

Die Hotelfachschule Lausanne (EHL)

heisst alle Teilnehmer am

**Halbjahrestreffen der Rotary-
Präsidenten**

herzlich willkommen

The Art & Science
of Hospitality
Management

Profil

- 1893 als erste Hotelfachschule der Welt gegründet
- Gemeinnützige Stiftung
- Institut für zweisprachige Ausbildung im Hotel- und Gastgewerbe
- Doppelte akademische Akkreditierung
 - durch die Fachhochschule Westschweiz (HES-SO)
 - durch die amerikanische Verwaltung (NEASC), universitäres Niveau

Hes·so
Haute Ecole Spécialisée
de Suisse occidentale
University of Applied Sciences
Western Switzerland



The Art & Science
of Hospitality
Management

Unsere Aufgabe

Die Hotelfachschule Lausanne ist einzigartig. In Partnerschaft mit der schweizerischen und der internationalen Hospitality-Branche bildet sie als erste Hotelfachschule der Welt die Kaderleute von morgen aus.



Unser Leitbild vereint Branchenwissen mit neuen Erkenntnissen und garantiert dadurch eine einwandfreie Beherrschung aller künstlerischen und wissenschaftlichen Aspekte des Hospitality-Managements.

The Art & Science
of Hospitality
Management

EHL: Einige Zahlen

- Mehr als 25'000 diplomierte Kader in 128 Ländern
- Über 1'800 Studierende aus 88 Nationen
- 400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, darunter rund 100 Lehrkräfte aus zirka 30 Nationen

The Art & Science
of Hospitality
Management



Drei Studiengänge

- **Bachelor of Science :**
Hochschulstudium in Hotellerie und Hospitality (1 Vorbereitungsjahr+3 Studienjahre, inkl. Betriebspraktikum)
- **Diplom in Hotel- und Gastromanagement:**
Hotelmanagement (2 Jahre, abwechselnd Unterricht und Praktikum)
- **Master in Hospitality Administration :**
Nachdiplomstudiengang in Hospitality-Management (14 Monate)

The Art & Science
of Hospitality
Management

Der Campus

- 50 Multimedia-Unterrichtsräume
- Campus-WLAN
- Bibliothek vernetzt mit den übrigen Schweizer Hochschulen
- Sportanlagen
- 315 Einzimmerappartements



The Art & Science
of Hospitality
Management

Der Campus

- Freizeitraum
- 4 Restaurants
 - Le Berceau des Sens
 - Le Food Court
 - La Ferme
 - Le Take-away
- 3 Bars
- 8 Küchen



The Art & Science
of Hospitality
Management

Interaktive Unterrichtsräume

- Unterrichtsraum für Önologie (in Planung):
Weinkunde unter professionellen Bedingungen



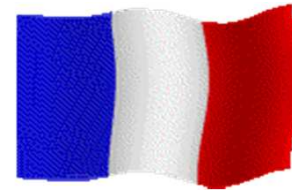
- CyberHotel :

Hochmoderne, von Unternehmen aus dem Hospitality-Sektor angewandte Informatiklösungen

Internationale Gemeinschaft

1'864 Studierende

88 Nationalitäten



49%



51%



45%



55%

The Art & Science
of Hospitality
Management

Herkunft der Studierenden

- Schweiz 33%
- Übrige Länder Westeuropas 43%
- Ost- und Zentraleuropa 4%
- Zentralasien und Pazifik 8%
- Zentral- und Südamerika 4%
- Nordamerika 6%
- Afrika und Mittlerer Osten 2%



The Art & Science
of Hospitality
Management

Die Aktivitäten der EHL

3 Studiengänge

**Bachelor of Science / Diplom in Hotel- und
Gastromanagement / Master in Hospitality
Administration**



The Art & Science
of Hospitality
Management

INTEHL – Institut für Innovation und Unternehmertum der EHL



Aufgabe:

- ❖ Unterstützt Unternehmen sowie Unternehmerinnen und Unternehmer bei der Entwicklung von Geschäftsmöglichkeiten
- ❖ Begleitet Unternehmerinnen und Unternehmer bei der Gründung ihres Betriebs
- ❖ Fördert die Kreativität und den Unternehmergeist der Studierenden

Hauptaktivitäten:

1. Projekte zwischen Studierenden und Unternehmen - für Unternehmen und Unternehmerinnen
2. Coaching für Unternehmerinnen und Unternehmer
3. Diverse Rundgespräche "INNOVATION & KREATIVITÄT IN DER HOSPITALITY-BRANCHE"
4. Publikationen der Schule (EHLITE Magazin, Business Reports)

INTEHL – Projekte «Studierende-Unternehmen»

(SBP - Student Business Projects)

SBP

student | projet
business | étudiants
project | entreprise

Worum handelt es sich?

- Diplomprojekte für Absolventen des Bachelor-Studiengangs
- Reelle Projekte für Unternehmen und UnternehmerInnen
- Gruppen bestehend aus 5 Studierenden, 9 Wochen vollzeitlich
- 60% der Abschlussnote wird vom Kunden erteilt
- Über 450 erfolgreich abgeschlossene Projekte seit der Lancierung des Programms im Jahr 2000

Die Projekte

- Optimierung von Produkten und Verfahren im Hospitality-Bereich
- Entwicklung von F&B –Konzepten (Speisen und Getränke)
- Durchführung von Marktstudien
- Erstellung von Businessplänen
- Bewertung des Marktpotenzials
- Finanzielle Durchführbarkeitsstudie

The Art & Science
of Hospitality
Management



Lausanne Hospitality Consulting (LHC)

- **Beratung:** Professionelle Beratungsleistungen
- **Ausbildung** von Kaderleuten in der Hospitality-Branche
- **Beglaubigung:** Entwicklung von neuen Studienzentren im Hospitality-Bereich, EHL-Beglaubigung



Netzwerk der ehemaligen Studierenden und Karrierezentrum

- Netzwerk von 25'000 Ehemaligen rund um den Globus
- Über 70 *Stamms*
- Dient als Plattform für Kommunikation und Kontakte zwischen Arbeitgebern und
 - Praktikanten
 - Frisch diplomierten EHL-Abgängern
 - Ehemaligen
- Hilft mit, die Erwartungen der Kandidaten im Hospitality-Sektor zu erfüllen, indem ihnen über das Netzwerk Karrieremöglichkeiten angeboten werden, die ihren Kompetenzen entsprechen
- Erlaubt der EHL, von Branchenfachleuten als privilegierte Talentschmiede anerkannt zu werden.

The Art & Science
of Hospitality
Management

Wo starten die frisch diplomierten EHL- Abgänger ihre Karriere?

Einige Beispiele

- Internationales Komitee vom Roten Kreuz
- Jones Lang LaSalle
- Four Seasons Hotels & Resorts
- Hyatt
- Kempinski Hotels & Resorts
- Pricewaterhouse Coopers
- Procter & Gamble
- The Ritz Carlton Hotels & Resorts
- UBS



Einige von EHL-Abgängern geführte Hotels

- Four Seasons Hotel George V, Paris
- Beau-Rivage Palace, Lausanne
- Hôtel Le Royal, Luxemburg
- The Ritz Carlton, Berlin
- The Peninsula, Hong Kong
- Park Hyatt Paris-Vendôme
- Four Seasons Hotel, London
- W Hotel Montreal, Montreal
- Shangri-La Hotel, Jakarta
- Bvlgari Hotel, Mailand
- One&Only Maldives at Reethi Rah
- Park Hyatt Shanghai
- Shangri-La Hotel, Singapur
- The Dorchester, London

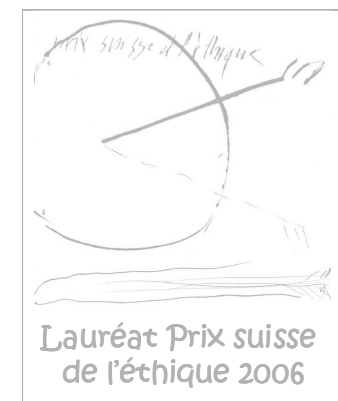


Einige Beispiele für von Ehemaligen besetzte Posten

- Peter Borer : Chief Operating Officer (Hauptgeschäftsführer), The Peninsula Hotels, Hong Kong
- Kurt Ritter : CEO & Präsident, The Rezidor Hotel Group
- Ray Bickson : Executive Director (Vorstandsmitglied) & Chief Operating Officer, Taj Hotels Resorts and Palaces
- Barbara Kux : Chief Procurement Officer (Haupteinkaufsleiter), Member of the Managing Board (Vorstandsmitglied), Siemens
- Reto Wittwer : CEO, Kempinski Hotels
- Jacky Lorenzetti : Foncia-Gründer

2006 : Die EHL erhält den Schweizer Ethikpreis

- Seit 1996 aktiv im Bereich der nachhaltigen Entwicklung
- Wärme-Kraft-Kopplung
- Solaranlagen
- Kleine Windturbine
- Diese Installationen erlauben den Studierenden, sich näher mit dem Thema auseinanderzusetzen



EHL-Aktualitäten

- **Die EHL unterstützt TedXchange "The future we make"**
- **Einweihung des "Paul Dubrule-Lehrstuhls für Innovation"**
- **Gründung der "Société Paris-Lausanne"**
- **In Partnerschaft mit Danone, Nestlé Professional und Unilever schuf die EHL den ersten F&B-Lehrstuhl**

The Art & Science
of Hospitality
Management

Die synergieorientierte Zukunft der EHL

- **Verantwortung für Umwelt und Gesellschaft**

- **Die EHL plant, ihre Forschungsaktivitäten über diverse Institute auszubauen.**

- **Master-Studiengänge in Partnerschaft mit weiteren Handelsschulen**

The Art & Science
of Hospitality
Management

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

