

Hospitality Outlook 2026: Die erlebnisorientierte Wirtschaft im Umbruch – neue Impulse für die Hospitality-Industrie



© 2025 EHL, Alle Rechte vorbehalten.

Lausanne, 27. November 2025 — Die EHL freut sich, die Veröffentlichung des [EHL Insights Report: Hospitality Outlook 2026](#) bekanntzugeben – eine vorausschauende Analyse der Trends, die die Hospitality-Branche im kommenden Jahr prägen werden. Von KI-Agenten und immersiven Erlebnissen bis hin zu regenerativem Reisen und Food-Innovation – dieser Bericht sagt Veränderungen nicht nur voraus, sondern fordert die Branche aktiv zur Weiterentwicklung heraus.

Während sich Technologien rasant entwickeln und Erwartungen steigen, steht die Hospitality-Branche an einem Wendepunkt. Der *EHL Insights Report: Hospitality Outlook 2026* identifiziert fünf zentrale Trends, die das Jahr 2026 und darüber hinaus prägen werden:

- **KI-Agenten in der Hospitality: Menschen stärken, nicht ersetzen**

Autonome KI-Systeme revolutionieren den Service. Der Fokus liegt dabei auf der Unterstützung des Personals und der Verbesserung des Gästeerlebnisses. Die Zukunft ist nicht « Maschine gegen Mensch », sondern vielmehr « Maschine mit Mensch » – eine augmentierte Zusammenarbeit.

- **Die Zukunft des Essens: Technologiegestützt, transparent und transformativ**

Essen wird zunehmend zum Träger für Nachhaltigkeit, Identität und Innovation. Von Blockchain bis hin zu zirkulären Foodservice-Modellen führt die Hospitality-Branche eine Revolution an.

- **Eine neue Ära der Führung: Menschzentrierte Leadership als Zukunft der Arbeit**

Führung verändert sich. Verletzlichkeit, Authentizität und Vertrauen sind nicht länger optional – sie sind entscheidend. Während die Gen Z in den Arbeitsmarkt eintritt und der Arbeitskräftemangel anhält, muss die Branche ihre Führungsprinzipien neu ausrichten.

- **Immersive Experience Economy: Hospitality als Transformation**

Gäste wollen mehr als Komfort – sie suchen Bedeutung. Durch Storytelling, multisensorisches Design und AR/VR wird Hospitality zum Architekten unvergesslicher, immersiver Erlebnisse.

- **Regenerative Hospitality: Jenseits von Nachhaltigkeit hin zu echtem Impact**

«Netto-Null» reicht nicht mehr. Regenerative Hospitality strebt «Netto-Positiv» an – die Wiederherstellung von Ökosystemen, die Stärkung von Gemeinschaften und die Verankerung von Purpose in jedem Aufenthalt.

Massgeblich wird sein, wie die Branche auf diese Entwicklungen reagiert.

Verfügbar ab dem 27. November

Der **EHL Insights Report: Hospitality Outlook 2026** steht ab dem **27. November 2025** [unter diesem Link](#) zum Download bereit. Diese jährliche Publikation dient Fachleuten, Pädagogen und Innovatorinnen als strategische Orientierungshilfe, um in einer dynamischen Branche führend zu bleiben. Durch die Verbindung von akademischer Forschung, Expertenwissen und Praxisbeispielen bietet der Bericht konkrete Handlungsperspektiven für Unternehmen im Gastgewerbe und setzt zugleich einen Massstab für alle menschenzentrierten Dienstleistungsbereiche.

Über die EHL:

Die EHL – ursprünglich gegründet als Ecole hôtelière de Lausanne – ist die weltweit führende Bildungsinstitution für Hospitality und Business mit über 4'000 Studierenden aus mehr als 120 Nationen an drei Standorten in der Schweiz und in Singapur.

Unser ganzheitlicher Bildungsansatz – ein Markenzeichen des Schweizer Bildungssystems – verbindet akademische Exzellenz mit praxisnaher Erfahrung und einem starken Fokus auf zwischenmenschliche Beziehungen. An der EHL bilden wir Herz, Hand und Verstand aus. An unseren beiden Institutionen formen wir selbstbewusste, vielseitige und belastbare Führungspersönlichkeiten für Karrieren im Gastgewerbe und in anderen erfahrungsorientierten Branchen aus.

- **EHL Hospitality Business School**, akkreditiert durch AACSB und NECHE und regelmässig als führend in ihrem Fachbereich ausgezeichnet, bietet Bachelor-



, Master- und Weiterbildungsprogramme, die Führungsstärke, strategisches Denken und operative Exzellenz vermitteln und fördern.

- **EHL School of Practical Arts** bietet berufsbildende und professionelle Ausbildungsprogramme im Bereich Hospitality an. Sie verfügt über das Fachwissen von sechs „Meilleurs Ouvriers de France“ und betreibt ein preisgekröntes, mit einem Michelin-Stern ausgezeichnetes akademisches Restaurant.

Seit über 130 Jahren prägt die EHL mit Innovationskraft, unternehmerischem Denken und einem starken Fokus auf emotionale Intelligenz die internationale Hospitality- und Dienstleistungsbranche. An der EHL bedeutet Bildung mehr als nur Wissen – sie ist eine transformative Erfahrung und setzt den Massstab für Exzellenz, welcher von einer Gemeinschaft von 30'000 engagierten Alumni weltweit gelebt und zelebriert wird. #EHLFamily

→ ehl.edu/de

Kontakt:

EHL | Carole Massanes | Head of External Communications

communication@ehl.ch | +41 21 785 15 76