



Die Freuden der Weihnachtszeit neu entdecken mit der Weihnachtskollektion von Nespresso

Die Festlichkeiten zum Jahresausklang rücken näher. Aus diesem Anlass lädt Nespresso Kaffeeliebhaber dazu ein, in vergangene Kindheitserinnerungen einzutauchen und die Freuden der Weihnachtszeit neu zu entdecken. Inspiriert von der reichen Kaffeetradition und der Eleganz Wiens präsentiert Nespresso drei Limited Editions Variations, deren einzigartiger Geschmack die genussvolle Tradition und Wärme der Festtage versprühen. Eine weitere tolle Geschenkidee sind die stilvollen Accessoires der Serie Les Collections, die auch in limitierten Weihnachtseditionen erhältlich sind und mit ihrem einzigartigen Design für unvergessliche Kaffeemomente sorgen.

Die Festtagskollektion ist ab sofort für einen begrenzten Zeitraum in den Schweizer Nespresso Boutiquen sowie telefonisch über den Nespresso Club und online auf www.nespresso.com erhältlich.

Detaillierte Produktinformationen finden auf www.nespresso.com

Die EHL erweitert ihr akademisches Angebot mit einem neuen, hochflexiblen MBA

Die Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), die weltweit führende Ausbildungsinstitution für Hospitality Management, bietet ab September 2017 ein neues MBA-Programm an. 80 Prozent der Bildungsinhalte werden über eine neuartige Lernplattform für Fernunterricht verfügbar sein. So haben selbst stark beanspruchte Berufsleute die Möglichkeit, an dieser besonderen Schulung teilzunehmen, ohne karrieremässig ins Hintertreffen zu geraten. Das neue Programm bestätigt das umfassende Bekenntnis der EHL, branchenweit Massstäbe zu setzen und auf die Bedürfnisse und Ansprüche ihrer Studierenden einzugehen. Mit dem neuen MBA-Programm bietet die EHL erstmals eine digitale Studienmöglichkeit. Damit stellt die Schule ihre Fähigkeit unter Beweis, Branchenbedürfnisse wahrzunehmen und auf die neuesten Trends abgestimmte Studiengänge zu entwickeln.

Der neue MBA in Hospitality richtet sich speziell an Berufsleute, deren Zeit knapp bemessen ist, die aber dennoch ihr Fachwissen vergrössern und künftig Positionen mit mehr Verantwortung übernehmen möchten. Die Studierenden können das MBA-Programm innerhalb von 12 bis 36 Monaten abschliessen. So können sie ihre Qualifikationen mit Rücksicht auf das Berufs- und Sozialleben ausbauen. Im Hinblick auf den neuen MBA entwickelt die EHL eine massgefertigte digitale Lernplattform, die an sieben Tagen in der Woche rund um die Uhr verfügbar ist – und zwar unabhängig vom Ort und von den benutzten Geräten.

Es gehört traditionell zu den Stärken der EHL, theoretisches Wissen und praktische Fähigkeiten miteinander zu verknüpfen. Dies wird auch am neuen MBA deutlich, der zwei Ausbildungsmodulen mit Präsenzunterricht vorsieht.

an der EHL austauschen können. «Nach einer fünfjährigen Beobachtungs- und Entwicklungsphase sind

wir stolz, ein hoch relevantes, interaktives und flexibles Programm geschaffen zu haben. Unser neuer MBA gewährt den Studierenden nicht nur den Zugang zu einer Fakultät von Weltklasse und zu einem prestigeträchtigen Netzwerk, es bietet ihnen darüber hinaus auch eine einzigartige Kombination aus Fachwissen und praktischer Erfahrung. Wir sind überzeugt, dass dies der richtige Zeitpunkt ist – auch für die Branche, deren prognostiziertes Wachstum nur mit einer wachsenden Anzahl an qualifizierten Berufsleuten realisierbar ist.

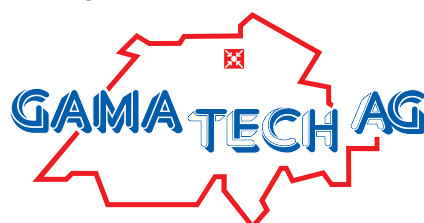
Der neue MBA in Hospitality hat den Anspruch, künftig als das weltweit am meisten personalisierte und integrierte Hospitalitystudium zu gelten. Er markiert einen weiteren Schritt im Rahmen der Wachstumsstrategie der EHL, indem er zur weltweiten Präsenz der Schule beiträgt und ihre Position als Meinungsführerin und Branchengrösse weiter stärkt.

Für weitere Infos: www.ehl.edu

ANZEIGEN

Ihr Partner für Beratung und Umsetzung komplett aus einer Hand

- Chromstahlmöbel nach Mass
- Geschirrspülmaschinen
- Holzkohlegrillofen
- Kombiteamer
- WOK-Geräte
- Herdanlagen
- Teppan Yaki
- Lavasteingrill
- Kippgruppen
- Salamander
- Pizzaöfen
- Induktion



Gastromaschinen & Anlagentechnik
Gastromachines & Technique constructions

Im Riet 7, 8308 Illnau / ZH, T: 052 346 24 27
info@gamatech.ch, www.gamatech.ch

since 1984