



«Wir wollen für unsere Kunden das beste Bild mit dem besten Signal verbinden.»

Stefan Ruprecht und Mike Hersberger
Geschäftsleiter Restaurant Dampfzentrale Bern

Restaurant Dampfzentrale Bern: Swisscom TV Public

Wo gemeinsame Momente Freude und Spannung bringen.

Stefan Ruprecht und Mike Hersberger führen das Restaurant Dampfzentrale in Bern. Sie sind Pioniere in Sachen Public Viewing. Die beliebte Tradition führten die beiden Fussballfans auch während der EM 2016 fort, jedoch diesmal mit modernster Infrastruktur und erstmals in UHD-Qualität. In Zukunft wollen sie so auch bei anderen Gelegenheiten für gemeinsame Spannung und Begeisterung sorgen.

Die Herausforderung: steigende Erwartungen an die Infrastruktur

Der in Eigenregie geführte Betrieb und Ausbau der bisherigen TV-Anlage war sehr aufwendig. Die Geschäftsführer wollen ihren Gästen abwechslungsreiche Unterhaltung und ein erstklassiges TV-Erlebnis bieten. Es soll möglich sein, auf Gäste mit unterschiedlichen Interessen einzugehen und gleichzeitig verschiedene Sendungen live zu übertragen. Dabei werden die rechtlichen Auflagen zur öffentlichen Aufführung des regulären TV-Programms berücksichtigt.

Die Lösung: moderne TV-Anlage mit gestochen scharfer Bildqualität

Als ideale Lösung entpuppte sich Swisscom TV Public, das neue TV-Angebot für die öffentliche Aufführung bei Geschäftskunden. Einfache Installationen können vom Kunden selber vorgenommen werden, während kompetente Partner sich vor Ort um komplexere Einrichtungen kümmern. Mit Swisscom TV Public kann eine TV-Sendung auf mehreren Bildschirmen gleichzei-

tig laufen (Multi-Display) oder es werden unterschiedliche Sendungen auf verschiedenen Bildschirmen (Multiroom) ausgestrahlt. Als Pionier, der das Pilotprojekt testen durfte, erwies sich das Restaurant Dampfzentrale auch hier. «Beim neuen Projekt mitmachen zu können, ist super, einfach so state of the art. Wir sind froh, dass wir das zusammen mit Swisscom realisieren durften», freut sich Stefan Ruprecht.

Teile der bisherigen Infrastruktur wurden ersetzt, um die Vorzüge neuester Technologie nutzen zu können. Mehrere UHD-fähige Fernsehgeräte sorgen heute für gestochen scharfe Bilder innerhalb und ausserhalb der Backsteinmauern des ehemaligen Industriegebäudes, und zwar auch für die hinteren Zuschauerreihen. Es entsteht das Gefühl, man sei live mit dabei.

Das Resultat: gelassene Geschäftsführung mit zufriedenen Kunden

Dank der neuen Lösung profitieren die Gäste des Restaurants Dampfzentrale von modernster Technik und bleibenden Momenten. Die Geschäftsführer sind dankbar, dass nicht nur die Schweissperlen der Fussballer, sondern auch die Getränke fließen. Sie haben die EM 2016 mit Erfolg überstanden und schätzen den bedeutend weniger aufwendigen Betrieb der neuen Anlage sehr.

Weitere Informationen auf

www.swisscom.ch/mykmuoffice

