrivania»



Foto messe a disposizione dalla Cantina Sociale di Mendrisio.

La passione di Remo Tettamanti per il vino e per il territorio è nata in famiglia.

Se fosse un vino Remo Tettamanti sarebbe un rosso corposo dal profumo intenso e fruttato con punte di piccoli frutti neri e spezie, un pizzico di liquirizia e cacao. Un Syrah, insomma, fresco e morbido, che scalda le atmosfere di chi lo beve, proprio come il direttore della Cantina Sociale di Mendrisio riesce a fare con le persone che incontra, i suoi clienti e i suoi collaboratori, trasmettendo loro la passione e l'entusiasmo per il suo lavoro, per i suoi vini. Un lavoro che non ha limiti di orario «La gente che vuole approcciarsi al mondo del vino lo fa di sabato o di domenica, oppure la sera, dunque dopo le ore in ufficio il lavoro continua». Ma non è un problema, tutt'altro,

«più ci si addentra in questo settore più ci si appassiona e si comprende il valore di una bottiglia o del tappo. Sono andato a visitare la ditta che produce i tappi che utilizziamo e ho visto come nelle foreste avviene la raccolta delle sughere. Ora, ogni volta che ho un tappo in mano lo faccio girare 20 volte prima di buttarlo. C'è sempre da imparare e si lavora in un ambiente piacevole. Quando qualcuno entra dalla porta e viene in cantina per conoscere i nostri vini, la sua predisposizione mentale è positiva, aperta e non appena le persone si mettono intorno ad un tavolo per assaggiare i vini, si instaura subito una certa convivialità.

Continua alla pagina 4

Mi reputo fortunato perché questa professione permette di conoscere molte persone provenienti da ambiti diversi, potersi confrontare con loro rende questo lavoro sempre stimolante.»

Che sapore ha il vino per Remo Tettamanti? «Il vino è godimento, è piacere, è opportunità di incontri in atmosfere rilassate.»

Forse, come spesso accade, tutto era già scritto nelle stelle o, meglio, nelle sue origini. Momò doc, nato a Morbio Inferiore nel 1968, Remo Tettamanti è cresciuto in campagna e sin da bambino è stato a stretto contatto con la terra, gli animali e l'uva che la sua famiglia coltivava.

Spirito curioso e intraprendente, personalità caparbia, nella vita non è mai stato fermo e non si è mai lasciato intimorire dalle sfide. Durante gli anni del liceo è partito per gli Stati Uniti dove dapprima ha frequentato una scuola pubblica in Iowa e poi la High School a Mc Farland in Wisconsin. «Ero l'unico studente straniero e non parlavo una parola di inglese. All'inizio non è stato facile, ma dopo qualche tempo, grazie anche alle conoscenze del tedesco e del francese, me la sono cavata bene.»

Rientrato a casa decide di iscriversi alla Scuola Cantonale di Commercio di Bellinzona che termina con successo per poi iscriversi alla Facoltà di diritto a Friburgo. Un'esperienza che per una serie di questioni famigliari è costretto ad interrompere per entrare nel mondo del lavoro. «Inizialmente, in una Fiduciaria di Chiasso, mi occupavo di piccoli compiti di contabilità. Ben presto però, con il mio carattere, ho sentito la necessità di fare anche altro e così mi sono ritrovato a gestire, dal punto di vista contabile, un villaggio alle Maldive. In realtà mi piaceva occuparmi un po' di tutto, ad esempio di far preparare e spedire da Pioltello il container con il miele Ambrosoli per le colazioni degli ospiti. Mi assicuravo che la merce arrivasse in ordine e per tempo. Occuparmi solo di contabilità non era il mio pane, sconfinavo volentieri in quella dimensione un po' più umana che mi permetteva di stare a contatto con gli altri. È sempre stato il mio problema, quello di non riuscire a stare dietro a una scrivania.»

Un percorso professionale vivace, non convenzionale e sempre in salita che ha

messo Remo Tettamanti in contatto con molte e diverse realtà come quella delle barche da edipuerto di cui si occupava per conto di una fiduciaria luganese o di un'esclusiva azienda di arredamenti interni comasca.

Poi un giorno, nel 2007, gli si presenta l'opportunità di occuparsi della parte amministrativa della Cantina Sociale di Mendrisio. «La proposta mi ha allettato sin da subito, il vino, da quando insieme a mio

«Dobbiamo far conoscere la qualità dei nostri vini all'estero.»

Remo Tettamanti

padre e mio nonno coltivavamo la vigna, ha sempre fatto parte della mia vita. Ma gli inizi non sono stati rose e fiore, la cantina non versava in buone acque. Mi sono ritrovato a dover mettere a posto i conti e, allo stesso tempo, a cercare di entrare in una realtà della quale, per quanto affine, non conoscevo i meccanismi.» Durante il giorno Remo Tettamanti seguiva i suoi collaboratori, cercava di capire cosa facessero e con quali mezzi, mentre le notti le trascorreva alla scrivania a controllare le fatture. «Oltre ai conti da sanare dovevo vedermela con un'infrastruttura superata, macchine sovradimensionate e obsolete. È stato necessario intervenire con tutta una serie di ristrutturazioni e di investimenti e c'è ancora molto da fare.»

Ma quella della Cantina non è stata l'unica sfida perché Remo Tettamanti ha deciso di iscriversi all'Executive Master in Business Administration della SUPSI. «Gli studi sono serviti a darmi un'idea più chiara e più precisa di come ottenere i risultati e di che cosa farne.» Oltre a trasmettergli qualche conoscenza e qualche strumento in più, l'EMBA ha avuto il merito di aprire i suoi orizzonti. «Con la classe abbiamo fatto un viaggio di studio in Cina incontrando realtà di networking interessanti come Swiss Business Hub e Swissnext. Grazie a questi contatti, e al mio lavoro di diploma incentra-

to sui vini sul mercato cinese, ho trovato lo sbocco che avevo in mente per i nostri vini. Proprio in questi mesi sono partiti i primi ordini per delle aziende cinesi.» Perché la necessità di un mercato di sbocco? «Sul mercato svizzero il consumo pro capite continua a diminuire, la pressione dei vini esteri è sempre più forte e il consumo che viene fatto è molto più saltuario. Oggi si consuma vino solo se c'è un'occasione, una festa, una cena. Le abitudini cambiano, un tempo il vino era parte integrante del pasto, adesso di calorie ne assumiamo fin troppo ed ecco che non è più così importante.»

Lo studio alla SUPSI è stata la scelta giusta al momento giusto. «Ne sentivo la necessità, avevo traghettato la cantina da acque tumultuose ad acque più tranquille e poi ne sono diventato il direttore. Sapevo che da autodidatta le cose si riescono a fare, però avevo la sensazione che mi mancasse un tassello per essere completo, per chiudere il cerchio iniziato molti anni fa a Friburgo.»

Insomma, Remo Tettamanti è instancabile e tra i tanti progetti e obiettivi che ha in mente ce n'è uno in particolare: «far accrescere la brand awareness del nostro vino nel mondo e in particolare in Cina. In generale la qualità del vino ticinese è diventata molto alta e i tanti premi che abbiamo ricevuto negli ultimi due anni ne sono la conferma. L'anno scorso abbiamo fatto il secondo miglior Merlot svizzero al Gran Prix du Vin Suisse. Dobbiamo farlo conoscere il nostro vino, il nostro problema è che avendo sempre prodotto per il mercato interno all'estero ci conoscono in pochi.»

Natascha Fioretti



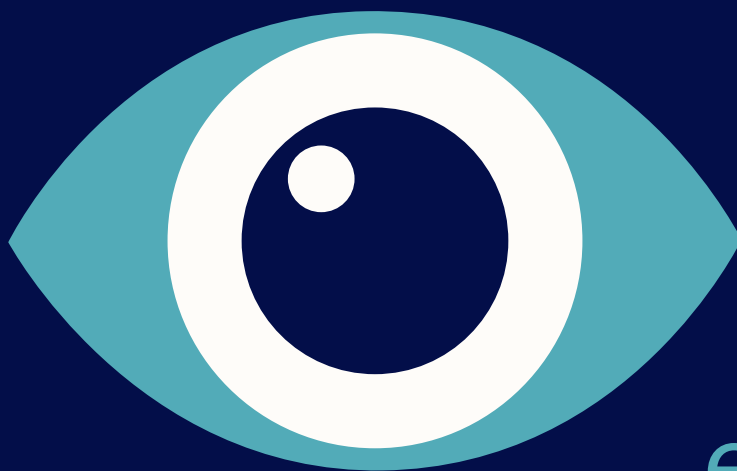
Photo: Dominic Steimann

Le plaisir de recevoir

Pierrette Menétrey, fondatrice de
«la Péniche Gourmande – Art & Cuisine»

FH SUISSE marque un point: les diplômes ETS et ESCEA
seront classés dans la catégorie HES dans l'enquête sur la
structure des salaires 2018

là où ton CV
est lu



et non
scanné.

 randstad

human forward.

**UNE PROTECTION SANS FAILLE.
AVEC UNE RÉCOMPENSE
EN CAS DE CONDUITE
SANS ACCIDENT.**

Les membres de
FH SUISSE bénéficient
de conditions spéciales¹.

**CALCULER LA PRIME
MAINTENANT:**
zurich.ch/partenaire
Votre code d'accès:
KwBs3LnJ

FHS
SUP
UAS **FHSUISSE**
Association faîtière des diplômés
des Hautes Ecoles Spécialisées

**ZURICH ASSURANCE.
POUR CEUX QUI AIMENT VRAIMENT.**


ZURICH[®]

¹ L'offre n'est valable que sur zurich.ch/partenaire ou par téléphone au 0800338833 pour une assurance auto, motorcycle, responsabilité civile privée, inventaire du ménage, bâtiment et assistance.

À la recherche du sens



Photo: Dominic Steinmann

Entre deux tasses de thé, Pierrette Menétrey évoque un parcours professionnel aux multiples facettes, où rien ne remplace l'importance d'un rendez-vous avec le présent.

Nous sommes jeudi, et comme je l'apprendrai, c'est le jour où Pierrette Menétrey accueille les seniors de son immeuble autour d'une soupe de son cru. Active dans de nombreux domaines, de l'hôtellerie au monde de la santé, puis cheffe d'entreprise indépendante, la Vaudoise et Fribourgeoise d'origine dédie également des gestes quotidiens à l'entraide, en parallèle d'activités bénévoles. En témoigne notamment son engagement de longue date au sein de la Fondation Pro-XY pour les proches aidants. Ces gestes, si Pierrette prend le temps de les faire alors qu'on pourrait l'imaginer accaparée par le travail, c'est aussi parce qu'elle se trouve dans une de ces périodes charnières particulières qui ont jalonné sa vie et qui s'avèrent selon elle, la clé de son équilibre.

«Je prends quelque temps sabbatique régulièrement pour me ressourcer, finir ce qu'il y a à finir, désapprendre et me mettre à disposition». Amatrice des retraites de silence, Pierrette évoque une fin d'année calme où elle a pu accueillir ses voisins, ses proches et se dépenser aux fourneaux.

Il faut dire que le plaisir de recevoir fait en quelque sorte partie de sa génétique. Jeune fille, Pierrette s'engage dans le milieu de la restauration et de l'hôtellerie, suite logique d'un héritage familial culinaire. En se formant à l'École hôtelière de Lausanne (EHL), elle entre dans ce

Suite en page 4

Impressum

Editeur: FH SUISE, Konradstrasse 6, 8005 Zurich,
Rédaction: Anna Baumann, Leïla Pellet,
Nadia Stebler, Guy Studer.

qu'elle décrit comme un monde à part. Elle développe à cette occasion son esprit de service et son grand attrait pour les rencontres authentiques. «Les premières années où j'ai commencé dans l'hôtellerie, je n'ai pas eu l'impression de travailler, juste de rendre la vie meilleure aux gens.»

Responsable RH avec un axe coaching et formation pendant plusieurs années au sein de grands groupes internationaux, puis à l'hôtel Beau-Rivage Palace, elle évoque un métier où le contact humain est primordial. «À l'époque, les établissements médicalisés de luxe n'existaient pas encore. Ainsi, toute une clientèle de seniors séjournait à l'hôtel pour bénéficier de la garantie de présences et d'un service assurés 24 h sur 24 h.» Partager un repas avec les résidents faisait également partie de ses tâches. «Nous prenions le temps de vivre les relations.» Pierrette, qui développe ces années-là l'inné de l'humain, comme elle l'appelle, ne s'éloigne plus du lien social. Après plusieurs années d'activités dans le mi-

lieu de la santé, un autre des embranchements de sa carrière où elle aura l'occasion de fonder le CIPS, un centre d'informations sur les métiers de la santé, elle renoue avec les plaisirs de la table. En 2004, elle fonde l'Agence4comm, qui propose notamment des séminaires de team building autour de la gastronomie et de l'art du bien manger, mais également de la peinture, du théâtre et de la musique. «Mon objectif, dans les ateliers, c'est que les gens repartent avec quelque chose sur le cœur, plutôt qu'un simple papier, qu'ils bougent ne serait-ce que d'un millimètre intérieurement.» Puis en 2008, celle qui rêve depuis longtemps d'un endroit où recevoir comme à la maison découvre à Denges un site où concentrer sa passion et ses activités. C'est ainsi que naît «la Péniche Gourmande – Art & Cuisine». Désormais, les enfants et adolescents se retrouvent aussi autour des pianos. La cuisine est pour Pierrette un lieu de mémoire: elle évoque ainsi l'enchantement, petite, de savourer les arômes et les saveurs – une expérience qui, elle l'assure, peut développer

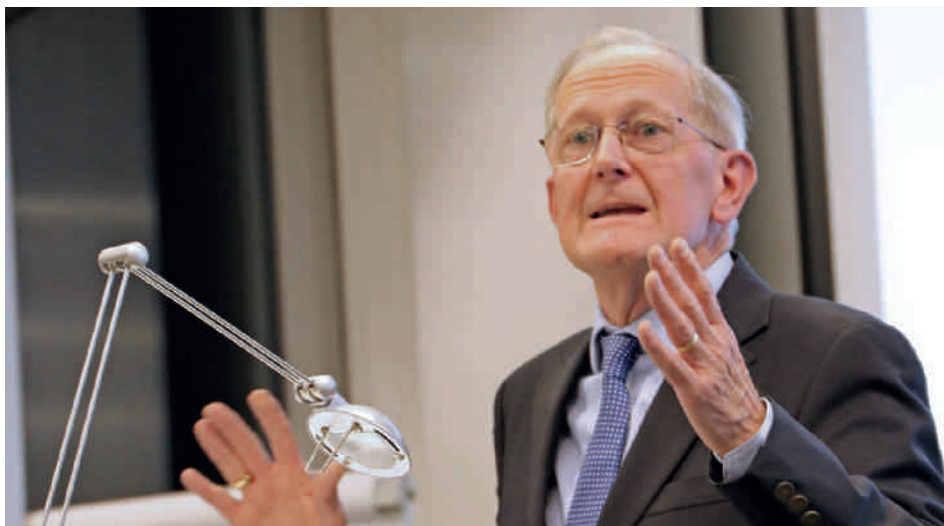
la mémoire olfactive de l'enfant. Pierrette continuera d'ailleurs à porter l'association Toques Junior qui prend forme avec une offre d'écoles de cuisine pour les juniors.

Si la femme confiante qui me fait face souhaite après la fin de cette grande aventure une nouvelle fécondité, c'est pour apporter, une fois encore, un sens dans le lien au travail: «le sens entre soi et la communauté et la conscience de l'interdépendance que l'on crée.» Une réflexion qui relève peut-être du luxe dans le monde professionnel actuel et qui pourtant semble si nécessaire.

Leïla Pellet

Née en 1958, Pierrette Menétrey est diplômée de l'EHL en 1978. Elle travaille plusieurs années au sein de chaînes hôtelières internationales et obtient un diplôme fédéral en marketing à la SAWI (Swiss Marketing Hubs & Schools). Elle exerce en tant que cheffe d'entreprise indépendante depuis 2004.

Oublis et hérésies en économie



«Nous n'avons jamais eu un pareil niveau de bien-être!» Joseph Deiss lors de l'événement Alumni HEG/HSW Fribourg.

L'organisation Alumni HEG/HSW Fribourg et Fribourg International ont eu l'honneur d'accueillir Joseph Deiss en tant que conférencier le 23 novembre dernier à la HEG Fribourg. Devant près de 70 personnes, l'ancien Conseiller fédéral fribourgeois et ancien Président de l'ONU

a parlé d'oublis et d'hérésies en économie en abordant des thèmes tels que la robotisation, le protectionnisme, la surpopulation et l'interventionnisme de l'État. Retrouvez un résumé de ce sujet passionnant sur notre site internet: www.fhschweiz.ch/evenement-alumni

FH SUISSE marque un point

Les diplômes délivrés par les anciennes écoles techniques supérieures (ETS) et les écoles supérieures de cadres pour l'économie et l'administration (ESCEA) étaient jusqu'à présent attribués à la catégorie 3 (formation professionnelle supérieure) dans l'Enquête sur la structure des salaires (ESS). FH SUISSE a exigé du SEFRI et de l'OFS de classer ces diplômes dans la catégorie 2 (Hautes écoles spécialisées – HES). Grâce à l'intervention de FH SUISSE, ces anciens titres, comparables aux actuels bachelors HES, seront dorénavant classifiés en catégorie 2. FH SUISSE recommande tout de même aux diplômés ETS et ESCEA de demander l'obtention à posteriori du titre HES. Plus d'informations:

www.fhsuisse.ch
(formation et politique)

THEMA Seite 14 **Genuss**
**«Es ist eine Marken-
dämmerung zu erkennen»**

Tilo Hühn, FH-Absolvent und Professor
an der ZHAW in Wädenswil

Nachwuchs: FH SCHWEIZ an den SwissSkills. Seite 12

Slow Food: Hochgenuss bei gutem Gewissen. Seite 24



School of
Management and Law

NETWORKING

Krönen Sie Ihre Karriere.

Wir bilden Sie weiter:
www.zhaw.ch/sml/weiterbildung

Building Competence. Crossing Borders.

FH SCHWEIZ

- 5 Bildungspolitik, Kommentar und News
- 7 Rückblick: 2. Nationaler Bildungspreis
- 8 FH SCHWEIZ erreicht Gleichstellung

STIFTUNG FH SCHWEIZ

- 11 Berufsbildung aus Sicht von Führungskräften
Ein Rückblick auf die ZEBI.

BERUFSBILDUNG

- 12 FH SCHWEIZ an den SwissSkills
FH-Botschafter zeigen Bildungswege auf und bringen Menschen zusammen.
- 13 Teilnahme als Karrieresprungbrett
Der ehemalige SwissSkills-Sieger Tobias Blum studiert jetzt an der FHNW.

THEMA

- 14 «Das bewusste Geniessen hat an Bedeutung gewonnen»
Interview mit Tilo Hühn, ZHAW-Professor und Winzer.
- 17 Essen als Lebensgefühl
Food-Bloggerin Aniahimsa verrät uns eines ihrer Lieblingsrezepte.
- 18 Zu Besuch ...
Studierende der SUPSI.
- 21 Genuss mit langer Tradition
Patrick Vogler, CEO des Grand Resort Bad Ragaz.
- 23 Kontrast(programm) in Kambodscha
Florian Wehrli über das Lebensgefühl als digitaler Nomade in Südostasien.
- 24 Mit Slow Food auf der Überholspur
Gut, sauber und fair: Anna Pearson vertritt eine konsequente Haltung, ohne verzichten zu müssen.
- 26 Sein Startup widmet sich ganz den Geniessern
Ein Onlineshop für Gourmets.

ANGEBOTE FÜR MITGLIEDER

- 27 Valentinas Tipp
- 28 Aktuelle Angebote für FH-SCHWEIZ-Mitglieder

FH JOBS

- 34 Job finden leicht gemacht

MASTERSTUDIEN / ÉTUDES MASTER

- 37 Übersicht

EVENTS

- 44 Übersicht

SCHLUSSPUNKT

- 45 Faszination Spital

NETZWERK / IMPRESSUM

- 46 Übersicht

Eine Frage der Definition

In dieser Ausgabe wenden wir uns wieder einmal den schönen Seiten des Lebens zu. «Genuss» ist ein Universalbegriff, der so viele Ebenen erfasst und unterschiedliche Bedeutungen haben kann. Zugegeben: ein dankbares Thema – doch auch nicht ohne Tücken. Wenn auch rein sprachlicher Natur. Denn in dieser umfassenden Bedeutung scheint der Begriff nur im Deutschen zu existieren. Im Verlaufe der Arbeit an dieser Ausgabe musste ich jedenfalls feststellen, dass es eigentlich kaum eine adäquate Übersetzung von «Genuss» in die anderen beiden grossen Landessprachen oder ins Englische gibt. Begriffe, die etwa so viel wie «Vergnügen», «Spass» oder «Freude» bedeuten, genügen jedenfalls nicht.

Im Deutschen hingegen kann Genuss so vieles sein: vom guten Glas Wein über ein Konzert oder Kinobesuch, eine schöne Abfahrt im frischen Pulverschnee. Oder eben auch ein schlichter und flüchtiger Moment – etwa der Anblick eines Laubbaumes im Herbst oder ein paar Minuten der Stille. Gleichwohl verbinden die meisten Menschen diesen Begriff vor allem mit kulinarischen Höhenflügen (auch wenn die Flughöhe mitunter variieren mag). Und dabei wird man unweigerlich mit einem weiteren Begriff konfrontiert: Nachhaltigkeit. Wenn es um die Nahrungsaufnahme geht, gewinnen neben der Qualität vor allem auch ethische und ökologische Gesichtspunkte an Gewicht. Im Interview erklärt Lebensmittelforscher Tilo Hühn, wie sich unsere Haltung gegenüber dem, was wir konsumieren, langsam, aber stetig verändert. Wie sich gleichzeitig immer mehr Menschen über das Essen definieren, ihre Lebenseinstellung darauf projizieren. Identifikation über die Nahrung.

Wie diese Haltung gelebt wird, zeigen wiederum zwei junge Frauen, wenn auch auf ziemlich unterschiedliche Weise. Es sind dies die vegane Food-Bloggerin Anina Gepp, besser bekannt als Aniahimsa, und die innovative Gastronomin und Buchautorin Anna Pearson, die als Slow-Food-Vertreterin Nachhaltigkeit in aller Konsequenz vorlebt, ohne dabei auf Genuss oder Tierprodukte zu verzichten.

Und zum Schluss noch etwas in eigener Sache: Die Mai-Ausgabe des INLINE erscheint in neuem Kleid. Wir haben das Layout überarbeitet – dazu kommen ein paar kleine Änderungen. Wir freuen uns auf das Resultat und hoffen, dass es auch bei Ihnen auf Anklang stösst. Doch erst einmal viel Spass bei der «genussvollen» Lektüre dieser Ausgabe.

Guy Studer

FH SCHWEIZ dankt den Verbandspartnern für die Unterstützung.





Extended
Enterprise
Software

IT-Jobs mit Auszeichnung

Junior ProjektleiterIn ERP

Senior ProjektleiterIn ERP

Frontend-EntwicklerIn E-Commerce
und weitere



ab Herbst 2018
in Rothenburg

www.opacc.ch/karriere

Dafür setzt sich FH SCHWEIZ in der Politik ein FH-Profil wird aktualisiert

Mit der Definition des FH-Profiles hat FH SCHWEIZ vor zehn Jahren einen wichtigen Beitrag zur Orientierung in der Hochschullandschaft geleistet. Inzwischen hat sich vieles verändert – eine Anpassung ist allenfalls fällig.

Im Jahr 2008 lancierte FH SCHWEIZ das Dossier «FH-Profil». Konkret bietet es Orientierung für Wirtschaft, Gesellschaft und Politik und zeigt auf, was unter der Arbeitsmarktfähigkeit der Absolventen von Fachhochschulen zu verstehen ist. Diese gründet im Wesentlichen auf erworbenen Kompetenzen und Arbeitswelterfahrung und soll besten Schutz gegen Erwerbslosigkeit bieten (siehe auch Hochschulabsolventenbefragung vom BFS).

Entstanden ist das FH-Profil damals unter Federführung von FH SCHWEIZ: Eine Arbeitsgruppe sammelte in einer Situationsanalyse Hinweise, unter anderem mittels einer Umfrage. Daraus wurden die wichtigsten Ziele abgeleitet, die angestrebt werden. Mit dazu zählen auch 13 Forderungen, welche die hohe Arbeitsmarktfähigkeit (Employability) sowie den hervorragenden Ruf der FH-Absolventinnen und -Absolventen garantieren sollten:

- **Beibehaltung bewährtes Profil** (FHs stärken ihre Qualität)
- **Klare Benennung** (Fachhochschulen sollen diese Bezeichnung oder die Abkürzung FH im Namen tragen)
- **Gute Lehre garantieren** (vor allem in Form der Anzahl Dozierender im Verhältnis zu den Studierenden)
- **Einbindung von Dozierenden aus der Praxis**
- **Hohe Beschäftigungsfähigkeit garantieren**
- **Studiengänge mit Bezug zum Arbeitsmarkt (Praxis)**
- **Klare Zulassung sicherstellen** (die vor dem Studium erworbene Praxisverbundenheit soll prägendes Element der Zulassungsbedingungen bleiben)
- **Kooperation und Austausch verstärken** (weniger Konkurrenz unter den Fachhochschulen)

- **Lebenslanges Lernen unterstützen** (bei weiterführenden Studien nach einem Bachelor-Abschluss werden auch im Arbeitsmarkt erworbene Kompetenzen angerechnet)
- **Angewandte Forschung ausbauen**
- **FH-Absolventen/-innen in Gremien** (Bund und Kantone berücksichtigen bisher Personen mit universitärem Hintergrund stärker)
- **Konsekutive Masterstudiengänge** (gleiche Möglichkeiten für FH-Bachelors, die Masterstufe zu besuchen. Damit verbunden Ausbau der Masterstufe an FH und Abbau der Hürden für die Zulassung zur Uni-Masterstufe)
- **Promotion anbieten**

Inzwischen sind zehn Jahre vergangen – die Fachhochschullandschaft hat sich weiterentwickelt. In den Grundzügen gilt das FH-Profil nach wie vor. Doch sind einige der Forderungen mittlerweile erfüllt worden oder haben sich verschoben. Durch den technischen Fortschritt machen die Arbeitswelt und damit auch die Ausbildung zudem einen entscheidenden Wandel durch. Prioritäten verlagern sich, damit auch die Anforderungen an eine praxisorientierte Hochschulausbildung. Aus diesen Gründen werden die Ziele und Forderungen betreffend FH-Profil überprüft und wo nötig angepasst. Beispielsweise soll das Thema FH-Lehrkörper in geeigneter Form verstärkt einfließen.

Das Jahr 2018 steht somit im Zeichen der Aktualisierung des FH-Profiles. Damit soll sichergestellt werden, dass FH-Absolventen auch zukünftig für bestens qualifizierte Arbeitskräfte stehen, die den nötigen Praxisbezug haben und gleichzeitig auf dem aktuellsten Stand der Entwicklung stehen. Der Vorstand von FH SCHWEIZ wird Vorschläge zur Anpassung einbringen. Beratend zur Seite steht natürlich auch der Beirat, dem Vertreter aus der Politik wie auch aus der Wirtschaft angehören. Konkrete Resultate sollten bis Sommer vorliegen.

Weitere Informationen:

www.fhprofil.ch

Claudia Heinrich

www.fhschweiz.ch (Bildung & Politik)



Kommentar
Martin Geissmann,
Stellvertretender
Präsident Beirat
FH SCHWEIZ,
Head of Recruiting
Corporate Functions
Switzerland
Credit Suisse AG

Frische Konturen für das FH-Profil

Die Schweizer Fachhochschulen sind eine Erfolgsgeschichte. Seit ihrer Entstehung ab Mitte der Neunzigerjahre haben die Studierendenzahlen stetig zugenommen – und im Gleichschritt damit die hohe Wertschätzung der Absolventinnen und Absolventen in der Arbeitswelt. Wichtige Ziele sind seither erreicht worden, unter anderem die Einführung der FH-Master, die inzwischen breit akzeptiert sind. Auch in der Forschung können FHs als Innovationstreiber immer wieder beachtliche Erfolge vorweisen und agieren in dieser Funktion als verlässliche Partner von Wirtschaft und Industrie.

Trotzdem, oder gerade deshalb, werden in letzter Zeit immer wieder Stimmen laut, die eine stärkere Abgrenzung der Fachhochschulen auf der Tertiärstufe fordern, eine «zunehmende Akademisierung» monieren. Die Einwände sind nicht immer ganz unberechtigt und sind nicht zuletzt vielleicht auch ein Wink, uns darauf zu besinnen, wofür FH steht: Nämlich in erster Linie für auf Hochschulstufe hervorragend ausgebildete Fachkräfte, die sich gleichzeitig durch ihre Arbeitsmarkterfahrung – meist bereits von früh auf – abheben.

Dieses FH-Profil (siehe Beitrag links) ist einzigartig. Es ist die konsequente Fortführung einer praxisorientierten Berufsbildung auf der tertiären Stufe, die sowohl mit der technologischen Entwicklung Schritt hält als auch die Anforderungen von Wirtschaft, Gesellschaft und Arbeitsmarkt in Einklang bringt, Akzente setzt und Innovationen hervorbringt. Auch wenn es an der Zeit ist, die vor zehn Jahren von FH SCHWEIZ aufgestellten Ziele und Forderungen zu überarbeiten. An diesen Grundsätzen hat sich nichts verändert. Das FH-Profil ist und bleibt einzigartig. Nun verleihen wir ihm frische Konturen und machen es fit für die nächsten Jahre.



DV mit Sonderprogramm

Am 9. März findet im Forum der Messe Luzern die Delegiertenversammlung 2018 von FH SCHWEIZ statt. Nach dem offiziellen Teil steht der Anlass – der unter anderem im Zeichen des 15-jährigen Bestehens von FH SCHWEIZ steht – ab 18 Uhr für alle Interessierten offen. In diesem Rahmen wird auch die aktuelle Kampagne «vom Lehrling zum Chef» lanciert. Dabei haben Sie die Gelegenheit, ausgewählte FH-Botschafter kennenzulernen und sich mit ihnen auszutauschen.

Weitere Infos unter
www.fhschweiz.ch/dv2018

Konferenz mit alt Bundesrat

Die Alumni HEG/HSW Fribourg hat am 23. November erfolgreich die Konferenz zum Thema «Oublis et hérésie en économie» zusammen mit Joseph Deiss durchgeführt. Der alt Bundesrat und ehemalige Präsident der UNO-Generalversammlung referierte vor rund 70 Personen über Versäumnisse der Wirtschaft im Zusammenhang mit den heutigen Herausforderungen wie Digitalisierung, Bevölkerungswachstum oder staatlicher Regulierung. Mehr Infos zum Anlass gibt's auf der französischen Website von FH SCHWEIZ.

www.fhsuisse.ch

Hilfe für FH-Startups

Unter dem Titel BREF – «First Ventures» fördert die Gebert RUF Stiftung Bachelor- und Masterstudierende von Fachhochschulen, die in ihrer Abschlussarbeit eine innovative Geschäftsidee entwickeln. Die Unterstützung beinhaltet einen finanziellen Projektbeitrag von bis zu 150 000 Franken sowie ein individuell abgestimmtes Coachingprogramm. Insgesamt stehen jährlich 1,5 Millionen Franken für das Förderprogramm zur Verfügung. Nächster Eingabetermin ist der 1. Juni 2018.

www.grstiftung.ch



Kommentar
Ivo Bischofberger,
Ständerat, Mitglied
des Beirates
FH SCHWEIZ und
der WBK-S

Der Ball liegt bei den FHs

Die Berufsmaturität bietet den prüfungsfreien Zugang zu den Fachhochschulen. Dasselbe gilt für eine eidgenössische Maturität mit einer einjährigen Arbeitswelterfahrung in einem der Studienrichtung verwandten Berufe. Einheitliche Anforderungen an diese Arbeitswelterfahrung und damit einhergehend eine koordinierte Umsetzung fehlten aber. Aus diesem Grund habe ich Anfang 2014 die Interpellation «Zulassung zum Fachhochschulstudium mit gymnasialer Matura» eingereicht und damit Auskunft von Bundesrat verlangt. Der Bundesrat hat in einem Bericht über die Zulassungspraxis ebenfalls festgestellt, dass es für die Umsetzung der Arbeitswelterfahrung wenig Orientierungsmöglichkeiten gab. Die Fachhochschulen wurden aufgefordert, für gesamtschweizerisch einheitliche Anforderungen zu sorgen. In Zusammenarbeit von SBFI, swissuniversities und den zuständigen Organisationen der Arbeitswelt wurde daraufhin ein Prozess zur Erarbeitung von Rahmenbedingungen, der «Best Practice Arbeitswelterfahrung», angestoßen.

Swissuniversities hat diese Best Practice nun verabschiedet. Damit sollen alle Beteiligten ein einheitliches Werkzeug haben, um das Praxisjahr zu planen und zu gestalten. Für jeden Fachbereich innerhalb von Technik und Wirtschaft haben die zuständigen Organisationen der Arbeitswelt einen Kompetenzkatalog erarbeitet, welcher auf bereits existierenden Qualifikationsprofilen der beruflichen Grundbildung basiert.

Mit dieser Lösung bin ich sehr zufrieden, weil dadurch einheitliche und breit abgestützte Anforderungen an die Arbeitswelterfahrung geschaffen werden konnten. Der administrative Aufwand kann tief gehalten werden. Es liegt nun an den FHs, diese Best Practice anzuwenden.

«EY bietet ein anspruchsvolles, vielfältiges und karriereförderndes Arbeitsumfeld, in dem Engagement und Einsatz geschätzt und belohnt werden. Durch meine Tätigkeit bei EY wird es mir ermöglicht, das durch mein Wirtschaftsinformatikstudium erlangte fachliche Wissen gezielt bei der Arbeit anzuwenden und zu erweitern.»

Ragesh Chellathuray,
FH-Absolvent,
Consultant EMEA Financial
Services Advisory bei EY



Überflieger, der am Boden bleibt



Bilder: Samuel Schach

Überzeugende Referenten und ein imposanter Auftritt des Preisträgers Pilatus. Der Nationale Bildungspreis bleibt in bester Erinnerung.

Der Campus der Künste der FHNW in Basel bot den idealen Rahmen für die zweite Ausgabe des Nationalen Bildungspreises. Im Mittelpunkt stand der Flugzeugbauer Pilatus, der für seine muster-gültige Förderung der Lernenden auf ihrem Berufsweg von der Hans Huber Stiftung und der Stiftung FH SCHWEIZ ausgezeichnet wurde. Und das Engagement in der Mitarbeiterförderung soll weiter ausgebaut werden. So kündigte VR-Präsident und Firmenpatron Oscar J. Schwenk bei der Übergabe an, die Preis-summe von 20 000 Franken zu verdop-peln und in einen Fonds einzuzahlen, aus dem besonders starke Lehrabgänger in der Weiterbildung, etwa an der FH, un-terstützt werden. Zur Preisübergabe war Pilatus mit einer über 20-köpfigen Dele-gation angereist.

Ein weiterer Höhepunkt des Abends bil-dete die unterhaltsame Gesprächsrunde unter der Moderation von Bettina Bestgen. Urs Endress (Endress+Hauser) und Mo-nika Walser (De Sede) diskutierten zu-sammen mit jungen Lernenden über die Vorzüge und die Notwendigkeit von Aus-landerfahrung bereits während der Leh-re. Mit einem feinen Apéro endete ein runder Abend, der für einige Gäste durch-aus noch etwas länger hätte andauern dürfen.



Hans Huber, Gründer der gleichnamigen Stiftung, mit deren Präsident Christian Fiechter.



Moderatorin Bettina Bestgen im Gespräch mit Urs Endress (Endress+Hauser).



Pilatus-Firmenpatron Oscar J. Schwenk hat soeben den Bildungspreis entgegengenommen.



Sorgte für die musikalischen Akzente: das Basler Celloquartett.



Gelöste Stimmung beim Apéro, etwa bei Hans Haverkamp (Pilatus Flugzeugwerke).



In angeregtem Austausch: Alexander Senn (Swisscom).

Mehr Infos und Bilder:
www.nationalerbildungspreis.ch

FH SCHWEIZ erreicht Gleichstellung

Der Bund ordnet HWV- und HTL-Abschlüsse in der Lohnstrukturhebung (LSE) neu anders ein. Klärung brachten Gespräche mit FH SCHWEIZ.

Der Bund hat für die LSE bis anhin die HWV- und HTL-Abschlüsse der Kategorie der Höheren Fachschulen statt jener der Fachhochschulen zugeordnet (INLINE berichtete). Dies hat die Aussagekraft von Lohnvergleichen deutlich geschwächt. FH SCHWEIZ hat im Herbst das Gespräch mit dem Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) und dem Bundesamt für Statistik (BFS) gesucht. Daraufhin hat das SBFI dem BFS vorgeschlagen, die HWV- und HTL-Abschlüsse der Kategorie der Fachhochschulabschlüsse (Kategorie 2) zuzuordnen. Das BFS hat nun grünes Licht gegeben: Sie wollen mit den statistischen Informationen, welche sie erstellen, die Realität möglichst präzise widerspiegeln.

Ab der LSE 2018 sind die Kategorien bereinigt. Die Zuordnung der Saläre geschieht über die Arbeitgeber und ein ih-



Klärung bei der Zuordnung der HWV- und HTL-Abschlüsse in der Lohnstrukturhebung.

nen zur Verfügung stehendes System. Da es vorkommen kann, dass dieses noch nicht aktualisiert ist, müssen die Arbeitgeber die Abschlüsse zum Teil manuell der Kategorie 2 zuordnen. Um sicherzu-

stellen, dass die Abschlüsse richtig zugeordnet werden, empfehlen wir deshalb nach wie vor, den nachträglichen Erwerb des FH-Titels zu beantragen (siehe unten, Seite 9 und www.titelumwandlung.ch).

Nachträglicher Erwerb des FH-Titels

Die Abschlüsse der Vorgängerschulen von Fachhochschulen wie HTL und HWV sind den heutigen FH-Abschlüssen gleichgestellt. Beim Staatssekretariat für Forschung, Bildung und Innovation (SBFI) kann unter bestimmten Voraussetzungen der nachträgliche Erwerb des FH-Titels beantragt werden. Wer auf diesem Weg den FH-Titel erworben hat, kann seit 2009 zusätzlich den entsprechenden Bachelor-Titel tragen. Das kann beispielsweise den Zugang zu einer Weiterbildung an einer Hochschule vereinfachen. Die altrechtlichen Titel bleiben weiterhin geschützt.

Inhaber folgender Diplome können mit einem Formular (siehe Seite 9) den FH-Titel beim SBFI beantragen:

- einer anerkannten Ingenieurschule HTL
- einer Höheren Wirtschafts- und Verwaltungsschule HWV
- einer Höheren Fachschule für Gestaltung HFG
- einer Höheren Hauswirtschaftlichen Fachschule HHF
- der Hotelfachschule Lausanne EHL (Abschlüsse der Jahre 1998, 1999, 2000).

Bitte wenden Sie sich bei Fragen an FH SCHWEIZ: Telefon 043 244 74 55 oder titelumwandlung@fhschweiz.ch.

Auch die Inhaber der Diplome aus den folgenden Fachbereichen können einen nachträglichen Titelerwerb beantragen: Soziale Arbeit, Musik, Theater & bildende Künste, Angewandte Linguistik, Angewandte Psychologie, Physiotherapie, Ergotherapie, Hebamme, Ernährungsberatung, Pflege. Für diese Fachbereiche gelten spezifische Anforderungen.

Weitere Informationen und die Gesuchsformulare für die Beantragung des Fachhochschultitels finden Sie unter www.gsk-titel.ch. Oder Sie wenden sich direkt an das SBFI: n-te-fh@sbfi.admin.ch

Wichtigste Fragen und Antworten zum nachträglichen Erwerb des FH-Titels:

Wie lange dauert das Verfahren zum nachträglichen Erwerb des FH-Titels?
Normalerweise dauert das Verfahren ca. drei Monate. Es kann aber ein Eilverfahren beantragt werden. Dafür muss im Begleitbrief der Grund angegeben werden.

Was muss eingereicht werden?

- Diplome und Arbeitszeugnisse als beglaubigte Kopie
- Gesuchsformular
- Nachweis der eingezahlten Bearbeitungsgebühr

Wie hoch ist die Bearbeitungsgebühr?
Die Gebühr für den Erwerb des FH-Titels beträgt 100 Franken.

Weitere Infos zu den Fachbereichen:
www.titelumwandlung.ch
(unter Formulare)



Gesuch

nachträglicher Erwerb des FH-Titels

Formular ausfüllen (handschriftlich in Blockschrift).
Datum und Unterschrift bitte nicht vergessen.

☐ Frau ☐ Herr Name	Vorname
Strasse / Nr.	Telefon Geschäft
Postfach	Telefon Mobile
PLZ / Ort	E-Mail
Geburtsdatum	Heimatort / Staat
Datum	Unterschrift

Gebühr (Zutreffendes ankreuzen)

- ☐ A) Ich wünsche **nur** die **Verfügung** betreffend FH-Titel
- ☐ B) Ich wünsche **zusätzlich** ein **Diploma Supplement**¹
- ☐ C) Ich wünsche **zusätzlich** eine **Diplomurkunde**

Mit dem Gesuch einzahlen: **Fr. 100.–**
Mit dem Gesuch einzahlen: **+ Fr. 20.–**
Mit dem Gesuch einzahlen: **+ Fr. 75.–**

Gesuchseingabe

- Das Gesuch ist mit diesem Formular sowie folgenden Dokumenten einzureichen:
- Notenausweis HTL, HWV, HFG, EHL oder HHF in beglaubigter Kopie (notariell oder durch Amtsstelle) und zusätzlich eine Kopie **oder** Diplomurkunde in beglaubigter Kopie (notariell oder durch Amtsstelle) und zusätzlich eine Kopie
 - Arbeitszeugnisse oder -bestätigungen² in beglaubigter Kopie (notariell oder durch Amtsstelle). Zusammenstellung in Listenform mit Angabe der Dauer und Total in Monate; z.B. 02/1995–06/2000 = 65 Mt. **oder** Bestätigung Nachdiplomkurs auf Hochschulstufe (FH, Universität, ETH) in beglaubigter Kopie (notariell oder durch Amtsstelle). Bestätigung muss zwingend die 200 bzw. 100 Lektionen ausweisen.
 - Quittung oder Doppel über die eingezahlte Gebühr (zugunsten SBFi, Einsteinstrasse 2, 3003 Bern, PC-Konto 30-510588-2, IBAN: CH11 0900 0000 30510588 2, Vermerk «NTE TWD»)

- Das Gesuch ist an folgende Adresse zu senden:
- Staatssekretariat für Bildung
Forschung und Innovation (SBFi)
Diplomanerkennung
NTE TWD
Einsteinstrasse 2
3003 Bern

¹ Dieser Diplommzusatz ist in englischer Sprache und wurde nach dem von der Europäischen Kommission, dem Europarat und UNESCO/CEPES entwickelten Modell erstellt. Mit dem Zusatz wird das Ziel verfolgt, ausreichend unabhängige Daten zu erfassen, um die internationale «Transparenz» und die angemessene akademische und berufliche Anerkennung von Qualifikationen (Diplomen, Abschlüssen, Zeugnissen usw.) zu verbessern.

² Selbstständige reichen ein Dossier ein, welches den Beweis über die berufliche Tätigkeit im geforderten Zeitraum erbringt (Auszug Handelsregister, Bestätigung der Ausgleichskasse).



Maschine vs. Mensch – und Bildung?

7. Schweizer Bildungsforum

Die Maschinen kommen, der Mensch gerät unter Druck. Was heisst das für unsere Bildung?
Zwei Podien, zwei Generationen: Fachleute und Studierende wagen einen Blick in die Kristallkugel.

Donnerstag, 22. März, 18 Uhr
Pfalzkeller St.Gallen

Infos und Anmeldung:
www.fhsg.ch/bildungsforum

 **FHS St.Gallen**
Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

 **FH SCHWEIZ**
Dachverband Absolventinnen und
Absolventen Fachhochschulen



Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

zhaw Life Sciences und
Facility Management

**Master of Science (MSc)
in Life Sciences**

Vertiefungen in

- Food and Beverage Innovation
- Pharmaceutical Biotechnology
- Chemistry for the Life Sciences
- Applied Computational Life Sciences

Info-Anlass in Wädenswil
Dienstag, 6. März 2018
18.00 Uhr, Campus Grüental, Wädenswil

Zürcher Fachhochschule www.zhaw.ch/lsfm/master-lifesciences



10% für
FH SCHWEIZ-
Mitglieder

Recht haben und recht bekommen.

Wenn auch selten: Das Leben spielt uns ab und zu
einen Streich. Hier setzen wir uns für Sie ein.

Was immer kommt – wir kämpfen für Ihr Recht.

Ein Unternehmen der
Schweizerischen
Mobiliar Genossenschaft

protekta.ch

Protekta

Stiftung FH SCHWEIZ

Legate und Spenden

Mit einem Legat oder einer Spende zugunsten unserer Stiftung helfen Sie mit, dass wir unser Engagement für die duale Berufsbildung, die FH-Bildung und die Gesellschaft weiterführen können.

Wollen Sie mithelfen, damit mehr Schülerinnen und Schüler in der Berufslehre vielfältige Karrieremöglichkeiten entdecken und dass noch mehr Firmen zusätzliche Lehrstellen schaffen? Junge Berufsleute mit Berufslehre und Berufsmaturität können mit einem Studium an einer Fachhochschule ihr Know-how und ihre Kompetenzen ergänzen, ausbauen und festigen. Das FH-Studium eröffnet vielseitige berufliche Perspektiven.

Oder möchten Sie sich mit Ihrer Unterstützung für das Unternehmertum generell einsetzen oder dazu beitragen, dass FH-Absolventinnen und -Absolventen für eine Laufbahn als Lehrende oder Forschende an Fachhochschulen gewonnen werden können?

Unsere Bankverbindung:
IBAN: CH93 0020 6206 1870 6301 B
Gerne senden wir Ihnen auch einen Einzahlungsschein zu. Melden Sie sich bei uns.

Rainer Kirchhofer
Geschäftsführer Stiftung FH SCHWEIZ

Stiftung FH SCHWEIZ – zur
Förderung des dualen Bildungswegs
Konradstrasse 6
8005 Zürich
E-Mail: info@stiftungfhschweiz.ch
Telefon: 043 244 70 74
www.stiftungfhschweiz.ch

Stiftung FH SCHWEIZ
dualer Bildungsweg

FH SCHWEIZ dankt für die Unterstützung.



Berufsbildung aus Sicht von Führungskräften

Mit dem von der Stiftung FH SCHWEIZ unterstützten Projekt «Steig ein. Steig auf.» hat der Dachverband an der diesjährigen Zentralschweizer Bildungsmesse (ZEBI) Rundgänge mit bekannten Führungskräften organisiert. Eltern und Interessierte erhielten persönlichen Einblick und Auskunft, warum nach der Berufslehre alle Türen offenstehen.

«Das Bildungssystem ist heute so durchlässig wie nie zuvor», so Toni Schmid, Geschäftsführer von FH SCHWEIZ. «Allerdings stellen wir fest, dass viele noch heute diese Ausgangslage für die Jungen kaum kennen.» Ausgewiesene Führungskräfte stellten sich an der ZEBI deshalb zur Verfügung und beleuchteten auf den Rundgängen die Ein- und Aufstiegsmöglichkeiten nach der Berufslehre. Brigitte Breisacher (Geschäftsführerin Alpnach Norm-Schränkelemente), Daniel Salzmann (Geschäftsführer Luzerner Kantonalbank), Stefan Schulthess (Direktor Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees) und Kurt Bucher (Direktor Human Resources Pilatus Flugzeugwerke) zeigten anhand ihrer Werdegänge die Perspektiven auf.

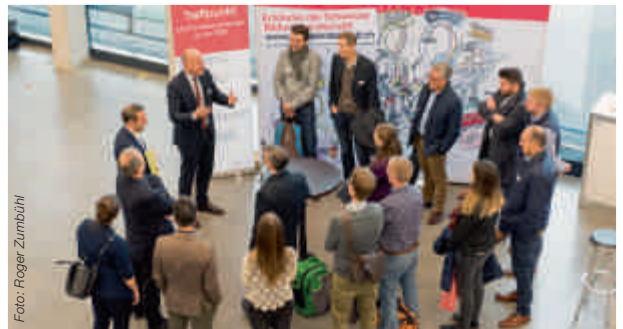


Foto: Roger Zumbühl

«Es ist wichtig, dass wir auch starke Schulabgänger für die Berufslehren gewinnen können, indem wir den Eltern und Jugendlichen die attraktiven Berufsaussichten aufzeigen», so Kurt Bucher. Brigitte Breisacher wiederum attestiert gerade der Erstausbildung eine sehr hohe Bedeutung im Umgang mit Menschen. Daniel Salzmann sieht sich mit der Berufsbildung und weiterführendem Fachhochschulstudium bestens für seinen Job gerüstet und Stefan Schulthess ist überzeugt, dass ein grosser Teil des Werdegangs nicht planbar ist. Die Teilnehmenden schätzten diesen exklusiven Einblick: «Eine tolle Möglichkeit, mit Persönlichkeiten und Ausstellern ins Gespräch zu kommen und vor Ort Fragen stellen zu können», sagte vor Ort einer der Teilnehmer, der im beruflichen Umfeld sehr viel mit Jugendlichen arbeitet. Rainer Kirchhofer

Kooperation mit Startup Academy Schweiz

Die Startup Academy ist ein gemeinnütziger Verein, der Menschen mit Geschäftsideen und Menschen mit Wissen und Erfahrungen zusammenbringt. Was den Startups am Anfang fehlt, haben Mentoren und Experten (u.a. Fachhochschul-Alumni) oft im Überfluss. Der innovative und auf Freiwilligkeit beruhende Ansatz, Startups mit Hochschulen und der Wirtschaft zu vernetzen, hat bereits viele Private, Stiftungen und Firmen überzeugt und zu einem Engagement für die Startup Academy bewogen. Gegründet als Startup Academy Basel, expandiert sie nun in den

nächsten Jahren mit Unterstützung von Engagement Migros an verschiedene Standorte in der Schweiz und nennt sich ab Frühjahr 2018 Startup Academy Schweiz.

Mittels Kooperationsvertrag wird Startup Academy Schweiz eine landesweite, direkte Kommunikation mit ihrer Zielgruppe (Studierende, Absolventinnen und Absolventen von Fachhochschulen) lancieren. Dazu wird sie die neue Plattform fhnews.ch nutzen, welche FH SCHWEIZ dieses Jahr einführt (mehr dazu in der nächsten Ausgabe des INLINE).

FH SCHWEIZ an den SwissSkills 2018

Das Bildungssystem ist heute so durchlässig wie nie zuvor. Viele kennen diese Ausgangslage jedoch zu wenig. Die offizielle Zusammenarbeit mit SwissSkills erlaubt FH SCHWEIZ, mit ihren FH-Botschaftern direkt Fachpersonen aus dem Bildungsbereich zu erreichen.

Zum FH-Profil gehört auch die grosse Berufserfahrung von FH-Absolventen, die sowohl durch das anwendungsorientierte FH-Studium als auch durch die meist vorausgehende Berufslehre bedingt ist. Das duale Berufsbildungssystem bietet die optimalen Bedingungen, um reibungslos in der Arbeitswelt einzusteigen und sich stetig weiterzuentwickeln. Unsere FH-Botschafter, wie Brigitte Breisacher (Unternehmensleiterin Alp-nach Norm-Schränkelemente AG) oder Stefan Schulthess (CEO Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees), sind Beispiele für Erfolgsgeschichten.

Vom Lehrling zum Chef

FH SCHWEIZ ist mit ihren Botschaftern vom 12. bis 16. September an den Schweizer Berufsmeisterschaften SwissSkills in Bern. 1100 der besten jungen Berufsleute aus Handwerk, Industrie und Dienstleistung treffen sich dort. SwissSkills leistet einen grossen Beitrag, um die Berufsbildung der Öffentlichkeit bekanntzumachen und zu zeigen, dass der Bildungsweg über die Berufslehre vielfältige Aufstiegs- und Entwicklungsmöglichkeiten bietet. An den SwissSkills 2018 gibt es neu den «Treffpunkt Formation». Dies ist eine Begegnungs- und Weiterbildungsplattform für Lehrpersonen sowie Berufsberaterinnen und Berufsberater. In diesem Rahmen werden unsere Botschafter Einblick in ihren Werdegang von der Lehre zum Chef geben. Weitere Informationen dazu im INLINE August.

Mitwirken als Inspiration Guide

Wir suchen Leute, die gerne über ihren Ausbildungsweg Auskunft geben und Lust haben, an den SwissSkills 2018 mitzuwirken. Um die Faszination für die Berufe und die Berufslehre noch zu verstärken, setzen die Veranstalter sogenannte Inspiration Guides ein.

Diese sollen speziell die jugendlichen Besucher animieren, sich mit möglichst vielen Berufen auseinanderzusetzen. Auch können sie über anstehende, spezielle Programmpunkte der SwissSkills 2018 Auskunft geben und die Besucher bei ihrer Orientierung auf dem Gelände unterstützen. Sind Sie interessiert, die Besucher mit Ihren Erzählungen über den eigenen Beruf und Werdegang zu inspirieren und zu begeistern? Dann melden Sie sich bei uns: mailbox@fhschweiz.ch

verantwortungsbewusst

«Zeit haben. Entspannen, geniessen.
Sich auf das freuen, was noch kommt.
Und sich sicher fühlen dank der langjährigen
Partnerschaft mit der Pensionskasse.
Das Verantwortungsbewusstsein der PTV
gibt mir ein gutes Gefühl.»

Daniele Della Briotta
HR, Ingenieurunternehmen



Pensionskasse der
Technischen Verbände
SIA STV BSA FSAI USIC
3000 Bern 14
T 031 380 79 60
www.ptv.ch

aufmerksam · unabhängig · verantwortungsbewusst



Tobias Blum (links) mit seinem Teampartner Silvano Mani (rechts) an den WorldSkills.

Teilnahme als Karrieresprungbrett

Die Studie «Die Top 200 des beruflichen Nachwuchses» von Prof. Dr. Margrit Stamm (Direktorin des Forschungsinstituts Swiss Education) zeigt auf, dass sich die SwissSkills-Teilnehmerinnen und -Teilnehmer stark weiterentwickelt haben. 32 Prozent der Befragten haben weitere Auszeichnungen erworben, 57 Prozent sind beruflich aufgestiegen. Mehr als 80 Prozent haben neue Weiterbildungen in Angriff genommen – teilweise auch ein Studium an einer Fachhochschule oder Universität. FH SCHWEIZ hat mit Tobias Blum (22) gesprochen, der als Automatiker die SwissSkills 2014 gewonnen und 2015 an den WorldSkills die Silbermedaille geholt hat. Er studiert heute an der Fachhochschule Nordwestschweiz (FHNW).

Herr Blum, Sie haben während Ihrer Lehre zum Automatiker die SwissSkills und die WorldSkills erfolgreich bestritten. Wie haben Sie das geschafft?

Ich habe mich auf die Meisterschaften fokussiert und vieles anderes in den Hintergrund gestellt. Zudem half es, ein klares Ziel zu haben. Dadurch konnte ich mich mit handwerklichen und mentalen Trainings sowie zusätzlichen Schulungen konkret vorbereiten.

Was konnten Sie von den SwissSkills mitnehmen?

Ich habe viele Leute, auch Experten in meinem Berufsfeld, kennengelernt. Dieses Netzwerk ist extrem wertvoll. Der Sieg ist

auch ein Nachweis, dass ich ein sehr gutes fachliches Wissen habe und mit unbekannten Situationen oder Menschen umgehen kann. Er ist deshalb auch im Bewerbungsprozess hilfreich.

Heute studieren Sie an der FHNW Elektro- und Informationstechnik. Weshalb haben Sie sich für dieses Studium entschieden?

Ich habe bereits während der Lehre mit einem Studium geliebäugelt. Nach den WorldSkills habe ich noch eine Weile in der Automation gearbeitet, bevor ich den Militärdienst leisten musste. Danach habe ich als Softwareentwickler bei Aebi-Schmidt gearbeitet und gemerkt, wie sehr mich Softwareentwicklung und Elektrotechnik interessiert. Das FH-Studium erlaubt mir, das Wissen in diesen Bereichen zu vertiefen, und eröffnet neue Perspektiven.

Weitere Informationen:

www.fhschweiz.ch/swisskills

www.swiss-skills2018.ch



«Das bewusste Geniessen hat an Bedeutung gewonnen»



ZHAW-Dozent Tilo Hühn kennt beide Sichtweisen: jene des Wissenschaftlers als auch jene des Genussmenschen.
Bild: Linda Pollari

*Genussmittel sind
seine Welt: Winzer und
Lebensmittelforscher
Tilo Hühn kennt seine
Materie. Und hat neben-
bei die Schokolade-
herstellung revolutioniert.*

Wenn man auf der Website der ZHAW Life Sciences und Facility Management das Profil von Prof. Dr. Tilo Hühn aufsucht, sieht man zuerst ein Bild, das irgendwie zum Thema Genuss passt, und irgendwie doch nicht. Der Mann auf dem Bild riecht konzentriert an einem Glas Rotwein, aber im Hintergrund sind nicht etwa malerische Rebberge im Abendrot zu sehen, sondern nüchterne Laborgeräte. Bei seinen Arbeits- und Forschungsschwerpunkten sowie Spezialkenntnissen sind Dinge zu lesen wie «Identifikation von Parametern durch prozessbegleitende Analytik zur Steuerung der Rohstoffauswahl und Ausbeute von wertbestimmenden Inhaltsstoffen» oder «Evaluation der Produkte durch sensorische Untersuchungen vor dem Hintergrund der Konsumentenerwartungen». Man könnte gar zum Schluss kommen, dass der Lebensmittelforscher Tilo Hühn eine ziemliche Fehlbesetzung ist, wenn es um das Thema Genuss geht. Im Interview geben wir ihm die Gelegenheit, das Gegenteil zu beweisen.

Wenn ich an Forschung in der Lebensmitteltechnologie denke, dann fallen mir Dinge ein wie Aromat oder Pasta bolognese für die Mikrowelle. Eher praktische Dinge mit Zusatzstoffen, weniger Hochgenuss.

Es ist schon so, dass in der Lebensmittelindustrie der letzten 70 Jahre lange Zeit die Sicherheit Haupt-Entwicklungstreiberin war. Die Lebensmittel sollten uns nicht verletzen oder krank machen. Dazu ging es um Standardisierung – eine Marke sollte immer gleich schmecken – sowie um Kosteneinsparung. So wurden einige natürliche Inhaltsstoffe zerstört oder uni-

formiert. Zum Teil wurden Zucker, Salz und Geschmacksverstärker erhöht oder industrielle Aromen zugesetzt. Dadurch wurde die natürliche Zusammensetzung verschiedener Produkte verfälscht.

Sie vertreten eine andere Haltung?

Unser Ansatz hier an der ZHAW in Wädenswil ist es, so viel wie möglich von den natürlichen Inhaltsstoffen zu erhalten und in eine Komposition zu überführen, damit das Produkt nicht nur von der Sicherheit her in Ordnung ist, sondern auch mit Genuss konsumiert werden kann.

Welchen Bezug haben Sie zu den Rohstoffen?

Einen starken. Ich bin auf einem Bauernhof im Rheingau in Hessen aufgewachsen, wo wir heute noch unseren eigenen Wein produzieren. Ich hatte schon von früh auf mit der Produktion von Lebensmitteln zu tun, was mich von der Ausbildung zum Winzer über meine Studien bis heute begleitet.

«In einem tieferen Sinne dienen Lebensmittel mehr der Gemeinschaftsbildung und der Identifikation.»

Tilo Hühn

Wie wichtig ist Ihnen diese Nähe zum Produkt?

Dieses Verständnis ist essenziell. Das beginnt beim Anbau: Gewisse Komponenten kann man beeinflussen, andere nicht. Ich muss mir bereits Gedanken machen, unter welchen Bedingungen ein Rohstoff entsteht. Wo kann ich eingreifen – bereits beim Anbau, bei der Verarbeitung? Man muss das Lebensmittel in seiner Entstehung und seiner Wirkung verstehen, damit man die Herstellung steuern kann.

Geraten Sie mit Ihrer Naturnähe nicht in Konflikt mit den Anforderungen des Marktes?

Diese Anforderungen haben sich zum Glück verändert. Während früher Marke und Verfügbarkeit wichtig waren, sind es heute das eigene, individuelle Erlebnis und das Teilen dieses Erlebnisses. Die Konsumentinnen und Konsumenten suchen den Bezug zum Produkt. Was esse ich, woher kommen die Rohstoffe? Und vor allem: Was esse ich nicht? Man konsumiert bewusster, schaut genauer hin. Die Inhaltsstoffe, ihre Herkunft sowie die Produktionsbedingungen haben heute eine viel grössere Bedeutung.

Ist das nicht auch der Ausdruck eines Lifestyles?

Absolut – jedenfalls in unseren reifen Volkswirtschaften. Es ist eine Markendämmerung zu erkennen. Es braucht Erneuerung.

Sie sehen also mehr als nur einen vorübergehenden Gegentrend?

Ein Teil davon ist sicher auch eine Gegenbewegung. Denn Convenience-Produkte werden weiterhin eine Bedeutung haben. Die Inhaltsstoffe Zucker, Salz und Geschmacksverstärker werden in diesem Zusammenhang kritischer betrachtet. Dementsprechend werden sie in den Rezepturen vermindert oder sogar ganz verschwinden. In einem tieferen Sinne dienen Lebensmittel mehr der Gemeinschaftsbildung und der Identifikation. Die Selbstinszenierung über den Lebensmittelgenuss postuliere ich nicht erst seit gestern. Dass dabei zunehmend Wert auf Qualität und Herkunft gelegt wird, ist nicht mehr wegzureden und kann auch von den grossen Herstellern nicht mehr ignoriert werden.

Und wie bewegt sich der Markt aufgrund dessen?

Lange Zeit ging es in Richtung Monopolisierung, heute geht es wieder mehr in Richtung Demokratisierung. Dies hat einiges an neuem Wettbewerb erzeugt. Ein gutes Beispiel gibt es in den USA, wo zwei Startups den grossen Glacé-Herstellern etwa 30 Prozent Marktanteile abgerungen haben. Die gleiche Entwicklung kann in der Schweiz beim Bier festgestellt werden. Der Trend geht heute wieder zu vielen kleinen Brauereien. Die Innovation kommt von Startups, die die bestehenden Konzepte infrage stellen. Da müssen sich jetzt die grossen Unternehmen fragen,

Fortsetzung auf Seite 16

was die Geschäftsmodelle der Zukunft sind.

Zukunftsträchtig ist ein neues Verfahren zur Schokoladeherstellung per Kaltextraktion, das Sie erfunden haben. Dieter Meier hat sich die Patentrechte erworben und beträchtliche Mittel investiert. Ende letzten Jahres hat der erste Shop in Zürich eröffnet, das Medieninteresse ist gross. Mitunter wird von einer Revolution der Schokoladeherstellung geschrieben. Bitte erzählen Sie nochmals kurz aus Ihrer Sicht, wie es dazu kam.

Mein Kollege Roland Laux und ich waren mit ganz anderen Innovationsabsichten in Venezuela unterwegs. In einer Schokoladefabrik haben wir festgestellt, dass viel Aroma in der Luft lag. Wir dachten, dass könnte doch eigentlich alles im Produkt bleiben. Einen Prozess, der unter anderem für Orangen gedacht war, haben wir auf die Schokolade übertragen. Wie bei diesem Beispiel beruhen alle meine Erfahrungen im Innovationsbereich auf Exploration. Möglichst viel unterwegs sein und Neues entdecken ...

Und warum wollten die grossen Schokoladehersteller erst einmal nichts von Ihrer Erfindung wissen?

Es ist die gängige Erfahrung: Wenn etwas nicht im eigenen Haus entwickelt wurde, ist man skeptisch. Es hätte sein können, dass das Ding in der Schublade verschwunden wäre. Wir haben aber jede Kritik, die gekommen ist, als Ansporn für Veränderung genommen und die manchmal geäusserten Anfeindungen weggesteckt. Ich bin der ZHAW sehr dankbar, dass sie uns nicht nur machen liess, sondern die Rahmenbedingungen für eine solche Entwicklung geschaffen hat. Innovation bedeutet für mich und mein Team anwendungsorientierte Umsetzung. Dabei unsere Studierenden einbeziehen zu dürfen und voneinander zu lernen, ist eine sehr schöne Sache. Ausserdem arbeiten beim Unternehmen von Dieter Meier nun sechs Absolventen der ZHAW Wädenswil.

Die Kaltextraktion ist eigentlich ein altes Verfahren, das Sie wiederbeleben. Also back to the roots?

Ja, gewissermassen, ähnlich wie beim kaltgepressten Olivenöl. Es ist ein schoeneres Verfahren, bei dem weniger

Aroma zerstört wird. Das haben auch schon die Maya und Azteken gemacht, indem sie die Bohnen auf einem Stein zer mahlen und mit Wasser aufgenommen haben. Was schon vor Tausenden von Jahren entdeckt wurde, bringen wir durch moderne Technologie in die Gegenwart.

Wie ist eigentlich die Zusammenarbeit zwischen Ihnen, der ZHAW und dem Unternehmen Oro de Cacao von Dieter Meier organisiert?

Ich habe ein von der FH bewilligtes VR-Mandat beim Unternehmen und werde dafür abgegolten. Alles, was Herr Meier an Leistungen bei uns bezieht, wird abgerechnet. Das läuft ganz transparent und ist eine wichtige Voraussetzung für

«Genuss bedeutet für mich Entschleunigung.»

Tilo Hühn

eine solche Zusammenarbeit. Es ist ein schönes Beispiel, wie der Know-how-Transfer zwischen Unternehmen und Hochschule wechselseitig stattfindet. Gleichzeitig möchte ich betonen, dass wir nicht nur Startups unterstützen, sondern ebenfalls mit multinationalen Konzernen zusammenarbeiten. Wir sehen uns keineswegs als Gegner der industriellen Lebensmittelverarbeitung, sondern wollen die Weiterentwicklung auf allen Stufen unterstützen.

Inwiefern hat sich der Genuss in den letzten Jahren bei uns verändert?

Ich bin davon überzeugt, dass die Leute differenzierter wahrnehmen oder zumindest den Wunsch danach haben, dies zu können. Gleichzeitig erleben wir durch die Digitalität eine starke Beschleunigung, die dem entgegenwirkt. Sie bestimmt unser Einkaufs- und Konsumverhalten. Das Aussuchen der Rohstoffe, gemeinsames Kochen und Erleben, das Wahrnehmen, alles braucht seine Zeit. Genuss bedeutet für mich Entschleunigung. Das bewusste Geniessen hat deshalb an Bedeutung gewonnen.

... indem man das Luxusgut Zeit investiert ...

Es braucht Zeit für bewusstes Wahrnehmen. Das lässt sich leicht aus physikalischer Sicht erklären: Wenn ich ein Stück Schokolade abbeisse, dauert es 30 Sekunden, bis die Informationen, die in diesem Stück gespeichert sind, sich aus dem Fett und dem Zucker lösen und bei mir auf dem Gaumen, dem Riechkolben und im Gehirn ankommen.

Wir haben viel über Veränderungen geredet. Wo sehen Sie die Konstante?

Ich denke, Transparenz und Vertrauen waren schon immer wichtig. Früher lief das über das soziale Netz, man kannte den Bauer, den Dorfmetzger, den Bäcker. An diese Stelle sind dann Marken getreten, die einiges an Sicherheit vermittelt haben. Das hat in vielen Fällen aber auch zu Entfremdung geführt, Marketing- und Werbebudgets wurden immer wichtiger, die Inhalte immer weniger. Weil dabei Vertrauen und Transparenz ein Stück weit verloren gingen, hat der Wind nun wieder gedreht. Der Bezug zum Rohstoff und die Rückverfolgbarkeit werden wieder wichtiger.

Was ist für Sie der höchste Genuss?

Oh, ganz einfach: Sauerteigbrot mit einem Stück Schweizer Alpkäse, dazu ein Riesling von unseren Reben im Rheingau.

Zur Person

Tilo Hühn (51) ist sowohl FH-Dozent als auch -Absolvent. Nach seiner Ausbildung zum Winzer in Geisenheim (D) studierte er an der Fachhochschule Wiesbaden Weinbau und Önologie. Es folgten weitere Studien an der Justus-Liebig-Universität in Giessen und an der Johann-Wolfgang-Goethe-Universität in Frankfurt, wo er promovierte. An der ZHAW, Institut für Angewandte Psychologie, erwarb er zudem einen MAS in Supervision und Coaching in Organisation. Seit 1997 ist er an der ZHAW Life Sciences und Facility Management tätig. Er ist dort auch Leiter des Zentrums für Inhaltsstoff- und Getränkeforschung. Von 1999 bis 2004 war er zudem Lehrbeauftragter für Weinbereitung an der BFH HAFL in Zollikofen.

**www.zhaw.ch/de/lsmf
www.orodecacao.com**



Essen als Lebensgefühl

Wie bereits im vorangehenden Beitrag ZHAW-Professor Tilo Hühn sagt: Essen als Ausdruck von Lifestyle gewinnt an Bedeutung. Niemand verkörpert dies so sehr wie die Foodies, also junge Blogger, die ihre Kochkünste – von traditionell bis exotisch, von fleischlastig bis vegan – in den sozialen Medien gekonnt in Szene setzen. Vornehmlich auf Instagram sind die Foodies ein regelrechter Publikumsmagnet. Eine davon ist Anina Gepp, bekannter unter «aniahimsa». Wenn die 23-jährige Zürcherin nicht gerade mit ihrem Studium an der HTW Chur beschäftigt ist, «füttert» sie ihre 57 400 Follower auf Instagram mit farbenfrohen Videos und Bildern. Darauf zu sehen: gesunde, vegane Gerichte, verführerisch dargeboten in verschiedensten Varianten. Die Linie, die sie vertritt: regionale und saisonale Küche, nachhaltig und gesund, ohne raffinierten Zucker und glutenfrei. Für das INLINE hat sie eines ihrer Lieblingsrezepte hervorgeholt – und kommentiert es gleich mit eigenen Worten.

Drei-Schichten-Parfait

Ich bin kein Wintermensch. Ich liebe die Sonne und all die frischen Produkte, die es zu dieser Jahreszeit gibt. Dazu gehören allen voran die Beeren. Im Winter jedoch finde ich es unsinnig, im Supermarkt frische zu kaufen, die von weither eingeflogen werden müssen. Mir ist es wichtig, vor allem regionale und saisonale Lebensmittel zu verwenden. Die gute Nachricht ist: Diese Parfaits kann man – ob nun Sommer oder Winter – immer zaubern. Denn wer keine frischen Beeren da hat, greift einfach auf Fruchtpulver zurück oder braucht seinen Vorrat an tiefgekühlten Beeren auf.

Das Parfait besteht aus drei verschiedenen Schichten. Dieses Frühstück – welches übrigens auch als Dessert aufgetischt werden kann – ist innert 20 Minuten fertig. Versprochen!

Das Rezept kommt, wie alles bei mir, ganz ohne tierische Inhaltsstoffe aus und ist frei von raffiniertem Zucker. Folgende Zutaten ergeben zwei grosse Portionen (wie auf dem Bild).



① Chia-Pudding

- 4–5 Esslöffel Chia-Samen (weiss)
- 60 ml Kokosnussmilch (vollfett)
- 100 ml Wasser
- 1 Prise Vanille
- 2 Teelöffel Frooggies Erdbeerpulver (oder eine Handvoll pürierte frische bzw. aufgetaute Erdbeeren)
- 2 Teelöffel Frooggies Himbeerpulver (oder alternativ eine halbe Handvoll frischer Beeren bzw. aufgetaute)
- ein wenig Stevia zum Süssen

Zutaten in einer kleinen Schüssel verrühren und in den Kühlschrank stellen.

② Bananen-Randen-Crème

- 2 gefrorene Bananen
- Randen (drei Finger breit, roh)
- 150 g Seidentofu
- Abrieb einer halben Zitrone und den Saft davon
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Vanille
- 1 Schuss Kokosmilch

Das Ganze in einem Standmixer cremig mixen. In der Zwischenzeit sollte der Chia-Pudding schon etwas angedickt sein. Diesen nun als erste Schicht ins Glas füllen. Als zweite Schicht kommt dann die Bananen-Randen-Crème oben drauf. **Aber:** Nur die Hälfte davon einfüllen. Die andere wird noch für die dritte, oberste Schicht gebraucht.

③ Schoko-Smoothie

- 2 Teelöffel Kakao
- 5 Gurkenscheiben
- 3 EL veganer Joghurt

Diese drei Zutaten werden zusammen mit der bestehenden Bananen-Randen-Crème nochmals gemixt/püriert, und fertig ist auch schon die letzte Schicht.

Zu Besuch bei der SUPSI

Wie geniesst du?



Alan Righetti (29) ist sowohl Bachelor- (Betriebswirtschaft) als auch MBA-Absolvent der SUPSI. Aktuell ist er dort als wissenschaftlicher Mitarbeiter und Dozent tätig.

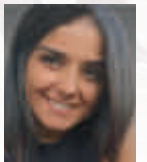
Etymologisch wird «Genuss» als «inneres Wohlbehagen» beziehungsweise als Befriedigung der eigenen Wünsche und Ambitionen definiert. Aus diesem Grund müssen Fachhochschulen in der Lage sein, die Flamme der Ambitionen aller Studenten zu

entfachen und kontinuierlich leuchten zu lassen. So können sie ihnen das erforderliche Werkzeug an Kompetenzen und Know-how mitgeben, welches ihnen ermöglicht, diese wunderbare Befriedigung zu erreichen und zu geniessen.

Für mich persönlich ruft das Bewusstsein, meinen Studenten auf bescheidene und auf ihre Bedürfnisse ausgerichtete Weise auch nur einen Bruchteil meines Know-hows für ihre Weiterentwicklung mitzugeben, ein Gefühl der Befriedigung hervor. Der Dozent von heute muss vor allem in der Lage sein, diesen Nährboden des Zusammenlebens zu schaffen, der es den Studenten ermöglicht, das eigene Gefühl der Befriedigung hinsichtlich der getroffenen Entscheidungen zu fördern und eine urteils- und vorurteilsfreie Beziehung aufzubauen, um ein so hohes Bewusstsein wie möglich zu schaffen.

Abschliessend möchte ich Ihnen eine kurze sinnbildliche Geschichte erzählen: Als ich 2011 eine Bachelor-Klasse in Betriebswirtschaft betrat, traf ich auf einen Studenten, der aus einem ganz anderen Berufszweig kam (Kfz-Mechanik). Er hatte aus verschiedenen Gründen entschieden, diesen neuen Bildungsweg einzuschlagen – jedoch nicht ohne Schwierigkeiten. Aufgrund seiner Beharrlichkeit und seiner beträchtlichen Willenskraft habe ich viel Zeit aufgebracht, um seine Motivation noch mehr zu fördern, ihn dazu zu bringen, seine Ziele zu erreichen, und ihm ein Gefühl der Wertschätzung für alles, was er tat, zu vermitteln. Heute, sechs Jahre später, ist dieser Student im Begriff, sein Doktorat in Finanzwesen und Ökonometrie an einer englischen Top-Universität abzuschliessen. Das bedeutet für mich höchsten Genuss: zu sehen, wie meine Studenten ihre Lebensziele erreichen, umso mehr wenn diese anfangs unerreichbar erschienen.

«Ich gehe gerne mit meinen Freundinnen aus, höre Musik oder entspanne mich beim Fernsehen. Zeit mit meiner Familie ist mir besonders wichtig. Obwohl ich mich als Gewohnheitstier bezeichnen würde, lerne ich gerne neue Menschen kennen und bin bereit, mich zu engagieren.»



Giada Pascaretta,
BSc in Pflege
(2. Semester)

SUPSI

Insgesamt über 4000 Studierende

Die Scuola universitaria professionale della Svizzera italiana (SUPSI) ist die Fachhochschule der italienischsprachigen Schweiz. In ihrer heutigen Form besteht sie seit 1997. Aufgeteilt auf fünf Departemente, werden derzeit rund 3000 Studierende in den Fachbereichen Gesundheit, Technik, Betriebswirtschaft, Architektur, Soziale Arbeit, Lehrerbildung und Design ausgebildet. Der SUPSI angehörig sind zudem die Fernfachhochschule Schweiz (FFHS), die Accademia Teatro Dimitri sowie die Musikhochschule (Konservatorium) der italienischen Schweiz. Insgesamt vereint die SUPSI, inklusive Weiterbildung, über 4000 Studierende.

www.supsi.ch

Ein junges Mitglied

Die Absolventen der SUPSI sind in der 2013 gegründeten SUPSI Alumni organisiert. Diese entstand aus den Vorgängerorganisationen ATEA (Betriebsökonomien) sowie verschiedenen Organisationen von Weiterbildungs-Absolventen (MAS in Tax Law, MAS in Human Capital Management sowie EMBA). Die SUPSI Alumni ist eine Mitgliedsorganisation von FH SCHWEIZ und zählt über 500 Mitglieder.

www.supsialumni.ch

«Zeit zum Geniessen finde ich beim Lesen eines Science-Fiction-Buches, beim Sport oder aber ganz einfach auch bei einem Spaziergang.

Trotz eines gesunden Lebensstils könnte ich aber nie auf mein Lieblingsessen verzichten, nämlich Pizza!»



Arianna Palazzolo,
BSc in Betriebswirtschaft
(6. Semester)

«Ich würde am liebsten mein Leben mit Reisen verbringen. Ich liebe es, Menschen zu treffen, andere und mich selbst zu entdecken und Teile von mir im Leben anderer wiederzufinden. Ich bin neugierig und stets hungrig nach Geschichten.»



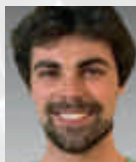
Sara Pella,
BSc in Sozialarbeit
(4. Semester)

«Wenn ich Zeit dafür habe, beschäftige ich mich aus persönlichem Interesse mit den Komponenten von Computern. Neben dieser Leidenschaft gehe ich auch gerne spazieren und mit Freunden aus.»



Andrea Meschiari,
BA in visueller Kommunikation
(6. Semester)

«Ich gehe gerne mit Freunden aus und lebe meine Technikbegeisterung mit ferngesteuerten Modellflugzeugen aus. Und ich brauche Bewegung, am liebsten in den Bergen: Im Sommer fahre ich Downhill-Mountainbike, im Winter trifft man mich öfters beim Skifahren.»



Giona Tiso,
BSc in Maschinenbau
(2. Semester)

Seit 15 Jahren vertreten und betreuen wir für
FH SCHWEIZ die Angebote von
Krankenkassen und Versicherungen



Helsana

ÖKK

sanitas



visana

3A Kaution



Protekta



Jetzt
Vorteile
anschauen!



www.fhschweiz.ch/leistungen



**Ralph Meyer, Gründer
von solution+benefit**

Die solution+benefit GmbH
ist ein spezialisiertes Unter-
nehmen für Verbands-
lösungen und betreut
FH SCHWEIZ seit dem Tag 1.
Weitere Informationen auf
www.solution-benefit.ch

**LÜCKENLOSER SCHUTZ.
MIT BELOHNUNG FÜR
UNFALLFREIES FAHREN.**

FH-Schweiz-Mitglieder
profitieren von
Sonderkonditionen¹.

**JETZT PRÄMIE
BERECHNEN:**
zurich.ch/partner
Zugangscode:
KwBs3LnJ

HER
SUP
UAS **FHSCHWEIZ**
Geschäftsbereich Abschlüssen und
Abschlüssen Fachhochschulen

**ZURICH VERSICHERUNG.
FÜR ALLE, DIE WIRKLICH LIEBEN.**



¹Angebot gilt nur unter zurich.ch/partner oder über die Telefonnummer 0800338833 für Auto-, Motorrad-, Privathaftpflicht-, Hausrat-, Gebäude- und Assistanceversicherung.

Genuss mit langer Tradition

Patrick Vogler ist tagtäglich von Luxus umgeben. Der CEO des Grand Resort Bad Ragaz weiss das wohl zu schätzen. Am meisten geniesst er dennoch die einfachen Momente.

Kein Schreibtisch aus Mahagoni, keine Kunstwerke an den Wänden – das Büro von Patrick Vogler ist einfach und zweckdienlich, ein Raum etwas versteckt in einem Seitengang im Parterre. Das Büro des CEO widerspiegelt nicht den Luxus des Resorts, das er führt. Ausserdem scheint dieser Raum ohnehin keine zentrale Bedeutung für Vogler zu haben. Längere Zeit sitzt er nie hinter seinem Pult. «Ich war noch nie einen halben Tag nur im Büro.» Zu viel ist er unterwegs auf dem Gelände, an Sitzungen, offiziellen Terminen. Am liebsten aber ist er Gastgeber. «Gespräche mit Gästen sind die Momente, die ich im Geschäftsalltag am meisten geniesse.» Was gar nicht immer so einfach ist: «Auf der einen Seite steht das harte Geschäftsumfeld, eine Minute später stehe ich einem Stammgast gegenüber.» So ist sich Vogler gewohnt, innert Sekunden vom knallharten Business-Modus zum entspannten Gastgeber zu wechseln. Vielleicht vergisst er einfach auch die Sorgen des Daily Business, wenn er auf zufriedene Gäste trifft. Der Absolvent der HWV St. Gallen wirkt jedenfalls entspannt und gut gelaunt, während er durch die weiten Gänge und luxuriösen Räumlichkeiten «seines» Resorts führt.

Der Lieblingsraum

Als Erstes führt Vogler zu seinem Lieblingsraum im Resort. Es ist die Victor Hugo Lounge unter dem Dachgebälk des Business- und Event-Gebäudes – benannt nach einem der vielen berühmten Gäste, welche das geschichtsträchtige Haus in



Hier gibt es Genuss in Reinform: Patrick Vogler im Gourmetrestaurant Igniv.
Bild: Julian Rüthi

den 150 Jahren seines Bestehens beherbergt hat. Viel edles Holz und modernste Technik, etwa mit einem in die Wand eingelassenen grossen Flachbildschirm, bestimmen das Ambiente. «Besonders mag ich die warme Ausstrahlung der Dachbalken, die eine positive Energie aussenden und die Kreativität spielen lassen», sagt Vogler, während er sich in einen Sessel sinken lässt. Der Raum würde sich auch ganz gut als Filmkulisse eig-

nen. Wer hier Sitzungen abhält, hat zweifellos Wichtiges zu besprechen. Und wenn einem Vertragsabschluss nachgeholfen werden muss, sorgt ein knistern- des Cheminée-Feuer oder ein Drink von der Privatbar gegebenenfalls für die nötige Stimmung. Sollte es dennoch länger dauern: Bei Luxussuiten von bis über 400 Quadratmetern Fläche oder mit eigenem Weinkabinett gerät der 43-jährige Hausherr vor keinem Gast in Verlegenheit.

Die Vorzüge des Arbeitsplatzes

Das Grand Resort Bad Ragaz ist eine eigene Welt, über die FH-Absolvent Patrick Vogler waltet. Als früherer CFO ist er bereits länger im Unternehmen und kennt dadurch zum einen den harten Geschäftsalltag, zum andern auch die schönen Seiten seines Arbeitsumfelds. Besonders schätzt er das 2015 eröffnete und von Star Koch Andreas Caminada entwickelte Restaurant Igniv. Küchenchef Silvio Germann holte auf Anhieb einen Michelin-Stern sowie die Auszeichnung «Entdeckung des Jahres» 2016 von Gault & Millau. Für das leibliche Wohl sorgen zudem sieben weitere Restaurants im Betrieb, darunter das Restaurant im neuen Golf-Clubhaus, das für 12 Millionen Franken neu errichtet wurde. Weit muss der CEO auch nicht gehen, wenn es mal im Rücken oder Nacken zwickt. Besonders die Haki-Behandlung hat es ihm angetan – eine Methode, die darauf abzielt, physischen und emotionalen Druck aus dem Alltag abzu-

bauen. Oder einfach ein Bad im 36,5 Grad warmen Quellwasser, das seit Menschengedenken aus der nahen Tamina Schlucht sprudelt. «Als Ausgleich treibe ich zudem viel Sport, gerade in den frühen Morgenstunden.»

Abstand ohne Luxus

Den nötigen Abstand vom Job findet er in der Familie. «Entspannt Zeit mit meiner Frau und meinen Kindern zu verbringen, ist noch immer die beste Erholung.» Idealerweise findet dies im Freien statt, auf einer Wanderung in den Bündner Bergen, auf einer Velotour oder beim Skifahren. «Oder auch einfach beim Bräteln oder auf einem Spielplatz.» Die Familie als Mittelpunkt dient der Regeneration, «ich brauche keinen Extremsport oder Luxus». Gerne erinnert sich Vogler auch an die Überraschungsparty, die seine Frau zu seinem letzten Geburtstag organisiert hat. «Wir haben mit Freunden gefeiert, das alleine ist für mich Genuss pur.»

Zur Person

Patrick Vogler (43) hat an der damaligen HWV St. Gallen (heute FHSG) Betriebswirtschaft studiert und danach im Kreditbereich verschiedener Banken gearbeitet. Als stellvertretender Direktor der KPMG betreute er im Mandat das Grand Resort Bad Ragaz und kam so mit seinem späteren Arbeitgeber in Kontakt. 2008 wurde er als 33-Jähriger angefragt, den Posten des CFO zu übernehmen. In dieser Rolle war er auch stellvertretender CEO. Nach dem Rücktritt seines Vorgängers Peter P. Tschirky rückte Vogler Mitte 2017 in dessen Position nach. Nebst seinem FH-Studium hat er einen MAS in Corporate Finance und ein Diplom in Wirtschaftsrecht. 2016 hat er zudem das General Manager Program der Cornell University in New York absolviert. Patrick Vogler ist verheiratet und Vater dreier Kinder.

www.resortragaz.ch

**Über Wirtschaft kann man
nicht alles lesen. Fangen Sie
mit dem Wichtigsten an.**



www.handelszeitung.ch | Jeden Donnerstag neu am Kiosk | Magazin als mobile App für iPad und iPhone | Kostenloser Newsletter

Zur Wirtschaft. Zur Sache.

Handelszeitung

Gemeinsam die Zukunft im Blick

Beim Beschreiten neuer Wege sind wir auf motivierte, talentierte und hochqualifizierte Mitarbeitende angewiesen. Wir schätzen Menschen, die ein Ziel vor Augen haben, offen für Neues sind und gerne in einer leistungsorientierten Umgebung arbeiten, die von gegenseitiger Achtung und Zusammenarbeit getragen wird.

Sei es im Rahmen eines Praktikums, einer Bachelor- oder Masterthesis, sei es über ein Einstiegsprogramm – die Möglichkeiten, den Arbeitsplatz der Zukunft kennenzulernen, sind vielfältig. Im Vordergrund steht dabei immer, die besten Talente zu finden, zu binden und weiterzuentwickeln, und dies auf allen Stufen der Karriereleiter.

FH SCHWEIZ ist für uns ein Bindeglied zwischen Studierenden, Absolvierenden und Alumni auf der einen und der Industrie auf der anderen Seite. Aus diesem Grund unterstützen wir diesen Dachverband seit mehreren Jahren aktiv.

careers.roche.ch



Kontrast(programm) in Kambodscha

Genuss setzt vor allem zwei Umstände voraus: Zeit und Kontrast. Beides steht mir in Kambodscha ausreichend zur Verfügung. Vor drei Monaten habe ich mich als Digital Nomad hier in Sihanoukville niedergelassen. Wenn um sechs Uhr die Sonne aufgeht, herrschen bereits 27 Grad und rege Betriebsamkeit. Die Hähne krähen und die Kräne drehen über den zahllosen Baustellen der Stadt. Ich blende den Baulärm aus und geniesse meinen Kaffee auf der Dachterrasse mit Blick über Sihanoukville und den Golf von Siam. Wenn ich Arbeit habe, will ich damit bis um 14 Uhr fertig sein, damit meine Auftraggeber sie um 8 Uhr morgens in der Schweiz im Posteingang haben. Der Nachmittag gehört dann ganz mir: Ich fahre ans Meer und esse eine Kleinigkeit. Gebratener Reis mit Poulet und Morning Glory – eine Art Wasserspinat – kostet gerade mal 1,25 Dollar. Dazu eine frische Kokosnuss. Abends kann man prima bei einem Drink am Strand sitzen und zusehen, wie die Sonne am Horizont in einem Meer aus Blau und Orange versinkt. Doch mit den Genussmitteln ist hier Vorsicht geboten: In Kambodscha geht Promotion über Prävention. Ein Bier

kostet 50 Cent – und bei den Gewinnspielen, mit welchen die verschiedenen Marken um die Gunst der Konsumenten werben, gibt es Freibier, Bargeld und sogar Pickup-Trucks zu gewinnen. Eine Schachtel Zigaretten kostet 1 Dollar und wenn man zwei leere zurückbringt, erhält man eine neue umsonst. Das Leben hier ist unmittelbarer als im Westen und die Eigenverantwortung essentiell. Verkehrsunfälle, Krankheiten und ein ungesunder Lebensstil verkürzen die durchschnittliche Lebenserwartung eines männlichen Expats angeblich auf gerade einmal 48 Jahre. Die einheimischen Männer liegen mit 62 Jahren deutlich darüber; doch das nominale BIP pro Kopf liegt im Schnitt noch immer bei rund 3 Dollar pro Tag. Armut – aber auch rasch gewonnener Reichtum – ist überall sichtbar. Woran die Khmer sich gewöhnt haben, ist gemessen an Schweizer Standards manchmal schwer zu ertragen. Wasser, Strom und Internet fallen regelmässig für Stunden oder gar Tage aus. Gerade dieser Kontrast von widrigen Umständen und atemberaubender Schönheit macht das Leben als Digital Nomad hier so reizvoll.

Unser FH-Absolvent in Kambodscha

Kolumnist Florian Wehrli (33) lebt und arbeitet seit Herbst 2017 als digitaler Nomade in Kambodscha. Er hat an der ZHAW Kommunikation und Journalismus studiert und

war in der Schweiz als Journalist sowie als stellvertretender Leiter Kommunikation an der ZHAW School of Management and Law tätig.



BUSINESS SPRACH- TRAINING IM AUS- LAND

**MITGLIEDER-
RABATT – 5%
AUF KURS-
ANGEBOT**

**PROMOCODE
«MKT_FHCH»**

WWW.BOALINGUA.CH

Mit Slow Food auf der Überholspur

Eine Laufbahn als Designerin stand ihr offen. Doch die Leidenschaft für die Küche war stärker. Wenn Anna Pearson über Genuss spricht, geht es auch um Konsequenz und Ehrlichkeit.

Gleich neben der Hauptstrasse liegt das Gutshaus mit den grünen Fensterläden, an exponierter Lage auf einer Anhöhe, etwas abseits von Hombrechtikon. Ein Gemüsegarten mit durch Kiesweglein getrennten Beeten, nebenan ein kleiner Rebberg, ein Schopf, ein Nachbarhaus runden das idyllische Bild ab. Beim Eingang begrüsst Hündin Marga. Sie ist sich Gäste gewohnt, ihrer schüchternen Neugier tut dies keinen Abbruch.

Vom holzgetäfelten Esszimmer aus reicht der Blick bis auf den Zürichsee. Das Zürcher Oberland ist nicht das Ende der Welt. Trotzdem macht sich ein Gefühl von Ruhe, traulichem Heim, Bodenständigkeit breit. Es ist vielleicht auch die Präsenz von Anna Pearson, die diesen Eindruck verstärkt. Sie begrüsst nüchtern und ungekünstelt. Soeben hat sie die italienische Kaffeemaschine angeworfen, fragt nach: «Mit Milch oder schwarz?» Anna Pearson ist keine konventionelle Wirtin. Mit ihren monatlichen Tafelrunden hat sich die 36-Jährige zusammen mit ihrer Schwester weitherum einen Namen gemacht. Begonnen hat es 2010 in der Dreieinhalb-Zimmer-Wohnung in Zürich. Ein grosser Erfolg wurde das Buch («zu Tisch!», erschienen 2014), in dem sie ein Jahr mit 12 Tafelrunden und 63 Gerichten zusammenfasste. Im Eigenverlag herausgebracht, wurde es in den Medien gefeiert, die zwei Auflagen à je 3000 Exemplare sind längst vergriffen.

Die Tafelrunden führt sie hier auf dem Land weiter. Zwanzig Gäste haben alle paar Wochen die Gelegenheit, sich im gemütlichen Speisesaal am langen Tisch bewirten zu lassen. Wie schon früher kocht Anna Pearson, während ihre Schwester serviert. Die beiden bewohnen das Haus

seit Sommer 2014 als WG mit drei Mitbewohnern. «Es war ganz unspektakulär, das Haus war zur Miete ausgeschrieben, meine Schwester, ein Freund und ich haben uns beworben und es erhalten.» In der Stadtwohnung fehlte der Garten, der Wunsch, die Gäste mit selbst angebauten Lebensmitteln zu bekochen, wurde immer stärker. «Wir hatten zwar einen Schrebergarten in der Nähe, doch da kann man eben nicht während des Kochens schnell rausgehen und Rosmarin holen.»

Wenn sich zwanzig Gäste, von denen sich die meisten zuvor nicht kannten, für einen Abend an den Tisch setzen, dann muss es passen. Denn längst übertrifft die Nachfrage das Angebot. «Erst galt einfach «first come, first serve», erinnert sich Pearson. Doch nicht jede Gruppe harmonisiert gleich gut. «Etwas schwierig wurde es, als ein Gast jede Frau am Tisch anbaggerte.» Inzwischen werden die Gästegruppen individuell zusammengestellt. Zur Anmeldung gehört deshalb, sich kurz selber zu beschreiben. «Ein schöner Aspekt der Tafelrunden ist es ja, Menschen an einen Tisch zu bringen, die gemeinsam eine gute Zeit haben.»

Der Weg von Anna Pearson verlief nicht ganz geradlinig, und doch folgte er einer Bestimmung, die in der Rückblende wie vorgezeichnet erscheint. So hat die Tochter eines Amerikaners mit schwedischen Wurzeln und einer Schweizerin ursprünglich an der ZHDK Design studiert. «Es war rückblickend extrem spannend und das konzeptionelle Schaffen, das ich vermittelt erhielt, hilft mir bis heute, strukturiert an Projekte heranzugehen.» Doch sie begann im letzten Studienjahr zu hadern, fühlte sich nicht wohl in der Designwelt. Ausserdem fehlte ihr die Arbeit mit den Händen. Dies zeigte sich auch symptomatisch, als sie für die vielbeachtete Wanderausstellung «Verdingkinder reden» die visuelle Gestaltung machte. «Es war eine tolle Arbeit, doch am Ende sass ich dafür den ganzen Tag im Büro.»



Bild: Linda Polleri

machen kann.» Aber nichts für die Ewigkeit. Und nur für andere zu arbeiten, konnte es auch nicht sein. «Ich wollte mein eigenes Ding, selber bestimmen über das Essen, das Mobiliar, das Geschirr, die Musik.» Für einen eigenen Betrieb fehlte aber das Geld, die Erfahrung, «eigentlich alles». So kam es zur Idee mit den Tafelrunden.

Offen erzählt Anna Pearson über ihre Einstellung zu ihrer Leidenschaft. Ihre Überzeugung hat sie zur Mitgliedschaft bei der Organisation Slow Food geführt. Es sind die drei Schlagworte «gut, sauber, fair», die ihr einleuchten. Auf den Tisch kommen bei ihr Gemüse und Früchte

behandeln, töten und – wichtig! – ihr Fleisch bewusst sparsam und von Kopf bis Fuss verwerten».

Es ist auch die Verbindung von Nachhaltigkeit und Genuss, die Pearson überzeugt. Auf den Körper hören, im Sinne von «gut tut, was gut ist». Dafür achtet sie nicht nur darauf, wie etwas produziert wird, sondern auch wo. Anbauweise, Transportwege und Ethik sind ebenso wichtig wie Inhalt und Nährstoffe. Viele Leute hätten den Bezug zu den einfachen Nahrungsmitteln verloren. «Ich glaube, dass sehr viele Menschen gar nicht mehr wissen, wie eine richtig gute, reife Tomate schmeckt.» Darum geht es ihr deshalb auch bei den Tafelrunden: um den Bezug zu den Naturprodukten. Gutes Essen muss für sie nicht kompliziert sein. Die Inspiration holt sich Pearson zu grossen Teilen aus der italienischen Küche. «Sie ist einfach und ehrlich und holt das Beste aus den Zutaten, ohne sie zu verfremden.»

Anna Pearson handelt bewusst und weiss, was sie will. Aber nicht alles, was sie anfasst, wird auch zum Erfolg. Ein Crowdfunding-Projekt für ein neues Food-Magazin ist letztes Jahr gescheitert. «Zugegeben, es war wohl etwas zu ambitioniert.» An Erfahrung hätte es nicht gemangelt, – so war Pearson unter anderem drei Jahre lang als Food-Autorin für «Annabelle» tätig. Nun macht sie sich wieder Gedanken zu einem Konzept für ein neues Buch. So kann sie ihre Leidenschaften und Fähigkeiten am besten kombinieren.

Egal, was sie als Nächstes publiziert. Exotische Foodtrends werden darin kaum vorkommen. Damit kann sie wenig anfangen. «Wenn jemand mit Pestiziden behandelte Goji-Beeren aus China ins Müesli streut, um sich gesund zu ernähren, während wir aus einheimischen und saisonalen Früchten dieselben Nährstoffe erhalten können, dann ...», sie zuckt ratlos mit den Schultern. Dafür fehlen ihr die Worte. Anna Pearson weiss, dass sie sich mit ihrer Meinung exponiert. Es zeigt auch, wie sehr sie unser heutiges Lebensmittelsystem ändern möchte – ohne auf Genuss verzichten zu müssen.

Mehr Infos und Anmeldung zur Tafelrunde:
www.annasfinest.ch

Und gleichzeitig gab es diesen anderen Raum, zu dem es sie immer wieder magisch hinzog: die Küche. Schon seit der Kindheit hat sie einen speziellen Bezug dazu. «Meine Mutter kochte viel und gut.» Das Arbeiten mit Lebensmitteln machte auch der Tochter stets Spass. Verschiedene Ideen in diese Richtung gingen Pearson durch den Kopf, «etwa auf einer Alp zu käsen». Da war einfach etwas, was sie nicht mehr losliess. Sie fasste schliesslich den Entschluss, das Experiment zu wagen, und begab sich in ein Praktikum bei ihrer Tante, die ein kleines Restaurant im Tessin führte. «Diese Erfahrung war wie ein Schlüsselmoment. Es war das Schönste, was ich bisher im Leben gemacht hatte.»

Mit einem weiteren Praktikum in einem angesehenen italienischen Restaurant in Zürich arbeitete sich Pearson weiter in die Materie ein. Sie lernte die harte Seite des Gastrogeschäfts kennen: viel Routinearbeit in der Küche, Hektik und Stress, ein überschaubarer Verdienst. «Doch es war sehr spannend, zu sehen, wie Leute mit Stress umgehen, wie ein Team unter Druck funktioniert. Es ist eine Erfahrung, wie man sie nur in dieser Branche

te aus dem Garten oder vom Demeter-Bauer aus dem Dorf. Regional und saisonal sind wichtige Eckpfeiler. Im Stall neben dem Haus gackern Hühner, und seit einer Weile steht die Idee im Raum, eine angrenzende Wiese zu pachten, um darauf Bio-Schweine zu züchten. Sie folgt, was das Essen betrifft, einfacher Logik, mit Ehrlichkeit und Konsequenz. Etwa wenn es um Vegetarismus geht. Zehn Jahre, darunter während ihrer ganzen Teenagerzeit, hat Pearson aus Überzeugung kein Fleisch gegessen. Sie betrachtet das nicht ohne Selbstkritik. «Wenn man gleichzeitig Milchprodukte konsumiert, lebt man seine Überzeugung nicht konsequent. Damit es Kuhmilch gibt, müssen Kälber geschlachtet werden.» Ihr geht es um eine ganzheitliche Betrachtungsweise. Wer gegen das Töten von Tieren sei, lebe konsequenterweise vegan. «Ich finde es nach wie vor bewundernswert, wenn jemand sich damit das Leben umständlicher gestaltet. Für mich schliessen sich Tierliebe, eine nachhaltige Landwirtschaft und Fleischessen aber nicht aus.» Tiere gehörten von jeher zur Landwirtschaft, gerade in der Schweiz, wo Ackerbau an vielen Orten nicht möglich sei, «und man kann sie auch anständig

Sein Startup widmet sich ganz den Geniessern

«Der allergrösste Genuss ist, zwischendurch einfach Zeit zu haben, um für einmal gar nichts zu machen.»



Die Geschichte von Andreas Husi (30) liest sich wie die klassische Story eines Jungunternehmers. Bereits während seines Studiums in Betriebsökonomie an der FHNW hat er zusammen mit vier Freunden Getränke aus Asien importiert und an Hotels, Restaurants und im Detailhandel verkauft. «So bin ich zum ersten Mal mit dem Lebensmittelhandel in Berührung gekommen und konnte erste wichtige Erfahrungen sammeln.»

Diese trug er auch in seine Bachelorarbeit, die er zusammen mit seinem Mitstudenten und heutigen Geschäftspartner Claudio Zimmerli für die Firma Competec (unter anderem Brack.ch) schrieb. Aus dieser Zusammenarbeit heraus gründeten Husi und Zimmerli mit der Unterstützung von Competec-Gründer Roland Brack schliesslich das Startup

Ziano.ch. «Wir konnten damit unsere Passion für gute Produkte mit unserer Erfahrung im Lebensmittelhandel verbinden.» Ziano.ch bietet ausgewählte Spezialitäten von vorwiegend kleinen Lebensmittelmanufakturen aus der ganzen Welt an, die es bisher in der Schweiz noch nicht zu kaufen gab.

Wenn Andreas Husi über Genuss spricht, gerät er ins Schwärmen: Egal ob Essen, das Entdecken fremder Kulturen oder Fussball (sowohl aktiv als auch passiv): «Es bedeutet für mich, Zeit für Dinge zu haben, die mir Freude bereiten. Der allergrösste Genuss ist aber, zwischendurch einfach Zeit zu haben, um für einmal gar nichts zu machen.»

Mein Tipp:

Eines meiner Lieblingsprodukte aus unserem Sortiment ist das alkoholfreie Bundaberg Ginger



Beer aus Australien. Dieses habe ich bereits während meines Sprachaufenthalts in Australien sehr gerne getrunken und auch in der Schweiz schmeckt es mir noch genauso gut.

Vor allem im Sommer mit viel Eis und je nach Geschmack mit ein paar Minzeblättern, oder als Beigabe zu einem Cocktail – ein wahrer Genuss. **CHF 3.90**

«Mit meinem Master trage ich zur Professionalisierung der Sozialen Arbeit bei.»

Antonia Marohn, MSc Soziale Arbeit
Sozialarbeiterin bei der Mobilen Familienberatung in Zürich



FHS St.Gallen
Hochschule für Angewandte Wissenschaften

Lucerne University of Applied Sciences and Arts
HOCHSCHULE LUZERN
Soziale Arbeit
FH Zentralschweiz

zhaw Soziale Arbeit

MASTER IN SOZIALER ARBEIT

BERN | LUZERN
ST.GALLEN | ZÜRICH

Absolventen und Arbeitgeberinnen erzählen über Arbeitsalltag und Berufschancen. Jetzt reinklicken!

www.masterinsozialerarbeit.ch



Valentinas Tipp

Valentina Altorfer ist
Leiterin Dienstleistungen
von FH SCHWEIZ.
Sie stellt an dieser Stelle
interessante Angebote
für FH-SCHWEIZ-
Mitglieder vor.

Jetzt gewinnen!

Registrierte dich unter easydining.ch (Button «Mitgliedschaft») und gib dabei im Feld «Gutschein/Rabattcode» den Code «fhschweiz» ein. Wenn du zu den 20 ersten FH-SCHWEIZ-Anmeldungen gehörst, fällt der Preis für die Mitgliedschaft nach Eingabe des Codes auf 0 Franken. Du siehst damit noch vor dem Abschluss, ob du gewonnen hast.

20 Gratis-Mitgliedschaften bei EasyDining

Wer geht nicht gerne auswärts essen – und erst noch zum halben Preis! EasyDining ist für smarte Leute, die gerne auswärts essen. Gehe zu zweit aus und deine Restaurant-Rechnung halbiert sich – ab zwei Personen isst eine Person in über 60 Restaurants kostenlos! EasyDining ist mittags wie abends und an jedem beliebigen Tag gültig. Die App auf deinem Smartphone ist zugleich deine Member-Card: im Restaurant vorweisen und zum halben Preis Restaurants entdecken!

Mitglieder von FH SCHWEIZ erhalten die EasyDining-Mitgliedschaft für 48.– anstatt 95.– Franken. Mit etwas Glück erhältst du eine Mitgliedschaft sogar gratis (siehe Box)!
www.easydining.ch

EASYDINING
the smart way to taste



Vielen Dank



Oskar Schwenk, VR-Präsident der Pilatus Flugzeugwerke (Mitte), zusammen mit Christian Flechter, Präsident der Hans Huber Stiftung (links), und Christian Wasserfallen, Präsident der Stiftung FH SCHWEIZ (rechts).
Bild: Samuel Schalch

Coop

Wir sind Detailhandel, Grosshandel und Produktion mit zahlreichen Marken und Produkten. Ein vielseitiges Unternehmen mit einer Vielfalt an Lehrberufen und einer praxisnahen, verbindlichen und wirkungsvollen Aus- und Weiterbildung – Coop Campus.

www.coop.ch/grundbildung



Die Mobiliar

Die Mobiliar ist die persönlichste Versicherung der Schweiz: Wir sind dort, wo unsere Kunden sind – und da, wenn es darauf ankommt. Genossenschaftlich verankert, engagieren wir uns für unsere Kunden, die Gesellschaft und die Schweiz.
mobiliar.ch

die Mobiliar

Glencore

Glencore ist ein bedeutender Produzent und Vermarkter von über 90 Rohstoffen. 1974 in Zug gegründet, gehören wir heute zu den grössten Arbeitgebern im Kanton und engagieren uns für unsere Mitarbeitenden und die Gesellschaft.

www.glencore.ch

GLENCORE

UBS

Die UBS-Bankeinstiegsprogramme bilden einen hervorragenden Karrierestart und gleichzeitig die Basis für die individuelle Weiterentwicklung.

ubs.com/careers



FH SCHWEIZ dankt allen Partnern
des 2. Nationalen Bildungspreises:

a l u m n i f h n w

Dachorganisation
Alumnivereine FHNW



boa lingua

SPRACHAUFENTHALTE BUSINESS CLASS



Building a better
working world



Fachhochschule Nordwestschweiz
Hochschule für Gestaltung und Kunst

Handelszeitung

ÖKK

Together
ahead. **RUAC**

SFS

Glücklicher Gewinner eines 1.-Klasse-GA

Im Rahmen der 4. FH-Nacht im Landesmuseum Zürich hat FH SCHWEIZ einen Wettbewerb durchgeführt. Verlost wurde ein 1.-Klasse-GA im Wert von 6300 Franken – gesponsert von unserem Partner Sympany. Glücklicher Gewinner ist René Maurer. Wir gratulieren herzlich und wünschen viel Spass beim Reisen.



René Maurer (links) bei der Preisübergabe mit Roland Schwegler von Sympany.

Canon und FH SCHWEIZ – die besten Deals – garantiert!

Sie benötigen eine neue Kamera oder ein neues Objektiv für die kommenden Sommerferien? Sie sind auf der Suche nach einem preiswerten Qualitätsdrucker für zu Hause; oder möchten Sie einen der beliebten Selfie-Drucker Ihr Eigen nennen? Seine bestechende Einfachheit und Qualität machen es einfach, unvergessliche Aufnahmen direkt auf Papier zu drucken.

Profitieren Sie vom Leserangebot und wählen Sie das für Sie passende Canon-Produkt zu Vorzugskonditionen aus (so lange Vorrat).

Sämtliche Lieferungen in der Schweiz und Liechtenstein erfolgen ab einem Netto Bestellwert von 50 Franken portofrei und werden innerhalb von spätestens 48 Stunden zu Ihnen geliefert.



Canon MAXIFY MB5450
Inkjet Multifunction (Testsieger)
zu 193 statt 299 Franken.



Canon Selphy CP1300 (weiss)
Fotodrucker mit Akkubetrieb
zu 100 statt 129 Franken.

Angebote für FH-SCHWEIZ-Mitglieder:
www.jetzt-bestellen.ch/
canon-fhschweiz

Canon



Ob Urlaubsreise, Wochenendtrip oder Wohnungswechsel, Avis bietet das passende Fahrzeug für jede Gelegenheit. Mobil bleiben – mit Avis!

Jetzt mit den Schweizer Fachhochschulen profitieren von:

- Bis zu **20% Rabatt*** auf Personenwagen und Nutzfahrzeuge in der Schweiz
- Bis zu **15% Rabatt*** auf Personenwagen weltweit

Buchbar auf www.avis.ch – unter Angabe der
AWD-Nr. F561900

*nur auf rabattfähige Raten

AVIS®
We try harder®

Über 35% Rabatt

Mit Allianz Global Assistance sind Sie unterwegs stets auf der sicheren Seite, egal wo. Bei den leistungsstarken weltweiten Paketen sind jegliche Leistungen wie beispielsweise Annullierungskosten-Versicherung, Personen-Assistance, Auto-Pannenhilfe, Rechtsschutz bei Reisen, Flugunfall, Flugverspätung, Home-Assistance, Kreditkarten- und Handy-Sperrservice, Travel-Hotline, 24 Stunden med. Beratungsdienst und ein weltweiter Dolmetscher-Service inbegriffen.

Als Mitglied von FH SCHWEIZ profitieren Sie von exklusiven Sondertarifen bei der Allianz-Global-Assistance-Jahresversicherung mit über 35 Prozent Rabatt auf den Normalpreis.

Eine Beratung gibt's direkt bei Allianz Global Assistance (Schweiz) 044 283 32 22 mit Vermerk «FH SCHWEIZ».

Bestellung und Infos unter
www.fhschweiz.ch/schutzbrief

Global Assistance

Allianz

100 Franken Rabatt auf az/bz-Titel



Mehr Informationen zum Angebot und Bestellung unter
www.fhschweiz.ch/az-medien

Mitglieder von FH SCHWEIZ erhalten 100 Franken Rabatt auf folgende regionale Ausgaben:

- az Aargauer Zeitung
- az Solothurner Zeitung
- az Grenchner Tagblatt
- az Badener Tagblatt
- bz Basel
- bz Basellandschaftliche Zeitung (jeweils 409.– statt 509.– Franken)
- az Limmattaler Zeitung (372.– statt 472.– Franken)
- ot Oltner Tagblatt (355.– statt 455.– Franken)

Die Tageszeitungen des Verbundes «az Nordwestschweiz» und die «Schweiz am Wochenende» bieten während sechs Tagen umfassende nationale, internationale, kantonale und lokale Inhalte. Die regionale Verankerung bildet das Rückgrat der Berichterstattung. Die «Schweiz am Wochenende» bietet zusätzlich zu den fünf Themenbünden ebenfalls je einen eigenen, in der jeweiligen Region produzierten Lokalbund.

Warum ist das Thema Resilienz für Unternehmen wichtig?

Wirtschaft und Arbeitsmarkt werden gegenwärtig auf eine harte Probe gestellt. Globalisierung, Digitalisierung und Automatisierung haben viele Branchen- und Geschäftsmodelle nicht nur verändert, sondern grundlegend transformiert.

Diese Disruption auf institutioneller Ebene bildet sich im beruflichen Alltag der Arbeitnehmenden ab: Anforderungsprofile verändern sich, Berufsbilder verschwinden, Karrieren lösen sich auf und die Unsicherheit der Arbeitnehmenden, was ihre berufliche Zukunft betrifft, wird grösser. Ein Unternehmen, welches kompetitiv und als Arbeitgeber attraktiv bleiben möchte, tut deshalb gut daran, in die Resilienz der Mitarbeitenden zu investieren. Dabei bedarf es mehr als Merkblätter und Workshops.

Wie kann Resilienz gefördert werden?

Die Förderung von Resilienz in einem Unternehmen ist vor allem eine Frage der Haltung und der Kultur – und sie ist Führungssache. Das Verhalten wird stark durch selbst Erlebtes und eigene Erfah-

rungen geprägt. Dessen sind sich Funktionen mit Vorbildcharakter oft zu wenig bewusst. Unsichere und überforderte Chefs werden kaum in der Lage sein, die Mitarbeitenden in ihrem Resilienzverhalten zu fördern und zu unterstützen. Überforderung ist jedoch in den allermeisten Unternehmen kein bewusstes Thema, obwohl die Dynamisierung der Arbeitswelt zu Stress- und Überforderungssituationen führt.

Die Komplexität nimmt stetig zu und der Mensch ist nicht auf Veränderung ausgerichtet, sondern auf Bewahren. Hier setzt Resilienz an: indem sie nämlich den Menschen auf Augenhöhe mit dem Wandel bringt. Resiliente Menschen können nicht alles, aber sie entwickeln Fähigkeiten und das Vertrauen, den Herausforderungen begegnen zu können.

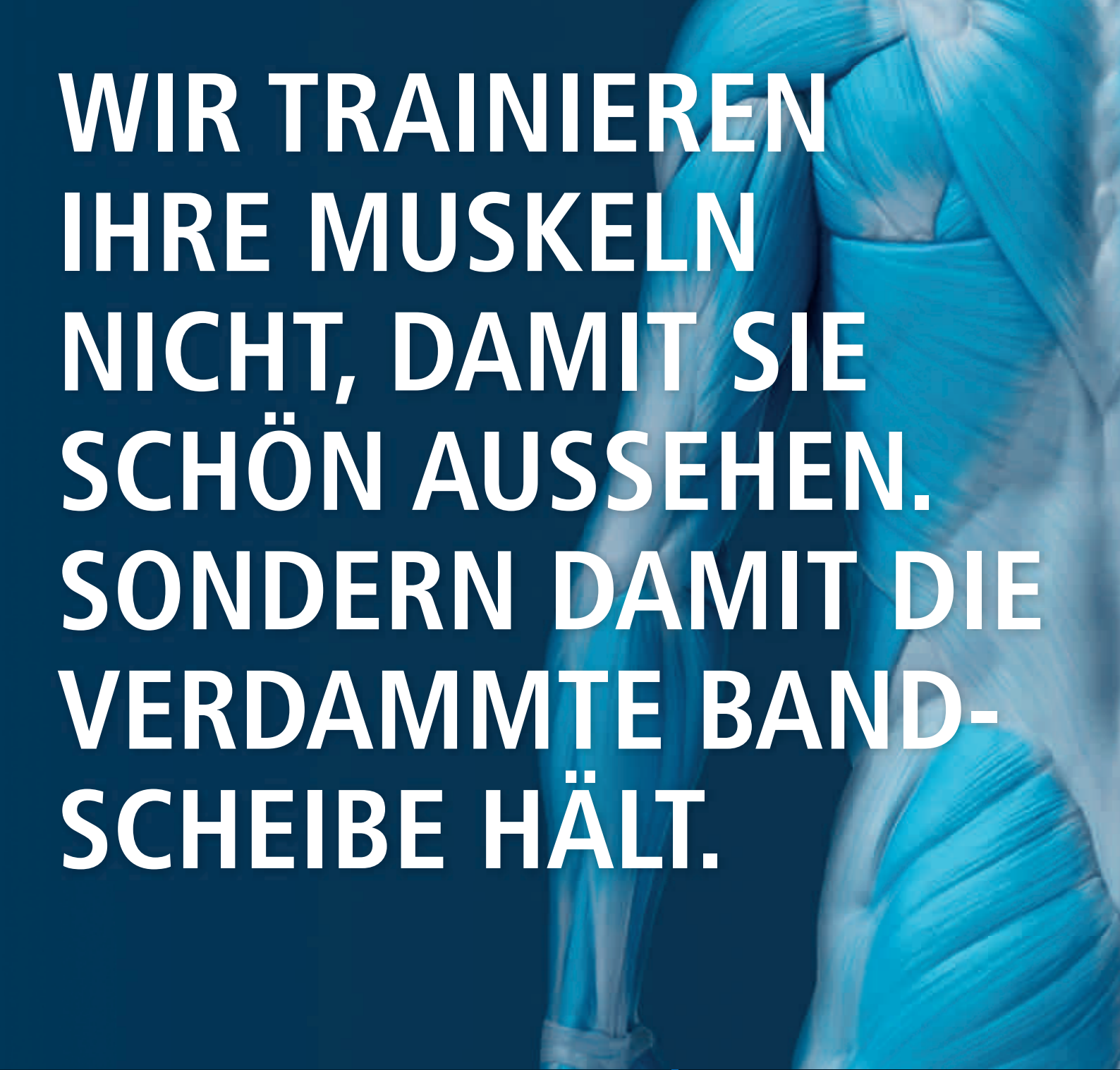


Vera Bregger, Leiterin vivit

vivit, das Kompetenzzentrum für Gesundheit und Prävention der CSS Versicherung, berät Sie in allen Fragen rund um das betriebliche Gesundheitsmanagement.
www.vivit.ch


CSS
Versicherung

vivit
Gesundheit ist unser Business



**WIR TRAINIEREN
IHRE MUSKELN
NICHT, DAMIT SIE
SCHÖN AUSSEHEN.
SONDERN DAMIT DIE
VERDAMMTE BAND-
SCHEIBE HÄLT.**

**UNSER KOSTENLOSES
EINFÜHRUNGSTRaining:**
JETZT ANMELDEN.

Mitglieder des Dachverbandes Absolventinnen und Absolventen der FH SCHWEIZ erhalten CHF 140.- Rabatt auf die Jahresabonnements.

Jetzt wieder über 20x in der Schweiz
Weitere Informationen unter: kieser-training.ch

**KIESER
TRAINING**

JA ZU EINEM STARKEN KÖRPER

Recht haben und auch bekommen



Recht haben reicht nicht immer, um Recht zu bekommen. Ob beruflich oder privat, ob zu Hause oder im Verkehr. Protekta bietet Ihnen als Mitglied von FH SCHWEIZ 10 Prozent Rabatt auf eine umfassende Rechtsschutz-Versicherung.

Der Rabatt gilt:

- auch für die in Ihrem Haushalt lebenden Angehörigen, Partner, Kinder sowie Hausangestellte
- zusätzlich zu Rabatten bestehender Mobiliar-Versicherungen

Neu: Privat-Rechtsschutz Plus

Dieses Angebot bietet Deckung bei Streitigkeiten in bisher nicht versicherbaren Rechtsgebieten bis zu einer Versicherungssumme von 10 000 Franken wie:

- Öffentliches Baurecht
- Steuerrecht
- Erbrecht
- Eherecht und eingetragene Partnerschaft
- Persönlichkeitsrecht/Internet-Rechtsschutz
- Urheberrecht

Bestellen unter
Telefon 031 389 85 85 oder
offerten@protekta.ch

Protekta

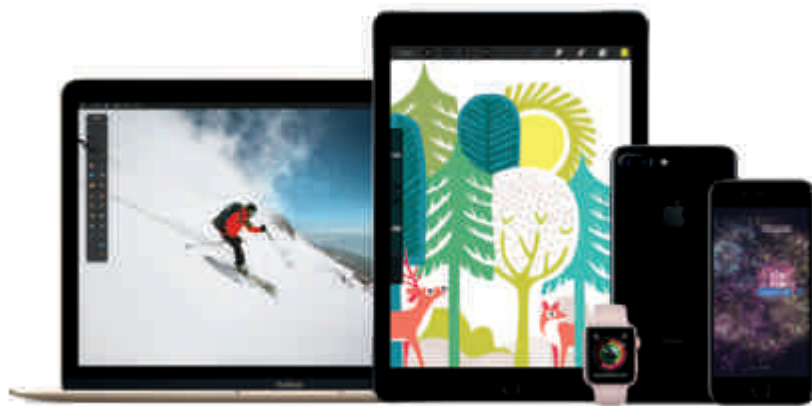
Cumulus-Mastercard mit Ihrem Bild

Kostenlos gibt's dieses Angebot nur für Mitglieder von FH SCHWEIZ: ein eigenes Foto aussuchen und hochladen und damit Ihre Cumulus-Karte personalisieren.

Cembra Money Bank ist eine der führenden Schweizer Anbieterinnen von Finanzprodukten und Finanzdienstleistungen – für Kredite, Leasing, Kreditkarten oder Sparprodukte. Unter anderem ist Cembra Money Bank Herausgeberin der Cumulus-Mastercard, welche zu den beliebtesten Kreditkarten auf dem Schweizer Markt gehört.

Bestellen unter www.cumulus-mastercard.ch/fhschweiz

Aus technischen Gründen ist der Abzug beim Bestellvorgang noch nicht sichtbar, er ist aber auf der späteren Abrechnung berücksichtigt!



Apple-Geräte zu Spezialpreisen

Computer TakeAway bietet FH Schweiz-Mitgliedern Spezialpreise für alle Apple-Produkte und das komplette Zubehörsortiment an. Besuchen Sie unseren Campus Shop.

www.fhschweiz.ch/dataquest

COMPUTER-TAKEAWAY

Weinbergstrasse 71
8006 Zürich
044 360 39 14

**D A T A
QUEST**

 **Solution
Expert**
Education

2 Nächte pure Entspannung

Zusammen mit der ÖKK hat FH SCHWEIZ zwei Übernachtungen für zwei Personen im Grand Resort Bad Ragaz verlost. Der glückliche Gewinner ist Thomas Büsser, Mitglied beim Club Alumni NTB (rechts). Überreicht wurde ihm der Preis von Taner Campinar, Leiter ÖKK Agentur St. Gallen.

ÖKK



15% Rabatt auf Kontaktlinsen



Linsenmax.ch ist der günstigste Schweizer Online-Shop für Kontaktlinsen und Pflegemittel. Ob Tages-, Monats- oder Jahreslinsen – bei Linsenmax findet jeder Kontaktlinsenträger sein bevorzugtes Produkt und das zugehörige Pflegemittel, und dies zu einem unschlagbaren Preis! Eine möglichst schnelle und einfache Bestellung ist neben dem günstigen Preis eines der wichtigsten Anliegen des Shops. Features wie die Schnellbestellung, die App und eine Nachbestellung in wenigen Schritten tragen zu

einer möglichst stressfreien Bestellabwicklung bei. Mit einer eKomi-Bewertung von 4,8 von 5 Sternen und dem Gold-Status können Tausende von zufriedenen Kunden nicht falsch liegen.

Alle Mitglieder von FH SCHWEIZ profitieren von 15 Prozent Rabatt auf das ganze Linsenmax-Sortiment. Somit können Kontaktlinsen und Pflegemittel noch günstiger online bestellt werden.

Bist du Kontaktlinsenträger und möchtest profitieren? Dann bestelle jetzt ganz einfach unter www.linsenmax.ch und gib deinen persönlichen Promocode ein. Unter www.fhschweiz.ch/kontaktlinsen kannst du den Code anfordern.

**LINSEN
MAX**

Mit Spannung erwartet: Ihr Rücken

Egal, ob Sie sich für den Arbeitsalltag und dessen Auswirkungen auf Ihren Rücken wappnen, die Muskelkraft für Ihren Lieblingssport aufbauen oder einfach besser aussehen wollen. Mit Kieser Training erhalten Sie die Kraft für das, was Ihnen wichtig ist. Im Vordergrund stehen der altersunabhängige Aufbau sowie die Erhaltung von Kraft und Beweglichkeit. Sie beugen Rückenschmerzen sowie Stoffwechselerkrankungen vor, fördern die Fettverbrennung, straffen Ihre Figur und steigern das Selbstbewusstsein. Möchten Sie mehr über die Kieser-Training-Methode erfahren?

Informieren Sie sich unter kieser-training.ch oder direkt bei einem Besuch im Studio.

**KIESER
TRAINING**

Englisch-Test TOEIC® bei FH SCHWEIZ



«Mit FH SCHWEIZ konnte ich ganz unkompliziert einen Testtermin für den TOEIC® Listening & Reading vereinbaren. So habe ich den Test trotz anderen anstehenden Terminen in kurzer Frist absolviert.»

Aleksandra Markovic,
Business Analyst/Insurance & Wealth Planning
Solutions, Leonteq Securities AG

Am Dienstag, 12. Dezember 2017, haben wir erfolgreich den ersten TOEIC® Listening & Reading Test in unserer Geschäftsstelle in Zürich direkt beim HB durchgeführt. Fünf weitere Termine sind bereits gefolgt! Der TOEIC® Listening & Reading Test prüft verlässlich deine Englischkenntnisse und zeigt allfällige Defizite auf. Zudem ist er international sowie von Arbeitgebern und Hochschulen anerkannt.

Als Mitglied einer bei FH SCHWEIZ angeschlossenen Alumni-Organisation profitierst du von exklusiven Sonderkonditionen (Preis: 150 Franken, flexiblen Terminen und kürzeren Auswertungszeiten. Score Report und GER-Einstufung inklusive.

Nächster Testtermin mit freien Plätzen:
Dienstag, 27. März, 15.00–17.30 Uhr.

Anmeldung und Infos unter:
www.fhschweiz.ch/testingcenter

TOEIC

ETS AUTHORIZED TEST CENTER

Lucerne University of
Applied Sciences and Arts

**HOCHSCHULE
LUZERN**

FH Zentralschweiz

Machen Sie Ihren Weg

Entdeckungsfreudig?

Machen Sie eine Weiterbildung. www.hslu.ch/entdeckungsfreudig



Architektur, Gebäude und Bau
Banking, Finance und Controlling
Design, Film, Kunst, Musik und Kultur
Gesundheit

Informatik und Wirtschaftsinformatik
Kommunikation und Marketing
Management und Leadership
Recht und Wirtschaftskriminalistik

Soziales
Stadt- und Regionalentwicklung
Technik und Engineering
Tourismus und Mobilität

Job finden leicht gemacht

fhjobs.ch ist eine neue, für FH-Absolventen spezialisierte nationale Stellenplattform. Sie erlaubt eine gezielte Suche – auch für Arbeitgeber.



«Als Mitglied von FH SCHWEIZ profitierst du bei fhjobs.ch doppelt: Wenn du eine Mitarbeiterin oder einen Mitarbeiter suchst, erhältst du für das Top7-Listing sowohl auf eine Inserate-Einzelschaltung als auch auf ein Jahresslot immer 20 Prozent Rabatt. Willst du dich hingegen über aktuelle Stellenausschreibungen informieren, kannst du das Jobmail kostenlos abonnieren und erhältst Job-Vorschläge aus über 20 000 Jobangeboten.»

Valentina Altorfer, Leiterin fhjobs.ch by FH SCHWEIZ

Als FH-Absolventin oder -Absolvent möchtest du so effizient wie möglich den passenden Job finden? Mit der Stellenplattform fhjobs.ch ist das ein Leichtes. Denn genau du wirst gesucht – und gefunden. FH SCHWEIZ präsentiert auf fhjobs.ch alle aktuell ausgeschriebenen FH-Jobs. Die Suchmaschinen von «jobchannel» durchkämmen mittels modernster Datenanalyse mehrmals täglich die Websites von rund 300 000 Schweizer Unternehmen nach offenen Stellen.

Via fhjobs.ch hast du zudem Zugriff auf wertvolle ergänzende Zusatzleistungen von FH SCHWEIZ. Zum einen ist das die Datenbank FH-Master mit der Übersicht über alle Master-Angebote. Neu ist auch der kostenlose Lohn-

rechner integriert: Je nachdem, welchen Fachbereich du auswählst, werden dir die entsprechenden Medianwerte der Löhne angezeigt, welche FH-Absolventen in den verschiedenen Regionen verdienen. Die Daten stammen aus der FH-Lohnstudie 2017. Damit hast du auf einen Blick gleich auch eine Vorstellung für eine all-fällige Lohnverhandlung. Willst du diese vertiefen, steht der Direktlink zur Plattform FH-Lohn bereit.

Auch für Arbeitgeber eröffnet fhjobs.ch neue Möglichkeiten. Sie finden nicht nur den idealen Mitarbeitenden, sondern sparen auch Zeit und Geld. Denn fhjobs.ch verbreitet die Stellenausschreibung auch auf weitere Jobplattformen.

www.fhjobs.ch



mehr
als ein

personal-
vermittler

ein
karriere-
berater.

human forward.



LIEBE WAS DU TUST – WÄHLE EINEN AUFREGENDEN JOB.

Ob Praktikum, Werkstudenten-
stelle, Unterstützung beim Ver-
fassen von Diplomarbeiten oder
Trainee-Angebote – es gibt viele
Möglichkeiten, mit Zurich in Kon-
takt zu kommen.

Absolventen von Fachhoch-
schulen können sich bei uns
auf attraktive, anspruchsvolle
und vielfältige Aufgabenfelder
freuen. Dank intensiven Förder-
programmen und vielseitigen
Weiterbildungsmöglichkeiten
bietet Zurich ihren Mitarbeiten-
den die Möglichkeit zu lebens-
langem Lernen und persönlicher
Weiterentwicklung.

Mehr Informationen unter
www.zurich.ch/karriere


ZURICH[®]

«Ich bin ein NOSER.
Überleg nicht lang,
komm zu uns:
www.noser.com/jobs»



Fabian Mächler, 31, Software Engineer

NOSER ENGINEERING AG
WINTERTHUR | LUZERN | BERN | MÜNCHEN

MSE an der NTB: Ihr nächster Karriereschritt?

Der Master of Science in Engineering (MSE) ist ein Bildungsangebot, das eine Spezialisierung in zahlreichen technischen Disziplinen erlaubt. Konzeptionell baut es direkt auf einem Bachelor-of-Science-Studium auf.

Die NTB Interstaatliche Hochschule für Technik Buchs bietet Spezialisierungen in den Bereichen Mechanik, Elektronik, Informatik, Mikrotechnik, Photonik, Energietechnik und technische Mathematik an. Jeder Student wird in ein Forschungsteam integriert und durch das ganze Studium individuell von einem Advisor begleitet, der ihn fachlich und auch administrativ unterstützt. So wird die Qualität und Aktualität des Studiums gewährleistet.

Profilierung und Fachgebiete

Das MSE-Studium zeichnet sich durch die starke Kopplung an die anwendungsorientierte Forschung und Entwicklung der NTB aus. Dies äussert sich im hohen Anteil an projektbezogener Ausbildung.

Studierende profitieren direkt von der hohen Dichte an Hightech-Unternehmen im St. Galler Rheintal, die oft auch international tätig sind. Die NTB bearbeitet für diese Firmen regelmässig angewandte Forschungs- und Entwicklungsprojekte, oft auch gekoppelt mit Vertiefungs- oder Abschlussarbeiten von MSE-Studierenden.

Die Spezialisierungen innerhalb des MSE werden einem von sieben Fachgebieten zugeordnet, die für alle Schweizer Fachhochschulen einheitlich definiert sind. Masterstudenten können an der NTB aus drei Möglichkeiten wählen:

Energy and Environment

Studierende werden Experten in den Bereichen Wärme- und Kältetechnik sowie in

Leistungselektronik und können verantwortungsvolle Aufgaben in Industrie und öffentlichen Institutionen übernehmen.

Industrial Technologies

Mechanik, Elektrotechnik, bis hin zu hardwarenaher Software: Im Zentrum stehen hier die Entwicklung mechanischer, elektrischer, elektronischer oder mechatronischer Produkte sowie das Erwerben vertiefter mathematischer Kompetenzen für Berechnung, Simulation, Analyse und Verifikation.

Information and Communication Technologies

Spezialisierungen in Softwareentwicklung, Datenverarbeitung und Informationssystemen. Eingesetzt werden modernste Entwicklungs-, Simulations- und Modellierungswerkzeuge, systematische Tests. Ein weiteres Thema ist das Risikomanagement und entsprechende Massnahmen in IT-Systemen.

 **NTB**
Interstaatliche Hochschule
für Technik Buchs
FHO Fachhochschule Ostschweiz

Publireportage

zukunfts
gestaltend



Für Ihre Weiterbildung von Marketing bis Leadership

Unsere neuen Studiengänge, passend für Ihre Zukunft:

CAS Marketing Management
(Web-Code C-WIR-26)

CAS Konsumentenforschung und Neuromarketing
(Web-Code C-WIR-27)

CAS Enterprise Architecture Management
(Web-Code C-WIR 28)

CAS Digital Marketing und Transformation
(Web-Code C-WIR-29)

Alle Angebote: wirtschaft.bfh.ch/weiterbildung

Besuchen Sie unsere nächste
Infoveranstaltung am 15. März
(18.00 bis ca. 19.00 Uhr)



Berner
Fachhochschule

► Wirtschaft

Exekutiver Master / Master exécutif

1/4

Titel/titre	Anbieter	Beginn	Telefon	E-Mail	Internet
Architecture, Culture, Energy	prestataire	début	téléphone	e-mail	internet
MAS SUPSI Music Composition	SUPSI	laufend	091 960 30 40	roberto.valtancoli@conservatorio.ch	www.conservatorio.ch
MAS in Denkmalpflege und Umnutzung	BFH Architektur, Holz und Bau	laufend	034 426 41 01	wb_bu.ahb@bfh.ch	www.ahb.bfh.ch/masdenkmalpflege
MAS in nachhaltigem Bauen	BFH Architektur, Holz und Bau	laufend	034 426 41 76	wb.ahb@bfh.ch	www.ahb.bfh.ch/masdenbau
MAS FHO in nachhaltigem Bauen	HTW Chur	laufend	081 286 24 12	bau-weiterbildung@htwchur.ch	htwchur.ch/en-bau
MAS Holzbau	BFH Architektur, Holz und Bau	laufend	032 344 03 30	andreas.hurst@bfh.ch	www.ahb.bfh.ch/masolzbau
MAS in Kulturmanagement Praxis	HSLU Design und Kunst	laufend	041 248 61 10	abc@hslu.ch	www.hslu.ch/kulturmanagement
MAS in Raumentwicklung	HSR Rapperswil	27.08.18	055 222 47 56	raumentwicklung@hsr.ch	www.hsr.ch/raumentwicklung
MAS FHO in Real Estate Management	FHS St.Gallen		071 226 12 50	weiterbildung@fhsg.ch	www.fhsg.ch/immobilien
MAS Musikpädagogik in spez. Kontexten	BFH Hochschule der Künste Bern	laufend	031 848 39 57	andrea.ferretti@hkb.bfh.ch	www.ahb.bfh.ch/de/weiterbildung/
MAS Hochschule Luzern/FHZ in Bauökonomie	HSLU Technik & Architektur	laufend	041 349 34 82	wb.technik-architektur@hslu.ch	www.hslu.ch/mas-boek
MAS in Real Estate Management	BFH Architektur, Holz und Bau	laufend	034 426 41 76	wb_bu.ahb@bfh.ch	www.ahb.bfh.ch/masrem
MAS FHNW in nachhaltigem Bauen EN Bau	FHNW Architektur, Bau und Geomatik	laufend	061 467 45 45	wb.habg@fhnw.ch	www.fhnw.ch/de/weiterbildung
MAS Hochschule Luzern/FHZ in Energieingenieur	HSLU Technik & Architektur	laufend	041 349 34 80	judith.meier@hslu.ch	www.hslu.ch/energieingenieur.ch
MAS Arts Management	ZHAW School of Management and Law	Anfrage	058 934 79 79	info-weiterbildung.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/zkm/weiterbildung
MAS SUPSI Music Performance and Interpretation	SUPSI	laufend	091 960 30 40	roberto.valtancoli@conservatorio.ch	www.conservatorio.ch
MAS SUPSI Contemp. Music Perform. and Interpret.	SUPSI	laufend	091 960 30 40	roberto.valtancoli@conservatorio.ch	www.conservatorio.ch
MAS SUPSI Wind Conducting	SUPSI	laufend	091 960 30 40	roberto.valtancoli@conservatorio.ch	www.conservatorio.ch
MAS SUPSI Research Methods in the Arts	SUPSI	laufend	091 960 30 43	hubert.eiholzer@conservatorio.ch	www.conservatorio.ch
MAS FHNW Digitales Bauen	FHNW Architektur, Bau und Geomatik	08.06.18	061 467 45 45	wb.habg@fhnw.ch	www.hkb.bfh.ch/de/weiterbildung/
MAS HES-SO en Ingénierie de la mobilité	HES-SO - HEIG-VD/HEIA-FR/hepia/HEI-VS		024 557 73 66	yves.delacretaz@heig-vd.ch	
MAS FHNW in Bauleitung	FHNW Architektur, Bau und Geomatik	11.09.18	061 467 45 45	wb.habg@fhnw.ch	www.fhnw.ch/de/weiterbildung
MAS FHNW Energie am Bau	FHNW Architektur, Bau und Geomatik	laufend	061 467 45 45	wb.habg@fhnw.ch	www.fhnw.ch/de/weiterbildung
MAS in nachhaltigem Bauen	ZHAW Life Sciences u. Facility Manag.	laufend	058 934 51 00	weiterbildung.ifo@zhaw.ch	www.zhaw.ch/ifo/weiterbildung
MAS Hochschule Luzern/FHZ in Baumanagement	HSLU Technik & Architektur	laufend	041 349 34 83	wb.technik-architektur@hslu.ch	www.hslu.ch/m142
MAS FHO in Energiesysteme	NTB Buchs	laufend	081 755 33 61	weiterbildung@ntb.ch	www.ntb.ch
MAS Hochschule Luzern/FHZ in nachhaltigem Bauen	HSLU Technik & Architektur	laufend	041 349 34 80	wb.technik-architektur@hslu.ch	www.enbau.ch
Banking & Finance					
MBA/EMBA FH in Intern. Accounting & Reporting	Kalaisdos Fachhochschule	Nov 18	044 200 19 19	info@kalaisdos-fh.ch	www.kalaisdos-fh.ch/iac
MAS in Banking and Finance	FHNW Hochschule für Wirtschaft		061 279 18 28	patricia.furrer@fhnw.ch	www.fhnw.ch/wirtschaft
MAS Financial Consulting	ZHAW School of Management and Law	07.09.18	058 934 79 79	info-weiterbildung.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/iwa/weiterbildung
MAS ZFH in Accounting und Finance	HWZ Zürich	Okt 18	043 322 26 88	master@fh-hwz.ch	fh-hwz.ch/produkt/
MAS FH/LL.M. in MWST/VAT	Kalaisdos Fachhochschule	Apr 18	044 200 19 19	info@kalaisdos-fh.ch	www.kalaisdos-fh.ch/sist
MBA/EMBA FH in Real Estate Taxation	Kalaisdos Fachhochschule	Apr 18	044 200 19 19	info@sist-tax.ch	www.kalaisdos-fh.ch/sist
MAS ZFH in Banking & Finance	HWZ Zürich	laufend	043 322 26 88	master@fh-hwz.ch	fh-hwz.ch/produkt/
MAS Private Banking & Wealth Management	HSLU Wirtschaft	08.03.18	041 757 67 67	ifz@hslu.ch	www.hslu.ch/private-banking
MAS SUPSI Tax Law	SUPSI	laufend	058 666 61 75	diritto.tributario@supsi.ch	www.supsi.ch/tax-law
MAS Corporate Finance	HSLU Wirtschaft		041 757 67 67	ifz@hslu.ch	www.hslu.ch/corporate-finance
MAS in Corporate Finance (CFO)	FHNW Hochschule für Wirtschaft	laufend	061 279 18 28	patricia.furrer@fhnw.ch	www.fhnw.ch/de/weiterbildung/
MAS ZFH in Controlling	HWZ Zürich	Okt 18	043 322 26 88	master@fh-hwz.ch	fh-hwz.ch/produkt/mas-controlling/
EMBA in Controlling & Consulting	BFH Wirtschaft	laufend	031 848 34 02	weiterbildung.wirtschaft@bfh.ch	www.wirtschaft.bfh.ch/controlling
MAS Controlling	HSLU Wirtschaft		041 757 67 67	ifz@hslu.ch	www.hslu.ch/controlling
MAS Bank Management	HSLU Wirtschaft	08.03.18	041 757 67 67	ifz@hslu.ch	www.hslu.ch/bank-management
MBA/EMBA FH in Nat. oder Intern. Individual Taxation	Kalaisdos Fachhochschule	Apr 18	044 200 19 19	info@sist-tax.ch	www.kalaisdos-fh.ch/sist
MAS FH in Treuhand und Unternehmensberatung/ Eidg. Dipl. Treuhandexperte	Kalaisdos Fachhochschule	Mär 18	043 333 36 69	info@treuhandinstitut.ch	www.treuhandinstitut.ch
MAS Corporate Finance & Corporate Banking	ZHAW School of Management and Law	07.09.18	058 934 79 79	info-weiterbildung.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/ifo/weiterbildung
MBA/EMBA in Unternehm. Steuerung von Pensionsk.	Kalaisdos Fachhochschule	Apr 18	044 200 19 19	info@kalaisdos-fh.ch	www.kalaisdos-fh.ch/SIF
MBA/EMBA FH in Corp. Governance, Regul. & Compl.	Kalaisdos Fachhochschule	Apr 18	044 200 19 19	info@kalaisdos-fh.ch	www.kalaisdos-fh.ch/iac
MBA/EMBA FH mit Vertiefung in Zollrecht	Kalaisdos Fachhochschule	Apr 18	044 200 19 19	info@sist-tax.ch	www.kalaisdos-fh.ch/sist
MAS FHO in Swiss Finance	FHS St.Gallen	Anfrage	071 226 12 50	weiterbildung@fhsg.ch	www.fhsg.ch/swiss-finance
Master of Business Administration	SBS Swiss Business School	laufend	044 880 00 88	info@sbs.edu	www.sbs.edu/programs/mba
Flex Master of Business Administration	SBS Swiss Business School	laufend	044 880 00 88	info@sbs.edu	www.sbs.edu/programs/flexmba
MAS Insurance Management	ZHAW School of Management and Law	17.08.18	058 934 79 79	info-weiterbildung.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/zri/weiterbildung
MAS Pensionskassen Management	HSLU Wirtschaft	05.03.18	041 757 67 67	ifz@hslu.ch	www.hslu.ch/pensionskassen
MAS FH/LL.M. in Swiss and International Taxation	Kalaisdos Fachhochschule	Apr 18	044 200 19 19	info@sist-tax.ch	www.kalaisdos-fh.ch/sist
MBA/EMBA FH in Financ., Man. oder Strat. Controlling	Kalaisdos Fachhochschule	Apr 18	044 200 19 19	info@kalaisdos-fh.ch	www.kalaisdos-fh.ch/sist
MAS Wealth Management	ZHAW School of Manag. and Law in Koop. Jiaotong University Shanghai	Anfrage	058 934 79 79	info-weiterbildung.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/sml/mas
MBA/EMBA FH in Finanzmanagement	Kalaisdos Fachhochschule	Apr 18	044 200 19 19	info@kalaisdos-fh.ch	www.kalaisdos-fh.ch/SIF
MAS FH in Banking und Finance	Kalaisdos Fachhochschule	Apr 18	044 200 19 19	info@kalaisdos-fh.ch	www.kalaisdos-fh.ch/iac
MBA/EMBA FH in Strategic Corporate Finance	Kalaisdos Fachhochschule	Apr 18	044 200 19 19	info@kalaisdos-fh.ch	www.kalaisdos-fh.ch/iac
Business Administration & Leadership					
MAS FH in Industrial Management	Kalaisdos Fachhochschule	Apr 18	044 200 19 19	info@kalaisdos-fh.ch	www.kalaisdos-fh.ch/iab
MAS Integrated Risk Management	ZHAW School of Engineering	laufend	058 934 74 28	weiterbildung.engineering@zhaw.ch	www.zhaw.ch/engineering/
MBA Luzern (MAS Business Administration)	HSLU Wirtschaft		041 228 41 50	ibr@hslu.ch	www.hslu.ch/mba
EMBA FH in Medical Management	PHW Bern	26.10.18	031 537 35 35	info@phw-bern.ch	www.phw-bern.ch
International Executive MBA	ZHAW School of Management and Law		058 934 79 79	info-weiterbildung.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/sml/mba
Executive Master of Business Administration HES-SO	HES-SO - Genève		022 388 17 00	fc.heg@hesge.ch	www.hesge.ch/heg
International Executive Master of Business Administr.	ZHAW School of Management and Law	17.08.18	058 934 79 79	info-weiterbildung.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/imi/weiterbildung
MAS in Wirtschaftsingenieurwesen	ZHAW School of Engineering	13.04.18	058 934 82 44	weiterbildung.engineering@zhaw.ch	www.zhaw.ch/engineering/
Executive Master of Business Administration FHO	FHS St. Gallen	25.05.18	071 226 12 50	weiterbildung@fhsg.ch	www.fhsg.ch/mba
MAS in Risk Management	HSLU Wirtschaft	25.10.18	041 757 67 67	ifz@hslu.ch	www.hslu.ch/riskmanagement
MAS FHO in Corporate Innovation Management	FHS St. Gallen	Aug 18	071 226 12 50	weiterbildung@fhsg.ch	www.fhsg.ch/innovation
Master of Business Administration	University of Strathclyde Business School Swiss Center	20.04.18	043 816 44 70	info@strathclyde-mba.ch	www.strathclyde-mba.ch
MAS FH in Unternehmensführung	PHW Bern	13.04.18	031 537 35 35	info@phw-bern.ch	www.phw-bern.ch
Executive Master of Business Administration HSLU	HSLU Wirtschaft	23.04.18	041 228 41 50	ibr@hslu.ch	www.hslu.ch/mba
EMBA FH in Business Engineering	PHW Bern	13.04.18	031 537 35 35	info@phw-bern.ch	www.phw-bern.ch
Dual Degree: MBA MBA FHNW/EBS MBA MBA	FHNW Wirtschaft	laufend	061 279 17 36	laila.kabous@fhnw.ch	www.fhnw.ch/en/
MAS in Business Excellence	HSLU Wirtschaft	laufend	041 228 41 50	ibr@hslu.ch	www.hslu.ch/bex
MAS FH in Leadership	Kalaisdos Fachhochschule	Apr 18	044 307 33 77	athemia@kalaisdos-fh.ch	www.kalaisdos-fh.ch/ih
Master of Business Administration	FHNW Wirtschaft		061 279 18 58	noemi.hess@fhnw.ch	www.fhnw.ch/de/weiterbildung/
			056 202 72 71	ursula.keller@fhnw.ch	
Executive Master of Business Administration	FFHS Fernfachhochschule Schweiz	Anfrage	027 922 39 00	info@ffhs.ch	www.ffhs.ch/mba
MAS Immobilienmanagement	HSLU Wirtschaft	05.09.18	041 757 67 67	ifz@hslu.ch	www.hslu.ch/immobilienmanagement
EMBA en Leader - Manager responsable	HES-SO - Vaud et HEG-Arc		024 557 75 86	marianne.hug@heig-vd.ch sandrine.schaerenromano@he-arc.ch	www.myemba.ch/
			032 930 20 38		
MAS HES-SO en Quality and Strategy Management	HES-SO - HEIG-VD		027 606 90 16	info@masterQSM.ch	www.masterqsm.ch/
EMBA FH in Management & Leadership	PHW Bern	09.11.18	031 537 35 35	info@phw-bern.ch	www.phw-bern.ch
EMBA in IT Project Management	Kalaisdos Fachhochschule	Apr 18	044 200 19 19	info@kalaisdos-fh.ch	www.kalaisdos-fh.ch/ifwi
MAS Hochschule Luzern/FHZ Wirtschaftsingenieur	HSLU Technik & Architektur		041 349 34 81	wb.technik-architektur@hslu.ch	www.hslu.ch/mas-wing
MAS in Facility Management	ZHAW Life Sciences u. Facility Manag.	laufend	058 934 51 00	weiterbildung.ifo@zhaw.ch	www.zhaw.ch/ifo/weiterbildung
MAS in Business Law	FFHS Fernfachhochschule Schweiz	Anf. Sep.	027 922 39 00	info@ffhs.ch	www.ffhs.ch/mas_blaw
EMBA en Hospitality Administration	HES-SO - EHL		021 785 14 00	mha@ehl.ch	www.ehl.edu/en/mba
EMBA en Integrated Management	HES-SO - Fribourg		026 429 63 81	emba@hefr.ch	www.heg-fr.ch/FR/Formation/
MAS Integratives Management	BFH Soziale Arbeit		031 848 36 50	weiterbildung.soziale-arbeit@bfh.ch	www.soziale-arbeit.bfh.ch/mas
Executive Master of Business Administration SUPSI	SUPSI	laufend	058 666 61 27	emba@supsi.ch	www.supsi.ch/mba
MAS Leadership & Management	ZHAW Angewandte Psychologie	Mär 18	058 934 84 66	leadership.iap@zhaw.ch	www.zhaw.ch/iap/mas-im
MAS FHO in Energiewirtschaft	HTW Chur		081 286 24 32	management-weiterbildung@htwchur.ch	htwchur.ch/energiemaster
MAS ZFH in Real Estate Management	HWZ Zürich	Okt 18	043 322 26 88	master@fh-hwz.ch	fh-hwz.ch/produkt/
MBA und EMBA in General Management (Dual Degree)	HWZ Zürich		031 631 34 77	info@rochester-bern.ch	www.rochester-bern.ch
MAS ZFH in Business Intelligence	HTW Chur	laufend	043 322 26 88	patrick.fehlmann@fh-hwz.ch	fh-hwz.ch/produkt/
MAS in Business Administration	HTW Chur		081 286 24 32	management-weiterbildung@htwchur.ch	htwchur.ch/masdas
EMBA FHO - Digital Transformation	HTW Chur	Sep 18	081 286 24 32	management-weiterbildung@htwchur.ch	htwchur.ch/embadit
MAS SUPSI Diritto Economico e Business Crime	SUPSI		058 666 61 72	diritto.economico@supsi.ch	www.supsi.ch/debc
MAS Leadership and Management	HSLU Wirtschaft		041 228 41 61	susanne.winter@hslu.ch	www.hslu.ch/leadership-management
EMBA FHO - General Management	HTW Chur	Sep 18	081 286 24 32	management-weiterbildung@htwchur.ch	htwchur.ch/embagm
Online Master of Business Administration	SBS Swiss Business School	laufend	044 880 00 88	info@sbs.edu	www.sbs.edu/programs/online-mba
MAS Controlling & Consulting	FHNW Hochschule für Wirtschaft	laufend	061 279 18 28	patricia.furrer@fhnw.ch	www.fhnw.ch/de/weiterbildung/
MAS HES-SO en Marketing Management	HES-SO - EG-Arc			mas.mma@he-arc.ch	gestion-he-arc.ch
MAS FH in Projectmanagement & Re-Engineering	PHW Bern	13.04.18	031 537 35 35	info@phw-bern.ch	www.phw-bern.ch
MAS FH in Business Communication & Public Affairs	PHW Bern	13.04.18	031 537 35 35	info@phw-bern.ch	www.phw-bern.ch
MAS FH in Management & Leadership	PHW Bern		031 537 35 35	info@phw-bern.ch	www.phw-bern.ch
MAS FH in Unternehmensführung	Kalaisdos Fachhochschule	Apr 18	044 200 19 19	info@kalaisdos-fh.ch	www.kalaisdos-fh.ch/iab
MBA/EMBA FH in Business Admin. (40 Wahlmodule)	Kalaisdos Fachhochschule	Apr 18	044 200 19 19	info@kalaisdos-fh.ch	www.kalaisdos-fh.ch/iab
MBA/EMBA FH in Business Admin. (Online-Fernstud.)	Kalaisdos Fachhochschule	laufend	044 200 19 19	info@kalaisdos-fh.ch	www.kalaisdos-fh.ch/iab
MAS FH in Unternehmensentwicklung	Kalaisdos Fachhochschule	Apr 18	044 200 19 19	info@kalaisdos-fh.ch	www.kalaisdos-fh.ch/iab
EMBA FH mit Vertiefung in Supply Chain Management	ZHAW School of Manag. and Law in Koop. mit der HTW Berlin	Apr 18	044 200 19 19	info@kalaisdos-fh.ch	www.kalaisdos-fh.ch/iab
MBA Real Estate Management		21.09.18	058 934 79 79	info-weiterbildung.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/mba-rem
MAS in Leadership und Change Management	FHNW Hochschule für Wirtschaft	laufend	062 957 20 77	tina.buegger@fhnw.ch	www.fhnw.ch/de/weiterbildung
EMBA - General Management	HWZ Zürich	Okt 18	043 322 26 88	master@fh-hwz.ch	fh-hwz.ch/produkt/

Exekutiver Master / Master exécutif

2/4

Titel/titre	Anbieter	Beginn début	Telefon téléphone	E-Mail e-mail	Internet internet
Business Administration & Leadership	prestataire				
MAS FH in Dienstleistungsmanagement	PHW Bern	13.04.18	031 537 35 35	info@phw-bern.ch	www.phw-bern.ch
EMBA FH in Business Eng./Wirtschaftsingenieurwesen	PHW Bern	13.04.18	031 537 35 35	info@phw-bern.ch	www.phw-bern.ch
MAS FH in International Management	PHW Bern	13.04.18	031 537 35 35	info@phw-bern.ch	www.phw-bern.ch
EMBA mit Vertiefung in General Management	BFH Technik und Informatik	23.04.18	031 848 31 11	office.ti-be@bfh.ch	www.ti.bfh.ch/emba-gm
EMBA mit Vertiefung in Innovation Management	BFH Technik und Informatik	23.04.18	031 848 31 11	office.ti-be@bfh.ch	www.ti.bfh.ch/emba-ino
MAS Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung	FHNW Hochschule für Wirtschaft		062 957 27 37	karin.aeschlimann@fhnw.ch	www.fhnw.ch/wirtschaft/mas
Executive Master of Business Administration	SBS Swiss Business School	laufend	044 880 00 88	info@sbs.edu	welcome.sbs.edu/emba
EMBA FHO - New Business Development	HTW Chur	laufend	081 286 24 32	management-weiterbildung@htwchur.ch	htwchur.ch/embaibd
MAS Erwachsenenbildung und Bildungsmanagement	FHNW Hochschule für Wirtschaft		062 957 27 37	karin.aeschlimann@fhnw.ch	www.fhnw.ch/de/weiterbildung/
				sabine.joerg@fhnw.ch	
MAS HES-SO en Direction et Stratégie d'institutions éducatives, sociales et socio-sanitaires	HES-SO - HETS-GE avec EESP, HEF-TS, HES-SO Valais, HEDS-GE, HEIG-VD, HEG-FR, HEG-GE		022 388 95 12 022 388 95 30	isabelle.kolly-ottiger@hesge.ch veronique.farina@hesge.ch	www.hesge.ch/hets/
EMBA in Leadership und Management	BFH Wirtschaft		031 848 34 02	weiterbildung.wirtschaft@bfh.ch	www.wirtschaft.bfh.ch/emba
MAS FH in Eco Economics	PHW Bern	04.05.18	031 537 35 35	info@phw-bern.ch	www.phw-bern.ch
EMBA FH in General Management	PHW Bern	13.04.18	031 537 35 35	info@phw-bern.ch	www.phw-bern.ch
MAS Digitales & Innovatives Management	Kalaídos Fachhochschule	Apr 18	044 200 19 19	info@kalaídos-fh.ch	www.kalaídos-fh.ch/iab
EMBA FH in General Management	PHW Bern		031 537 35 35	info@phw-bern.ch	www.phw-bern.ch
MAS HES-SO en Action et politiques sociales	HES-SO - EESP		021 651 03 10	formation.continue@eesp.ch	www.eesp.ch
MAS FH in Innovation Management	PHW Bern		031 537 35 35	info@phw-bern.ch	www.phw-bern.ch
Engineering & Information Technology					
MAS Wirtschaftsinformatik	BFH Wirtschaft	laufend	031 848 34 02	weiterbildung.wirtschaft@bfh.ch	www.wirtschaft.bfh.ch/maswi
MAS Hochschule Luzern/FHZ in Digital Busin. Managem.	HSLU Informatik	laufend	041 757 68 11	informatik@hslu.ch	www.hslu.ch/informatik
MAS in Inform. Techn. mit Vert. Business Intelligence	BFH Technik und Informatik	23.04.18	031 848 31 11	office.ti-be@bfh.ch	www.ti.bfh.ch/mas-it
MAS in Inform. Technology mit Vert. Business Analyst	BFH Technik und Informatik	23.04.18	031 848 31 11	office.ti-be@bfh.ch	www.ti.bfh.ch/mas-it
MAS HES-SO en Information and communication technologies	HES-SO - hepia, HEIG-VD, HEIA-FR, HE-Arc Ingénierie, HES-SO Valais		022 546 24 88	hepia@hesge.ch	www.mas-ict.ch/
MAS FHO in Business Information Management	FHS St.Gallen	07.09.18	071 226 12 50	weiterbildung@fhsg.ch	www.fhsg.ch/itmanagement
MAS in Informatik	ZHAW School of Engineering	20.04.18	058 934 82 44 058 666 66 84	weiterbildung.engineering@zhaw.ch dti.fc@supsi.ch	www.zhaw.ch/engineering www.supsi.ch/masieo
MAS SUPSI Industrial Engineering and Operations	SUPSI				
MAS Hochschule Luzern/FHZ Designingenieur	HSLU Technik & Architektur	12.10.18	041 349 34 81	wb.technik-architektur@hslu.ch	www.hslu.ch/m135
MAS FHO in Business Administration	FHS St.Gallen	Herbst 18	071 226 12 50	weiterbildung@fhsg.ch	www.fhsg.ch/businessadministration
MAS ZFH in Project Management	HWZ Zürich	laufend	043 322 26 88	master@fh-hwz.ch	fh-hwz.ch/produkt/
MAS FHO in Information Science	HTW Chur	Sep 18	081 286 39 65	informationscience-weiterbildung@htwchur.ch	htwchur.ch/mas-is
MAS in Nano and Micro Technology	BFH Technik und Informatik	laufend	034 426 42 20	beat.neuenschwander@bfh.ch	www.ti.bfh.ch/de/weiterbildung/
MAS Software Engineering	HSR Rapperswil	03.04.18	055 222 49 22	weiterbildung@hsr.ch	www.hsr.ch/mas-se
MAS in Inform. Techn. mit Vertiefung Software Engin.	BFH Technik und Informatik	23.04.18	031 848 31 11	office.ti-be@bfh.ch	www.ti.bfh.ch/mas-it
MAS Human Computer Interaction Design	HSR Rapperswil	20.04.18	055 222 49 21	hcid@hsr.ch	www.hcid.ch
MAS FHNW in Business Engineering Management (BEM)	FHNW Hochschule für Technik	laufend	056 202 99 55	weiterbildung.technik@fhnw.ch	www.masbem.ch
MAS FHO in Business Process Engineering	FHS St.Gallen	07.09.18	071 226 12 50	weiterbildung@fhsg.ch	www.fhsg.ch/geschaeftsprozesse
MAS ZFH in Business Engineering	HWZ Zürich	laufend	043 322 26 88	master@fh-hwz.ch	fh-hwz.ch/produkt
MAS Wirtschaftsinformatik	ZHAW School of Management and Law	laufend	058 934 79 79	info-weiterbildung.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/iwi/weiterbildung
MAS in Information Security	HSLU Informatik	laufend	041 757 68 11	informatik@hslu.ch	www.hslu.ch/informatik
MAS in Indust. 4.0 - Smart Engin. and Process Manag.	FFHS Fernfachhochschule Schweiz	Anf. Sep.	027 922 39 00	info@ffhs.ch	www.ffhs.ch/mas_industrie40
MAS Hochschule Luzern/FHZ IT Network Manager	HSLU Informatik	laufend	041 757 68 11	informatik@hslu.ch	www.hslu.ch/informatik
MAS ZFH in Business Innovation	HWZ Zürich	laufend	043 322 26 88	master@fh-hwz.ch	fh-hwz.ch/produkt
MAS in Data Science	BFH Technik und Informatik	23.04.18	031 848 31 11	office.ti-be@bfh.ch	www.ti.bfh.ch/mas-ds
MAS in Inform. Techn. mit Vert. Enterpr. Applic. Develop.	BFH Technik und Informatik	23.04.18	031 848 31 11	office.ti-be@bfh.ch	www.ti.bfh.ch/mas-it
MAS in Inform. Techn. mit Vertiefung Cyber Security	BFH Technik und Informatik	23.04.18	031 848 31 11	office.ti-be@bfh.ch	www.ti.bfh.ch/mas-it
MAS in Inform. Techn. mit Vert. Software Architecture	BFH Technik und Informatik	23.04.18	031 848 31 11	office.ti-be@bfh.ch	www.ti.bfh.ch/mas-it
MAS in Business- und IT-Consulting	FFHS Fernfachhochschule Schweiz	Anf. Sep.	027 922 39 00	info@ffhs.ch	www.ffhs.ch/mas_bitcon
MAS ZFH in Quality Leadership	HWZ Zürich	Mitte Feb.	043 322 26 88	master@fh-hwz.ch	fh-hwz.ch/produkt/mas-quality-leadership/
EMBA in Projektmanagement	BFH Wirtschaft	laufend	031 848 34 02	weiterbildung.wirtschaft@bfh.ch	www.wirtschaft.bfh.ch/emba
MAS in Data Science	ZHAW School of Engineering	laufend	058 934 74 28	weiterbildung.engineering@zhaw.ch	www.zhaw.ch/engineering/
MAS Information Systems Management	FHNW Hochschule für Wirtschaft	Mär 18	061 279 17 47	petra.abt@fhnw.ch	www.fhnw.ch/de/weiterbildung/
MAS SUPSI IT Management and Governance	SUPSI		058 666 66 84	dti.fc@supsi.ch	www.supsi.ch/it-mg
MAS ZFH in Business Analysis	HWZ Zürich	laufend	043 322 26 88	master@fh-hwz.ch	fh-hwz.ch/produkt/
MAS Hochschule Luzern/FHZ in Busin. Proc. Managem.	HSLU Informatik	laufend	041 757 68 11	informatik@hslu.ch	www.hslu.ch/informatik
MAS HES-SO en Rapid Application Development	HES-SO - Vaud et He-Arc		024 557 64 39	info@mas-rad.ch	www.mas-rad.ch
MAS Hochschule Luzern/FHZ in Business Intelligence	HSLU Informatik	laufend	041 757 68 11	informatik@hslu.ch	www.hslu.ch/informatik
MAS Economic Crime Investigation	HSLU Wirtschaft	25.10.18	041 757 67 67	ifz@hslu.ch	www.hslu.ch/economic-crime
MAS HES-SO en Nano and Micro Technology	HES-SO - Vaud	laufend	024 557 63 30	silvia.schintke@heig-vd.ch	www.nanofoh.ch/nmt-master
MAS ZFH in Business Consulting	HWZ Zürich	laufend	043 322 26 88	master@fh-hwz.ch	fh-hwz.ch/produkt/
MAS HES-SO en Manag. de la Sécurité des Syst. d'Inform.	HES-SO - Genève		022 388 17 00	mba@hesge.ch	www.hesge.ch/heg
Health					
MAS Managed Health Care	ZHAW School of Management and Law	laufend	058 934 79 79	info-weiterbildung.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/wig/weiterbildung
MAS SUPSI Clinica generale	SUPSI	laufend	058 666 64 32	dsan.fc@supsi.ch	www.supsi.ch/mas-clinica
MAS ZFH in Patienten- und Familienedukation	ZHAW Departement Gesundheit	laufend	058 934 74 40	weiterbildung.gesundheit@zhaw.ch	www.zhaw.ch/gesundhe
EMBA in Ökonomie u. Manag. im Gesundheitswesen	BFH Wirtschaft	laufend	031 848 34 02	weiterbildung.wirtschaft@bfh.ch	www.wirtschaft.bfh.ch/emba
MAS FH in Management of Healthcare Institutions	Kalaídos Fachhochschule Gesundheit	laufend	043 222 63 00	gesundheik@kalaídos-fh.ch	www.kalaídos-gesundheit.ch
MAS Spezialisierte Pflege	BFH Gesundheit	laufend	031 848 45 45	weiterbildung.gesundheit@bfh.ch	www.gesundheit.bfh.ch/mas
MAS in Medizininformatik	BFH Technik und Informatik	23.04.18	031 848 31 11	office.ti-be@bfh.ch	www.ti.bfh.ch/mas-medinf
MAS ZFH in Pädiatrischer Pflege	ZHAW Departement Gesundheit	laufend	058 934 74 40	weiterbildung.gesundheit@zhaw.ch	www.zhaw.ch/gesundhe
MAS ZFH in Muskuloskelettaler Physiotherapie	ZHAW Departement Gesundheit	laufend	058 934 74 40	weiterbildung.gesundheit@zhaw.ch	www.zhaw.ch/gesundhe
MAS FHO in Palliative Care	FHS St. Gallen	02.05.18	071 226 12 50	weiterbildung@fhsg.ch	www.fhsg.ch/palliativecare



Prof. Dr. Andreas Brandenburg,
Leiter Institut für Kommunikation
und Marketing IKM
Leiter Master in Applied
Information and Data Science,
Hochschule Luzern

delle heraus und öffnet Raum für völlig neue Produkte und Services. Solche Veränderungsprozesse müssen gestaltet, moderiert und mit Datenkompetenzen unterstützt werden. Das Masterprogramm bildet Daten-Allrounder/-innen aus, die genau dies leisten.

Was sind die Zulassungsbedingungen?

Das Studium richtet sich an ambitionierte Studierende mit einem ausgeprägten Interesse an Datentechnologien und einer hohen Affinität zu analytischen Fragestellungen. Das Masterprogramm steht grundsätzlich allen Bachelor-Absolventen/-innen offen. Für das Studium sind statistische und informatische Grundlagenkenntnisse von Vorteil, aber keine Bedingung. Das Studium verlangt von den Studierenden, dass fehlende Vor-

kenntnisse bis Ende des Assessment-Semesters nachgearbeitet werden.

Welche Karrieremöglichkeiten bietet das Studium?

Auf unsere Absolventen/-innen warten vielfältige Fach- und Managementaufgaben in datennahen und managementreichen Branchen. Aber auch in öffentlichen Verwaltungen und gemeinnützigen Unternehmen werden anwendungsorientierte Datenkompetenzen immer wichtiger. Das Studium bietet auch eine ausgezeichnete Grundlage für eine Karriere als selbstständige/-r Unternehmer/-in.

Weitere Informationen finden sich unter:
www.hslu.ch/master-ids

Lucerne University of
Applied Sciences and Arts

**HOCHSCHULE
LUZERN**

FH Zentralschweiz

Aus Daten Werte schaffen

Herr Brandenburg, was ist das Ziel des Masters in Applied Information and Data Science?

Es gibt kaum noch Bereiche, in denen Datenkompetenzen nicht wichtiger werden. Die universelle Verfügbarkeit von Daten fordert traditionelle Geschäftsmodelle heraus und öffnet Raum für völlig neue Produkte und Services. Solche Veränderungsprozesse müssen gestaltet, moderiert und mit Datenkompetenzen unterstützt werden. Das Masterprogramm bildet Daten-Allrounder/-innen aus, die genau dies leisten.

Titel/titre	Anbieter	Beginn début	Telefon téléphone	E-Mail e-mail	Internet internet
Health	prestataire				
MAS in Gesundheitsförderung	FFHS Fernfachhochschule Schweiz	Anf. Sep.	027 922 39 00	info@ffhs.ch	www.ffhs.ch/mas_ghf
MAS Spezialisierung in Suchtfragen	FHNW Hochschule für Soziale Arbeit	laufend	062 957 20 39	christina.corso@fhnw.ch	www.mas-sucht.ch
MAS Gesundheitsförderung und Prävention	FHNW Hochschule für Soziale Arbeit	laufend	062 957 20 39	christina.corso@fhnw.ch	www.gesundheitsfoerderung-praevention.ch
MAS Behinderung und Partizipation	FHNW Hochschule für Soziale Arbeit	laufend	062 957 20 15	ursina.ammann@fhnw.ch	www.fhnw.ch/de/weiterbildung/
MAS in Medizintechnik	BfH Technik und Informatik	23.04.18	031 848 31 11	office.ti-be@bfh.ch	www.ti.bfh.ch/mas-medtech
MAS ZFH in Gerontologischer Pflege	ZHAW Departement Gesundheit	laufend	058 934 74 40	weiterbildung.gesundheit@zhaw.ch	www.zhaw.ch/gesundheit
MAS FH in Cardiovascular Perfusion	Kalaídos Fachhochschule Gesundheit	laufend	043 222 63 00	gesundheits@kalaídos-fh.ch	www.kalaídos-gesundheit.ch
MAS ZFH Interprofessionelles Schmerzmanagement	ZHAW Departement Gesundheit	laufend	058 934 74 40	weiterbildung.gesundheit@zhaw.ch	www.zhaw.ch/gesundheit
MAS ZFH in Hebammenkompetenzen plus	ZHAW Departement Gesundheit	laufend	058 934 74 40	weiterbildung.gesundheit@zhaw.ch	www.zhaw.ch/gesundheit
MAS FHO in Dementia Care	FHS St. Gallen	Anfrage	071 226 12 50	weiterbildung@fhsg.ch	www.fhsg.ch/dementiacare
MAS FH in Rehabilitation Care	Kalaídos Fachhochschule Gesundheit	laufend	043 222 63 00	gesundheits@kalaídos-fh.ch	www.kalaídos-gesundheit.ch
MAS Physiotherapeutische Rehabilitation	BfH Gesundheit	laufend	031 848 45 45	weiterbildung.gesundheit@bfh.ch	www.gesundheit.bfh.ch/mas
MAS ZFH in Ergotherapie	ZHAW Departement Gesundheit	laufend	058 934 74 40	weiterbildung.gesundheit@zhaw.ch	www.zhaw.ch/gesundheit
MAS SUPSI Gestione sanitaria	SUPSI	laufend	058 666 64 32	dsan.fc@supsi.ch	www.supsi.ch/mas-gestione
MAS FH in Palliative Care	Kalaídos Fachhochschule Gesundheit	laufend	043 222 63 00	info@kalaídos-gesundheit.ch	www.kalaídos-gesundheit.ch
MAS ZFH in Onkologischer Pflege	ZHAW Departement Gesundheit	laufend	058 934 74 40	weiterbildung.gesundheit@zhaw.ch	www.zhaw.ch/gesundheit
MAS FH in Wound Care	Kalaídos Fachhochschule Gesundheit	laufend	043 222 63 00	gesundheits@kalaídos-fh.ch	www.kalaídos-gesundheit.ch
MAS FH in Oncological Care	Kalaídos Fachhochschule Gesundheit	laufend	043 222 63 00	gesundheits@kalaídos-fh.ch	www.kalaídos-gesundheit.ch
MAS FH in Geriatric Care	Kalaídos Fachhochschule Gesundheit	laufend	043 222 63 00	gesundheits@kalaídos-fh.ch	www.kalaídos-gesundheit.ch
MAS FH in Care Management	Kalaídos Fachhochschule Gesundheit	laufend	043 222 63 00	gesundheits@kalaídos-fh.ch	www.kalaídos-gesundheit.ch
MAS Mental Health	BfH Gesundheit	laufend	031 848 45 45	weiterbildung.gesundheit@bfh.ch	www.gesundheit.bfh.ch/mas
MAS Health Care & Marketing	ZHAW School of Management and Law	laufend	058 934 79 79	info-weiterbildung.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/sml/mas-hcma
MAS ZFH Management in Physiotherapie	ZHAW Departement Gesundheit	laufend	058 934 74 40	weiterbildung.gesundheit@zhaw.ch	www.zhaw.ch/gesundheit
Human Resources					
MAS FH in HR Management	Kalaídos Fachhochschule	Apr 18	044 307 33 77	athemia@kalaídos-fh.ch	www.kalaídos-fh.ch/ilh
MAS FH in Personal- und Organisationsentwicklung	Kalaídos Fachhochschule	Apr 18	044 307 33 77	athemia@kalaídos-fh.ch	www.kalaídos-fh.ch/ilh
MAS Arbeit 4.0	FFHS Fernfachhochschule Schweiz	Anf. Sep.	027 922 39 00	info@ffhs.ch	ffhs.ch/mas_arbeit40
MAS ZFH in Human Resources Leadership	HWZ Zürich	laufend	043 322 26 88	master@fh-hwz.ch	fh-hwz.ch/produkt/
MAS SUPSI Human Capital Management	SUPSI	laufend	058 666 61 73	hcm@supsi.ch	www.supsi.ch/hcm
MAS Berufs-, Studien- & Laufbahnberatung	ZHAW Angewandte Psychologie	21.09.18	058 934 83 43	karriere.iap@zhaw.ch	www.zhaw.ch/iap/mas-bslb
EMBA in Human Resource Management	BfH Wirtschaft	laufend	031 848 34 02	weiterbildung.wirtschaft@bfh.ch	www.wirtschaft.bfh.ch/hrm
MAS in Human Resource Management	FHNW Hochschule für Wirtschaft	laufend	062 957 27 96	tina.bruegger@fhnw.ch	www.fhnw.ch/wirtschaft/weiterbildung
MAS Human Capital Management	ZHAW School of Management and Law	laufend	058 934 79 79	info-weiterbildung.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/zhcm/weiterbildung
MAS Human Resource Management	ZHAW Angewandte Psychologie	21.03.18	058 934 83 61	development.iap@zhaw.ch	www.zhaw.ch/iap/mas-hrm
MAS Ausbildungenmanagement	ZHAW Angewandte Psychologie	laufend	058 934 83 79	development.iap@zhaw.ch	www.zhaw.ch/iap/mas-am
MAS HES-SO en Human Capital Management	HES-SO - HEIG-VD avec ZHAW et SUPSI	laufend	024 557 73 66	mas-hcm@heig-vd.ch	www.mas-hcm.ch
MAS HES-SO en Human Systems Engineering	HES-SO - HEIG-VD avec ZHAW	laufend	024 557 76 11	mas-hse@heig-vd.ch	www.mas-hse.ch
Life Sciences					
MAS Excellence in Food	ZHAW Life Sciences u. Facility Manag.	laufend	058 934 59 84	weiterbildung.lsfm@zhaw.ch	www.weiterbildung.zhaw.ch
MAS in Umwelttechnik und -management	FHNW Hochschule für Life Sciences	061 467 42 42		weiterbildung.lifesciences@fhnw.ch	www.fhnw.ch/hls/weiterbildung/mas
Marketing, Communication & Design					
MAS SUPSI Interaction Design	SUPSI	laufend	058 666 63 85	lcv@supsi.ch	www.supsi.ch/maind
MAS Brand and Marketing Management	HSLU Wirtschaft	laufend	041 288 99 50	ikm@hslu.ch	www.hslu.ch/bmm
MAS ZFH in Business Communications	HWZ Zürich	laufend	043 322 26 88	master@fh-hwz.ch	fh-hwz.ch/produkt/
MAS Customer Relationship Management	ZHAW School of Management and Law	laufend	058 934 79 79	info-weiterbildung.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/imm/weiterbildung
Executive MBA - Marketing	HWZ Zürich	12.03.18	043 322 26 88	master@fh-hwz.ch	fh-hwz.ch/produkt
MAS Corporate Communication Management	FHNW Hochschule für Wirtschaft	11.04.18	062 957 22 26	ursula.estermann@fhnw.ch	www.fhnw.ch/de/weiterbildung/
MAS in Services Marketing and Management	HSLU Wirtschaft	laufend	041 228 41 50	ibr@hslu.ch	www.hslu.ch/smm
MAS FH in Strategy and Marketing Management	Kalaídos Fachhochschule	Apr 18	044 200 19 19	info@kalaídos-fh.ch	www.kalaídos-fh.ch/iab
MAS in Communication Management and Leadership	ZHAW Depart. Angewandte Linguistik	laufend	058 934 60 60	info.iam@zhaw.ch	www.zhaw.ch/
MAS Product Management	ZHAW School of Management and Law	laufend	058 934 79 79	info-weiterbildung.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/imm/weiterbildung
MAS Communication Management	HSLU Wirtschaft	laufend	041 288 99 50	ikm@hslu.ch	www.hslu.ch/cm
MAS HES-SO en Design for Luxury and Craftsmanship	HES-SO - ECAL	laufend	021 316 99 34	inscription@ecal.ch	www.ecal.ch/fr/1111/formations/
MAS ZFH in Sales Excellence	HWZ Zürich	laufend	043 322 26 88	master@fh-hwz.ch	fh-hwz.ch/produkt/
MAS Digital Marketing	FHNW Hochschule für Wirtschaft	13.04.18	062 957 20 26	michelle.bolliger@fhnw.ch	www.fhnw.ch/de/weiterbildung/
MAS ZFH in Digital Business	HWZ Zürich	laufend	043 322 26 88	master@fh-hwz.ch	fh-hwz.ch/produkt
MAS Digital Marketing a. Communication Management	HSLU Wirtschaft	laufend	041 288 99 50	ikm@hslu.ch	www.hslu.ch/dmc
MAS Graphic Design I & II/Int. Mast. of Fine Arts in Graphic Design	Hochschule für Gestaltung und Kunst FHNW	061 228 40 85		michael.renner@fhnw.ch	www.fhnw.ch/hgk/weiterbildung/mas-graphic-design-i
MAS ZFH in Customer Excellence	HWZ Zürich	laufend	043 322 26 88	master@fh-hwz.ch	fh-hwz.ch/produkt
MAS in Corporate Writing & Publishing	HWZ Zürich	laufend	043 322 26 88	master@fh-hwz.ch	fh-hwz.ch/produkt
MAS ZFH in Live Communication	HWZ Zürich	laufend	043 322 26 88	master@fh-hwz.ch	fh-hwz.ch/produkt
MAS Marketing Management	ZHAW School of Management and Law	laufend	058 934 79 79	info-weiterbildung.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/imm/weiterbildung
MAS EPFL/HES-SO en Design Res. for Digital Innovat.	HES-SO - ECAL	laufend	021 693 08 04	info@epfl-ecal-lab.ch	www.ecal.ch/fr/2687/formations
EMBA FHO - Strategisches Marketing	HTW Chur	Sep 18	081 286 24 32	management-weiterbildung@htwchur.ch	htwchur.ch/embasm
MAS HES-SO en Luxury Management	HES-SO - HEG-GE	laufend	022 388 65 96	lux@hesge.ch	www.hesge.ch/heg/mas_luxe
Non Profit & Public Management					
MAS Sozialarbeit und Recht	HSLU Sozial Arbeit	laufend	041 367 48 57	barbara.kaech@hslu.ch	www.hslu.ch/m127
MAS Social Insurance Management	HSLU Wirtschaft	laufend	041 228 99 23	celine.meyer@hslu.ch	www.hslu.ch/sim
MAS in Public Management	HSLU Wirtschaft	laufend	041 228 41 61	susanne.winter@hslu.ch	www.hslu.ch/pm
EMBA in Public Management	BfH Wirtschaft	laufend	031 848 34 02	weiterbildung.wirtschaft@bfh.ch	www.wirtschaft.bfh.ch/puma
MAS Gemeinde-, Stadt- und Regionalentwicklung	HSLU Sozial Arbeit	laufend	041 367 48 10	natascha.amrein@hslu.ch	www.hslu.ch/m118
MAS Arbeitsintegration	HSLU Sozial Arbeit	laufend	041 367 48 16	michelle.roos@hslu.ch	www.hslu.ch/m128
MAS Teach. and Educ. - Koop. u. Interv. in der Schule	Pädagogische Hochschule FHNW	laufend	056 202 80 74	verena.haller1@fhnw.ch	www.fhnw.ch/ph/iwb/kader
MAS Change und Organisationsdynamik	FHNW Hochschule für Soziale Arbeit	laufend	061 337 27 24	rachel.johner@fhnw.ch	www.organisationsdynamik.ch
MAS Gerontologie – Altern: Lebensgestaltung 50+	BfH Institut Alter	laufend	031 848 36 50	weiterbildung.alter@bfh.ch	www.alter.bfh.ch/mas
MAS in Musikmanagement	BfH Hochschule der Künste Bern	laufend	031 848 39 50	felix.bamert@hko.bfh.ch	www.hkb.bfh.ch/de/weiterbildung
MAS Sozialmanagement	FHNW Hochschule für Soziale Arbeit	laufend	062 957 20 41	florinda.cucci@fhnw.ch	www.fhnw.ch/de/weiterbildung/
MAS Betriebliches Gesundheitsmanagement	HSLU Sozial Arbeit	laufend	041 367 48 33	iris.studhalter@hslu.ch	www.hslu.ch/m139
MAS Mediation	BfH Soziale Arbeit	laufend	031 848 36 50	weiterbildung.soziale-arbeit@bfh.ch	www.soziale-arbeit.bfh.ch/mas
MAS Lösungs- und Kompetenzorientierung	HSLU Sozial Arbeit	laufend	041 367 48 54	lukas.baer@hslu.ch	www.hslu.ch/m126
MAS Public Management	ZHAW School of Management and Law	laufend	058 934 79 79	info-weiterbildung.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/imm/wb
MAS Nonpr. und Public Management (ehem. MAS NPO)	FHNW Hochschule für Soziale Arbeit	laufend	062 957 20 18	dagmar.witschi@fhnw.ch	www.fhnw.ch/de/weiterbildung
MAS Sozialmanagement	ZHAW Departement Soziale Arbeit	laufend	058 934 86 36	weiterbildung.sozialearbeit@zhaw.ch	www.zhaw.ch/sozialearbeit
MAS FHO in Health Service Management	FHS St. Gallen	Frühl. 18	071 226 12 50	weiterbildung@fhsg.ch	www.fhsg.ch/healthmanagement
MAS in Pop & Rock	BfH Hochschule der Künste Bern	laufend	031 848 49 35	immanuel.brockhaus@hkb.bfh.ch	www.hkb.bfh.ch/de/weiterbildung
MAS Community Development	ZHAW Departement Soziale Arbeit	laufend	058 934 86 36	weiterbildung.sozialearbeit@zhaw.ch	www.zhaw.ch/sozialearbeit
MAS Kindes- und Erwachsenenschutz	BfH Soziale Arbeit	laufend	031 848 36 50	weiterbildung.soziale-arbeit@bfh.ch	www.soziale-arbeit.bfh.ch/mas
MAS Nonprofit und Public Management	FHNW Hochschule für Wirtschaft	laufend	062 957 20 77	dagmar.witschi@fhnw.ch	www.fhnw.ch/de/weiterbildung
MAS Sex. Gesundh. im Bildungs-, Gesundh.- u. Sozialb.	HSLU Sozial Arbeit	laufend	041 367 48 10	natascha.amrein@hslu.ch	www.hslu.ch/m132
MAS Signaletik – Environmental Communic. Design	BfH Hochschule der Künste Bern	laufend	031 848 39 27	signaletik@hkb.bfh.ch	www.hkb.bfh.ch/de/weiterbildung
MAS Vermittlung der Künste/MAS Médiation des Arts	Pädagogische Hochschule FHNW	laufend	032 628 66 67	sabine.joerg@fhnw.ch	www.fhnw.ch/ph/iwb/kader
MAS Change Management im Schulbereich	Koop. Ecole Cantonale des Arts, Sierre	laufend	032 628 66 67	sabine.joerg@fhnw.ch	www.fhnw.ch/ph/iwb/kader
MAS Ethische Entscheidungsfind. in Orga. und Gesellsch.	Pädagogische Hochschule FHNW	laufend	062 957 20 15	ursina.ammann@fhnw.ch	www.fhnw.ch/de/weiterbildung
MAS Orgel	BfH Hochschule der Künste Bern	laufend	031 848 38 15	antonio.garcia@eglisereberne.ch	www.hkb.bfh.ch/de/weiterbildung
MAS Sozialrecht	FHNW Hochschule für Soziale Arbeit	laufend	062 957 20 39	christina.corso@fhnw.ch	www.mas-sozialrecht.ch
MAS Dissozialität, Delinquenz, Kriminalität u. Integration	ZHAW Departement Soziale Arbeit	laufend	058 934 86 36	weiterbildung.sozialearbeit@zhaw.ch	www.zhaw.ch/sozialearbeit
MAS Supervision, Coaching und Mediation	ZHAW Departement Soziale Arbeit	laufend	058 934 86 36	weiterbildung.sozialearbeit@zhaw.ch	www.zhaw.ch/sozialearbeit
MAS FHO in Management of Social Services	FHS St.Gallen	Frühl. 18	071 226 12 50	weiterbildung@fhsg.ch	www.fhsg.ch/sozialmanagement
MAS SUPSI Cultural Management	SUPSI	laufend	091 960 30 40	roberto.valtancoli@conservatorio.ch	www.supsi.ch/cult
MAS Management im Sozial- und Gesundheitsbereich	HSLU Sozial Arbeit	laufend	041 367 49 10	sarah.zumerle@hslu.ch	www.hslu.ch/m129
MAS Kinder- und Jugendhilfe	ZHAW Departement Soziale Arbeit	laufend	058 934 86 36	weiterbildung.sozialearbeit@zhaw.ch	www.zhaw.ch/sozialearbeit
MAS Integrative Begabungs- und Begabtenförderung	Pädagogische Hochschule FHNW in Koop. mit der PH Luzern	laufend	056 202 75 67	nicole.grogg@fhnw.ch	www.fhnw.ch/ph/iwb/kader
MAS Prävention und Gesundheitsförderung	HSLU Sozial Arbeit	laufend	041 367 48 33	iris.studhalter@hslu.ch	www.hslu.ch/m123
MAS Soziale Gerontologie	ZHAW Departement Soziale Arbeit	laufend	058 934 86 36	weiterbildung.sozialearbeit@zhaw.ch	www.zhaw.ch/sozialearbeit
MAS Speech and Language Pathology (SLP)	Pädagogische Hochschule FHNW	laufend	056 202 80 74	verena.haller1@fhnw.ch	www.fhnw.ch/ph/iwb/mas-slp
Process & Logistic					
MAS SUPSI Project, Program, Portfolio Management	SUPSI	laufend	058 666 66 84	dti.fc@supsi.ch	www.supsi.ch/3pm
MAS FHNW in Supply Management Excellence	FHNW Hochschule für Technik	laufend	056 202 99 55	weiterbildung.technik@fhnw.ch	www.fhnw.ch/technik/weiterbildung
MAS Supply Chain & Operations Management	ZHAW School of Management and Law	laufend	058 934 79 79	info-weiterbildung.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/zue/weiterbildung
MAS SUPSI Sustainable Pharmac. Operations & Engin.	SUPSI	laufend	058 666 66 84	dti.fc@supsi.ch	www.supsi.ch/cf
MAS FHNW in Internationales Logistik-Management (ILM)	FHNW Hochschule für Technik	laufend	056 202 99 55	weiterbildung.technik@fhnw.ch	www.maslogistik.ch
Psychology					
MAS in Wirtschaftspsychologie	FFHS Fernfachhochschule Schweiz	Anf. Sep.	027 922 39 00	info@ffhs.ch	www.ffhs.ch/mas_wirtschaftspsychologie
MAS FH in Angewandte Wirtschaftspsychologie	Kalaídos Fachhochschule	Apr 18	044 200 19 19	info@kalaídos-fh.ch	www.kalaídos-fh.ch/iab
MAS FHNW in Business Psychology	FHNW Angewandte Psychologie	20.04.18	062 957 23 95	simone.rohrer@fhnw.ch	www.fhnw.ch/de/weiterbildung/
MAS FHNW in Angew. Psychologie für die Arbeitswelt	FHNW Angewandte Psychologie	laufend	062 957 23 95	simone.rohrer@fhnw.ch	www.fhnw.ch/de/de/weiterbildung/
MAS Kinder- & Jugendpsychotherapie	ZHAW Angewandte Psychologie	20.09.18	058 934 82 91	therapie.iap@zhaw.ch	www.zhaw.ch/iap/mas-kjpt
MAS Psychosoziales Management	FHNW Hochschule für Soziale Arbeit	laufend	062 957 21 49	silvia.vogelsang@fhnw.ch	www.psychosoziales-management.ch

Der erste Umwelt-Master auf Fachhochschulstufe



PD Dr. Patrick Laube
Modulleiter
«Research Methods»
MSc in Umwelt und
Natürliche Ressourcen
ZHAW Wädenswil

Herr Laube, welches Ziel verfolgt der MSc in Umwelt und Natürliche Ressourcen?

Auf dem Arbeitsmarkt steigt die Nachfrage nach Expertinnen und Experten, die sich forschend, lehrend, planerisch oder beratend mit Umweltthemen auseinandersetzen. Fachkompetenz in einem unserer Studienschwerpunkte «Biodiversity & Ecosystems», «Ecological Engineering» oder «Agrofoodsystems» verlangt ein hohes Mass an interdisziplinären und integrativen Fähigkeiten. Deshalb vermittelt unser Masterprogramm eine Synthese von naturwissenschaftlichen, sozioökonomischen und technologischen Kompetenzen und Kenntnissen.

Warum werden die Studierenden in Forschungsgruppen eingebunden?

Uns ist wichtig, den Studierenden einen vertieften Einblick in die angewandte Forschungs- und Entwicklungsarbeit zu geben, das macht fit für den Arbeitsmarkt. Die Einbindung in die gewählte Forschungsgruppe ermöglicht den Studierenden sich individuell zu spezialisieren. Apropos Arbeitsmarkt – dank der Einbindung können unsere Studierenden bereits während des Studiums ein berufliches Netzwerk aufbauen und Kontakte zu unseren Projektpartnern aus der Wirtschaft und dem öffentlichen Sektor knüpfen.

Welche Studierenden werden mit dem Angebot angesprochen?

Das Angebot richtet sich an engagierte Studierende im Fachbereich Umweltwissenschaften oder in einem verwandten Gebiet. Es spricht einerseits Studierende an, die ihre Forschungskompetenzen gezielt vertiefen möchten oder eine akademische Karriere anstreben, andererseits Bachelorabsolventinnen und -absolventen, die sich stärker in ihrem Fachgebiet spezialisieren möchten.

Weitere Informationen zum Master of Science in Umwelt und Natürliche Ressourcen finden Sie unter www.zhaw.ch/iunr/master

ZHAW Life Science und Facility Management,
Grüntalstrasse 14, 8820 Wädenswil

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

zhaw Life Sciences und
Facility Management
IUNR Institut für Umwelt und
Natürliche Ressourcen

**HTW Chur**
Hochschule für Technik und Wirtschaft
University of Applied Sciences

Master of Science
in Business
Administration
htwchur.ch/master

Wählen Sie zwischen den Studienrichtungen:

- Information and Data Management
- New Business
- Tourism (in English)

FHO Fachhochschule Ostschweiz **graubünden** Bildung und Forschung

MEHR ALS GUT DRUCKEN

beagdruck
mehr als gut drucken

Kommunikation ist – das behaupten wir – der wichtigste und grösste Teil unseres Lebens. Wir sind Ihr Partner für jedes Kommunikationsmittel. Sie wünschen – wir führen professionell aus und machen Ihre Inhalte einzigartig. Für jeden Kanal. Online und offline.

beagdruck
Maihofstrasse 76
CH-6006 Luzern
www.beagdruck.ch

Ein Unternehmensbereich
der Multicolorprint AG

DIE KÖNNEN DAS.

Exekutiver Master / Master exécutif

4/4

Titel/titre	Anbieter prestataire	Beginn début	Telefon téléphone	E-Mail e-mail	Internet internet
Psychology					
MAS Syst. Psychoth. m.kognitiv-behavioral. Schwerp.	ZHAW Angewandte Psychologie	23.10.18	058 934 82 91	therapie.iap@zhaw.ch	www.zhaw.ch/iap/mas-spt, www.zsb-bern.ch
MAS Coaching	FHNW Hochschule für Soziale Arbeit	laufend	062 957 21 49	silvia.vogelsang@fhnw.ch	www.coaching-studies.ch
MAS Systemisch-lösungsorientierte Kurzzeitberatung und -therapie	FHNW Soz. Arbeit in Koop. Norddeutschen Institut für Kurzzeitth., Bremen	laufend	062 957 21 49	silvia.vogelsang@fhnw.ch	www.systemisch-loesungsorientiert-beraten.ch
MAS Psychosoziale Beratung	FHNW Hochschule für Soziale Arbeit	laufend	062 957 21 49	silvia.vogelsang@fhnw.ch	www.psychosozialeberatung.ch
Relation & Service					
MAS Compliance	ZHAW School of Management and Law	laufend	058 934 79 79	info-weiterbildung.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/zwh/weiterbildung
MAS Systemische Beratung	ZHAW Angewandte Psychologie	05.03.18	058 934 83 72	therapie.iap@zhaw.ch	www.zhaw.ch/iap/mas-sb
MAS Coaching & Organisationsberatung	ZHAW Angewandte Psychologie	laufend	058 934 83 71	coaching.iap@zhaw.ch	www.zhaw.ch/iap/mas-co
MAS Coaching, Supervision & Organisationsberatung	ZHAW Angewandte Psychologie	21.08.18	058 934 83 77	coaching.iap@zhaw.ch	www.zhaw.ch/iap/mas-cso
MAS FHO in Psychosozialer Beratung	FHS St.Gallen	25.09.18	071 226 12 50	weiterbildung@fhsg.ch	www.fhsg.ch/beratung
MAS Systemische Beratung in der Sozialen Arbeit	BFH Soziale Arbeit	laufend	031 848 36 50	weiterbildung.soziale-arbeit@bfh.ch	www.soziale-arbeit.bfh.ch/mas
EMBA en Innovation touristique	HES-SO - HES-SO Valais-Wallis				www.innovation-touristique.com
MAS HES-SO en Lutte contre la criminalité économique	HES-SO - HEG-Arc		032 930 20 15	ilce@he-arc.ch	www.ilce.ch
System & Technology					
MAS Digitale Transformation	ZHAW School of Management and Law	laufend	058 934 79 79	info-weiterbildung.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/iwi/weiterbildung
MAS Business Analysis	ZHAW School of Management and Law	laufend	058 934 79 79	info-weiterbildung.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/iwi/weiterbildung
MAS HES-SO en Energie et développement durable dans l'environnement bâti	HES-SO - HEIG-VD		024 557 63 53	mas-eddbat@heig-vd.ch	www.edd-bat.ch
MAS in Web4Business	FFHS Fernfachhochschule Schweiz	Anf. Sep.	027 922 39 00	info@ffhs.ch	www.ffhs.ch/mas_web4business
MAS FHNW in Kunststofftechnik	FHNW Hochschule für Technik	Mitte Feb.	056 202 99 55	weiterbildung.technik@fhnw.ch	www.fhnw.ch/wbt
MAS FHNW in Mikroelektronik	FHNW Hochschule für Technik	laufend	056 202 99 55	weiterbildung.technik@fhnw.ch	www.mas-mikroelektronik.ch
MAS FHNW in Automation Management	FHNW Hochschule für Technik	laufend	060 462 46 76	weiterbildung.technik@fhnw.ch	www.masam.ch
MAS HES-SO en Conception horlogère	HES-SO - H. Ecole Arc Ing. avec hepia		032 930 13 13	mas-ch@he-arc.ch	www.he-arc.ch
MAS Mikroelektronik	HSR Rapperswil	21.09.18	055 222 47 56	mas-mikroelektronik@hsr.ch	www.hsr.ch/mas-mikroelektronik
MAS FHO in Mechatronik	NTB Buchs	laufend	081 755 33 61	weiterbildung@ntb.ch	www.ntb.ch
MAS Nano- and Micro Technology	NTB Buchs	laufend	081 755 33 61	weiterbildung@ntb.ch	www.ntb.ch
MAS FHO in Optische Systemtechnik	NTB Buchs	laufend	081 755 33 61	weiterbildung@ntb.ch	www.ntb.ch

Überholspur für Professionals

Zeit- und ortsunabhängig studieren an der
Fernfachhochschule Schweizflexibel.
berufsbegleitend.
digital.
ffhs.ch**FFHS**
Fernfachhochschule Schweiz
Mitglied der SUPSI

MSc Business Administration

MAS Industrie 4.0

Executive MBA

MAS Web4Business

MAS Arbeit 4.0

MAS Business- & IT-Consulting

MAS Business Law

MAS Gesundheitsförderung

MAS Wirtschaftspsychologie

Zürich | Basel | Bern | Brig



Séverine Haldi,
EMBA in Public Management,
Leiterin des Fachbereichs
«Waldwirtschaft», Abteilung
Fachdienste und Ressourcen,
beim Amt für Wald BE.

Ein hoher Praxisbezug

Warum haben Sie sich für den EMBA in Public Management an der BFH entschieden?

Ich arbeite als Forstingenieurin in der öffentlichen Verwaltung und leite dort den Bereich Waldwirtschaft. Mit dem EMBA in Public Management wollte ich mich einerseits allgemein im Bereich Management und Leadership weiterbilden, andererseits aber auch gezielt mein

Wissen zu betriebswirtschaftlichen Instrumenten und Zusammenhängen im System Staat, Politik und Gesellschaft vertiefen.

Wie empfanden Sie den Praxisbezug im Studium?

Als vergleichsweise hoch. Dazu beigetragen hat sicher die Art der Kompetenznachweise: Die meisten boten mir die Möglichkeit, mich mit einem Alltagsthema vertiefter auseinanderzusetzen. Spannend waren jeweils auch die Praxisbegegnungen, bei denen Führungskräfte von ihren persönlichen Erfahrungen erzählten.

Inwiefern profitiert(e) Ihre berufliche Laufbahn vom EMBA-Abschluss?

Das wird sich noch zeigen. Ich kann si-

cher bereits in meinem aktuellen Job häufig auf das Gelernte zurückgreifen. Daneben hoffe ich auch, dass mir der breitere Bildungsrucksack einen allfälligen Branchenwechsel erleichtern würde. Die Forstbranche ist doch recht klein und stark spezialisiert.

Würden Sie diesen EMBA-Studiengang weiterempfehlen?

Ja, ich würde den Studiengang definitiv weiterempfehlen. Wer sich generell Managementkompetenzen aneignen und dazu auch sein Verständnis für die Mechanismen im öffentlichen Sektor vertiefen will, kommt auf seine Kosten.

Weitere Informationen zu diesem EMBA (Code: M-WIR-5) und zum gesamten Weiterbildungsangebot des Departements Wirtschaft (BFH) finden Sie unter:
wirtschaft.bfh.ch/weiterbildung



Konsekutiver Master/Master consécutif

1/3

Titel/titre	Anbieter prestataire	Beginn début	Telefon téléphone	E-Mail e-mail	Internet internet
Architecture					
MA in Architecture	FHNW Basel		061 467 43 19	architektur.habg@fhnw.ch	www.master-architektur.ch
MA in Architecture (Joint Master BFH/HES-SO)	HSLU Horw BFH Burgdorf, HES-SO Fribourg, HES-SO Genève, HES-SO Lausanne, HES-SO Master	17.09.18	041 349 32 07 058 900 01 10 034 426 41 74	master.technik-architektur@hslu.ch infoarchitektur.ahb@bfh.ch admissions.master@hes-so.ch	www.ahb.bfh.ch/master-architektur www.jointmaster.ch/ www.hes-so.ch/masters www.zhaw.ch/de/archbau
MA ZFH in Architektur	ZHAW Winterthur		058 934 76 50	info.archbau@zhaw.ch	www.zhaw.ch/de/archbau
Arts					
MA FHNW in Fine Arts	FHNW Basel		061 228 40 77	info.kunst.hgk@fhnw.ch	www.fhnw.ch/hgk/iku/master-fine-arts
MA FHNW in Vermittlung in Kunst und Design, Lehndiplom für Maturitätsschulen	FHNW Basel		061 228 40 87	info.lgk.hgk@fhnw.ch christof.schelbert@fhnw.ch	www.fhnw.ch/de/die-fhnw
MA HES-SO en Arts visuels	HES-SO Genève HES-SO Sierre HES-SO Renens VD	17.09.18	022 388 51 00 021 316 99 33 027 456 55 11	ecal@ecal.ch info.head@hesge.ch secretariat@ecav.ch	www.hes-so.ch/masters
MA HES-SO en Cinéma	HES-SO Genève HES-SO Renens VD	17.09.18	021 316 92 03 022 388 51 00	ecal@ecal.ch info.head@hesge.ch	www.hes-so.ch/masters
MA HES-SO en Composition et théorie musicale	HES-SO Lausanne HES-SO Genève	17.09.18	021 321 35 35 022 327 31 00	masters.musique@hes-so.ch	www.hes-so.ch/masters
MA HES-SO en Ethnomusicologie	HES-SO Genève		022 327 31 00	masters.musique@hes-so.ch	www.hes-so.ch/masters
MA HES-SO en Interprétation musicale	HES-SO Lausanne HES-SO Genève	17.09.18	021 321 35 35 022 327 31 00	masters.musique@hes-so.ch	www.hes-so.ch/masters
MA HES-SO en Interprétation musicale spécialisée	HES-SO Lausanne HES-SO Genève	17.09.18	021 321 35 35 022 327 31 00	masters.musique@hes-so.ch	www.hes-so.ch/masters
MA HES-SO en Pédagogie musicale	HES-SO Lausanne HES-SO Genève		021 321 35 35 022 327 31 00	masters.musique@hes-so.ch	www.hes-so.ch/masters
MA in Art Education	BFH HKB Bern		031 848 38 46	maren.polte@hkb.bfh.ch	www.hkb.bfh.ch/maartedu.html
MA in Composition and Music Theory	SUPSI Lugano		091 960 30 40	jacqueline.baum@hkb.bfh.ch info@conservatorio.ch	www.zhdk.ch/master_composition_theory www.hkb.bfh.ch/mamusicct.html www.swiss-crc.ch
MA in Conservation-Restoration	BFH HKB Bern, SUPSI Lugano, HES-SO Neuchâtel	17.09.18	031 848 38 78	info@swiss-crc.ch kur@hkb.bfh.ch	www.hkb.bfh.ch/de/studium/master/macap/ www.hslu.ch/master-film
MA in Contemporary Arts Practice	BFH HKB Bern	17.09.18	031 848 38 29	cap@hkb.bfh.ch	www.hkb.bfh.ch/de/studium/master/macap/
MA in Film (Vert. Animation, Short Motion, Interaktion)	HSLU Luzern	17.09.18	041 248 61 76	fred.truniger@hslu.ch	www.hslu.ch/master-film
MA in Fine Arts (Major Art in Public Spheres, Major Image Practices und Major Art Teaching)	HSLU Luzern	17.09.18	041 248 61 27	sabine.gebhardt@hslu.ch	www.hslu.ch/kunst-master
MA in Komposition/Musiktheorie	FHNW Basel Schola Cantorum Basiliensis		061 264 57 57	hsm.mhs@fhnw.ch scb.mhs@fhnw.ch	www.fhnw.ch/musikhochschulen
MA in Music	HSLU Luzern		041 249 26 00	musik@hslu.ch	www.hslu.ch/m-master
MA in Music Pedagogy	SUPSI Lugano		091 960 30 40	info@conservatorio.ch	www.conservatorio.ch/sum/index.html
MA in Music Pedagogy	BFH HKB Bern	17.09.18	031 848 39 99	felix.bamert@hkb.bfh.ch	www.hkb.bfh.ch/de/studium/master/mamusicped/
MA in Music Performance	BFH HKB Bern		031 848 39 99	lennart.dohms@hkb.bfh.ch	www.hkb.bfh.ch/de/studium/master/mamusicper/
MA in Music Performance	SUPSI Lugano		091 960 30 40	info@conservatorio.ch	www.conservatorio.ch/sum/index.html
MA in Music Performance - Dirigieren Blasmusik	BFH HKB Bern	17.09.18	031 848 39 99	lennart.dohms@hkb.bfh.ch	www.hkb.bfh.ch/de/studium/master/mamusicper/
MA in Music Performance Klassik	Kalaídos Aarau		062 823 53 90	musik@hkb.bfh.ch	www.kalaídos-fh.ch/Departement-Musik
MA in Musikalischer Performance	FHNW Basel Schola Cantorum Basiliensis	17.09.18	061 264 57 57	hsm.mhs@fhnw.ch scb.mhs@fhnw.ch	www.hsm-basel.ch, www.scb-basel.ch www.fhnw.ch/musikhochschulen
MA in Musikpädagogik	FHNW Basel Schola Cantorum Basiliensis	17.09.18	061 264 57 57	hsm.mhs@fhnw.ch scb.mhs@fhnw.ch	www.hsm-basel.ch, www.scb-basel.ch www.fhnw.ch/musikhochschulen
MA in Musikpädagogik (instr./vokal) Schwerp. Jazz & Popular Music	HSLU Luzern		041 249 26 00	musik@hslu.ch	www.hslu.ch/m-master
MA in Musikpädagogik (instr./vokal) Schwerp. Jazz & Popular Music	Kalaídos Aarau		062 823 53 90	alain.dobler@kalaídos-fh.ch	www.kalaídos-fh.ch/Departement-Musik/
MA in Specialized Music Performance	SUPSI Lugano		091 960 30 40	info@conservatorio.ch	www.conservatorio.ch/sum/index.html
MA in Specialized Music Perform. mit Vert. «Forschung»	BFH HKB Bern	17.09.18	031 848 39 99	lennart.dohms@hkb.bfh.ch	www.hkb.bfh.ch/de/studium/master/masmp/
MA in Spec. Music Perform. Vert. «Künstl. Musikvermittlung»	BFH HKB Bern	17.09.18	031 848 39 99	lennart.dohms@hkb.bfh.ch	www.hkb.bfh.ch/de/studium/master/masmp/
MA in Specialized Music Performance Vert. «Neue Musik - Création musicale»	BFH HKB Bern	17.09.18	031 848 39 99	lennart.dohms@hkb.bfh.ch	www.hkb.bfh.ch/de/studium/master/masmp/
MA in Spec. Music Perform. mit Vertiefung Kammermusik	BFH HKB Bern	17.09.18	031 848 39 99	lennart.dohms@hkb.bfh.ch	www.hkb.bfh.ch/de/studium/master/masmp/
MA in Spec. Music Performance mit Vertiefung Solist/in	BFH HKB Bern	17.09.18	031 848 39 99	lennart.dohms@hkb.bfh.ch	www.hkb.bfh.ch/de/studium/master/masmp/
MA in Spezialisierter Musikalischer Performance	FHNW Basel Schola Cantorum Basiliensis		061 264 57 57	hsm.mhs@fhnw.ch scb.mhs@fhnw.ch	www.hsm-basel.ch www.scb-basel.ch
MA in Theater	SUPSI Lugano		091 796 24 14	scuola@astd.ch	www.mastercampustheater.ch
MA ZFH in Art Education	BFH HKB Bern		031 848 49 90	theater@hkb.bfh.ch	www.hkb.bfh.ch
MA ZFH in Composition and Theory	HES-SO Lausanne ZHdK Zürich		021 557 41 60 043 446 51 38	david.lasala@manufacture.ch theater.master@zhdk.ch	www.manufacture.ch www.zhdk.ch
MA ZFH in Art Education	ZHdK Zürich	17.09.18	043 446 33 33	sekretariat.arteducation@zhdk.ch	www.zhdk.ch/
MA ZFH in Composition and Theory	ZHdK Zürich	17.09.18	043 446 51 50	empfang.musik@zhdk.ch	www.zhdk.ch
MA ZFH in Dance	BFH HKB Bern		031 848 39 99	xavier.dayer@bfh.ch	www.zhdk.ch
MA ZFH in Film	ZHdK Zürich	17.09.18	043 446 53 18	hs.admin@zhdk.ch	www.zhdk.ch
MA ZFH in Film	ZHdK Zürich	17.09.18	043 446 31 13	film.master@zhdk.ch	www.netzwerk-cinema.ch
MA ZFH in Fine Arts	Netzwerk Cinema CH		041 248 61 10	xavier.dayer@bfh.ch	www.zhdk.ch
MA ZFH in Music Performance	ZHdK Zürich	17.09.18	043 446 33 80	master.finearts@zhdk.ch	www.zhdk.ch
MA ZFH in Musikpädagogik	ZHdK Zürich	17.09.18	043 446 52 14	empfang.musik@zhdk.ch	www.zhdk.ch
MA ZFH in Specialized Music Performance	ZHdK Zürich	17.09.18	043 446 51 40	empfang.musik@zhdk.ch	www.zhdk.ch
MA ZFH in Transdisziplinarität in den Künsten	ZHdK Zürich	17.09.18	043 446 52 14	empfang.musik@zhdk.ch	www.zhdk.ch
	ZHdK Zürich	17.09.18	043 446 42 02	kontakt.trans@zhdk.ch	www.zhdk.ch



Annika Herold,

Beraterin für Unternehmensstrategien, Marketing und Projektberatungen im Öffentlichen Verkehr und Tourismus bei Daniel Fischer & Partner, Bern; Absolventin MSC in Business Administration mit Major Tourism

noch mehr Möglichkeiten, die Theorien anzuwenden und von den Besten zu lernen. Durch die kleinen Kursgrößen und die familiäre Studienatmosphäre wird ausserdem das Lernen gefördert. Da die Vorlesungen in englischer Sprache gehalten werden, konnte ich auch meine Fremdsprachenkompetenzen verbessern.

Auf Englisch studieren

Wovon konnten Sie im Masterstudium besonders profitieren?

Der Mix aus Theorie und Praxis war für mich sehr wertvoll, da ich neu Gelerntes schnell umsetzen konnte, beispielsweise in den beiden Forschungsprojekten mit Unternehmen aus der Region. Direkt in einer bekannten Tourismusdestination zu studieren, gibt einem natürlich

Was bleibt Ihnen in besonderer Erinnerung?

Der Austausch mit den vielen internationalen Studenten war besonders spannend, da wir so viele Inputs aus den verschiedenen Kulturen zusammenbringen konnten. Auch der Study Trip in die Vereinigten Arabischen Emirate, nach Sri Lanka und Singapur mit Einblicken in touristische Unternehmen bleibt unvergessen.

Inwiefern hilft Ihnen das Masterstudium für Ihre berufliche Laufbahn?

Der Schwerpunkt auf strategisches Management hat mich zu meinem jetzigen Beruf als Beraterin für Unternehmensstrategien gebracht. Die Praxisnähe hat mich gut auf das Berufsleben vorbereitet, und durch den Fokus auf neue Geschäftsmodelle und Innovationen kann ich meine Kunden in Tourismus und ÖV heute vielseitig beraten.

Weitere Informationen zur Masterstudienrichtung Tourism unter: htwchur.ch/tourismmaster

HTW Chur
Hochschule für
Technik und Wirtschaft
Pulvermühlstrasse 57
7004 Chur

Titel/titre	Anbieter prestataire	Beginn début	Telefon téléphone	E-Mail e-mail	Internet internet
Banking & Finance					
MSc in Accounting and Controlling	ZHAW Winterthur	17.09.18	058 934 68 68	studentservices.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/sml/master-ac
MSc in Banking and Finance	ZHAW Winterthur	17.09.18	058 934 68 68	studentservices.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/sml/master-bf
MSc in Banking and Finance (english & german track)	HSLU Zug	17.09.18	041 757 67 46	simon.amrein@hslu.ch	www.hslu.ch/de-ch/wirtschaft/studium/master
MSc in International Financial Management	HSLU Zug		041 757 67 54	stefan.hunziker@hslu.ch imke.	www.hslu.ch/de-ch/wirtschaft/studium/master
			041 757 67 85	keimer@hslu.ch	
MSc in Real Estate	HSLU Zug	17.09.18	041 757 67 22	michael.truebestein@hslu.ch	www.hslu.ch/msc-re
Business Administration					
MSc HES-SO en Business Admin. a. orient. en Entre- preneurship, Management des Systèmes d'information, Management et Ingénierie des Services, Prospective	HES-SO Lausanne	17.09.18	058 900 01 10	admissions.master@hes-so.ch	www.hes-so.ch/masters
MSc HES-SO in Global Hospitality Business	EHL Lausanne		021 785 11 11	master@ehl.ch	www.hes-so.ch/masters
MSc in Business Administration - Major Health Econo- mics and Healthcare Management	ZHAW Winterthur	17.09.18	058 934 68 68	studentservices.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/sml/master-he
MSc in Business Administration - Major Marketing	ZHAW Winterthur	17.09.18	058 934 68 68	studentservices.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/sml/master-marketing
MSc in Busin. Admin. - Major Public a. Nonprofit Manag.	SUPSI Manno	20.09.18	058 666 61 00	deass.economia@supsi.ch	www.supsi.ch/deass/master
MSc in Business Admin. (Major in Innovation Manag.)	HWZ Zürich		043 322 26 28	master@fh-hwz.ch	www.fh-hwz.ch/msc
MSc in Busin. Admin. FHO Major i. Inform. a. Data Manag.	HTW Chur	17.09.18	081 286 24 85	masteridm@htwchur.ch	www.htwchur.ch/masteridm
MSc in Business Admin. FHO Major in New Business	HTW Chur	17.09.18	081 286 24 59	mastermb@htwchur.ch	www.htwchur.ch/newbusiness
MSc in Business Admin. FHO with a Major in Tourism	HTW Chur	17.09.18	081 286 24 65	mastermtou@htwchur.ch	www.htwchur.ch/tourismmaster
MSc in Business Administration with a Major in Business Development and Promotion (english track)	HSLU Luzern		041 228 42 19	gordon.millar@hslu.ch	www.hslu.ch/en/lucerne-school-of-business
MSc in Business Administration with a Major in Business Development and Promotion (german track)	HSLU Luzern	17.09.18	041 228 41 43	rene.zeier@hslu.ch	www.hslu.ch/de-ch/wirtschaft/studium/master/
MSc in Business Administration with a Major in Corpo- rate/Business Development	BFH Bern	21.09.18	031 848 34 00	master.wirtschaft@bfh.ch	www.wirtschaft.bfh.ch/de/master
MSc in Busin. Admin. Major in Online Busin. and Marketing	FHS St. Gallen	17.09.18	071 226 14 10	mscba@fhsg.ch	www.fh-master-wirtschaft.ch
MSc in Busin. Admin. Major in Public a. Nonprofit Manag.	HSLU Luzern	17.09.18	041 228 41 26	matthias.fleck@hslu.ch	www.hslu.ch/de-ch/wirtschaft/studium/master
MSc in Business Administration with a Major in Tourism	HSLU Luzern	17.09.18	041 228 99 68	alex.nussbaumer@hslu.ch	www.hslu.ch/de-ch/wirtschaft/studium/master
MSc in Facility Management	HSLU Luzern	17.09.18	041 228 42 67	juliana.priskin@hslu.ch	www.hslu.ch/master-tourism
MSc in International Business	ZHAW Wädenswil	03.09.18	058 934 68 34	studentservices.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/sml/master-ib
MSc in International Management	ZHAW Winterthur	10.09.18	062 957 22 78	admin.mscim.business@ fhnw.ch	www.fhnw.ch/business/msc-im
	FFHS Zürich, Bern, Basel, Brig	11.02.19 Okt 18 08.09.18	027 922 39 00	info@ffhs.ch	www.ffhs.ch/msc-ba
Engineering					
MSc HES-SO en Ingénierie du territoire (avec orient.: Géomatique, Génie civil et Urbanisme opérationnel)	HES-SO Master		058 900 01 10	admissions.master@hes-so.ch	www.hes-so.ch/masters
MSc in Biomedical Engin. (Spez. Masterstudiengang) MSc in Engineering	BFH Bern, Biel BFH, FHNW, FHO, HSR, SUPSI, HSLU, HES-SO	17.09.18	031 631 59 05	bme@istb.unibe.ch	www.bme.master.unibe.ch www.msengineering.ch
MSc in Engineering mit Vertiefung in Geomatics	FHNW Basel		061 467 43 36	stephan.nebiker@fhnw.ch	www.hes-so.ch/masters
MSc in Wood Technology	BFH Biel, Rosenheim		032 344 02 50	mwt.ahb@bfh.ch	www.fhnw.ch/habg/lvgi/master
MSc Micro- and Nanotechnology	NTB Buchs		081 755 34 87	rudolf.buser@ntb.ch	www.ahb.bfh.ch/master_holztechnik
MSc Optische Systemtechnik	NTB Buchs			andreas.ettmeyer@ntb.ch	www.ntb.ch/studienangebot/masterstudiengaenge/ www.ntb.ch/studienangebot/masterstudiengaenge/
Health					
European MSc in Occupational Therapy	ZHAW Winterthur		058 934 43 42	claudia.galli@zhaw.ch	www.zhaw.ch/de/gesundheitsstudium/masterstudium
Master ès Sciences en sciences de la santé à orientation /MSc in Health Sciences (MASTER CONJOINT HES-SO - UNIL)	HES-SO Master + UNIL Lausanne, Genève, Sion		058 900 01 10	admissions.master@hes-so.ch	www.hes-so.ch/masters
Master ès Sciences en sciences infirmières (MASTER CONJOINT UNIL - HES-SO)	HES-SO Master + UNIL Lausanne		058 900 01 10	master@hes-so.ch	www.hes-so.ch/sciencesinfirmieres
MSc Hebamme	BFH Bern	17.09.18	031 848 35 80	mschebamme@bfh.ch master.	www.gesundheit.bfh.ch/de/master/hebamme.html
MSc HES-SO en Ostéopathie	ZHAW Winterthur		058 934 43 80	gesundheits@zhaw.ch	www.zhaw.ch/de/gesundheitsstudium/masterstudium
MSc in Nursing	HEdS-FR Fribourg		026 429 60 00	admission-osteopathie@hefr.ch	www.hes-so.ch/masters
	Kalaídos Zürich	Okt 18	043 222 50 58	iren.bischofberger@kalaídos-fh.ch	www.kalaídos-fh.ch/departement-gesundheit
MSc in Pflege	BFH Bern		058 934 43 02	master.gesundheit@zhaw.ch	www.zhaw.ch/de/gesundheitsstudium/masterstudium
	FHS St. Gallen		031 848 35 64	mscpflege.gesundheit@bfh.ch	www.gesundheit.bfh.ch/de/master/pflege.html
MSc in Physiotherapie	ZHAW Winterthur		071 226 14 10	gesundheits@fhsg.ch	www.fhsg.ch/pflegemaster
	BFH Bern		058 934 63 77	mscphysiotherapie.	www.zhaw.ch/de/gesundheitsstudium/masterstudium
	ZHAW Winterthur		031 848 47 22	gesundheits@bfh.ch master.gesundheit@zhaw.ch	www.gesundheit.bfh.ch/de/master/physiotherapie.htm
Information & Technology					
MSc HES-SO en Sciences de l'information	HES-SO Genève		022 388 17 53	mireille.jotterand@hesge.ch	www.hes-so.ch/masters
MSc in Applied Information and Data Science	HSLU Luzern	17.09.18	041 228 99 46	master.ids@hslu.ch	www.hslu.ch/master-ids
MSc in Business Information Systems	FHNW Olten		084 882 10 11	neyer.sheikh@fhnw.ch	www.fhnw.ch/wirtschaft/msc-bis
MSc in Sports EHSM mit Ausrichtung in Spitzensport	EHSM Magglingen		058 467 64 70	master@baspo.admin.ch	www.ehsm.admin.ch/de/uebersicht-aw
MSc in Sports mit Vertiefungsrichtungen Unterricht sowie Gesundheit und Forschung	EHSM Magglingen, Uni Fribourg		058 467 64 70	master@baspo.admin.ch xavier.	www.ehsm.ch
MSc in Wirtschaftsinformatik	ZHAW Winterthur	17.09.18	041 757 68 11	cheneviere@unifr.ch	www.unifr.ch
	HSLU Zug-Rotkreuz		058 934 68 68	master.wirtschaftsinformatik@hslu.ch	www.hslu.ch/de-ch/informatik/studium/master
	BFH Bern FHS St. Gallen		031 848 34 00	studentservices.sml@zhaw.ch master.wirtschaft@bfh.ch rainer.endl@fhsg.ch	www.zhaw.ch/sml/master-wi www.wirtschaft.bfh.ch/de/master www.fhsg.ch/master-wirtschaftsinformatik



Nadine Schmid,
Marketing & Communication,
Neue Aargauer Bank
Absolventin MSc FH in
Wirtschaftspsychologie

Schnittstelle Mensch-Maschine

Frau Schmid, warum haben Sie den MSc in Wirtschaftspsychologie gewählt?

Der Hauptgrund war die inhaltlich sehr innovative Ausrichtung des MSc. In der Berufspraxis wird Psychologie häufig mit HR-Rollen verknüpft. Es ist noch wenig bewusst, welche Beiträge die

Psychologie in anderen Fachbereichen entlang der gesamten Wertschöpfung eines Unternehmens leisten kann. Hier setzt die Wirtschaftspsychologie an: Im Interesse steht der Mensch als zentraler Teil des Wirtschaftslebens. Sei es als Mitarbeitender oder als (potenzieller) Kunde.

Was macht den MSc speziell an der Kalaídos Fachhochschule aus?

Als ich mich über das Studium informierte, war eine Reduktion meines Penums (100 Prozent) nicht denkbar. Die Kalaídos FH bot mir die optimale Lösung. Alle Präsenzveranstaltungen finden an Abenden oder Samstagen statt. Sehr gut sind zudem die Dozierenden sowie Inhalt und Qualität des Unterrichts.

Wem empfehlen Sie dieses MSc-Studium?

Gerade im Zeitalter der Digitalisierung, wo es um die Neugestaltung der Schnittstellen zwischen Mensch und Maschine geht, vermittelt das Studium hilfreiche Inputs. Also empfehle ich es allen, die sich genau damit auseinandersetzen wollen. So kann ich auch in meinem jetzigen Tätigkeitsbereich Marketing & Communications durchgängig mein wirtschaftspsychologisches Fachwissen einbringen und wertvollen Mehrwert generieren.

Mehr zum MSc FH in Wirtschaftspsychologie unter
www.kalaídos-fh.ch/wirtschaftspsychologie

Kalaídos Fachhochschule Wirtschaft AG
Jungholzstrasse 43
8050 Zürich
www.kalaídos-fh.ch
info@kalaídos-fh.ch



Konsekutiver Master/Master consécutif

3/3

Management & Law MSc in Management and Law	ZHAW Winterthur	17.09.18	058 934 68 68	studentervices.sml@zhaw.ch	www.zhaw.ch/sml/master-ml
Life Science Master in Life Sciences - Food, Nutrition and Health MSc in Life Sciences	BFH Zollikofen, Bern, Spiez, Sion BFH Zollikofen ZHAW Wädenswil FHNW Murtens HES-SO Lausanne ZHAW Wädenswil	17.09.18	031 910 21 11 031 910 21 10 058 900 01 10 061 288 55 55 058 934 59 61 058 934 50 00	msc-fnh.hafi@bfh.ch msc.hafi@bfh.ch info.lifesciences@fhnw.ch admissions.master@hes-so.ch master.lsfm@zhaw.ch master.lsfm@zhaw.ch	www.hafi.bfh.ch/studium www.mscommunitycentre.ch www.fhnw.ch/hls/master www.zhaw.ch/lsfm www.zhaw.ch/iunr/master
Marketing, Communication & Design MA Angew. Linguistik, Vertiefung Fachübersetzen MA Angew. Linguistik, Vertiefung Konferenzdolmetschen MA Angew. Linguistik, Vert. Organisationskommunikation MA FHNW in Design I Masterstudio Design	ZHAW Winterthur ZHAW Winterthur ZHAW Winterthur FHNW Basel	17.09.18	058 934 60 57 058 934 60 57 058 934 60 57 061 228 40 66	master.linguistik@zhaw.ch master.linguistik@zhaw.ch master.linguistik@zhaw.ch info.iig.hgk@fhnw.ch	www.zhaw.ch/ma-fachuebersetzen www.zhaw.ch/ma-konferenzdolmetschen www.zhaw.ch/ma-organisationskommunikation www.fhnw.ch/hgk/iig, www.masterstudiodesign.ch www.hes-so.ch/masters
MA HES-SO en Design	HES-SO Genève HES-SO Renens VD HSLU Luzern	17.09.18	021 316 99 33 022 388 51 00 041 248 61 57	ecal@ecal.ch info.head@hesge.ch jan.eckert@hslu.ch	www.hes-so.ch/masters www.hslu.ch/master-design
MA in Design (Spezialisierungen Graphic Design, Illustration, Product Design, Service Design und Textiles) MA in Design/Entrepreneurship MA in Design/Research MA in Visueller Kommunikation und Bildforschung MA ZFH in Design MSc HES-SO en Integrated Innovation for Product and Business Development - Innokick	BFH HKB Bern BFH HKB Bern FHNW Basel ZhdK Zürich HES-SO Master	17.09.18 17.09.18	031 848 38 48 031 848 38 48 061 695 67 51 043 446 32 47 058 900 01 10	mad@hkb.bfh.ch mad@hkb.bfh.ch info.vis_com.hgk@fhnw.ch master.design@zhdk.ch admissions.master@hes-so.ch	hkb-ma-design.ch hkb-ma-design.ch www.fhnw.ch/hgk/ivk www.zhdk.ch www.hes-so.ch/masters
Psychology MSc FH in Wirtschaftspsychologie MSc in Angewandter Psychologie MSc in Angewandter Psychologie	Kalaisdos Zürich ZHAW Zürich FHNW Olten	17.09.18 17.09.18	044 200 19 19 058 934 83 10 062 957 20 85	info@kalaisdos-fh.ch info.psychologie@zhaw.ch cornelia.bader@fhnw.ch	www.kalaisdos-fh.ch/prorektorat-lehre www.zhaw.ch/psychologie/master www.fhnw.ch/de/studium/psychologie/msc
Social Science, Economics & Humanities MSc in Berufsbildung I MSc en formation professionnelle	EHB Zollikofen, Bern	20.09.18	058 458 27 38 058 458 27 00	msc@ehb.swiss msc@iffp.swiss	www.ehb.swiss/MSc I www.iffp.swiss/MSc
Social Work MA HES-SO en Travail social (MATS) MA in Sozialer Arbeit m. Schwerpunkt Soziale Innovation MSc in Sozialer Arbeit	HES-SO Master Lausanne FHNW Olten BFH Bern, HSLU Luzern, FHS St. Gallen, ZHAW Zürich	17.09.18 17.09.18	058 900 01 10 062 957 20 33 031 848 46 16	admissions.master@hes-so.ch masterstudium.sozialearbeit@fhnw.ch natascha.grimm@bfh.ch	www.hes-so.ch/masters www.masterstudium-sozialearbeit.ch www.masterinsozialearbeit.ch

Events

Diese und weitere Events siehe unter www.fhconnect.ch/eventsschweiz

Daten von Mitte Februar bis Ende Juni 2018

Februar	Event	Ort	Mitgliedorganisation	Kontakt
22.02.2018	Barrierefrei kommunizieren – Herausforderungen und Erfolgsfaktoren für OK und Journalismus	Zürich	Columni	www.columni.ch
23.02.2018	24. Generalversammlung	Chur	Alumni HTW Chur	www.alumnihtw.ch
24.02.2018	Alumni FFHS Panorama-Winterwanderung Grotzenbüel - Kneugrat - Seblengrat		Alumni FFHS	www.ffhs.ch/home/news-events/events-ffhs
27.02.2018	Generalversammlung	Zürich	Alumni Kalaidos Fachhochschule Schweiz	www.kalaisdos-alumni.ch/index.php/de/anlaesse
März				
06.03.2018	A-Club: «Business in & mit China» mit Guido Greber	Zürich	alumni HWZ	www.alumni-hwz.ch/events
07.03.2018	After-Work-Network-Apéro Alumni FFHS Zürich	Zürich	Alumni FFHS	www.ffhs.ch/home/news-events/events-ffhs
08.03.2018	Einladung zur 47. ordentlichen Generalversammlung	Zürich	Alumni ZHAW SML	www.alumni-zhaw.ch/smlevents
08.03.2018	Generalversammlung (Rahmenprogramm: Hazel Brugger)	Zürich	Alumni ZHAW Gesundheit	www.alumni-zhaw.ch/gesundheit
09.03.2018	Delegiertenversammlung FH SCHWEIZ	Luzern	FH SCHWEIZ	www.fhschweiz.ch
10.03.2018	Volley Amriswil - Emotionen und Leidenschaft in Sport und Management	Amriswil	FHS Alumni	www.fhsalumni.ch
13.03.2018	Gesundheitsanlass «work & care - Vereinbarkeit von Erwerbstätigkeit und Angehörigenpflege»	Zürich	Alumni Kalaidos Fachhochschule Schweiz	www.kalaisdos-alumni.ch/index.php/de/anlaesse
14.03.2018	«Berufswege - Wirtschaft» Ehemalige erzählen: Input für Studierende	St.Gallen	FHS Alumni	www.fhsalumni.ch
15.03.2018	Hand-In Apéro zur Abgabe der Bachelor-Thesis Bern/Basel/Zürich	Bern/Basel/Zürich	Alumni FFHS	www.ffhs.ch/home/news-events/events-ffhs
17.03.2018	Workshop «Online-Beratung»	Zürich	SBAP	www.sbap.ch
19.03.2018	After-Work-Network-Apéro Alumni FFHS Bern	Bern	Alumni FFHS	www.ffhs.ch/home/news-events/events-ffhs
20.03.2018	Dem Glück so nah: Input zur Stärkung der Persönlichkeit mit positiver Psychologie	St.Gallen	FHS Alumni	www.fhsalumni.ch
20.03.2018	Stadionführung im Stade de Suisse - Stadionsicherheit	Bern	Alumni BFH Wirtschaft	www.abfh.ch
22.03.2018	67. MV des SBAP	Zürich	SBAP	www.sbap.ch
22.03.2018	GV der GOB	Olten	GOB	www.gob.ch
23.03.2018	After-Work-Network-Apéro Alumni FFHS Basel	Basel	Alumni FFHS	www.ffhs.ch/home/news-events/events-ffhs
23.03.2018	SchmidLEAN, KAIZEN in einem innovativen Traditionsunternehmen	Oberarth	Alumni Hochschule Luzern	www.alumnihslu.ch
April				
noch offen	Tatort Schweiz – ein Blick hinter die Kulissen	Luzern	Columni	www.columni.ch
03.04.2018	A-Club: «Sechseläuten: Ein Insiderblick hinter die Kulissen der Zünft» mit René Kalt	Zürich	alumni HWZ	www.alumni-hwz.ch/events
06.04.2018	48. Generalversammlung Archimedes Ostschweiz		Archimedes Ostschweiz	www.archimedes-ostschweiz.ch
12.04.2018	GV Alumni FFHS	Zürich	Alumni FFHS	www.ffhs.ch/home/news-events/events-ffhs
20.04.2018	Vereinsversammlung	Emmenbrücke	Alumni Hochschule Luzern	www.alumnihslu.ch
22.04.2018	Alumni FFHS Wanderung zum Berggasthaus Äscher, Wasserauen		Alumni FFHS	www.ffhs.ch/home/news-events/events-ffhs
25.04.2018	18. Alumni BFH Refresher - Einfache Formen der Strategieentwicklung & -umsetzung: Braucht es all die Modelle?	Bern	Alumni BFH Wirtschaft	www.abfh.ch
26.04.2018	Generalversammlung Alumni BFH-HAFL	Zollikofen	Alumni BFH-HAFL	www.alumni-hafl.bfh.ch
27.04.2018	Informatiker Stammtisch	Luzern	Alumni Hochschule Luzern	www.alumnihslu.ch
27.04.2018	Innovationswerkstatt: Cross (Industry) Innovation	St.Gallen	FHS Alumni	www.fhsalumni.ch
Mai				
03.05.2018	«Berufswege - Soziale Arbeit» Ehemalige erzählen: Input für Studierende	St.Gallen	FHS Alumni	www.fhsalumni.ch
03.05.2017	13. GOB Kart-Rennen		GOB	www.gob.ch
08.05.2018	A-Club: «Top-Mitarbeitende dank Top-Rahmenbedingungen: Die Erfolgsformel» mit Benno Ackermann	Zürich, Roggwil	alumni HWZ	www.alumni-hwz.ch/events
15.05.2018	Journalismus auf der Couch. Depressive Branche, grossartiger Beruf.	Zürich	Columni	www.columni.ch
17.05.2018	Studierenden-Lunch: «FOMO - Phänomen der Generation Y»	St.Gallen	FHS Alumni	www.fhsalumni.ch
18.05.2018	15. ordentliche Generalversammlung	Zürich	alumni HWZ	www.alumni-hwz.ch/events
24.05.2018	43. Generalversammlung	Bern	Alumni BFH Wirtschaft	www.abfh.ch
25.05.2018	«Homecoming Day» Das grosse Klassen- und Jahrgangstreffen	St.Gallen	FHS Alumni	www.fhsalumni.ch
25.05.2018	Porsche Eventtag	Zürich	Alumni Kalaidos Fachhochschule Schweiz	www.kalaisdos-alumni.ch/index.php/de/anlaesse
27.05.2018	Alumni FFHS Wanderung Kristallweg, Nervenkitzel in der Grimselwelt		Alumni FFHS	www.ffhs.ch/home/news-events/events-ffhs
Juni				
02.06.2018	Bürgenstock Hotels & Resort	Stans/Obbürgen NW	Alumni HTW Chur	www.alumnihtw.ch
02.06.2018	Kunstführung Fondation Beyeler: Bacon - Giacometti	Riehen BL	GOB	www.gob.ch
05.06.2018	After-Work-Network-Apéro Alumni FFHS Basel	Basel	Alumni FFHS	www.ffhs.ch/home/news-events/events-ffhs
05.06.2018	A-Club: «Erfolgreiche Interaktion zwischen Mensch und Maschine: Die Gestaltungsprinzipien digitaler Kommunikationsmittel» mit Simon Raess	Zürich	alumni HWZ	www.alumni-hwz.ch/events
12.06.2018	After-Work-Network-Apéro Alumni FFHS Bern	Bern	Alumni FFHS	www.ffhs.ch/home/news-events/events-ffhs
14.06.2018	Blick hinter die Kulissen beim Grand Resort Bad Ragaz*****	Bad Ragaz	FHS Alumni	www.fhsalumni.ch
15.06.2018	«Masterarbeit - Tipps und Erfahrungen» Input-Lunch für Weiterbildungs-Studierende	St.Gallen	FHS Alumni	www.fhsalumni.ch
19.06.2018	After-Work-Network-Apéro Alumni FFHS Zürich	Zürich	Alumni FFHS	www.ffhs.ch/home/news-events/events-ffhs
22.06.2018	Alumni FFHS Wanderung Wochenende Zermatt	Zermatt	Alumni FFHS	www.ffhs.ch/home/news-events/events-ffhs
28.06.2018	Sommerparty Soziale Arbeit	Luzern	Alumni Hochschule Luzern	www.alumnihslu.ch
30.06.2018	Führung an der Werkschau	Luzern	Alumni Hochschule Luzern	www.alumnihslu.ch

Faszination Spital

Der Spitaldirektor
Benno Fuchs vor dem LUKS.

Herr Fuchs, Sie sind Direktor des Luzerner Kantonsspitals (LUKS).

Wie wird man Chef eines Spitals?

Es gründet nicht auf einer Karriereplanung, dass ich heute das LUKS führe. Ich habe nie auf eine Position hingearbeitet, sondern immer alles gegeben bei dem, was ich gerade tat. Als angehender Wirtschaftsprüfer hatte ich 1992 einen Auftrag bei einem Spital. Da ich diesen offenbar zufriedenstellend erfüllte, wählte mich die Luzerner Regierung 1996 zum Verwaltungsdirektor des Spitals Wolhusen. Kaum hatte ich mich eingearbeitet, erhielt ich den politischen Auftrag, Sursee und Wolhusen zu fusionieren. 2003 wechselte ich zum Kantonsspital Luzern. Fünf Jahre später erfolgte die Zusammenführung der Standorte Luzern, Sursee, Wolhusen und Montana zum heutigen LUKS. Gleichzeitig begleitete ich die Verselbstständigung dieses neuen Unternehmens.

Das tönt nach einer intensiven Zeit.

Ja, das alles war nur möglich, weil ich stets verlässliche Partner hatte, die sich voll und ganz für die Sache einsetzten. Es war matchentscheidend, dass ich mit diesen Partnern eine Vision teilte und durch Hochs und Tiefs gehen konnte. Bis heute prägt das meine Arbeit.

Wie meinen Sie das?

Wenn eine angehende Kaderperson nur fachlich ausgewiesen ist, stellen wir sie nicht ein. Das reicht uns nicht. Wir brauchen integrale Persönlichkeiten, welche die

gleichen Werte teilen, die Menschen mögen und auf die wir uns verlassen können.

Wie finden Sie diese Leute?

Durch unsere Haltung konnten wir eine Unternehmenskultur entwickeln, die bestimmte Menschen anzieht. Alle Kadermitglieder müssen zudem umfangreiche Assessments absolvieren, die auch die Persönlichkeit unter die Lupe nehmen.

Sie haben Betriebsökonomie an der Hochschule Luzern studiert. Welche Bedeutung hat das Studium für Sie?

Das Studium prägte mein Leben beruflich und persönlich sehr. Neben vielen fachlichen Aspekten förderte das Studium das strukturierte, zielgerichtete und ausdauernde Arbeiten. Besonders dienlich empfand ich die Projektarbeiten mit den Kolleginnen und Kollegen. Daraus entstanden starke Freundschaften für das ganze Leben, die privat wie beruflich sehr wertvoll sind. Wir treffen uns mehrmals jährlich und seit 30 Jahren ist der dreitägige Jahresausflug «heilig».

Wie sieht Ihr Arbeitsalltag aus?

Das Faszinierende an diesem Job ist, dass kein Tag gleich verläuft. Zurückgezogen arbeiten kann ich bestenfalls vor 7 und nach 19 Uhr. Dazwischen habe ich Sitzungen – zehn bis fünfzehn täglich. Verschiedenste Themen landen dabei auf meinem Tisch: Fragestellungen hinsichtlich Medizin, Personal, Finanzen, Infrastruktur, Innovationen usw. Auch grössere Projektvorhaben – und diese sind zahlreich – gehen

zur Genehmigung über die Direktion.

Was schätzen Sie an Ihrer Arbeit und was sind die grössten Herausforderungen?

Es ist ein Privileg, dass ich eine sinnvolle Aufgabe habe und mit intrinsisch motivierten Leuten zusammenarbeiten darf. Gemeinsam etwas bewirken zu können, motiviert mich sehr. Ich liebe zudem die Aufgaben- und Themenvielfalt eines Spitals. Herausfordernd ist es, den Spagat zwischen der medizinischen Entwicklung, der steigenden Erwartungshaltung der Bevölkerung, den politischen Anforderungen und den finanziellen Möglichkeiten zu schaffen. Spitäler sind Unternehmen und müssen sich im Markt behaupten. Das ist der Bevölkerung zu wenig bewusst. Unter anderem deshalb haben wohl die Hochschulabsolventen aus Wirtschaft und Technik die Faszination Spital noch zu wenig entdeckt. Wer hingegen vom Spitalvirus angesteckt wird – das kann ich aus Erfahrung sagen –, bringt ihn nie mehr los.

Benno Fuchs (55) ist seit 2003 CEO des Luzerner Kantonsspitals und der Spitalregion Luzern und Nidwalden.

Davor war er als Spital- und Verwaltungsdirektor des Kantonalen Spitals Wolhusen und später des Kantonalen Spitals Sursee-Wolhusen (KSSW) tätig. Er hat Betriebsökonomie an der Hochschule Luzern studiert und diverse Weiterbildungen (Wirtschaftsprüfer, Controller, MBA) absolviert.

National und in allen Regionen

Diese Mitgliedorganisationen sind unter dem Dach der FH SCHWEIZ organisiert:

Bern

- Alumni BFH HAFL (ehemals ALIS)
- Alumni BFH Wirtschaft
- Alumni EHSM, Eidgenössische Hochschule für Sport Magglingen
- BFH Alumni Technik

Nordwestschweiz

- Alumni FHNW
- Alumni FHNW Angewandte Psychologie
- Alumni FHNW Technik
- Archimedes Aarau
- GAB, Gesellschaft Aargauer Betriebsökonominnen HWV/FH
- GBB, Gesellschaft Basler Betriebsökonominnen HWV/FH
- GOB, Gesellschaft Oltner Betriebsökonominnen und Betriebsökonominnen HWV/FH

Ostschweiz

- Alumni HSR (ehemals ETR), Ehemalige der Hochschule für Technik Rapperswil HSR
- Alumni HTW Chur
- Archimedes Ostschweiz
- Club Alumni NTB
- FHS Alumni, Ehemaligen-Netzwerk der FHS St.Gallen

Suisse Occidentale

- AICH, Association des ingénieurs civils d'hepia Genève (HES)
- Alumni HEG, Alumni de la Haute Ecole de Gestion de Genève
- Alumni HEG/HSW Fribourg
- Alumni HEIA-FR, Alumni de la Haute école d'ingénierie et d'architecture de Fribourg
- Alumni HEIG-VD
- Archimède Romande

Svizzera Italiana

- Alumni FFHS, Fernfachhochschule Schweiz
- SUPSI Alumni, Scuola universitaria professionale della Svizzera italiana

Zentralschweiz

- Alumni Hochschule Luzern – Technik & Architektur, Wirtschaft, Soziale Arbeit, Design & Kunst, Musik

Zürich

- Alumni HWZ, Alumni der Hochschule für Wirtschaft Zürich
- Alumni Kalaidos Fachhochschule Schweiz
- Alumni ZHAW Engineering & Architecture
- Alumni ZHAW Gesundheit
- Alumni ZHAW Life Sciences
- Alumni ZHAW School of Management & Law
- Columni, Absolventinnen und Absolventen Angewandte Medienwissenschaft ZHAW

Nationale Mitgliedorganisationen

- SBAP., Schweizerischer Berufsverband für Angewandte Psychologie
- SVC, Schweizerischer Verband diplomierter Chemiker FH

Assoziierte Organisationen

- HR Swiss, Schweizerische Gesellschaft für Human Resources Management
- VPA, Verband der Personal- und Ausbildungsfachleute



INLINE ist das offizielle Mitteilungsorgan für die Mitglieder von FH SCHWEIZ.

Herausgeber

FH SCHWEIZ,
Dachverband Absolventinnen und Absolventen Fachhochschulen
FH SUISSSE, Association faîtière des diplômés des Hautes Ecoles Spécialisées
SUP SVIZZERA, Associazione dei diplomati delle Scuole Universitarie Professionali
UAS SWITZERLAND, Association of Graduates of Universities of Applied Sciences

Adresse

FH SCHWEIZ
Konradstrasse 6
8005 Zürich
Tel. 043 244 74 55
Fax 043 244 74 56
mailbox@fhschweiz.ch
www.fhschweiz.ch

Redaktion

Guy Studer (Leitung)
guy.studer@fhschweiz.ch
Larissa Speziale
larissa.speziale@fhschweiz.ch

Mitarbeitende

dieser Ausgabe

Ivo Bischofberger
Selina Brunner
Annina Dotta
Martin Geissmann
Claudia Heinrich
Rainer Kirchhofer

Bild

Linda Pollari
Julian Rüthi
Samuel Schalch

Beratung und Verkauf

Adrian Lüthi
adrian.luthi@fhschweiz.ch
Valentina Altorfer
valentina.altorfer@fhschweiz.ch

Gestaltung

Furrer Graphic Design
Luzern

Druck

beagdruck –
Multicolor Print AG
Maihofstrasse 76
6006 Luzern

Auflage

44 000 Exemplare

Erscheinung

Viermal im Jahr
(Februar, Mai,
August, November)

Nächste Ausgabe

Erscheint am

21. Mai 2018

Insertionsschluss

13. April 2018

Abonnement

Jahresabonnement
Fr. 35.– inkl. Porto,
Bestellung
Tel. 043 244 74 55

Netzwerk

zum Beispiel mit:



- Dachorganisation der Arbeitnehmenden, Travail.Suisse
- economiesuisse, Verband der Schweizer Unternehmen
- Fachkonferenzen Fachhochschulen
- ICT-Berufsbildung Schweiz
- Professionelle Soziale Arbeit Schweiz avenirisocial
- Schweizerischer Gewerbeverband (SGV)
- Schweizerischer Gewerkschaftsbund (SGB)
- Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI)
- swissuniversities, Kammer Fachhochschulen
- Verband der Fachhochschuldozierenden Schweiz (fh-ch)
- Verband der Schweizer Studierendenschaften (VSS)



FHO

Fachhochschule Ostschweiz

Mit mehr Wissen in die Praxis

Master- und Weiterbildungsstudiengänge

- Ingenieurwesen, Informatik, Energie, Umwelt
- Bau, Raumplanung, Immobilien
- Multimedia, Information Science
- Business Administration, Tourismus
- Soziale Arbeit, Gesundheit

Infoanlässe: www.fho.ch/weiterbildung

FHO Fachhochschule Ostschweiz: FHS St.Gallen / HSR Rapperswil / HTW Chur / NTB Buchs



Deine Finanzen immer im Griff.

Mit Zak, dem einfachsten Banking der Schweiz.

- ✓ Gratis Konto
- ✓ Gratis Maestro-Karte
- ✓ Gratis Kreditkarte

Zeit, über Geld zu reden.

Bank
Banque
Banca

CLER



Jetzt downloaden.



It's not a place, it's a way of thinking

Nextland is where we leave the status quo behind and allow ourselves to think big. It's where we are bold and curious, where we connect beyond boundaries. We embrace diversity and are respected for who we are. Together, we shape the future of business. Welcome to Nextland.