

Berlin-Zürich, ein Reisebericht

Marcel Schweizer (Geschäftsführer der Schweizer Steimen AG) hatte eines Abends eine Idee.

Die Immobiliengesellschaft Swiss Prime Site AG, bei diesem Projekt von Severin Boser vertreten, hat das ehemalige Gelände einer Zeitungsdruckerei am westlichen Stadtrand von Zürich gekauft und plant dort ein neues Zentrum für Unternehmertum, Innovation und Wissenstransfer aufzubauen. Eröffnungsziel ist 2020.

„Mit leerem Magen ist nicht gut arbeiten“, das gilt auch in der Schweiz. Also dachte Herr Schweizer, Projektleiter, an jenem Abend nach, wer ein Gastronomiekonzept für das Areal entwickeln könnte. Vor allem kreative und vorausschauende Ideen suchte er. Warum nicht Hotelfachschulen damit beauftragen? Und wie wäre es mit Berlin?

Die Stadt ist in den letzten Jahren gastronomisch extrem gewachsen. Eine bunte, heterogene Strömung hat sie aus dem Untergrund heraus erobert und wachgerüttelt. Profis und Laien aus aller Welt haben ihre Ideen rund um das Essen umgesetzt, mit Mut und ganz ohne Scheuklappen. Davon könnte man sicherlich profitieren!

Der Kontakt zu Frau Schöner und Herrn Müller wurde erstellt und die Herausforderung angenommen: Berlin macht mit!

Bald darauf saßen 12 Studierenden aus drei Klassen beim Tapas Essen in Kreuzberg und wurden offiziell in zwei Studienarbeit-Gruppen geteilt, das Ganze unter der Supervision von Frau Riech und Frau Übersohn – die auch als Gastgeberin und Tapas-Köchin nicht zu verachten war!

Unsere Reise hatte angefangen.

Es war schnell klar, dass wir uns ein persönliches Bild vom Areal machen mussten, um effektiv arbeiten zu können. Ende März flogen wir das erste Mal nach Zürich und durften die alte Druckerei besichtigen. Darüber hinaus, dank des Austauschs mit einigen an dem Areal (aktuell und zukünftig) beteiligten Menschen, konnten wir jede Menge Informationen und Eindrücke sammeln. Die die ersten Ideen nahmen Form an.

Marcel Schweizer und Severin Boser besuchten uns in der Hotelfachschule im Mai 2017 in Berlin. Die Nervosität unsererseits war groß. Während zwei Zwischenpräsentationen wurden sie mit jedem noch so kleinen Detail rund um die Früchte unserer bisherigen Arbeit beschallt. Sie machten sich Notizen, stellten Fragen, gaben Feedback, ohne sich ihre Müdigkeit anmerken zu lassen. Sind wir froh, dass ein knapp 800g Steak im Grill Royal ihren Abend in Berlin versüßte!

Mit klarerem Kopf und neuem Elan, fing für uns die heiße Phase an: noch 2 Monaten bis zur Endpräsentation am 4. Juli 2017. „Radikal weiterdenken“ hieß es von nun an, und das taten wir, ohne Kopf, Herz und Nerven zu verschonen – auch nicht die unserer Betreuerinnen.

Gleichermaßen aufgeregt und konzentriert, durften wir letzten Dienstag in Zürich das Endergebnis präsentieren. Das war es nun. Wir standen da, wie nach einer Achterbahnfahrt: noch ein wenig geladen, froh, dass wir noch lebten, und doch etwas erstaunt, dass es schon vorbei war.

Und wie am Ende jeder Reise, merken wir, dass wir so viel mehr als nur das eigene Gepäck mit nach Hause genommen haben.

Dafür möchten wir uns bedanken: bei unseren Teammitgliedern, der Schule, Frau Übersohn und Frau Riech, die mindestens genau so viel Herzblut in dieses Projekt gesteckt haben wie wir Studierende. Und vor allem auch bei unseren Auftraggebern Severin Boser und Marcel Schweizer: für die zügige und direkte Kommunikation und für das Gefühl, dass wir ernstgenommen und wertgeschätzt wurden.

Schon bemerkenswert, wie eine ausgefallene Idee vor einem Glas Rotwein das Leben von 12 angehenden Betriebswirte in 850 Kilometern Entfernung so nachhaltig bereichern kann.