

Die Schweizer Hotellerie lebt von Innovation

Die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern gilt als Kaderschmiede. Deshalb aktualisiert sie die Lernfelder laufend mit zukunftsgerichteten Inhalten.

Seit Beginn des Schuljahres stehen auf dem Lehrplan der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern neu die Fächer Innovation, Digitalisierung, Nachhaltigkeit, Qualitätsmanagement und Informationssysteme. Sie sind aus dem Alltag und Entscheidungsfeld eines Hoteliere oder einer Hoteliere nicht mehr wegzudenken. Wie eine Spirale verankern sich die weitreichenden Aspekte dieser Fächer in allen Teilbereichen eines Unternehmens und begleiten somit auch die SHL-Studierenden durch alle Semester.

Josef Jans, Head of Innovation an der SHL, gewährt Einblick in das Lernfeld Innovation und zeigt auf, warum dieses für die zukünftigen Führungspersönlichkeiten unserer Branche essenziell ist.

Im Lernfeld Innovation geht es laut Josef Jans darum, Klarheit darüber zu schaffen, wofür das

übermässig genutzte Wort Innovation überhaupt steht: Von Innovation ist die Rede, wenn eine Idee umgesetzt wird und daraus ein Mehrwert entsteht, der entweder Umsatz generiert oder Kosten reduziert. So lernen die SHL-Studierenden, Sachverhalte zu vernetzen und daraus kreative Lösungen und Ideen abzuleiten – gemäss Josef Jans eine der wichtigsten Anforderungen überhaupt in der Karriere von Kaderleuten.

«Mitarbeitende müssen wissen, dass sie sich einbringen und etwas verändern können.»

JOSEF JANS, HEAD OF INNOVATION
AN DER SHL

Josef Jans ist ausserdem überzeugt, dass es in der heutigen Zeit wichtiger denn je ist, die Mitarbeitenden in einen strukturierten Innovationsprozess zu integrieren, um deren Engagement zu stärken. «Mitarbeitende müssen wissen, dass sie sich einbringen und etwas verändern können», so Josef Jans. Entsprechend trägt das Programm, an dessen Aufbau und Durchführung die Innovations-

Tranfer Zentralschweiz (ITZ) aktiv beteiligt ist, auch diesem Aspekt Rechnung.

Von der Idee zur Einführung

Das erste Modul befasst sich mit der Lösungsfindung anhand von Problemen, Trends und eigenen Stärken. Das zweite Modul widmet sich dem Prozess von der Idee zur Einführung sowie den Möglichkeiten, wie man in einem Unternehmen strukturiert und sichtbar Ideen von Mitarbeitenden sammelt, bewertet und umsetzt. Unter dem Aspekt «Geschäftsmodell Innovation» betrachtet das dritte Modul verschiedene Innovationsarten.

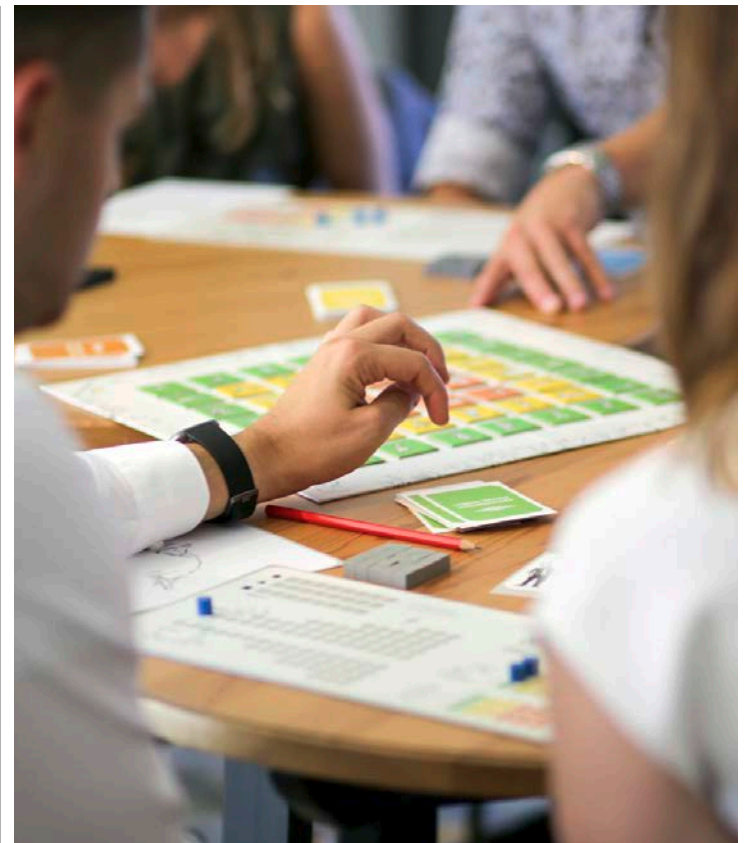
Innovationsfähigkeit unter der Lupe

Die Studierenden kreieren mit dem Ansatz «Lean Start-up» von Eric Ries, der auf dem Prinzip «build, measure, learn» basiert, eine Idee und testen diese durch Interviews mit Anspruchsgruppen. Dabei eruieren sie Marktdürfnisse, um daraufhin Produkte zu bauen, die an den Markt angepasst und agil änderbar sind.

Im letzten Modul lernen die Studierenden die Bausteine kennen, die für eine Innovationsstrategie elementar sind. Im Si-



Mehr Informationen unter:
shl.ch



Was wenn? Dieser Frage gehen Studierende im Simulations-Game «Playing Lean» nach und erarbeiten Produkte, die auf den Markt angepasst sind. ZVG

mulations-Game «Playing Lean» versuchen sie als Erstes ein erfolgreiches, bedürfnisgerechtes Produkt auf den Markt zu bringen.

Parallel zu den Modulen liefert der von der SHL entwickelte Innovations-Barometer wertvolle Zahlen aus der Branche. Der Barometer basiert auf einem Fragebogen, den die Studierenden während ihrer praktischen Einsätze mit den Betrieben besprechen, um herauszufinden, wie es um die

Innovationsfähigkeit in Schweizer Hotel- und Gastrounternehmen steht und um allfällige Handlungsfelder daraus abzuleiten. Die SHL freut sich auf erste Ergebnisse und spannende Erkenntnisse. Dazu Josef Jans: «Es ist äusserst wertvoll, dass wir mit diesem Instrument die Brücke zur Praxis schlagen und die repräsentativen Resultate eins zu eins im Unterricht einbauen und reflektieren können.» (GAB)

Helfen bis der Notarzt kommt

Ein Mitarbeiter verletzt sich schwer oder ein Gast bricht im Lokal zusammen. Bis ein Arzt vor Ort ist, müssen Laien Erste Hilfe leisten.

Wo so viele Menschen sich bewegen und begegnen wie im Gastgewerbe, gibt es ab und zu einen medizinischen Notfall. Für Verletzte kann es lebenswichtig sein, dass Laien die Zeit, bis die Ambulanz eintrifft, richtig überbrücken.

Zum Glück ist man im Gastgewerbe selten allein. Die verschiedenen Hilfsmassnahmen, die oft zeitgleich zu erfüllen sind, lassen sich auf mehrere Helfer aufteilen.

Schauen, Denken, Handeln

Die erste Massnahme besteht immer darin, sich einen Überblick über die Situation zu verschaffen, um dann überlegt, beherzt und angemessen zu handeln. Nicht jede Verletzung oder jedes Unwohlsein ist gleich ein Notfall.

Besteht jedoch eine echte Notfallsituation, gilt es, keine Zeit zu vergeuden. Rettungskräfte müssen sofort alarmiert und Erste Hilfe geleistet werden. Sollte sich eine verletzte Person in anhaltender akuter Gefahr befinden – zum Beispiel unter Strom oder in Flammen stehen –, befreit man



In der Schweiz ist die Ambulanz in der Regel rasch vor Ort. KEYSTONE-SDA

sie so rasch als möglich aus der Situation. Dies jedoch immer so, dass die Rettenden sich dabei nicht selber gefährden.

Kühlen Kopfbewahren

Im emotionalen Chaos zwischen Schreck, Schock und Stress fällt es vielen schwer, einen klaren Gedanken zu fassen. Eine Meldecheckliste (siehe Kasten) ist da eine nützliche Gedankenstütze, damit das Alarmieren reibungslos klappt. Diese sollte – inklusive der

Notfallnummern von Ambulanz, Feuerwehr und Polizei – überall im Betrieb und für alle leicht zugänglich sein.

Sind die Rettungskräfte alarmiert, richtet sich die Aufmerksamkeit auf die verletzte Person. Ist sie bei Bewusstsein, geht es darum, ihr die Wartezeit so sicher und angenehm wie möglich zu machen. Dazu gehört, dass man sie – und allfällige Angehörige – beruhigt und sich um die Verletzung kümmert. Bei Verbrennungen heisst das: Die Haut sofort

und ausschliesslich mit kaltem Wasser kühlen. Kleider, die am Körper kleben, dürfen auf keinen Fall entfernt werden.

Bei Verletzungen mit grossem Blutverlust gilt es, die Blutung zu stoppen. Dazu die verletzte Person flach- und den verwundeten Körperteil hochlagern. Mit einem sauberen, saugfähigen Material Gegendruck auf die Wunde ausüben oder einen Druckverband anlegen. Hat der Verletzte ein Körperteil verloren, dieses auf Eis packen und den Sanitätern mitgeben. Oft kann die abgeissene Zungenspitze oder abgetrennte Fingerkuppe angenäht werden.

Kopf oder Beine hoch?

Ist es einem Gast schlecht, hat er einen Sonnenstich oder Kreislaufprobleme, sollte man ihn in den Schatten bringen und sich hinlegen lassen. Enge Kleidung lockern, für frische Luft sorgen (Fenster öffnen oder Luft zufächeln) und Wasser zu trinken geben.

Während man bei Sonnenstich-Patienten die Stirn kühlt und den Oberkörper hochlagert, sind es bei einem Kreislaufkollaps die Beine, die in die Höhe müssen. So kann abgesacktes Blut schneller zum Gehirn fließen und dieses wieder mit Sauerstoff versorgen.

Das ABCD-Schema

Ist die verletzte Person bewusstlos, wendet man sofort das ABCD-Schema an. A steht für Atemwege.



Die Serie «Arbeits-sicherheit» erscheint in loser Folge. An dieser Stelle wird über Präventions- und Schutzmassnahmen berichtet.

Falls diese blockiert sind, muss man sie frei machen. Atmet die bewusstlose Person selbständig, bringt man sie in die stabile Seitenlage und bleibt bei ihr, bis der Arzt da ist.

Atmet sie nicht, kommen B, C oder sogar D zum Zug. B steht für Beatmen, C für Circulation/Compression, zu Deutsch Herzdruckmassage, und D für Defibrillation also Elektroschock. Bei allem gilt die Regel: «Nur wer nichts macht, macht es falsch!» RICCARDA FREI

Erste Hilfe fängt mit Alarmieren an

- × Wer alarmiert? (Namen und Telefonnummer nennen)
- × Wo ist der Notfallort?
- × Was ist passiert?
- × Wann ist es passiert?
- × Wie viele Personen sind verletzt, und wie ist ihr jeweiliger Zustand?
- × Gibt es gesundheitliche Infos zum Verletzten? Hat er einen Allergiker- oder Blutgruppenausweis? Ist allenfalls bekannt, ob er Diabetiker, Asthmatiker oder Bluter ist?
- × Weitere wichtige Infos, die für das Rettungsteam wichtig sein könnten. Zum Beispiel: Ist die Zufahrt ungehindert möglich? Welches ist im Betrieb der schnellste, kürzeste, einfachste Weg zum Verletzten?
- × Besteht für die Retter eine Gefahr? Zum Beispiel durch Strom, Gas, Benzin, Rauch oder Gegenstände, die herunterfallen könnten? Sind Waffen, Alkohol oder Drogen im Spiel?



Mehr Informationen unter:
samariter.ch
suva.ch
ekas.admin.ch