



Paul Friedli von der Schindler Aufzüge AG (unten rechts) zeigte den Sponsoren der Hotel & Gastro Union auf, wie wir künftig leben könnten – und welche Rolle Aufzüge in der Stadt der Zukunft spielen werden.

ZVG

Mit dem Aufzug in die Zukunft

Beim Sponsorevent der Hotel & Gastro Union warfen die Teilnehmenden einen Blick in die Stadt der Zukunft, in der Gebäude hängen statt stehen.

Lange für den Lift anstehen, unterwegs noch in zwei weiteren Stockwerken anhalten und schliesslich mühsam den Wohnungsschlüssel aus der Tasche hervorkramen – dieses Szenario könnte bald schon Geschichte sein. Die Führung bei «The Port Technology» der Schindler Aufzüge AG zeigte den rund 50 teilnehmenden Sponsoren auf, wie wir uns künftig in Gebäuden bewegen werden. Eingeläutet wurde die Revolution in der vertikalen Fortbewegung in Gebäuden 1992, als Schindler die Zielrufsteuerung auf den Markt brachte.

«Man stelle sich vor, alle Passagiere steigen in dasselbe Flugzeug ein. Danach fragt der Pilot, wer wohin geflogen werden möchte. Auf diesem ineffizienten System basierten Aufzüge rund 150 Jahre nach ihrer Erfindung immer noch», erklärte Paul Friedli, Leiter Transit Management bei Schindler. Mittlerweile sind die Aufzüge

deutlich intelligenter. So ist es mit heutigen Systemen möglich, den Lift bereits von der Wohnung aus zu bestellen – und auf demselben Terminal das Wetter zu checken und alle Haushaltsgeräte auszusuchen. Beim Büro angekommen, öffnet man eine App auf dem Smartphone und erhält so Zugang zum Gebäude. Der Lift weiss bereits, in welches Stockwerk man möchte und steht bereit.

«Meine Mitarbeiter sollen nicht ans Budget denken, sondern die Menschen glücklich machen.»

PAUL FRIEDLI,
SCHINDLER AUFZÜGE AG

Auch das Blumentränken während der Ferien geht künftig ohne Zusatzschlüssel. Dank der Verbindung mit dem Smartphone kann die Wohnungstür für Besucher auch vom anderen Ende der Welt geöffnet werden.

Mehr Grünfläche und Treffpunkte

Beim Besuch von «The Port Technology» wird klar: Hier geht es um mehr als um Aufzüge. So zeigt etwa

ein eindrücklicher Film auf einer Dom-Leinwand auf, wie die Stadt der Zukunft aussehen könnte. Wenn im Jahr 2050 rund 70 Prozent der Bevölkerung in Städten lebt, braucht es neue Arten des Bauens und Wohnens, um der Vereinsamung in riesigen Hochhäusern vorzubeugen. Denkbar ist beispielsweise eine spiralförmige Konstruktion, auf der die Häuser nicht stehen, sondern von der sie herunterhängen. Auf der dadurch gewonnenen Oberfläche entstehen Pärke, Spielplätze oder Gärten.

Ein weiteres Szenario sind umgekehrte Pyramiden, die Platz schaffen, anstatt grosse Flächen zuzubetonieren. Auf dem grossen Dach gibt es Raum für sichere und ruhige Grünflächen. Von riesigen, schmalen Hochhäusern hält Paul Friedli wenig: «Wir brauchen keine Nadeln, die gen Himmel ragen, sondern breitere Strukturen, die soziale Treffpunkte schaffen.»

Friedlis Devise lautet: «Es geht um den Menschen, nicht ums Geld.» Seit er seinen Mitarbeitern vor rund 15 Jahren sagte: «Ich bin fürs Budget zuständig und ihr dafür, die Menschen glücklich zu machen», sei jedes Jahr ein Rekordjahr gewesen. In diesem Sinne luden er und die Hotel & Gastro Union die Sponsoren zum abschliessenden Networking-Apéro, um auf die gute Partnerschaft anzustossen.

ANGELA HÜPPI



Hier informiert die HGU wöchentlich über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände. Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.

Zu Besuch in Australien



Nach ihrem Sieg an der Servicemeisterschaft 2017 reiste Tamara Haab einige Monate durch Australien und sammelte neue Eindrücke.

CLAUDIA LINK

Tamara Haab, Servicemeisterin 2017, war drei Monate in Australien unterwegs. Dabei hat sie beobachtet, wie sich die Australier im Service von den Schweizern unterscheiden.

Ein grosser Unterschied ist die Bedienung im Allgemeinen. «In vielen Restaurants muss an der Bar bestellt werden. Dann erhält man Getränk und Tischnummer und sucht sich einen freien Platz», erklärt die Servicemeisterin. «Dieses System kannte ich zu Beginn nicht und wartete zunächst vergeblich, bis ich dank guter Beobachtung herausfand, wie es funktionierte.»

Schmunzeln musste Tamara Haab auch, als sie sah, wie die Australier die Milch für den Cappuccino schäumen. «Während wir in der Schweiz lernen, die Temperatur mit der Hand zu fühlen, wird in Australien oft ein Thermometer zur Kontrolle in die Kanne gesteckt.» Auch das anschliessende Abräumen der Gläser ist gemäss der 20-Jährigen anders: «Plateaux werden nur selten eingesetzt. Gläser werden zu ho-

hen Türmen gestapelt und auf der Theke zwischenplatziert, was teilweise etwas chaotisch wirkte.»

Wenn man in der Schweiz als Gruppe in ein Restaurant geht, kommt es oft vor, dass einzeln bezahlt wird. Eine Praktik, die in Australien nicht funktioniert. «Hier muss jeder Cash dabei haben. Denn bezahlt werden kann nur alles auf einmal und oft nur an der Theke selber. Entweder Cash oder mit Karte.»

Auch wenn die Australier gemäss Tamara Haab im Service noch das eine oder andere von den Schweizern lernen könnten, beobachtete sie in Down Under auch sehr positive Dinge: «Die Mitarbeiter sind extrem höflich. Man wird praktisch überall mit einem freundlichen «Hi, how are you?» begrüsst. Etwas, das man in der Schweiz sicher viel weniger antrifft.»

HGU

Auslandsjob?

Willst auch du Erfahrungen im Ausland sammeln? Der Berufsverband Restauration hilft dir beim Knüpfen von Kontakten. Melde dich für das Ambassadors-Programm.

www.ambassadors.ch

Märchen an der Gilde-GV

An der Generalversammlung der Gilde wurde vom Vorstand auf die wichtige Partnerschaft mit der Hotel & Gastro Union hingewiesen. Diese präsentierte im Anschluss ein Märchen.

An der Generalversammlung der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen vom 30. April in Flums nahmen über 150 aktive Mitglieder sowie Partner und Ehrengäste teil. Die Hotel & Gastro Union wurde eingeladen, ein kurzes Referat zu halten. Bei der Anmoderation erwähnte Gilde-Präsident René F. Maeder, dass die Gilde die Hotel & Gastro Union unterstützen wolle und die Berufsorganisation als Partner seitens der Arbeitnehmer sehe. Roger Lütolf, Marketingleiter der Hotel & Gastro Union, verblüffte die Gäste mit



Roger Lütolf bei seiner Präsentation an der Gilde-GV.

ZVG

einem Märchen. Darin ging es um die Beziehung zwischen Gilde und HiGUino mit der Schlussfolgerung, dass die beiden zusammengehören und sich unterstützen sollen. Die Anlehnung an die Zusammenarbeit zwischen Gilde und HGU war klar und so auch der Wunsch von Lütolf, dass die Gilde-Betriebe den Berufsförderer der Hotel & Gastro Union zu einer 20-minütigen Präsentation einladen sollen. Der Gilde-Vorstand unterstützt das Vorhaben.

(HGU)



Mehr Informationen unter:
www.ambassadors.ch



Den Berufsförderer buchen:
www.hotelgastrounion.ch/berufsförderer