

30.09.2019 - 16:17 Uhr

Elysium weist den Weg in die Zukunft der Gastronomie



Digital, emotional, multisensorisch:

Elysium weist den Weg in die Zukunft der Gastronomie

Im Oktober ist es soweit: Gleich an zwei Abenden, am 4. und 25. Oktober 2019, öffnet das Konzeptrestaurant Elysium der EHL Hotelfachschule Passugg (SSTH) seine Türen erstmals einer breiten Öffentlichkeit. Das digitale Restaurant entführt die Gäste auf eine multisensorische kulinarische Reise und verbindet dabei exquisite Speisen mit neusten technologischen Effekten. Die Restaurantgäste erhalten so die Gelegenheit, die Gastronomie der Zukunft mit allen Sinnen zu erfahren. Mit ihrem innovativen Programm setzt die SSTH auf erlebnisorientierte Gastronomie und Emotionen und beschreitet damit einmal mehr pionierhaft neue Pfade in der Hospitality-Branche. Zusätzlich zu den beiden öffentlichen Anlässen kann das sensorische Gourmet-Erlebnis im Elysium auch für private Events gebucht werden.

Das Prototyp-Restaurant Elysium wurde im Zuge der ambitionierten "Affective Hospitality"-Vision der SSTH entwickelt. Diese verschreibt sich ganz dem Anspruch, den Gästen ein emotionales Erlebnis zu ermöglichen. Das neuartige, 24-plätziges Restaurant kombiniert modernste Technologien, innovative Kulinarik und digitales Storytelling zu einem multisensorischen Gesamtkunstwerk: Animationen, Projektionen, Sound- und Dufteffekte komplementieren den sorgfältig choreografierten Service der Gourmetgerichte. Der Restaurantbesuch wird damit zur gastronomischen Performance in allen Sinndimensionen, wobei die Gäste dank Virtual und Augmented Reality selber Teil der Inszenierung werden können. Der Zutritt zum Elysium war bis anhin den Studierenden der SSTH vorbehalten, doch künftig soll hier auch ein breiteres Publikum in die Zukunft der Erlebnisgastronomie eintauchen.

Restaurant der Zukunft heisst die Öffentlichkeit willkommen

Am 4. und 25. Oktober 2019 lädt das Restaurant nun zum ersten Mal öffentlich zum multisensorischen kulinarischen Erlebnis ein. Abgesehen von den beiden offiziellen Abenden im Oktober kann das Elysium auch während des Jahres für private Anlässe gebucht werden. Der exklusive Veranstaltungsort für Geburtstagsfeiern,

Firmenausflüge oder Weihnachtsessen bleibt den SSTH-Studierenden dabei aber weiterhin als digitales Klassenzimmer erhalten. Das Elysium stellt für Studierende der SSTH ein weltweit einmaliges Übungsfeld dar. Hier können sie theoretisches Wissen anwenden, wertvolle Erfahrungen sammeln und die neusten Innovationen und Branchentrends in der Praxis erproben. "Im Mittelpunkt stehen die individuellen Emotionen der Gäste. Die Studierenden der SSTH erhalten von uns das richtige Werkzeug und die emotionalen Fähigkeiten, um wirklich einzigartige Erlebnisse kreieren zu können. Wir freuen uns, unser erprobtes Konzept im Elysium künftig auch einer breiten Öffentlichkeit zugänglich zu machen", so Michael Hartmann, Direktor der SSTH. Doch für Studierende und Restaurantgäste gilt gleichermaßen: Wer im Restaurant der Zukunft Platz nimmt, begibt sich auf eine aussergewöhnliche Reise ins Unbekannte: digital, emotional und für alle Sinne.

Ein Abend im Elysium: öffentliche Anlässe am 4. und 25. Oktober 2019

Das Prototyp-Restaurant Elysium an der EHL Hotelfachschule Passugg (SSTH) öffnet seine Türen im Oktober einer interessierten Öffentlichkeit. Wer die Zukunft der Hospitality mit den eigenen fünf Sinnen erfahren möchte, erhält am 4. und 25. Oktober die Gelegenheit dazu.

Für Privatanlässe

Das Elysium kann für private Anlässe auch unter dem Jahr gebucht werden. Geburtstagsfeiern, Firmenausflüge oder Weihnachtsessen werden im Restaurant zu einer kulinarischen Erfahrung für alle Sinne. Die maximal 24 Gäste erwartet eine einmalige Reise in die Zukunft der Erlebnisgastronomie: digital, emotional, multisensorisch. Gäste können zwischen zwei Optionen wählen:

- Klassisches 4-Gang-Menü
- 3-Gang-Businesslunch oder -Businessdinner

EHL Hotelfachschule Passugg (SSTH)

Seit 50 Jahren gehört die EHL Hotelfachschule Passugg (SSTH) zu den führenden Hotelfachschulen in der Aus- und Weiterbildung von Fach- und Führungskräften für die Hotellerie und Gastronomie. Jugendlichen und jungen Berufsleuten bietet die Hotelfachschule in Passugg ein breites Spektrum: von der Beruflichen Grundbildung über die Höhere Berufsbildung (Dipl. HF-Abschluss) bis hin zum akademischen Bachelor (Curriculum designed and delivered by Ecole hôtelière de Lausanne). Die eidgenössische Anerkennung sowohl der Deutschen als auch Englischen Diplomabschlüsse ist in der Schweiz einmalig und garantiert den Studierenden eine hohe Akzeptanz im nationalen als auch internationalen Markt und eine Vielzahl spannender beruflicher Chancen. Das Fördern und Entwickeln von Persönlichkeiten mit ausgeprägtem Flair für Gastfreundschaft, hohem professionellem Wissen und Können sowie Passion für Gäste und Service sind weitere wichtige Kernwerte, welche den Studierenden mit der Ausbildung vermittelt werden. Das Schulhotel in Passugg bietet sowohl Schweizern wie auch Studierenden aus über 20 Ländern ein einmaliges Campus-Ambiente. Die SSTH gehört seit 2013 zur EHL Group, der weltweiten Nummer 1. <https://www.ssth.ch/>

<https://www.ssth.ch/www.ssth.ch>

Für Medienanfragen

EHL Group
Medienstelle Deutschschweiz / Deutschland / Österreich
c/o Panta Rhei PR
Dr. Reto Wilhelm
Weinbergstrasse 164, 8006 Zürich
r.wilhelm@pantarhei.ch | +41 44 365 20 20

Medieninhalte



Am 4. und 25. Oktober 2019 öffnet das Konzeptrestaurant Elysium seine Türen erstmals einer breiten Öffentlichkeit. © SSTH



Digital, emotional, multisensorisch: Das Elysium weist den Weg in die Zukunft der Gastronomie. © SSTH



Modernste Technologien, innovative Kulinarik und digitales Storytelling verbinden sich zu einem multisensorischen Gesamtkunstwerk. © SSTH

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100833189> abgerufen werden.