

Inside Hotels: bewusster umgehen mit KI und Co

An seinem Jahresanlass «Inside Hotels» hat der bvham das Thema Digitalisierung und deren Folgen unter die Lupe genommen.

«Alles, was digitalisiert werden kann, wird digitalisiert.» Mit diesem Zitat eröffnete Daniel Plancic den Inside-Hotels-Tag des Berufsverbands Hotel Administration Management bvham. Plancic ist Geschäftsführer der SHS Academy, einer Partnerin des bvham.

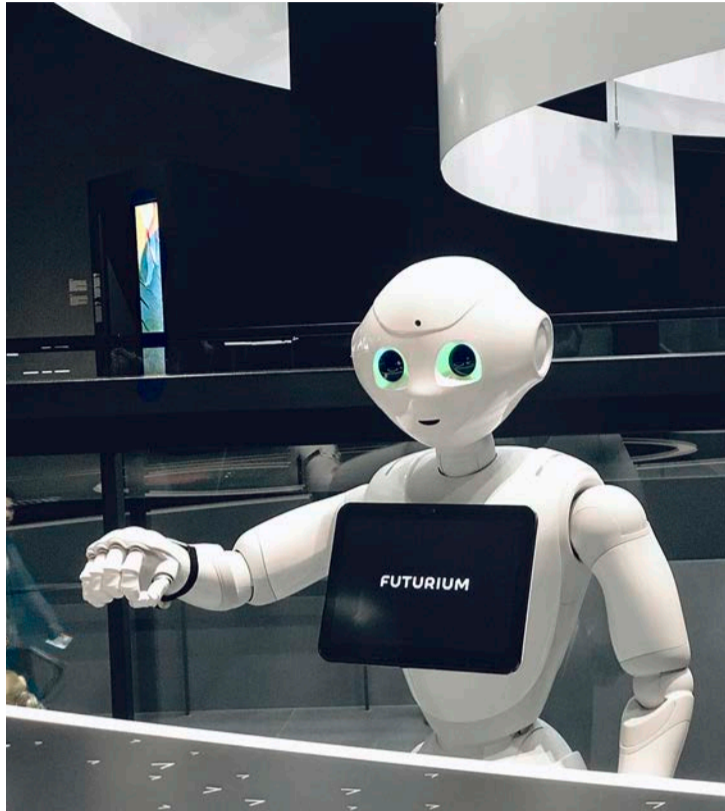
Erste Referentin des Tages war Lea Jordan. Die Mitgründerin von Tectalk.travel, einer Weiterbildungs- und Wissensplattform rund um Hoteltechnologie, gab einen Überblick über die Entwicklung der Digitalisierung. Ihr Fazit: Automation und Digitalisierung nehmen immer rasanter zu. Das Angebot an digitalen Tools und Kanälen steigt und wird noch unübersichtlicher. Auch das Handling wird immer komplexer.

Erst abwägen, dann digitalisieren

Lea Jordan rät: «Wir müssen einen geschmeidigen Umgang mit der Digitalisierung finden und sie für Mitarbeitende und Gäste einfach anwendbar machen.» Dazu müsse geschickt abgewogen werden, in welchem Bereich, welcher Digitalisierungsgrad für einen Betrieb sinnvoll ist. Nicht alles, was automatisierbar ist, ist auch für jedes Unternehmen zielführend.

Besser und billiger als Menschen

Professor Dr. Peter G. Kirchschräger, Leiter des Instituts für Sozialethik an der Universität Luzern, sieht in der Digitalisierung grosse Chancen. «Es gibt vieles, was Roboter und künstliche Intelligenz



Roboter ahmen menschliches Verhalten nur nach. Sie sind deshalb kein Ersatz für echte zwischenmenschliche Begegnungen. UNSPLASH

genz bereits jetzt besser, schneller und kostengünstiger erledigen als Menschen. Jene Aufgaben sollte man ihnen ruhig überlassen.»

Digitalisierung und Automation könnten zudem helfen, Fachkräftemangel zu mildern und Angestellte von öden Routineaufgaben zu befreien. Der Professor weist aber darauf hin, dass eine fortschreitende Automation unweigerlich auch einen Wandel der Gesellschaft nach sich zieht.

Ethiker fordert Grundeinkommen

Frühere technologische Entwicklungen – von der Windmühle bis zum PC – dienten dazu, Menschen die Arbeit zu erleichtern. «Die aktuelle Entwicklung zielt jedoch darauf ab, Menschen zu ersetzen. Was soll mit all jenen geschehen,

für die es keine Arbeit mehr gibt?», fragt Professor Kirchschräger. Er sieht als Lösung ein Grundeinkommen für alle, das aber an eine Bedingung geknüpft ist: Jeder muss ein paar Stunden pro Woche für die Gemeinschaft arbeiten; im Zivildienst, im Sozialdienst oder auf einem anderen Gebiet.

Veränderungen mittragen

Michael Böhler ist General Manager der Meili-Unternehmungen, die in der Schweiz sieben Hotels betreiben. Er hat die Digitalisierung in diesen Hotels vorangetrieben und die Erfahrung gemacht: «Ohne die Unterstützung der Mitarbeitenden kann man nicht digitalisieren. 70 Prozent der Projekte scheitern am Widerstand der Angestellten.» RICCARDA FREI



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



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch
www.techtalk.travel

Bronze an Euro Skills für Julian Ferrante

In Graz (A) sind am Sonntag, 26. September, 48 Europameister gekürt worden. Im Beruf Hotel Reception hat Julian Ferrante den dritten Platz belegt. Gold gab es für Fleischerin Leandra Schweizer.

Zweimal mussten die Euro Skills, die Meisterschaft für junge Berufsleute, wegen der Corona-Pandemie verschoben werden. Letzte Woche konnte sie nun endlich durchgeführt werden. 400 Teilnehmende aus 48 Berufen haben drei Tage lang ihr Können unter Beweis gestellt und versucht, die über 100 Juroren aus 19 Nationen von sich zu überzeugen.

Kuhglocken, Mundart-Rap und Bronze-Medaille

Das Schweizer Team marschierte mit wehenden Fahnen und Kuhglockengeläut zum Lied «Legända & Heldä» von Bligg in die Grazer Stadthalle ein. Als einziger Vertreter eines gastgewerblichen Berufs stellte sich Julian Ferrante an den Euro Skills dem kritischen Blick der Jury. Dies im Beruf Hotel Reception. Ferrante erreichte den dritten Platz und wurde dafür mit der Bronze-Medaille geehrt. Seine Leistung wurde nur von Réceptionisten aus Österreich (Platz 2) und Russland (Platz 1) übertroffen. Die Jury bewertete neben dem fachlichem Können auch Mimik und Gestik.

Bester Metzger ist eine Frau

Unabhängig vom Beruf, wer sich eine der begehrten Medaillen ergattern wollte, musste sich mindestens 700 der 1000 möglichen Punkte erarbeiten. Die Schweiz war an den Euro Skills mit sechzehn Wettkämpferinnen und



bvham-Mitglied Julian Ferrante freut sich über seine Bronze-Medaille. ZVG

Wettkämpfern vertreten. Insgesamt brachten sie sensationelle 14 Medaillen mit nach Hause.

Neben Julian Ferrante repräsentierte jedoch nur Leandra Schweizer einen Beruf, der einen direkten Bezug zum Gastgewerbe hat. Die Fleischfachfrau arbeitet in Rafz/ZH bei der Metzgerei Sigrist. An den Euro Skills liess sie die männlichen Berufskollegen aus Frankreich und Österreich hinter sich. Leandra Schweizer durfte als bester Metzger/beste Metzgerin die Goldmedaille in Empfang nehmen. RICCARDA FREI

Save the Date

Die nächste internationale Berufsmeisterschaft für Berufsleute, die jünger als 23 Jahre alt sind, findet vom 12. bis 17. Oktober 2022 in Shanghai (China) statt. Für den Beruf Hotel Reception wird dann Tim Oberli an den Start gehen. Er ist der erste Schweizer Meister, den es im Beruf Hotel Reception je gab. Wie Julian Ferrante wird auch Tim Oberli von Coach Egidio Marcato trainiert.
www.swiss-skills.blog
www.worldskills2022.com

HERZLICHEN DANK AN UNSERE SPONSOREN

HOTEL & GASTRO
union
seit 1886

bvham

BERUFSVERBAND HOTEL-
ADMINISTRATION · MANAGEMENT

HOTELCARD

SHL
Schweizerische
Hotelfachschule Luzern

coople

Boa lingua
SPRACHAUFENTHALTE WELTWEIT

TOSHIBA

NESPRESSO
PROFESSIONAL

REDA LINE
WERBEGESCHENKE · TEXTILIEN

BREITLING
1884

Allianz