

16.12.2019 – 20:01 Uhr

EHL Hotelfachschule Passugg erreicht bei int. Bildungswettbewerb zweimal den zweiten Platz

EHL Hotelfachschule Passugg erreicht bei internationalem

Bildungswettbewerb zweimal den zweiten Platz

In den Kategorien "Nurturing Employability" und "Social Sciences" belegt die EHL Hotelfachschule Passugg mit dem multisensorischen Restaurant Elysium aus über 1500 Projekten jeweils den zweiten Platz bei den renommierten QS Reimagine Education Awards. An der QS Awardausschreibung nehmen Bildungsanbieter aus der ganzen Welt mit ihren innovativsten Projekten teil.

Zweimal Silber für die EHL Hotelfachschule Passugg

Die Reimagine Education Awards bringen Start-ups, akademische Fakultäten und Bildungsanbieter für die Zukunft des Lehrens und Lernens zusammen, um die innovativsten Bildungsansätze in einem globalen Wettbewerb zu würdigen. Die "Oscars der Bildung", sozusagen.

Aus über 1500 Bewerbungen aus 39 Ländern wurde die EHL Hotelfachschule Passugg mit dem Projekt "Elysium - the multisensory Restaurant and Education Experience" in den Kategorien "Nurturing Employability" und "Social Sciences" jeweils mit dem zweiten Platz ausgezeichnet. Geehrt wurden Bildungsinitiativen, die einen klaren Zusammenhang zwischen der Ausbildung von neuen Kompetenzen und der Steigerung der Beschäftigungsfähigkeit der Absolventinnen und Absolventen nachweisen konnten.

Neue Ausbildungs-Vision

In Zeiten der Digitalisierung, Schnelligkeit und Kostenoptimierung spielen Emotionen und einzigartige Erlebnisse für Reisende, Hotel- und Restaurantgäste eine immer wichtigere Rolle. Um solche Erfahrungen als Gastgeber aktiv mitgestalten zu können, bedarf es neuer Fähigkeiten und Kompetenzen.

Die Bedeutung von Soft Skills und emotionaler Kompetenz wird daher für Gastronominnen und Gastronomen sowie Hoteliers immer wichtiger. Aus diesem Grund hat die EHL Hotelfachschule Passugg eine neue "Affective Hospitality"-Vision entwickelt und mit dem multisensorischen Restaurant Elysium einen ersten Innovations-Hub zur Ausbildung der Studierenden in diesen neuen Kompetenzfeldern umgesetzt.

Innovativer Lehr- und Lernansatz im multisensorischen Restaurant

Mit dem Elysium hat die EHL Hotelfachschule Passugg auf ihrem Campus ein multisensorisches Restaurantkonzept entwickelt. Zum einen dient es als Labor für die Anwendung des theoretischen Wissens in der neuen emotionalisierten und erlebnisorientierten Gastfreundschaft, zum anderen bringt es einem breiten Publikum ein einzigartiges, zukunftsweisendes Gastronomieerlebnis näher.

Im Elysium werden aktuellste Erkenntnisse aus der Forschung, neue Technologien und eine kreative Mentor-Studierenden-Dynamik zu einem neuen pädagogischen Ansatz vereint. Die Studierenden werden nicht nur in die Ausbildung integriert, sondern übernehmen auch die Verantwortung für die gesamte Produktionskette des multisensorischen Restaurants.

So beteiligen sich die Hotelmanagement-Studierenden am Storytelling, der Projektion, dem Design und der Zubereitung der Menüs sowie an der Tellerdekoration. Zudem können sie die Choreographie für die Gäste inszenieren, um diese zu erfreuen und zu überraschen. Den Studierenden der EHL Hotelfachschule Passugg werden so nicht nur theoretische Inhalte vermittelt, sie können auch eigene Ideen direkt im multisensorischen Restaurant Elysium umsetzen - immer begleitet von professionellen Mentoren und Experten.

An der Entwicklung des Konzepts mitgewirkt haben der Regisseur Felix Benesch, der Schauspieler Nik Schmid sowie die auf multimediale Projektionen spezialisierte Firma Nonconformform hinzugezogen.

[Video Elysium](#)

Über die EHL Education Group

Die EHL Education Group mit Sitz in Lausanne, Schweiz, umfasst ein Portfolio aus verschiedenen Unternehmenseinheiten, die auf Ausbildungen und Innovationen im internationalen Hospitality-Management spezialisiert sind:

Die [EHL Ecole hôtelière de Lausanne](#) ist seit ihrer Gründung im Jahr 1893 das Sinnbild für schweizerische Gastfreundschaft. In ihrer bis heute wegweisenden Ausbildung für die Hotellerie und den Hospitality-Sektor leistet sie Pionierarbeit. Das Ergebnis ist eine einzigartige, globale Gemeinschaft mit 25'000 Hospitality-Führungskräften und Studierenden aus 120 Ländern. Die EHL ist die weltweit erste Hospitality-Management-Schule, die auf ihren Campussen in Lausanne, Singapur und Chur-Passugg Bachelor- und Masterprogramme sowie Online-Lernlösungen anbietet. Die EHL rangiert in den QS- und CEO-Weltranglisten auf Platz 1. Ihr Restaurant "Berceau des Sens" ist das weltweit einzige Ausbildungsrestaurant mit einem Michelin-Stern.

Die [EHL Swiss School of Tourism and Hospitality \(Chur-Passugg\)](#) zählt seit 50 Jahren zu den führenden Hotel- und Hospitality-Management-Fachschulen. In einem kürzlich renovierten, aus dem 19. Jahrhundert stammenden Kurhotel in Passugg, Graubünden, bietet sie Schweizer sowie internationalen Studierenden aus 20 Ländern eidgenössisch anerkannte Diplome auf Berufs- sowie Hochschulebene an. <https://www.ehladvisory.com/>

[EHL Advisory Services](#) ist das grösste Schweizer Hospitality-Beratungsunternehmen mit Expertise in der Entwicklung von Bildungsmodellen, in der Qualitätssicherung für Lernzentren sowie in der strategischen und operativen Beratung von Unternehmen, insbesondere in der Umsetzung einer Benchmark-Servicekultur für Unternehmen innerhalb und ausserhalb der Hospitality-Branche. EHL Advisory Services verfügt über Niederlassungen in Lausanne, Peking, Shanghai sowie Neu-Delhi und hat in den letzten 40 Jahren Mandate in mehr als 60 Ländern übernommen. <http://www.ehl.edu/>

www.ehl.edu

Für Medienanfragen:

Medienstelle EHL Deutschschweiz

Dr. Reto Wilhelm, Panta Rhei PR

Tel. +41 (0)44 365 20 20; E-Mail: r.wilhelm@pantarhei.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100838861> abgerufen werden.