



Sorgenfrei sauber – die App hat's im Griff



Ab sofort für alle

Mehr erfahren

PostFinance

- RESTAURANT
- HOTEL
- WEINTIPP
- PEOPLE
- EVENTS
- MARKTPLATZ

04.03.21

zurück

Hotelfachschule Thun eröffnet The Lab Hotel



Neben Schulungsräumen und den neuen Lab Rooms verfügt das Hotel auch über 45 neue Hotelzimmer. (Bild: zVg)

Nach zweieinhalbjähriger Planungs- und Umbauphase wird das The Lab Hotel in Thun neu eröffnet. Die Eröffnungsfeier findet auf Grund der aktuellen Beschränkungen online statt.

Oliver Borner

2018 beschloss der Stiftungsrat der Hotelfachschule Thun eine strategische Neuausrichtung mit dem Ziel, das Angebot durch neue strategische Geschäftsfelder zu erweitern. Im Zentrum der Ausrichtung stand dabei die Entwicklung eines Hotels in den bestehenden Gebäuden der Hotelfachschule Thun. «Die Kombination von Studium in Verbindung mit Praxismodulen im eigenen Hotel ist damit im gesamten Alpenraum einzigartig», so Direktor Christoph Rohn. In Zusammenarbeit mit einheimischen Partnern und Handwerkern konnte das Projekt in zwei Jahren umgesetzt werden.

Übernachten einmal anders

Das Konzept selbst sei eine Weiterentwicklung des traditionellen Hotelgedankens zum lebendigen Forschungslabor im Drei-Sterne-Standard, schreibt die Hochschule in einer Mitteilung. Dabei stechen besonders die Serviced Apartment und die nach japanischem Vorbild gestalteten Kapselzimmer hervor. «Dass das The Lab Hotel Plattform für Experimente, Innovation und Begegnung ist, wird durch die sechs Lab Rooms besonders deutlich», freut sich Janine Rüfenacht, Projektleiterin The Lab Hotel. «Sie sind das Herzstück von The Lab Hotel. Jedes der Zimmer ist ein Unikat – und einige der Zimmer sind so visionär, dass sie wirklich Zukunftsmusik sind.»

Experimentieren erlaubt

Schule und Hotel sollen sich als erste Adresse für Innovation in der Hotellerie und Gastronomie etablieren. Dafür wolle man die Studierenden ermutigen, sich aktiv einzubringen und eigenen Ideen umzusetzen, heisst es weiter. Dafür sollen vor allem die neu entstandenen Lab Rooms Platz schaffen.

Die Lab Rooms stehen auch als «Versuchs- und Forschungslabor» für externe Partner zur Verfügung, um innovative Produkte, neue Technologien oder Services zu testen. Im Rhythmus von 18 Monaten werden die Lab Rooms neu konzipiert. «Dadurch können wir immer wieder aktuelle Trends berücksichtigen und ein grösseres Partnernetzwerk aufbauen. Die in den Lab Rooms gewonnen Erkenntnisse fliessen erneut in die Produktentwicklung ein und dienen schlussendlich der Branche», so Rüfenacht

Teilen 0

Aktuelle News

Gusto21: Dalila Zambelli gewinnt begehrten Kochtitel! - Restaurant - 04.03.21



Die 20-Jährige setzt sich gegen ihre acht Konkurrentinnen und Konkurrenten beim Kochwettbewerb Gusto21

durch und darf sich fortan beste Kochlernende der Schweiz...

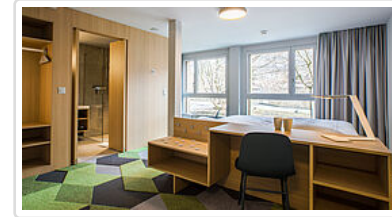
GastroSuisse: Jeder fünfter Betrieb musste wegen Corona aufgeben - Restaurant - 04.03.21



Neuste Zahlen von GastroSuisse zeigen, dass bereits 20 Prozent aller Betriebe wegen Corona schliessen mussten. Und

das soll erst der Anfang sein.

Hotelfachschule Thun eröffnet The Lab Hotel - Restaurant - 04.03.21



Nach zweieinhalbjähriger Planungs- und Umbauphase wird das The Lab Hotel in Thun neu eröffnet. Die

Eröffnungsfeier findet auf Grund der aktuellen Beschränkungen...

Die Schweiz hat die besten Hotelfachschulen - Hotel - 04.03.21



Das Ranking des britischen Hochschulberaters Quacquarelli Symonds (QS) zeigt, dass acht der

zehn besten Hotelfachschulen in der Schweiz stehen. Ganz vorne dabei...

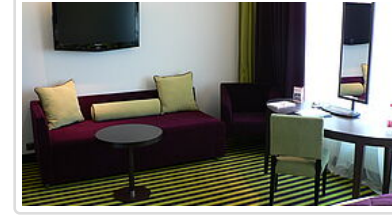
Überparteiliches Komitee fordert wiederholt sofortige Öffnung der Gastrobetriebe - - 04.03.21



Das Komitee fordert den Bundesrat auf, den Shutdown im Gastosektor zu beenden. Demnach sollen alle

Gastronomiebetriebe ab dem 22. März wieder öffnen können.

Nationalrat will Hotels bei Urheberrechtsentschädigung entlasten - Hotel - 04.03.21



Der Nationalrat stimmte dafür, dass Hotels keine

Urheberrechtsentschädigung zahlen müssen, wenn öffentliche Werke wie Filme oder Musik in ihren privaten Räumen ...

GastroJournal
3.056 „Gefällt mir“-Angaben

Seite gefällt mir Mehr dazu

GastroJournal
vor 14 Stunden

Die #Schweiz hat eine neue Schweizermeisterin bei den Kochlernenden. Die Tessinerin Dalila Zambelli setzt sich beim Kochwettbewerb Gusto der Prodega - Abholgrosshandel gegen ihre Konkurrenz durch. #gusto21 #nachwuchs #gastronomie #kochen