

SUPERIOR HOTEL

BRANCHENNEWS

Ausbildung fördern



Die Kempinski Hotels und die Swiss Education Group (SEG) arbeiten künftig enger zusammen / Foto: Swiss Education Group

Die Luxusgruppe Kempinski Hotels und die Swiss Education Group (SEG) arbeiten künftig enger zusammen. Die internationale Hotelgruppe und die SEG fördern mit ihrer neuen Partnerschaft sowohl die Ausbildungsmöglichkeiten der Studenten als auch den Talentpool der Hotelgruppe.

Durch die zukünftige enge Zusammenarbeit werden den Studenten der SEG mit einem weltweiten Talent-Förderprogramm Möglichkeiten für Praktika und Stellenvermittlungen in über 34 Ländern angeboten. Zudem profitieren die SEG-Schulen von der Kempinski-Expertise bei der Entwicklung von Kurskomponenten, in die Trends und das Know-how der Luxushotellerie einfließen werden. Kempinski Hotels hingegen sind an kreativen Projekten beteiligt, die von den Studenten ausgearbeitet und in ausgewählten Häusern rund um den Globus umgesetzt werden.

"Wir freuen uns sehr auf die enge Zusammenarbeit mit der Swiss Education Group", so Martin R. Smura, Chief Executive Officer und Vorstandsvorsitzender der Kempinski Hotels. "Seit mehr als 120 Jahren setzen wir den Standard für europäischen Luxus in der Hotellerie und das Fördern herausragender Karrieren für junge und ehrgeizige Talente ist sicherlich der Schlüssel zu unserem Erfolg. Heute entwickeln neue Generationen von Mitarbeitern unsere Traditionen weiter und bereichern unser unternehmerisches Erbe."

"Unser globales Talentförderungsprogramm in Partnerschaft mit den Kempinski Hotels bietet unseren Studenten begehrte Praktikumsmöglichkeiten bei einer der weltweit führenden Luxushotelgruppen", fügt Yong Shen, Chief Executive Officer der Swiss Education Group,

hinzu. ?Ein Beweis dafür, dass die Bildungserfahrungen der SEG Schulen von global führenden Arbeitgebern in der Branche sehr geschätzt werden.?

Kempinski Hotels wird zudem im Rahmen verschiedener Initiativen eng mit der Culinary Arts Academy Switzerland (CAAS), einer der vier SEG-Schulen, zusammenarbeiten. Als führendes kulinarisches Institut in der Schweiz ist die CAAS international für ihre Qualität in der kulinarischen Ausbildung bekannt. Im Rahmen des Curriculums entwickeln die Studierenden des Bachelor of Culinary Arts gemeinsam mit Vertretern der Luxushotelgruppe Produktlinien wie zum Beispiel eine Schokoladen-Fondue-Mischung, eine Lady in Red-Torte oder nehmen an einem Dessertwettbewerb teil. Darüber hinaus wurde Kempinski Hotels als Premium-Veranstaltungspartner für die nächste Cook 'N' Battle bestimmt, einem weltweiten kulinarischen Wettbewerb, der vom CAAS organisiert und im Jahr 2021 stattfinden wird. Die virtuellen regionalen Qualifikationsrunden sollen im Februar beginnen und das globale Finale wird am 4. Juni 2021 auf dem Campus stattfinden. Kempinski-Küchenchefs werden als Jurymitglieder eine aktive Rolle in dem Wettbewerb spielen.