

EHL Hotelfachschule Passugg: Erste Hotelfachschule der Schweiz mit Bio Cuisine-Auszeichnung für Schulrestaurant

Bio Cuisine Zertifizierung des Schulrestaurants Da Fortunat 2024



© 2024 EHL, All rights reserved.

v.l.n.r.: Jan Euler, EHL Leiter Restauration; Alfred Zuberbühler EHL Executive Chef; Reto Thörig, Senior Projektleiter Gastronomie bei Bio Suisse, Dennis Thiem EHL Fachdozent Küche

Passugg, 5. September 2024 – Die [EHL Hotelfachschule Passugg](#) freut sich, bekannt zu geben, dass ihr Inhouse-Schulrestaurant [Da Fortunat](#) als erstes Schulrestaurant in der Schweiz die begehrte Bio Cuisine-Knospe von Bio Suisse erhalten hat. Diese renommierte Auszeichnung ist ein Beweis für das Engagement der EHL Passugg, die höchsten Standards für nachhaltige Gastronomie in ihrer Ausbildung zu integrieren.

Das Schulrestaurant Da Fortunat der EHL Passugg steht für höchste Qualität in der regionalen und saisonalen Küche. Unter der fachkundigen Leitung des Küchenfachdozenten Dennis Thiem und des Küchenchefs Alfred Zuberbühler wurde das Menü über mehrere Monate hinweg komplett neu gestaltet. Dabei haben sie gezielt nach regionalen Bio-Produzenten gesucht und viel Zeit sowie Engagement in die Umstellung auf eine biologische Ausrichtung investiert. Dank dieser umfangreichen Neuausrichtung hat die EHL Passugg das renommierte [Bio Cuisine](#)-Zertifikat erhalten, das bestätigt, dass im Da Fortunat 30 bis 60% Bio-Produkte verwendet werden. Simon Rindlisbacher, Hospitality Service Director an der EHL Passugg, ist besonders stolz auf sein F&B-Team, das mit grossem Einsatz und Leidenschaft dieses hohe Niveau erreicht hat.

Nachhaltige Gastronomie in der Ausbildung

Beatrice Schweighauser, die Schulleiterin der EHL Passugg, unterstreicht den grossen Mehrwert, den diese Auszeichnung für die Schule und ihre Studierenden mit sich bringt. „Wir freuen uns sehr, dass unsere Studierenden nun die Möglichkeit haben, aus erster Hand zu lernen, wie man mit biologischen Produkten arbeitet und diese auf professionellem Niveau zubereitet. Diese Erfahrung ist



von unschätzbarem Wert für ihre zukünftige Karriere in der Gastronomie und Hotellerie“, so Schweighauser.

Das neu ausgezeichnete Restaurant Da Fortunat ist nicht nur eine Bereicherung für die Studierenden, sondern steht auch der Öffentlichkeit zur Verfügung. Gäste können während der Schulsemester von Montag bis Donnerstag mittags die nachhaltige und kreative Küche der Studierenden geniessen.

Mit der Bio Cuisine-Auszeichnung für das Da Fortunat setzt die EHL Passugg ein klares Zeichen für eine nachhaltige und zukunftsorientierte Gastronomie- und Hotellerieausbildung.

Bio Suisse und das Bio Cuisine Label

[Bio Suisse](#), der Dachverband der Schweizer Bioproduzenten hat das Bio Cuisine-Label ins Leben gerufen, um den Einsatz von biologischen Produkten in der Gastronomie zu fördern. Dieses Label zeichnet Gastronomiebetriebe aus, die in besonderem Masse auf Bio setzen und damit nachhaltige Landwirtschaft und Gastronomie unterstützen. Die Bio Cuisine-Knospe steht für Qualität und Transparenz und macht das Engagement eines Betriebs für Nachhaltigkeit auf den ersten Blick sichtbar.

Über die EHL Gruppe:

Die EHL Gruppe ist eine weltweite Referenzgrösse für Bildung, Innovation und Beratung im Hospitality- und Dienstleistungssektor.

Mit ihrer Expertise, die bis ins Jahr 1893 zurückreicht, bietet die EHL Gruppe heute an drei Standorten in der Schweiz und in Singapur eine breite Palette an wegweisenden Bildungsprogrammen an – von der Berufslehre bis zum Master-Abschluss und von der beruflichen Weiterbildung bis zur Weiterbildung von Führungskräften. Darüber hinaus erbringt die EHL Gruppe Beratungs- und Zertifizierungsdienstleistungen für Unternehmen und Lernzentren auf der ganzen Welt.

Abgestimmt auf ihre Werte und das übergeordnete Ziel, eine nachhaltige Welt zu schaffen, bündelt die EHL Gruppe Bildung, Dienstleistungen und Arbeitsumgebungen, die den Menschen in den Mittelpunkt stellen und für Weltoffenheit stehen.

www.ehlgroup.com

Kontakt:

EHL Group | Mathias Dussoix | External Communications Specialist

communication@ehl.ch | +41 21 785 10 52