Medienmitteilung

Zürich, Dezember 2022

Bei Hiltl unterstützt Roboter Billi am Buffet

Aus der Personalnot hat Hiltl eine Tugend gemacht und Billi als jüngste:n Buffetmitarbeiter:in in der Hiltl Sihlpost angestellt. Billi ist ein sympathischer Roboter und bringt gezielt Gerichte aus der Küche an die richtige Stelle des Hiltl Buffets. So entlastet Billi Hiltl-Mitarbeitende von der schweren Traglast und verschafft ihnen mehr Zeit, um sich den hungrigen Gästen und den genussvollen Gerichten zu widmen.

Der Personalmangel in der Gastronomie betrifft auch das Hiltl. Zudem gibt es kaum Buffetmitarbeiterinnen, da die frischen Gerichte in den Porzellanschalen viel wiegen und von der Küche ans Buffet gebracht werden müssen. Dem begegnet Hiltl, das älteste vegetarische Restaurant der Welt gemäss Guinness World Records, mit einer innovativen Idee und testete die neuste Generation von Servierrobotern. Diese können positionsgenau programmiert werden und gezielt die verschiedenen Gerichte an die korrekten Buffetplätze bringen. Dort übernehmen Mitarbeitende den letzten Arbeitsschritt und können sich so vermehrt um das Hiltl Buffet und die Gäste kümmern.

Bei Hiltl arbeiten 300 Mitarbeitende aus über 80 Nationen. Gemäss Hiltl-Leitbild ist auch Billi ein vollwertiges Teammitglied mit eigener Kochjacke und trägt wie alle Hiltl-Mitarbeitenden ein Namensschild mit E-Mail-Adresse. Billi freut sich schon sehr darauf, viele Hiltl-Gäste zu begeistern und E-Mails zu beantworten.

Vielleicht diskutiert die Geschäftsleitung sogar bald, ob einer der Leitsätze der Hiltl Unternehmenswerte zu «In Verantwortung gegenüber Mensch, Tier, Natur und KI» angepasst werden soll. Die Probezeit hat Billi auf jeden Fall mit Bravour bestanden.

Über Hiltl
1898 gegründet, ist Hiltl laut Guinness World Records das älteste vegetarische Restaurant der Welt. Heute wird das Ur-Zürcher Unternehmen mit rund 300 Mitarbeitenden aus über 80 Nationen in vierter Generation durch Rolf Hiltl als Inhaber und Coach geführt: mit gesundem Genuss, gastronomischer Leidenschaft und in Verantwortung gegenüber Menschen, Tier und Natur. Im Stammhaus an der Sihlstrasse im bedientem À la Carte-Restaurant mit Buffet, Bistro, Take Away, Seminarräumen, der Hiltl Vegimetzg mit der ersten vegetarischen Metzgerei der Schweiz sowie der Hiltl Akademie, dem Kompetenzzentrum für vegetarischen und veganen Genuss, genauso wie ausserhalb vom Haus Hiltl: in der Pflanzbar im Blumen Krämer beim Paradeplatz, der Dachterrasse im PKZ Women an der Bahnhofstrasse, in der Sihlpost am Europaplatz beim Hauptbahnhof, im planted.bistro by Hiltl im Kemptthal und im Sommer in zwei Badi-Restaurants am Zürichsee. Die in der hauseigenen Küche frisch zubereiteten vegetarischen und veganen Köstlichkeiten sind zudem an Catering und diversen Events zu geniessen. Seit 2009 kommen Flugpassagiere der SWISS auch hoch über den Wolken in den vegetarischen Genuss von Hiltl-Gerichten und Hiltl Special Meals.

Wenn Sie künftig keine Informationen mehr von uns erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an presse@hiltl.ch.

Kontakt Hiltl AG
Media Relations
Sihlstrasse 28
8001 Zürich
+41 44 227 70 24
presse@hiltl.ch
hiltl.ch/presse