



«Ai nostri clienti desideriamo offrire immagini perfette con il miglior segnale.»

Stefan Ruprecht e Mike Hersberger
Gestori ristorante Dampfzentrale Berna

Ristorante Dampfzentrale Berna: Swisscom TV Public

Un luogo dove condividere momenti piacevoli ed entusiasmanti.

Stefan Ruprecht e Mike Hersberger gestiscono il ristorante Dampfzentrale di Berna. Sono pionieri nell'ambito del «public viewing». I due tifosi di calcio hanno portato avanti l'apprezzata tradizione anche durante gli Europei 2016, ma questa volta con un'infrastruttura più moderna e una qualità UHD eccezionale. In questo modo intendono garantire entusiasmo e divertimento anche in altre future occasioni.

La sfida: crescenti aspettative verso l'infrastruttura

L'esercizio e l'ampliamento in proprio dell'impianto TV esistente è molto impegnativo. I gestori desiderano offrire ai propri clienti un intrattenimento variato e un'esperienza televisiva di prim'ordine. È necessaria una soluzione che permetta di soddisfare i diversi interessi della clientela e di trasmettere in diretta diversi programmi contemporaneamente. Inoltre è importante rispettare le norme di legge in materia di trasmissione pubblica dei programmi TV.

La soluzione: un impianto TV moderno con una qualità video perfettamente nitida

Swisscom TV Public, la nuova offerta TV per la trasmissione pubblica nelle aziende, si è rivelata la soluzione ideale. Le installazioni semplici possono essere effettuate dal cliente stesso, mentre quelle più complesse vengono eseguite sul posto da partner competenti. Swisscom TV Public consente di riprodurre lo stesso programma contemporaneamente su più

schermi (Multi-Display) oppure diversi programmi su più schermi (Multiroom). Il ristorante Dampfzentrale si qualifica anche qui come pioniere, avendo avuto l'opportunità di testare il prodotto pilota. «È incredibile poter partecipare a un progetto così innovativo. Siamo felici di poterlo realizzare insieme a Swisscom», dichiara entusiasta Stefan Ruprecht.

Parte dell'infrastruttura esistente è stata sostituita per poter trarre vantaggio al meglio dalla tecnologia più evoluta. Diversi televisori UHD offrono ora una risoluzione dell'immagine incredibilmente elevata all'interno e all'esterno delle mura di mattone dell'ex edificio industriale e pertanto anche agli spettatori delle ultime file. Si ha davvero la sensazione di vivere l'evento dal vivo.

Il risultato: gestori sereni con clienti soddisfatti

Grazie alla nuova soluzione gli ospiti del ristorante Dampfzentrale beneficiano della tecnologia più moderna e di momenti indimenticabili. I gestori sono felici che a scorrere non siano solo le gocce di sudore dei calciatori, ma anche le bevande. Hanno superato con successo il test degli Europei 2016 e, grazie al nuovo impianto, ora l'esercizio è significativamente meno dispendioso.

Altre informazioni su
www.swisscom.ch/mypmioffice

