

01.06.2021 - 11:37 Uhr

## Medienmitteilung: Studierende der EHL Hotelfachschule Passugg entwickeln und betreiben nachhaltiges Pop-up-Restaurant in Bad Ragaz



### Studierende der EHL Hotelfachschule Passugg entwickeln und betreiben nachhaltiges Pop-up-Restaurant in Bad Ragaz

Chiang Dinh-Khai Nguyen (20) und Samuel Indermühle (22), zwei Studierende der EHL Hotelfachschule Passugg (EHL SSTH), beginnen heute ihr Praktikum im Restaurant «LeftLovers» im Kurpark des Grand Resort Bad Ragaz. Das im Rahmen ihres Studiums entwickelte, ökologisch verantwortungsvolle und ambitionierte Konzept, überzeugte die F&B-Teams des 5-Sterne-Resorts.

#### Ein zweites Leben für Blätter und Schalen

Während sechs Monaten wird das Duo die Küchenchefs des Grand Resort Bad Ragaz täglich bei der Leitung von «LeftLovers» unterstützen. Die Entwicklung mutiger und kreativer Take-Away-Gerichte, die sich fast ausschliesslich aus Beiprodukten der Gerichte der Hotelküchen zusammensetzen, steht dabei im Zentrum. Dabei werden Rettichspitzen, Apfelschalen oder Sellerieblätter von den Studierenden und Köchen gemeinsam zu neuen Köstlichkeiten veredelt.

«Mit vermeintlichen Nebenprodukten aus unseren Küchen ist noch so viel mehr zu machen, als diese nur zu entsorgen. Die edlen Teile zubereiten, das kann jeder. Die Nebenprodukte in interessante Geschmackswelten zu verwandeln, ist hohe Kunst», sagt Silvio Germann, Küchenchef im Restaurant IGNIV by Andreas Caminada.

#### Von der Theorie zur Praxis ist es ein kleiner Schritt

Das «LeftLovers»-Konzept wurde auf dem EHL Campus in Chur-Passugg im Rahmen eines Kurses zu Projektmanagement und Nachhaltigkeit entwickelt und anschliessend der Geschäftsleitung des Grand Resort Bad Ragaz präsentiert. Diese war von dem innovativen Vorhaben begeistert und setzte es schnell in die Tat um.

Die Zusammenarbeit mit dem Grand Resort Bad Ragaz, die sich aus dieser Gruppenarbeit ergeben hat, steht im Einklang mit der Mission der EHL Gruppe, Verbindungen zwischen der akademischen Welt und der Hotellerie zu schaffen, um engagierte und verantwortungsvolle Fachkräfte auszubilden.

«Es war schon immer mein Wunsch, die Hotellerie konzeptionell als Plattform für Erlebnis-Design und Nachhaltigkeit zu nutzen. Die Innovationskraft unserer Studierenden hat dabei eine entscheidende Rolle gespielt. Ich bin sehr stolz, dass wir preisgekrönte Profis von unserem Konzept überzeugen konnten. Von so einer tollen Zusammenarbeit können alle profitieren», freut sich Michael Hartmann, Geschäftsführer der EHL Hotelfachschule Passugg (SSTH).

Dieses Projekt spiegelt den gemeinsamen Wunsch beider Institutionen wider, innovative und verantwortungsvolle Praktiken und

Methoden im Gastgewerbe zu fördern. «LeftLovers ist ein Meilenstein und ein starkes Statement für den nachhaltigen Umgang mit unseren Ressourcen», sagt Marco R. Zanolari, General Manager Grand Hotels und EHL-Alumnus.

Weiterführende Informationen finden Sie [hier](#).

## Über die EHL Group

Die EHL 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 über 120 Ländern. Die EHL ist die weltweit erste Hospitality-Management-Schule, die auf ihren Campuses 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, das zum dritten Mal in Folge mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.

Die [EHL Hotelfachschule Passugg \(EHL SSTH\)](#) zählt seit über 50 Jahren zu den führenden Hotel- und Hospitality-Management-Fachschulen. In einem kürzlich renovierten, aus dem 19. Jahrhundert stammenden Kurhotel in Chur-Passugg, Graubünden, bietet sie Schweizer sowie internationalen Studierenden aus 30 Ländern eidgenössisch anerkannte Diplome auf Berufs- sowie Hochschulniveau an.

[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.

[www.ehlgroup.com](http://www.ehlgroup.com)

## Für weitere Fragen:

Medienstelle EHL Deutschschweiz

Dr. Reto Wilhelm, Panta Rhei PR

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

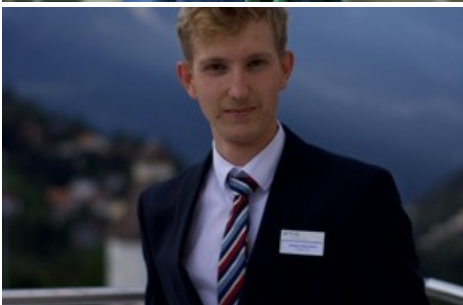
## Medieninhalte



Das Pop-up-Restaurant «LeftLovers» während der Bad RagARTz Ausstellung. (Copyright: Grand Resort Bad Ragaz)



Die beiden Studierenden der EHL Hotelfachschule Passugg, Chiang Dinh-Khai Nguyen und Samuel Indermühle, die das Konzept des «LeftLovers» entwickelt haben. (Copyright: EHL)



Die beiden Studierenden der EHL Hotelfachschule Passugg, Chiang Dinh-Khai Nguyen und Samuel Indermühle, die das Konzept des «LeftLovers» entwickelt haben. (Copyright: EHL)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100871842> abgerufen werden.