

Das Bier geht digitale Wege

Schweizer Studenten entwickelten am ersten «Beer-Hack» Europas digitale Lösungen für die Bierszene.

Zwei Tage lang tüftelten Studierende nonstop beim «Hack-Marathon» an Ideen rund ums Bier. Die Frage «Was will der Markt morgen?» war ein Anstoss für die Swiss Start-up Factory, einen Anlass gemeinsam mit Feldschlösschen zu organisieren.

Wie kann man digitale Lösungen in die Gastronomie einbeziehen? Wie ändern sich der Vertrieb und der Konsum? 40 junge Menschen suchten nach frischen Lösungen. Vier Ideen werden nun weiterverfolgt.

Automatische Bierbestellung

Das Team rund um Student Anton Bubnov nahm sich das Lagerproblem vieler Gastronomiebetriebe vor. Sie entwickelten die App «Beer Fest», die Lagerbestände per Foto erfasst und Getränke automatisch nachbestellt. Von den aufgereihten Bierkisten oder Fässern macht der Mitarbeitende in der App ein Foto. Diese kalkuliert, wie viel Bier noch vorhanden ist, gleicht es mit der bestellten Menge ab und ordert nach. «Bis jetzt musste man noch per Telefon oder E-Mail bestellen. Das fällt nun weg. So spart der Gastrobetrieb Zeit», sagt Bubnov.

Das vierköpfige Start-up erhält für die Idee ein Startkapital von 13000 Franken. Zusätzlich nimmt es am Accelerator-Pro-

gramm der Swiss Start-up Factory teil. Dort wird das Team während zehn Wochen bei der Gründung seines Unternehmens begleitet und von erfahrenen Coaches unterstützt.

Biergutscheine für Gastronomie

Auch das Start-up «Hops» wird am Accelerator-Programm teilnehmen. Das sechsköpfige Team will den Detailhandel und die Gastronomiebetriebe näher zusammenbringen. «Der Konsum von Bier in der Gastronomie ist rückläufig. Wir überlegten uns ein System, den Konsumenten wieder mehr zum Ausgehen zu bewegen», sagt Alessandro De Carli.

Der Kunde kauft im Laden eine Kiste Bier und erhält aufs Smartphone einen Gutschein für eine Bar.

Sie entwickeln eine App, die im Hintergrund blockchain-basiert ist – eine Technologie, die Daten zentral abgleicht und Empfehlungen abgibt. Szenario: Der Kunde kauft eine Kiste Bier und erhält auf sein Smartphone einen «To-



Neun Teams arbeiteten zwei Tage und eine Nacht lang an ihren Konzepten. Die Gewinner gründen nun ihre eigenen Start-ups. ZVG

ken», eine Art digitalen Gutschein für ein Bier in einer Bar. Er kann ihn entweder selbst einlösen oder an Freunde versenden.

Bier, wohin man will

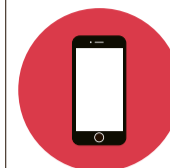
Die Idee des dritten Gewinnerteams kann man mit einem Wort beschreiben: Bier-Lieferservice. Zwischen April und September kann man sich in Zürich mit der «Ü-Beer»-App Getränke an einen beliebigen Punkt in der Stadt liefern lassen. Dann, wenn es zu schön oder zu weit ist, in ein Geschäft zu gehen. Die beiden Gründer Vincent Kaufmann und Sinéad Ward überlegen bereits weiter: Sie planen, mitten in der

Stadt Container mit Getränken und Snacks aufzustellen. Im Sommer sollen um ihn herum Partys und Konzerte stattfinden.

Woher kommt mein Bier?

Einen Sonderpreis für den besten Pitch gewann das Team «WE-AR». Es widmete sich dem Shopping Marketing. «Wenn man Wein kauft, wird dem Kunden viel erklärt: woher der Wein kommt und was ihn ausmacht. Wieso nicht auch bei Bier?», fragte sich Gründer Danilo Santana. Mit einer App scannt man den QR-Code auf der Bierflasche und sieht Videos zu dessen Herkunft, Charakteristika und Geschmack. ANNA SHEMYAKOVA

Apps der Woche



Türen öffnen mit dem Smartphone

Die App «JustIN» ermöglicht es, Smartphones in Zimmerschlüssel umzuwandeln. Die Technologie nutzt die Bluetooth-Schnittstellen eines Smartphones zur Kommunikation mit den elektronischen Schlössern eines Hotels. www.saltosystems.com

Restaurant-Lunch im Büro

Das Berliner Start-up «Smunch» will die Firmenkantine ersetzen. Dazu kooperiert es täglich mit wechselnden Gastronomiebetrieben, die Büros mit verschiedenen Mittagmenüs beliefern – ein planbares Zusatzgeschäft für die jeweiligen Restaurants. Vorerst nur in Berlin. www.smunch.co

Gastro-Podcast



«Aufgegabelt»

Köche, Metzger oder Winzer kommen hier zu Wort. Man lernt etwas über Zuchtchachs oder Spätburgunder – die Sendung «Aufgegabelt» des Deutschen Rundfunks Berlin-Brandenburg widmet sich Produkten, Produzenten und Persönlichkeiten. www.inforadio.de

Alina Baer sucht ihre Nachfolgerin



Die Gewinnerinnen 2016 (v. l.): Michaela Kohler, Alina Baer und Anita Rüdüsili. ZAGG LUZERN

Die Kandidatinnen für die Berufsmeisterschaft der Hotellerie-Hauswirtschaft stehen fest. Wer wird Alina Baers Nachfolgerin an den Swiss Skills?

«Ich wollte den ersten Platz, ich bin eine Perfektionistin – und nun überglücklich», freute sich Alina Baer, als sie 2016 den Titel Schweizer Meisterin der Hotellerie-Hauswirtschaft gewann. Nur zwei Jahre später ist sie selbst eine der Expertinnen und wird dazu beitragen, die nächste Siege-

rin an den Swiss Skills in Bern zu bestimmen.

Vergangene Woche qualifizierten sich aus 17 Bewerberinnen zwölf für den Wettbewerb. Eine von ihnen wird Alina Baers Nachfolgerin:

- × Nadia Ladina Bosshard
- × Kim Schlatter
- × Mirella Leila Castellazzi
- × Gianna Arnold
- × Jasmin Horath
- × Fiona Siegfried
- × Aline Hauser
- × Laurie Brossin
- × Muriel Rich
- × Sabrina Bösch
- × Aicha Sebai
- × Nicole Brosi

Vier der 18- bis 23-Jährigen sind Fachfrauen der Hauswirtschaft, acht sind Hotelfachfrauen. Sie alle überzeugten mit ihren Noten, ihrer Kompetenz und ihrer motivierten Art. Im Assessment trafen sie auf Chefexpertin Esther Lüscher, Pädagogin Esther Hartmann und Projektleiter Jean-Claude Schmocker. Beim persönlichen Gespräch wollte man vor allem die soziale Kompetenz der Bewerberinnen testen und ihre Persönlichkeit kennenlernen. «Einige Bewerberinnen waren

überrascht, wie entspannt die Atmosphäre war. Das war alles andere als ein Bewerbungsgespräch», erinnert sich Jean-Claude Schmocker.

Die Erwartungen sind hoch

Die definitiven Prüfungsaufgaben erhalten die Teilnehmerinnen am Kick-off-Meeting am 2. Juli. Sie haben dann genügend Zeit, sich vorzubereiten. «Das Leistungsniveau der Kandidatinnen ist bereits sehr hoch», sagt Schmocker. Umso spannender wird es, die Kandidatinnen in den verschiedenen Disziplinen zu sehen. Diese drehen sich um Dekoration, Couverture, Reklamation, Reinigung, Service und Instruktion. ANNA SHEMYAKOVA

Swiss Skills

Vom 12. bis 16. September treffen sich in Bern die besten jungen Nachwuchskräfte zu den zweiten Schweizer Berufsmeisterschaften. Die Teilnehmenden messen sich in 75 Berufen, darunter neben der Hotellerie-Hauswirtschaft auch Restauration und Küche.



ZVG

«Bitte reinigen – aber richtig!»

Eine Anleitung zum effektiven Housekeeping: Die richtige Pflege erhöht die Langlebigkeit der Ausstattung, Neuanschaffungen sind seltener nötig. Gute Organisation hilft, die Arbeitszeit zu verringern. Auch durch die Wahl pflegeleichter Materialien, kurzer Arbeitswege und strategisch platzierter Depots. Zusätzlich zum Buch: eine Online-Plattform mit Listen zur Arbeitsablaufplanung oder Inventarkarten.

«Bitte reinigen – aber richtig!»
Andrea Pflieger, 2017
ISBN 978-3-99033-465-2
Fr. 89.90
www.andrea-pflieger.com



Mehr Informationen unter:
www.beerhack.ch



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastro.ch/swisskills