

# EHL und KEDGE Business School spannen zusammen

Mit einer neuen Partnerschaft lancieren KEDGE Business School und EHL Ecole hôtelière de Lausanne lancieren gemeinsam den Lehrgang «Master of Science Wine & Hospitality Management».



Die Hochschulen EHL und KEDGE Business School präsentieren in Paris den neuen Lehrgang «Master of Science Wine & Hospitality Management».

Bild: etudiant.kedge.edu

José Milano, Direktor der KEDGE Business School, und Inès Blal, Executive Dean der EHL Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), gaben am Freitagmorgen auf dem neuen Campus KEDGE Paris offiziell ihre Partnerschaft bekannt. Gleichzeitig kündigten sie für das Studienjahr 2020/21 den Start ihres gemeinsamen [Lehrgangs «Master of Science Wine & Hospitality Management»](https://info.ehl.edu/MWH) (<https://info.ehl.edu/MWH>) an.

Die KEDGE Wine & Spirits Academy setze laut Mitteilung im Hochschulwesen neue Masstäbe im Bereich Wein- und Spirituosenmanagement. Gemeinsam mit der EHL werde die Academy nun einen neuartigen Lehrgang anbieten, der auf die Themen und Marktbedürfnisse in der Viti- und Vinikultur, Hotellerie und Gastronomie eingeht.

Die «Master of Science Wine & Hospitality Management»-Ausbildung wird im Oktober 2020 starten. Das Programm dauert drei Semester und beinhaltet ein sechsmonatiges Betriebspraktikum. Die Studierenden sollen damit die Möglichkeit erhalten, sich fundierte Kenntnisse in den Bereichen Technik, Management, Marketing und Wirtschaft anzueignen. Zugleich werden sie Trends in der Wein-, Hotel- und Gastronomiebranche sowie Marktchancen und potenzielle Synergien kennenlernen und analysieren. Die Vertiefung in diesen Bereichen diene der Entwicklung einer optimalen strategischen Vision, heisst es weiter.

Jérémy Cukierman, Master of Wine und Direktor der KEDGE Wine & Spirits Academy, ist überzeugt, dass der neue Lehrgang der Nachfrage entspricht: «Die Welt des Weins verändert sich rasant. Sie wird international und komplexer und trägt klimatischen Faktoren Rechnung. Mehr denn je braucht sie heute Botschafter, während sich Hotels und Restaurants weiter neu erfinden müssen. Diese beiden Welten müssen gemeinsam die Zukunft gestalten».

«Dank diesem Programm können junge Absolventinnen und Absolventen sowie Berufstätige an der führenden Hospitality-Management-Fachhochschule der Welt sowie an einem international renommierten Institut im Bereich Wein- und Spirituosenmanagement einzigartiges strategisches Wissen erwerben», freut sich Achim Schmitt, Professor und stellvertretender Dekan der EHL Ecole hôtelière de Lausanne, über die Partnerschaft.

### **Diskussionsrunde zur Veränderung des Weinmarktes**

Nach der Ankündigung der neuen Partnerschaft nahm Philippe Faure-Brac, Präsident des französischen Sommelier-Verbandes und Bester Sommelier der Welt 1992, gemeinsam mit Jean-François Piège, zweifacher Michelin-Sternekoch, und Mauro Governato, Geschäftsführer des Peninsula Paris Hotel, an einer Diskussionsrunde teil.

Das Gespräch wurde von Achim Schmitt und Jérémy Cukierman MW geleitet und drehte sich um das Thema: «Der sich schnell verändernde Weinmarkt: Die Hotel- und Gastronomiebranchen im Mittelpunkt der Gleichung. Synergien und Strategien zum Erfolg.»

Das Gespräch bot die Gelegenheit, die tiefgreifenden Veränderungen im Weinmarkt und die zunehmende Bedeutung der Differenzierung im Hotel- und Restaurantgewerbe zu diskutieren. Die Diskussionen bestätigten den Bedarf nach einer Stärkung der Reziprozität zwischen zwei nebeneinander existierenden Welten sowie den Mehrwert eines Lehrgangs für Wein- und Hospitality-Management, in dem die künftigen Entscheidungsträger in diesem Bereich entsprechend ausgebildet werden. (htr)

Publiziert am Freitag, 04. Oktober 2019