

OST-Studierende erarbeiten Gastro-Geschäftsideen zu Corona-Zeiten:

Vom Food-Tinder bis zur «Essmuur»

Kontaktlose Restaurants, Food-Tinder, smarte Automaten-Lösungen, eine App, mit der Restaurants unterstützt werden können und digitale Plattformen für Menus oder individuelle Tagespläne: Die Studierenden an der OST beweisen Innovationsgeist und Geschäftssinn.

Die aktuelle Situation rundum das Corona-Virus stellt insbesondere die Gastronomie vor grosse Herausforderungen. Funktionierende Geschäftsideen in der Krise zu finden, ist für viele Betriebe nicht einfach. Das nahmen sich Studierende der OST zum Anlass, um schon eine Woche vor dem Semesterstart online innovative Gastro-Ideen zu erarbeiten. Anschliessend wurden die Ideen einer Gruppe von Gastronomen präsentiert.

«Die Startrampe ist interdisziplinär konzipiert, damit bei der Initiierung einer Geschäftsidee technische, soziale und wirtschaftliche Aspekte berücksichtigt werden», meint Modulleiterin Esther Federspiel vom Institut für Innovation, Design und Engineering IDEE. Beteiligt waren Studierende der Studiengänge Wirtschaftsingenieurwesen, Wirtschaftsinformatik, Architektur, Pflege und Soziale Arbeit.

Nachhaltigkeit im Fokus

Im Fokus der Ideen standen neben den Covid-Beschränkungen vor allem die Nachhaltigkeit, insbesondere die Regionalität sowie eine gesunde, ausgewogene Ernährung. «Geschäftsideen, die während einer Krise funktionieren, tun dies auch in der Zukunft», waren sich die Studierenden einig.

Kreativ und sozial

Die präsentierten Ideen reichten von Food-Tinder, der Essen und Bekanntschaften kombiniert zu smarten Selecta-Lösungen vor Krankenhäusern und Baustellen, um Schichtarbeitenden lokales gesundes Essen zu bieten bis hin zu einer Tourismus-Plattform, die smarte Tageserlebnisse zusammenstellt – jenseits von ausgetretenen Pfaden und förderlich für Gastrobetriebe. Ein anderes Team präsentierte mit «Essmuur» ein kontaktloses Restaurant, das zeitgenaues Essen in Warmhalte-Boxen bietet. «Eat&Help» ist ein App, mit der bei Essensbestellungen die finanzielle Situation der einzelnen Restaurants berücksichtigt werden kann. So wird angezeigt, in welchem Grad das Tagesziel schon erreicht wurde, um insbesondere auch kleinere Restaurants zu stärken.

Eine Idee macht noch keine Innovation

Die Studierenden erlebten die Phasen der Findung einer Geschäftsidee und deren systematischen Ausarbeitung an einem konkreten Beispiel. Dabei wurden entlang eines einwöchigen Design Sprints klassische und neue Methoden basierend auf dem Design-Thinking-Ansatz kombiniert. Die Ideen wurden schrittweise angereichert, verdichtet und mit verschiedenen Zielgruppen getestet. So entwickelten die Studierenden nicht nur Ideen, sondern realitätsfähige Lösungsansätze, die zeitnah umgesetzt werden können.

Nicht nur die anwesenden Gastronomen auch die Dozierenden, Andreas Peter, Andreas Laib und David Spoerlé, zeigten sich sehr zufrieden. Sie raten zu Durchhaltewillen, Authentizität und zu einem Gründerteam mit Kompetenzen, die sich nicht so leicht einkaufen lassen.

Für weitere Informationen stehen Ihnen zur Verfügung:

- Esther Federspiel, Institut für Innovation, Design und Engineering, 058 257 12 77, esther.federspiel@ost.ch
- Willi Meissner, Kommunikation, 058 257 49 82, willi.meissner@ost.ch