



**Medienun-
terlagen**

**Neuer
Campus in
Lausanne**

Über die EHL-Gruppe

Die EHL ist die weltweite Referenzgrösse für Bildung, Innovation und Beratung im Hospitality- und Dienstleistungssektor. Seit 129 Jahren bildet die erste Hotelfachschule der Welt die nächste Generation von Führungskräften in der Kunst des Gastgewerbes aus. Als gemeinnütziges Unternehmen reinvestiert die EHL ihre Gewinne laufend, um die Qualität der Ausbildung ihrer Studierenden zu verbessern.

Die breite Palette von Programmen, die an der EHL Hospitality Business School an unseren globalen Standorten in der Schweiz und in Singapur angeboten wird, bietet den Studierenden eine Ausbildung auf höchstem Schweizer Niveau und bereitet sie darauf vor, in einer internationalen Geschäftswelt erfolgreich zu sein. Für Unternehmen und Lernzentren auf der ganzen Welt bietet die EHL Beratungs- und Zertifizierungsdienstleistungen an, um sie dabei zu unterstützen, ihre Servicestandards zu verbessern und um sie auf zukünftige Spitzenleistungen vorzubereiten.

Darüber hinaus setzt sich die EHL für nachhaltige Veränderungen ein, indem sie Nachhaltigkeit in ihre Ausbildung integriert, sich um ihre Mitarbeitenden kümmert, einen Beitrag zur Gemeinschaft leistet und die Umwelt respektiert.

[Hier erfahren Sie mehr über die EHL-Gruppe](#)



Innovation im Laufe der Jahre

1893 Hotel d'Angleterre

Jacques Tschumi (1844-1912) gründet die Ecole hôtelière de Lausanne (heute EHL Hospitality Business School), die erste Hotelfachschule der Welt. Der erste Jahrgang mit 27 Studenten hat seinen ersten Unterricht in einem Zimmer des Hotel d'Angleterre am Ufer des Genfersees in Lausanne.



1912 Erste Studentinnen an der EHL

Als erste Bildungseinrichtung ihrer Art nimmt die EHL Studentinnen auf, die zusammen mit ihren männlichen Kommilitonen studieren.

1904 Avenue de Cour

Die EHL wächst und expandiert in ein neues Gebäude namens Les Figuiers in der Avenue de Cour. Weitere Gebäude und Nebengebäude werden gebaut, um die wachsende Zahl von Studenten unterzubringen.



1926 Alumni-Vereinigung

Die Alumni-Vereinigung wird ins Leben gerufen und umfasst 100 ehemalige Studierende, darunter die Direktoren vieler angesehener Hotels in der Schweiz und im Ausland.



1975 Chalet-à-Gobet

Die EHL expandiert auf ihren neuen Campus in Chalet-à-Gobet, der ein viel grösseres Gelände bietet, auf dem die Schule weiterwachsen kann.



La Ferme

La Ferme aus der Zeit um 1750 wird renoviert und in ein Freizeitzentrum für Studierende umgewandelt.



1943 Praktika

Dieses Jahr symbolisiert die Wiedereröffnung nach dem Krieg.

Die EHL nimmt dies zum Anlass, ihre Programme weiterzuentwickeln, und ermutigt ihre Studierenden, praktische Erfahrungen zu sammeln.



● **2001**

Master-Studiengang

Der Master-Studiengang wird eingeführt, um der Nachfrage von Hochschulabsolventinnen und -absolventen und Berufstätigen nach höherer Bildung im Gastgewerbe nachzukommen.



● **2013**

Passugg

Die EHL erweitert ihre Reichweite und integriert die Swiss School of Tourism and Hospitality AG (SSTH) in Passugg, Schweiz, die Fach- und Kurzprogramme anbietet.

● **2022**

Neuer Name

Die EHL Ecole hôtelière de Lausanne wird in EHL Hospitality Business School umbenannt.

Neuer Campus Lausanne

Der neu gestaltete Campus wird fertiggestellt und eröffnet. Die EHL verändert weiterhin die Art und Weise, wie Studierende leben und lernen.



● **2003**

Bachelor-Studiengang

Einführung eines vierjährigen Bachelor-Studiengangs, der Präsenzunterricht und berufsbegleitendes Lernen umfasst.



● **2021**

Singapore

Die EHL eröffnet ihren ersten internationalen Campus in Singapur.



Vision

Wir bringen das Beste aus der Hospitality-Praxis, der Managementausbildung und der Forschung zusammen.

Mission

Getreu dem dualen Schweizer Ausbildungssystem bringen wir die akademische Welt und die Welt der Hospitality zusammen, um eine Hochschulausbildung für handlungsorientierte Personen zu schaffen und aufschlussreiches Denken zusammen mit innovativen Praktiken in der internationalen Dienstleistungsbranche zu entwickeln.

Akademisches Portfolio

Bachelor-Abschluss

- Bachelor of Science in International Hospitality Management

Masterprogramme

- Master in Global Hospitality Business
- Master in Hospitality Management
- MBA in Hospitality
- Joint Hospitality Executive MBA mit CEIBS
- Master in Wine & Hospitality Management
- Executive MBA

Professionelle Schulungen und Berufsbildung

- Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ (HOKO)
- Professional Diploma in Hotel/Restaurant
- Berufliche Aus- und Weiterbildung (VET by EHL)

Kurzlehrgänge

- EHL Akademie
- Kulinarik & Restaurant Management - CREM
- Onlinekurse in Hotelmanagement
- Advanced Certificate in Hospitality Finance Leadership

Hier erfahren Sie mehr über unsere Studiengänge

Zahlen und Fakten



Fakultät & Mitarbeitende

669

Mitarbeitende
& Dozierende

58.9 %

Anteil PhD

(innerhalb des akademischen
Lehrkörpers)

27

Nationalitäten

9.5 %

berufliche
Auszeichnungen

(unter den Praxis-Dozierenden)

6

Meilleurs
Ouvriers de
France



Zahlen und Fakten



**EHL Hospitality
Business School**

3'766

Studierende

127

Nationalitäten

70

Alumni-
Vereinigungen

+25'000

Alumni
seit 1893

**#1 Hospitality & Leisure
Management Studies**

QS World University Rankings, 2019-2022



Zahlen und Fakten



Unternehmenslösungen

EHL Alliance

35 Business-School-Partnerunternehmen

EHL Advisory Services

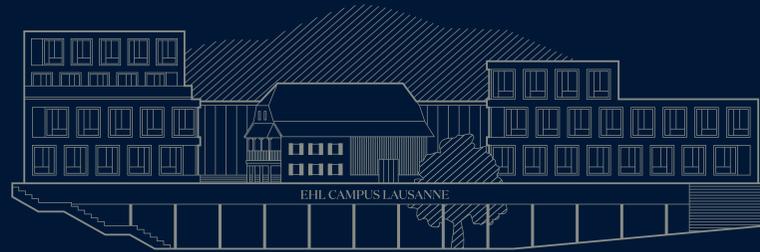
Unser Schulungs- und Beratungszweig mit Niederlassungen in der Schweiz, China und Indien

Studentische Beratungsprojekte

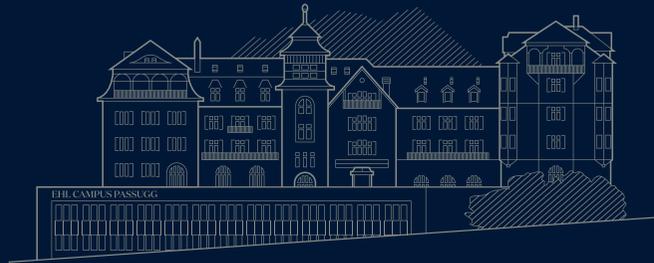
bis heute mehr als 600 durchgeführte studentische Beratungsmandate



Unsere Campusse



EHL Campus Lausanne



EHL Campus Passugg



EHL Campus (Singapur)

Neuer EHL-Campus Lausanne



Eine Geschichte des Wachstums

Campus Lausanne

Die EHL war schon immer bestrebt, sich zu wandeln und sich an die Bedürfnisse der sich schnell verändernden Hospitality-Branche anzupassen. Um der wachsenden Nachfrage nach der erstklassigen Schweizer Ausbildung der Hochschule und den bis zu 4'000 weltweit immatrikulierten Studierenden vor Ort gerecht zu werden, begannen 2017 die Arbeiten am neuen Campus, um die Infrastruktur zu erweitern und neue Einrichtungen und Annehmlichkeiten zu schaffen.

Mit höchsten ökologischen Baustandards und avantgardistischen Architektur- und Lifestyle-Aspekten bleibt der neue Campus Lausanne seinen traditionellen Wurzeln treu und bietet gleichzeitig Einblicke in die Zukunft des Lernens und der Hospitality-Industrie.

Zahlen und Fakten

- **Campus-Grösse:** Von 25'000 m² auf 80'000 m²
- **Gesamtbaukosten:** 250 Million Schweizer Franken
- **Bauzeit:** 5 Jahre
- **Menge an ausgehobener Erde:** 350'000 m³
- **Anzahl der am Bau beteiligten Arbeiter:** ca. 200
- **Anzahl der Unterkünfte:** fast 850 Betten
- **Architektonische Merkmale**
 - ❏ Grösse der Verrière oder des Vordachs: 2'500 m², 4 Stockwerke hoch
 - ❏ Grösse von La Ferme: 390 m²



‘La Ferme’

La Ferme ist eine Institution und eines der ältesten Gebäude auf dem Campus, das um 1750 erbaut wurde. Es hat einen besonderen Platz in den Herzen der Studierenden und Ehemaligen, da es ein Ort des Vergnügens und der Entspannung ist, an dem Erinnerungen geschaffen werden.

Heute wurde das historische Gebäude vollständig restauriert und mit modernen und aufregenden neuen Einrichtungen ausgestattet, wobei die Fassade ihren Wurzeln treu geblieben ist – ein nostalgischer Touch, der alte und neue Studierende an die wunderbaren Zeiten an der EHL erinnert.

Beginn eines neuen Kapitels

Mit der Eröffnung des neu gestalteten Campus der EHL beginnt ein neues Kapitel. Als Juwel nachhaltiger Architektur bietet der Campus ein aussergewöhnliches Umfeld zum Leben, Arbeiten und Studieren und schafft gleichzeitig ein Gefühl der Offenheit gegenüber der natürlichen Umgebung und der lokalen Gemeinschaft, in der spontane Interaktionen zwischen Studierenden, Lehrpersonen und Fachkräften stattfinden können.



Von Studierenden für Studierende entworfen

Die Planungen für den neuen Campus begannen vor einem Jahrzehnt, im Jahr 2012. Im Einklang mit dem zukunftsorientierten Geist der EHL war es eine zentrale Idee, die jüngere Generation und das Feedback der Studierenden in die Gestaltung einzubeziehen, indem im Rahmen eines grossen weltweiten Wettbewerbs Vorschläge von Architektur- und Landschaftsarchitekturschulen eingeholt wurden. Das siegreiche Team wurde an die EHL eingeladen, um über zwei Jahre lang eng mit professionellen Architektinnen und Architekten sowie Ingenieurinnen und Ingenieuren zusammenzuarbeiten – von der Entwurfsarbeit über die Budgetierung bis hin zur Erteilung von Baugenehmigungen.

Zahlen und Fakten

- **Anzahl der eingegangenen Beiträge:** 100 Vorschläge von mehr als 385 Architekturstudierenden aus neun Universitäten aus der ganzen Welt
- **Anzahl der Architekturstudierenden, die an der Neugestaltung des Campus beteiligt waren:** 5



“

Indem wir die neue Campus-Infrastruktur als eine grosse Lernerfahrung gestalten, ermutigen wir die Studierenden, offen zu bleiben und neue Dinge jenseits ihrer Komfortzone zu erkunden. An diesem Ort können unsere Studierenden aus über 120 Nationen zusammenkommen, um miteinander neue Ideen auszutauschen, die Innovation vorantreiben.”

Dr Juan F. Perellon

Chief Academic Officer, EHL-Gruppe



Ein Campus ohne Wände

Der neue Campus ist bewusst ohne Wände gebaut worden. Dies signalisiert unseren Studierenden, aufgeschlossen zu sein und «über den Tellerrand hinauszuschauen». Unsere vielfältige Studentenschaft wird sich fließend miteinander vermischen und interagieren, zusammen in Klassenzimmern, Showküchen und bei Besprechungen lernen und arbeiten oder einfach gemeinsam Spass haben.

Zahlen und Fakten

- **Internationaler Campus:** Studierende aus über 120 Ländern
- **Digitalisierung:** 20 % des Lehrplans werden digitalisiert, die restlichen 80 % beinhalten praktisches Training
- **Offene Räumlichkeiten und Sitzbereiche fördern Teamwork und Zusammenarbeit**



Lernen jenseits des Klassenzimmers

Der daraus resultierende Campus bietet den Studierenden die Möglichkeit, auch jenseits des Klassenzimmers zu lernen und das Schulleben zu genießen. So können sie die verschiedenen Bars und Restaurants, Aussen- und Innenbereiche, Sport- und Freizeiteinrichtungen – die allesamt als erlebnisorientierte Klassenzimmer genutzt werden können – erleben und gleichzeitig die vielen verschiedenen Kulturen, die für die EHL typisch sind, in sich aufnehmen.

Der neue Campus ist darauf ausgelegt, mehr Nähe zu Branchenakteuren zu schaffen. So gibt es nun mehr spezielle Bereiche für Treffen und Aktivitäten, in denen die Studierenden beim Austausch mit Dozierenden und externen Fachleuten Kontakte knüpfen können.

Zahlen und Fakten

- **Studentische Beratungsprojekte:** mehr als 600 Kooperationsprojekte zwischen Studierenden und Privatunternehmen
- **1 R&D-Küche, in der Studierende experimentieren können**
- **Branchennähe:** 35 Business-School-Partnerunternehmen aus Bereichen wie Hotel, Luxus, Finanzen, Automobil, Agrar- und Ernährungswissenschaft, Gesundheit, Kosmetik und Sport



“

Viele sind überrascht, wenn sie erfahren, dass die neue Infrastruktur des Campus in erster Linie Lebensräume und keine eigentlichen Unterrichtsräume umfasst. An der EHL ist unser pädagogischer Ansatz sowohl im als auch ausserhalb des Klassenzimmers spürbar. Wir sind der Ansicht, dass der Campus an sich ein Vektor des Lernens darstellt und die Entwicklung wertvoller Soft Skills fördern soll.

”

Prof. Michel Rochat
CEO der EHL-Gruppe



Grosser Campus kleiner CO₂-Fussabdruck

Die EHL ist auf dem Weg zur Nachhaltigkeit und leistet einen Beitrag, der über die Bildung hinausgeht. Unser Ziel ist es, eine nachhaltige Lebensweise nicht nur in den Lehrplan, sondern auch in den gesamten Campus zu integrieren, wobei erneuerbare Technologien in der gesamten Einrichtung eingesetzt werden.

Indem wir unseren Studierenden die Möglichkeit bieten, innerhalb und ausserhalb des Klassenzimmers etwas über Nachhaltigkeit zu lernen, zeigen wir ihnen, wie sie an ihrem zukünftigen Arbeitsplatz etwas bewirken können und bereiten sie darauf vor, die nächste Generation umweltbewusster Führungskräfte zu werden.



Zahlen und Fakten

- **Umweltzeichen-Zertifizierung: Minergie-P®**
- **80 % der Heizung betrieben durch:**
 - ❑ 44 Erdwärmesonden, die 400 Meter tief vergraben sind
 - ❑ Innovatives Wärmerückgewinnungssystem aus Abwasser
 - ❑ Hochwertige Isolierung zur Reduzierung von Wärmeverlusten
- **80 % der Elektrizität erzeugt durch:**
 - ❑ Erneuerbare Energien, einschliesslich ca. 3'500 m² photovoltaischer Solarpaneele, eine Fläche, die drei olympischen Schwimmbecken entspricht
- **Durch den Bau verursachte Kohlenstoffemissionen:** 16'380 Tonnen CO₂
- **Kompensation der Kohlenstoffemissionen:** derzeit 58 %, Ziel ist die Kompensation von 100 % bis 2024
- **Anzahl der Fahrradstellplätze:** 250
- **Anzahl der Ladestationen für Elektroautos:** 30
- **Bio-Obstgarten mit Pflanzen aus lokalen Arten:**
 - ❑ ~ 300 neue Bäume
 - ❑ ~ 5'500 Sträucher
 - ❑ 6 Bienenstöcke mit 250'000 Bienen
 - ❑ 400 Rebstöcke
- **Grösse des Lehrgartens:** 2'500 m²
- **Die Einweihung des Campus wurde von der Beratungsfirma South Pole als «kohlenstoffneutrale Veranstaltung» zertifiziert**

“

Ein nachhaltiges Leben geht über die Klassenzimmer hinaus. Unser neuer Campus wurde so gestaltet, dass er dies widerspiegelt. Wir möchten, dass unsere Studierenden verstehen, dass Nachhaltigkeit ein komplexes Thema ist, das sorgfältige Überlegungen und Planung von Ressourcen erfordert. Aber jeder kleine Schritt, den wir tun können, trägt zum grossen Ganzen bei, und wir hoffen, dass unsere Studierenden diese Perspektive überallhin mitnehmen.

”

Noémie Danthine

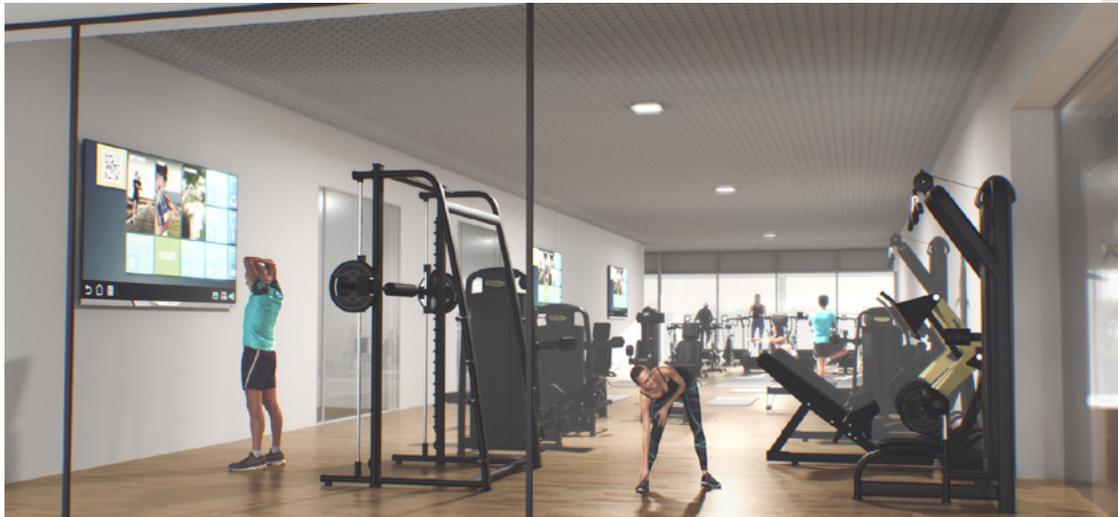
Director of Strategy & Sustainability, EHL-Gruppe



Eine grosse Familie

An der EHL sind wir davon überzeugt, wie wichtig ein gesunder Geist und ein gesunder Körper sind. Wir bieten ein breites Spektrum an ausserschulischen Aktivitäten an, die die akademischen Leistungen unserer Studierenden ergänzen und als ebenso wichtig erachtet werden wie letztere.

Unser neuer Campus ist ein lebendiger Ort, der Raum für eine Vielzahl von Aktivitäten bietet, die es den Studierenden ermöglichen, ihre Leidenschaften zu erforschen und sich sowohl persönlich als auch beruflich weiterzuentwickeln. Das Ergebnis sind Führungskräfte aus der Industrie, die über die entscheidenden Soft Skills wie kulturelles Bewusstsein, Einfühlungsvermögen und emotionale Intelligenz verfügen, welche es ihnen ermöglichen, in ihren gewählten Berufen erfolgreich zu sein.



Zahlen und Fakten

- **Neue Einrichtungen und Annehmlichkeiten**

- ❏ 25-Meter-Schwimmbad
- ❏ Ein Wellnessbereich mit Sauna und Kaltbad
- ❏ 900 m2 Mehrzweck-Sporthallen
- ❏ Sportplätze für Pétanque, Tennis und Beachvolleyball
- ❏ 2 km Laufstrecke rund um den Campus
- ❏ 2 Sportstudios
- ❏ Fitnessstudio

- **Anzahl der Sportangebote: 30**

- **Dienstleistungen auf dem Campus**

- ❏ Geschäfte und Boutique
- ❏ Poststelle
- ❏ Friseur
- ❏ Autowaschanlage
- ❏ Bügelservice

- **Studierendenausschüsse:**

- ❏ Gesamtzahl: 540 Studierende in etwa 30 Ausschüssen für Wirtschaft und persönliche Entwicklung, Sport, Kunst, soziale Verantwortung, Essen und Trinken etc.
- ❏ Anzahl der Aktivitäten: durchschnittlich 30-45 Aktivitäten pro Monat innerhalb und ausserhalb des Campus

- **Wohlbefinden:**

- ❏ Gesundheitsabteilung mit qualifizierter Pflegefachperson
- ❏ Studierendenberatung für mentales Wohlbefinden
- ❏ Spirituelle Beratung

“

Wenn die Studierenden die EHL betreten, möchten wir ihnen das Gefühl geben, dass sie in eine Familie eintreten, in der sie Unterstützung für ihre akademischen, körperlichen, geistigen und emotionalen Bedürfnisse finden. Die Studierenden werden ermutigt, ihren Leidenschaften nachzugehen und zu entdecken, was sie antreibt. Dieser duale Bildungsansatz hilft ihnen, ihren Horizont zu erweitern, sich persönlich weiterzuentwickeln und verantwortungsbewusste, integrative Führungskräfte zu werden.

”

Belinda Tarling

Director of Services and Wellbeing an der EHL



Praxiserfahrung

Für Studierende des ersten Studienjahres dienen die 12 Gastronomieküchen und die R&D-Küche an der EHL als Klassenzimmer, in dem sie sich mit der Arbeitsweise dieser Art von Einrichtungen vertraut machen können – vom Speisesaal über die Küche bis hin zum Management und zur Verwaltung.

Sie lernen schon von Beginn ihrer Ausbildung an eine breite Palette von kulinarischen Kulturen und Konzepten kennen, arbeiten mit professionellen Köchinnen und Köchen zusammen, um preisgekrönte Gerichte zu kreieren, und lernen die Kunst, ein erfolgreiches Gastronomieunternehmen zu



12 Gastronomiebetriebe («F&B») an der EHL

1. **Food-Court** – Free-Flow-Restaurant mit acht Stationen, die Gerichte aus aller Welt servieren, darunter asiatische oder vegane Gerichte, Grillgerichte, kalte Speisen, Trattoria, Vorspeisen und Gebäck
2. **Finger Food** – Fast Food für vielbeschäftigte Studierende mit hausgemachten Burgern, Panini und Tacos
3. **Grab n Go** – Sandwiches, Bento-Boxen, Salate und mehr zum Mitnehmen
4. **Le Berceau des Sens** – das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Gourmetrestaurant der EHL (für die Öffentlichkeit zugänglich)
5. **NoriNori** – Nachhaltiges Restaurant für Sushi und andere japanische Gerichte
6. **Bar M** – Eine der beliebtesten Bars mit Kaffee am Morgen und nach dem Mittagessen sowie Cocktails am Abend
7. **Lounge Bar** – Eine gemütliche Cocktailbar, die eine Reihe von Getränken serviert
8. **Bar Passerelle** – serviert frische Säfte, Smoothies, Eiskaffee etc.
9. **1893** – eine retro-moderne Brasserie, die traditionelle französische Küche mit frischen lokalen und saisonalen Produkten serviert (für die Öffentlichkeit zugänglich) **NEU**
10. **Montreux Jazz Cafe (MJC)** – weitere Einzelheiten werden später bekannt gegeben (öffentlich zugänglich) **NEU**
11. **Shadwood** – Fast-Casual-Restaurant mit 100% pflanzlichem Angebot **NEU**
12. **La Boutique EHL** – Hier werden frisch gebackenes Brot, Gebäck, Snacks, Kuchen und Schokolade verkauft

Kulinarische Spitzenleistung und die EHL



Die EHL ist nicht nur stolz darauf, einige der fähigsten und vielseitigsten Absolventinnen und Absolventen der Welt auszubilden, sondern auch darauf, einige der besten kulinarischen Einrichtungen und Talente zu beherbergen



Das hauseigene Restaurant «Le Berceau des Sens» wurde mehrfach mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, hat eine Bewertung von 16/20 im Gault-Millau-Restaurantführer und ist Teil von «Les Grandes Tables de Suisse»



Unsere Studierenden werden von den Besten unterrichtet, und die EHL ist stolz darauf, dass sechs ihrer leitenden Dozierenden die prestigeträchtige Auszeichnung «Meilleurs Ouvriers de



Nachhaltig bleiben

Die EHL unternimmt konkrete Schritte, um die Lebensmittelverschwendung so weit wie möglich zu reduzieren. Dies beginnt mit einer genauen Messung und Datenerfassung.

In den Restaurants und Küchen werden alle weggeworfenen Lebensmittel gewogen. Darüber hinaus werden die Umweltauswirkungen der Lebensmittel verfolgt und gemessen, so dass die EHL Ziele festlegen und die Leistung ihrer Gastronomiebetriebe verbessern kann.

Zahlen und Fakten

- **Essensreste werden getrennt und zu einem externen Standort transportiert, wo sie in Erdgas zum Heizen umgewandelt werden**
- **Die EHL arbeitet mit *KITRO* zusammen, einem Anbieter von Behältern mit künstlicher Intelligenz zum Scannen von Lebensmittelabfällen. Das Sammeln von Daten zum Volumen der unterschiedlichen weggeworfenen Lebensmittelsorten ermöglicht der EHL die Entwicklung massgeschneiderter Initiativen**
- **Die EHL arbeitet mit *Beelong* zusammen, um die Umweltauswirkungen der von ihr verwendeten Lebensmittel zu messen**



“

Wir sind ein Campus, der seine Türen für alle öffnet, nicht nur für die Studierenden. Und wir heißen die Mitglieder der lokalen Gemeinschaft willkommen, in unsere Restaurants zu kommen und unser Essen und unseren Service zu erleben. Es wird ihnen nicht nur Spass machen, hier zu sein, sondern unsere Studierenden können sich durch die Erfahrungen im wirklichen Leben auch verbessern. Durch das Lernen von Expertinnen und Experten, preisgekrönten Dozierenden, der lokalen Gemeinschaft und mit Weltklasse-Einrichtungen bereitet die EHL unsere Studierenden darauf vor, hochkompetente F&B-Führungskräfte zu werden, wo auch immer sie hingehen. ”

Christophe Wong

Director of F&B an der EHL

