

htr.ch

Auszeichnung

# Zwei «Oscars der Bildung» für die EHL Hotelfachschule Passugg

Die EHL Hotelfachschule Passugg gewinnt mit seinem multisensorischen Restaurant Elysium bei den renommierten QS Reimagine Education Awards zweimal den zweiten Platz.



Preisverleihung Reimagine Education Award.

Bild: © Reimagine Education Awards & Conference

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.

Bei der Preisverleihung zwischen dem 10. und 11. Dezember in San Francisco wurden Bildungsinitiativen geehrt, die einen klaren Zusammenhang zwischen der Ausbildung von neuen Kompetenzen und der Steigerung der Beschäftigungsfähigkeit der Absolventinnen und Absolventen nachweisen konnten.

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.

### **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.

Das Restaurantkonzept dient zum einen 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.

### **[IMG 3] Innovativer Lehr- und Lernansatz im multisensorischen Restaurant**

Im «Elysium» sollen aktuellste Erkenntnisse aus der Forschung, neue Technologien und eine kreative Mentor-Studierenden-Dynamik zu einem neuen pädagogischen Ansatz vereint werden. 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. (htr)

[IMG 4]

Publiziert am Dienstag, 17. Dezember 2019