Gastro-Personallücken schliessen: 5 gute Gründe für Serviceroboter

Personalmangel herrscht in der Gastronomie der DACH-Staaten. Und das nicht erst seit Corona - allerdings hat die Pandemie den Mangel drastisch verschärft. Viele Fachkräfte suchten und fanden während der Lockdowns neue Arbeitgeber. Häufig blieben sie dort, aus den unterschiedlichsten Gründen. Können Serviceroboter helfen? Thomas Holenstein ist renommierter Schweizer Gastro-Marketing-Experte. Mit Digitalisierung im Gastrobereich kennt er sich aus: Er treibt sie aktiv voran, als Geschäftsführer der Marketing-Agentur Precom Group AG und Betreiber zweier erfolgreicher Internet-Auftritte. Sein Erfolg spricht für sich! Zu unserer Frage meint er: Serviceroboter können aus fünf Gründen bei Personalengpässen helfen.

1. Serviceroboter sind länger einsetzbar

Zu Recht benötigt jede menschliche Fachkraft Zeit zur Musse und zur Regeneration: Wer sich permanent auspowert, bringt bald nicht mehr die Leistung, zu der er in ausgeruhtem Zustand fähig wäre. Der Gesetzgeber trägt die Rechnung, indem er gesetzliche Ruhezeiten vorgibt. Dennoch kann auch eine Fachkraft im Frühdienst müde sein oder im Spätdienst einen Hänger haben. Nicht so ein Roboter: Morgens um fünf ist er ebenso fit wie nachts um halb zwei. Er braucht keinen Urlaub, ist nie krank und kündigt auch nie. Gesetzliche Ruhezeiten braucht er nicht, Lustlosigkeit oder innere Kündigung kennt er nicht.

Einmal programmiert, benötigt er lediglich Strom, um zu funktionieren. Bis auf eine Ladezeit, die sich von Modell zu Modell unterscheidet, bleibt er ganztägig einsatzbereit. Deshalb sind Serviceroboter ideal in körperlich wie geistig anspruchsvollen Berufen. Die Gastronomie zählt dazu!

2. Serviceroboter sind sehr effizient

Medienstelle:
Pogastro.com, 6048 Horw
Tel. +41 41 500 75 51, thomas@pogastro.com

Aus den genannten Gründen arbeiten Fachkräfte in der Gastronomie oft in Schichten. Ob Früh-, Spät- oder im Hotelwesen die Nachtschicht, all das kann niemand ununterbrochen schaffen. Ein Roboter kann es! Im Idealfall löst er darum nicht nur eine Fachkraft ab, sondern mehr. Problemlos übernimmt er mehrere Schichten nacheinander, was ihn überaus effizient macht. Bei klugem Einsatz kann er sogar die Produktivität steigern: So gibt es in Shanghai zwei berühmte Roboter, Kona und Koya, die Nudelgerichte mit äusserster Geschwindigkeit herstellen. Eine Attraktion sind sie obendrein, ziehen also Gäste an. Andere Roboter zeigen ebenfalls Spitzenleistungen: So trugen nicht-humanoide Servicekräfte bis zu viermal mehr Geschirr fort als ein Mensch.

All das spart dem Arbeitgeber erhebliche Kosten. Die möglicherweise hohen Anschaffungskosten rentieren sich deshalb rasch. Schon bald wird der Roboter im laufenden Betrieb deutlich weniger kosten, als es ein menschlicher Kollege täte!

3. Keine Personalprobleme mehr!

Sicher wird es noch ein wenig dauern, bis sich wirklich jede Stelle durch einen Roboter ersetzen lässt. Dazu braucht es noch viel Tüftelei und Anpassung vonseiten der Hersteller. Bereits jetzt ist aber absehbar, dass Serviceroboter in der Gastronomie einmal entscheidende Positionen übernehmen könnten. Spätestens dann wird sich eines der gravierendsten Probleme der Branche schnell beheben lassen. Es nennt sich Personalproblem, und wohl jeder Gastronom kennt es. Sei es die anstrengende Arbeit oder die familienunfreundlichen Schichten: Gastronomie ist bei jungen Menschen vielfach nicht mehr gefragt. Weniger Auszubildende heisst aber auch weniger Fachkräfte, und das schafft Personalmangel. Fachkräfte aus dem Ausland können nur eine Notlösung sein, denn nicht jeder Wirt möchte Personal, was vielleicht noch nicht einmal die Landessprache beherrscht.

Medienstelle:
Pogastro.com, 6048 Horw
Tel. +41 41 500 75 51, thomas@pogastro.com

Hier punkten die Serviceroboter! Denn sie lernen ständig dazu und übernehmen immer komplexere Aufgaben. Ihre Sensorik wird besser, ihre Software immer ausgefeilter. So könnte die Zukunft aussehen: Mit einem oder mehreren Robotern ist die perfekte Personalplanung ganz leicht. Fehlendes Personal gibt es dann höchstens, wenn der Roboter gerade in der Wartung ist.

4. Serviceroboter sind pandemietauglich

Pandemien werden uns in die Zukunft begleiten, da sind sich alle Experten einig. Vermutlich beruhen viele davon auf Ansteckung durch Aerosole. Abstandhalten ist dann ebenso wichtig wie einwandfreie Hygiene. Jeder Mensch, der sich nähert, stellt eine potenzielle Gefahrenquelle dar. Viele Menschen haben es sich daher während der Corona-Krise ganz abgewöhnt, ins Restaurant oder ins Hotel zu gehen. Sie fürchten die Ansteckung. Für diese Menschen wäre die Aussicht ideal, kaum menschliches Personal zu treffen.

Roboter als Servicekräfte sind eine gute Lösung: Sie können niemanden anstecken und dennoch dafür sorgen, dass der Gast sich im Hotel oder Restaurant wohlfühlt. Darum sind Serviceroboter in der Gastronomie eines der zukunftsträchtigsten Konzepte überhaupt!

5. Serviceroboter in der Gastronomie brauchen keine Anlernzeit

Jeder neue Mitarbeiter braucht eine Anlernzeit. Je nach Erfahrung und persönlichen Voraussetzungen dauert dies mehr oder weniger lange. Fakt ist, dass der Anleitende in dieser Zeit doppelte Arbeit hat, während der Neue mit halber Kraft arbeitet. Dies kann nicht nur zu Fehlern führen. Auch die Belastung für den anlernenden Kollegen ist in dieser Zeit sehr hoch. Herrscht ausserdem grosse Fluktuation, braucht es solche Anlernzeiten immer wieder. Und kaum ist derjenige eingearbeitet, sucht er sich einen anderen Arbeitsplatz.

Medienstelle:
Pogastro.com, 6048 Horw
Tel. +41 41 500 75 51, thomas@pogastro.com

Roboter dagegen müssen lediglich auf ihre neuen Aufgaben programmiert werden. Ist dies erst einmal geschehen, bringen sie sofort ihre ganze Arbeitskraft ein. Damit entfällt die Anlernzeit komplett. Die Arbeit geht rascher voran, weil sich alle Mitarbeiter ganz ihrer Tätigkeit widmen können. Anstatt seine Kollegen zu belasten, entlastet der Serviceroboter sie!

Fazit: Serviceroboter in der Gastronomie sind gute Alternativen bei Personalmangel

Lücken in der Personalplanung lassen sich schlecht schliessen, wenn der Markt leergefegt ist. Kein noch so gutes Gehalt sorgt dann für Abhilfe. Um den Gastrobetrieb vor dem Schlimmsten zu bewahren, könnten Serviceroboter eine Alternative sein. Was wie Zukunftsmusik klingt, ist nach Ansicht des Gastro-Experten Thomas Holenstein eine echte Alternative: Zwar sind ihre Anschaffungskosten weiterhin hoch. Doch es lohnt sich, denn die künstlichen Intelligenzen entlasten ihre Kollegen, arbeiten schnell und effizient. Anstatt Ruhezeiten brauchen sie nur wenige Stunden am Stromnetz, bevor sie wieder einsatzfähig sind. In Zeiten von Pandemien verringern sie zudem das Risiko der Ansteckung und sorgen damit sehr wahrscheinlich für gesteigerten Absatz: Dann können auch die Gäste ins Restaurant zurück, die sonst Angst haben, sich anzustecken. Deshalb sind Serviceroboter in der Gastronomie die Zukunft!

Quellen
https://www.sebuyo.com/de/blog/revolution-in-der-gastronomie-erster-serviceroboter-in-hamburg-99
https://www.falstaff.de/nd/roboter-gegen-personalmangel-in-der-gastro/
https://centralplanner.de/blog/2016-05-04-Roboter-die-neuen-Kellner-und-Koeche-in-der-Gastronomie

Medienstelle:
Pogastro.com, 6048 Horw
Tel. +41 41 500 75 51, thomas@pogastro.com

Über Pogastro.com:

Pogastro.com ist Teil der Precom Group AG und gehört seit Jahren zu den effektivsten Vermarktungstools in der Gastronomie. Pogastro.com unterstützt gastronomische Unternehmen in der Digitalisierung und dem Marketing. So zum Beispiel mit digitalen Speisekarten, Webauftritten, Reservierungslösungen, Covid-19-Gäste-Registrierungen oder Promotions-Werkzeugen für Social Media. Pogastro.com präsentiert Gästen mit seinem öffentlichen Verzeichnis die leckersten Angebote aus der Welt der Gastronomie und ist die Initiantin der Kampagne #sichergeniessen, die nach Corona das Vertrauen in die Gastro-Branche wieder stärken soll.

Informationen unter www.pogastro.com und www.sichergeniessen.com.

Medienstelle:

Pogastro.com, 6048 Horw
Tel. +41 41 500 75 51, thomas@pogastro.com