

THE DOLDER GRAND

16. Mai 2023 | 1

Medienmitteilung

PUDU CC1: KI-ROBOTIK IM DOLDER GRAND

So klein – und in seiner Unterstützung doch so gross: Das Dolder Grand setzt ab sofort im Housekeeping auf mobile und innovative Robotik. Der PUDU CC1 sorgt nicht nur für einen personalisierten Gästeservice, sondern unterstützt durch seine KI auch die Mitarbeitenden des Dolder Grand.



Als Multitalent mit künstlicher Intelligenz trifft er den Zahn der Zeit. Der Reinigungsroboter PUDU CC1 funktioniert ohne aktive Bedienung und ist damit aufgrund seines ausgereiften Positionierungssystems optimal dafür eingerichtet, Navigationslösungen für Aufgaben in komplexen Szenarien effizienter auszuführen. Unterschiedliche Bodenbeschaffenheiten können mit vier verschiedenen Reinigungsfunktionen nachhaltig behandelt werden. Des Weiteren navigiert der PUDU CC1 in alle Richtungen, füllt automatisch Wasser nach und fährt eigenständig zur Ladestation zurück, sobald sich die Batterien leeren.

Vor allem aber ist PUDU CC1 eine grosse Unterstützung für die Mitarbeitenden innerhalb des täglichen operativen Hotelbetriebes. «Wir blicken optimistisch in die digitale Zukunft. Der Vorteil der künstlichen Intelligenz in Form unseres Reinigungsroboters ist der Zeitgewinn, der unseren Mitarbeitenden mehr Raum ermöglicht, die Gastgeberrolle intensiver auszuüben. Wir alle sind Gastgeber aus Leidenschaft und möchten demnach als Mitarbeitende so viel Zeit wie möglich in die Dienstleistung für unsere Gäste investieren, um einzigartige Momente zu kreieren», kommentiert Randy Hitti, Director of Rooms Division, den Einsatz des Androids. «Durch den Einsatz des PUDU CC1 zur Reinigung unserer grossflächigen Eventräumlichkeiten, Gästetagen und Lobbybereiche innerhalb des City-Resorts ist es unseren Mitarbeitenden möglich, den Gast nun noch nachhaltiger in den Fokus zu rücken.»

General Manager Markus Granelli ergänzt: «Eine positive Atmosphäre im Team zu schaffen und für zeitgemässe Anstellungsbedingungen innerhalb eines wertschätzenden Umfeldes zu sorgen, ist uns stets ein grosses Anliegen gewesen. Hierzu gehört der ausgeprägte Wunsch der jungen Mitarbeitenden nach einer stimmigen Work-Life-Balance und mehr kreativem Gestaltungsspielraum am Arbeitsplatz.

THE DOLDER GRAND

16. Mai 2023 | 2

Durch solche innovative Lösungen streben wir eine Prozessoptimierung innerhalb der Arbeitsabläufe an, um die Wünsche unserer Mitarbeitenden auf der tagtäglichen Basis zu befriedigen und mehr Freiraum zu schaffen. Vor diesem Hintergrund ist das Vertrauen in die KI-Technologie und die KI-Systeme nicht nur ein unternehmerisches, sondern ganz besonders auch ein gesellschaftliches Thema, da wir hier unsere Mitarbeitenden an diesem spannenden Prozess teilhaben lassen möchten.»

Über PUDU CC1

Der Putzroboter hat eine Saugkraft von 17'000 PA, er passt perfekt in alle Ecken und verfügt über einen Frischwassertank von 15 Litern.

Über The Dolder Grand

Das Dolder Grand verfügt über 175 luxuriöse Zimmer und Suiten, vier Restaurants und saisonale Pop-ups. Das «The Restaurant» ist mit zwei Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet, und das «Restaurant Saltz» ist mit 14 Gault-Millau-Punkten dotiert. Der Spa-Bereich bietet auf rund 4'000 Quadratmetern pure Erholung. Bekannt ist auch die umfangreiche Kunstsammlung des Hauses, die aus über 100 Werken von weltbekannten Künstlerinnen und Künstlern besteht, darunter Salvador Dalí und Takashi Murakami. Das 1899 eröffnete Fünfsterne-Superior-Hotel trägt die Handschrift der renommierten Architektin Sylvia Sepielli und des angesehenen Architekten Lord Norman Foster. Es ist Mitglied der Leading Hotels of the World, der Swiss Deluxe Hotels und der Responsible Hotels of Switzerland.

Besuchen Sie für Bilder und allgemeine Informationen unsere [Medienseite](#).

Ansprechpartner/-innen für Interviewanfragen und weitere Informationen:

The Dolder Grand
Joachim Schweier
Senior Marketing & Communications Manager
Tel +41 44 456 60 00
joachim.schweier@dolderhotelag.com

PR/Ticular
Laura Amanzi
Managing Director Zürich
Tel +41 76 419 17 10
laura.amanzi@pr-ticular.com