

Raub-Roboter: Maschinen vernichten Jobs, statt welche zu schaffen!

Von Lebensmittelproduktion und -verarbeitung über Reinigung bis hin zu Service: Roboter und KI übernehmen bereits viele Aufgaben, die menschliche Arbeitskräfte tun sollten oder könnten. Sie vernichten Jobs! Aber stimmt das wirklich?

Thomas Holenstein, Gastro-Experte aus der Schweiz und Geschäftsführer der Marketing-Agentur Precom Group AG, sieht in der Digitalisierung sowohl die Vor- als auch die Nachteile. Er ist sich sicher: Die Vorteile wiegen die Nachteile auf. Zumindest wird das mit zunehmender Erfahrung in diesem Bereich der Fall sein! Denn noch stehen digitale Systeme, vor allem lernende Systeme, am Anfang ihrer Entwicklung. Holenstein hat die drei wichtigsten Vor- und Nachteile knapp zusammengefasst und erklärt, warum Roboter und KI eben keine Jobs vernichten. Im Gegenteil: Sie schaffen Jobs und sorgen für hohe Qualität bei Service und Produkten sowie in Sachen Arbeitssicherheit!

Vorteil: Manches können Maschinen einfach besser als Menschen

Fehler erkennen, auf Details achten und akkurat arbeiten: Menschen sind fehleranfällig. Denn die Konzentrationsspanne liegt auch bei Erwachsenen bei maximal 20 Minuten, danach ist eine Pause nötig. Denn irgendwann driften die Gedanken einfach ab, schlagen Hunger, zwickende Socken oder die nervtötende Fliege im Raum einfach zu. Das ist menschlich, und daraus würde nie jemand einen Vorwurf machen. Ausserdem wird die Konzentration im Laufe des Tages immer wieder sinken, denn Menschen brauchen Schlaf.

Maschinen sind da anders: Roboter können 24/7 gleichbleibend hochwertige Arbeit leisten, und das auch unter widrigsten Bedingungen. Von Kanalreinigung über

Medienstelle:

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

Abfallsortierung bis hin zu Entschärfung von Waffen in Krisengebieten setzen wir heute Maschinen überall dort ein, wo es für Menschen zu unangenehm oder zu gefährlich ist. In der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung gibt es diese Situationen ebenfalls, in Hotel und Gastronomie auch. In Produktionsstätten herrschen oft sehr hohe oder sehr niedrige Temperaturen (beispielsweise in grösseren Kühlanlagen), gleichzeitig muss auch hier präzise gearbeitet werden. Roboter sind hier eine echte Entlastung. Aber sie vernichten keine Jobs. Denn sie tun bislang das, was der Mensch ohnehin nicht kann oder tun will. Damit ergänzen sie die Arbeit des Menschen sinnvoll. Und weil diese Maschinen erdacht, konzipiert und gebaut werden müssen, schaffen sie sogar Jobs - wenn auch in anderen Bereichen. Einmal im Einsatz müssen sie von Mechatronikern und Maschinenführerinnen bedient, gewartet und gepflegt werden. IT-Experten kümmern sich um die Programmierung und sorgen für regelmässige Updates. Was und wie genau die Maschinen arbeiten, lässt sich ohnehin nur durch und mit Menschen aus der jeweiligen Branche herausfinden. Von Präzision über Ausdauer, Effizienz und Geschwindigkeit bis hin zu bislang unmöglichen Arbeiten haben die maschinellen Systeme also zahlreiche Vorteile. Ganz einfach aus dem Grund, dass Maschinen manche Dinge besser können als Menschen.

Nachteil: Sicherheit

Digitalisierung ist das grosse Ding, hier und jetzt. Das wissen wir eigentlich alle. Thomas Holenstein arbeitet bereits an der Digitalisierung in der Gastronomie und im Hotelgewerbe, berät Firmen und hilft beim Schritt in das neue Zeitalter. Er kennt deshalb auch die grossen Herausforderungen. Und die Sicherheit ist eine davon.

Es geht hier nicht um Arbeitsschutz, um Verletzungen und Schäden. Holenstein liegt an der Datensicherheit. Denn die ist (noch) ein wunder Punkt. Bei der schnellen Entwicklung und Einführung neuer Systeme ist den Herstellern der Blick auf die Datensicherheit verloren gegangen. Dabei meint Holenstein nicht unbedingt die Verarbeitung von Kundendaten bei Buchungen über das Internet oder die sichere

Medienstelle:

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

Zahlung online. Ihm geht es um profanere Dinge. Alles, was digital ist, ist erst einmal angreifbar. Denn heute wird Software sehr schnell veröffentlicht und durchläuft nur sehr wenige Sicherheitschecks. Dementsprechend häufig werden im Nachhinein Sicherheitslücken bekannt. Hackergruppen haben in den letzten Jahren beispielsweise immer mal wieder Bot-Netze aufgebaut, indem sie digitale Geräte wie WLAN-fähige Kameras und dergleichen gekapert haben. Die Geräte funktionierten mehr oder weniger normal weiter, wurden gleichzeitig aber für Cyber-Attacken eingesetzt. Diese Sicherheitsprobleme müssen künftig bei der Entwicklung von Software und Hardware mitgedacht werden, fordert Holenstein. Denn wer ist im Zweifelsfall haftbar? Derjenige, dessen Gerät "versklavt" wurde, kann es wohl nicht sein. Die Hersteller müssen in die Verantwortung genommen werden. Derzeit ist das noch schwierig, weshalb die Sicherheit der digitalen Systeme für Holenstein eher nachteilig ist.

Vorteil: Effizienz in Sachen Kosten

Digitale Prozesse sind häufig einfacher als analoge Lösungen. Natürlich können Menschen immer noch im Restaurant anrufen und Tische für eine bestimmte Uhrzeit buchen, die dann von Hand reserviert werden. Kalendereintrag auf Papier, hübsche Kunststoffschildchen auf den reservierten Tischen und Servicekräfte, die die Gäste an der Tür empfangen und zum reservierten Tisch führen, sind nach wie vor ein Zeichen für Exklusivität. Aber das funktioniert doch auch digital! Über eine entsprechend aufgebaute Website können sich Gäste im Restaurant selbst Tisch und Zeit aussuchen, die Reservierung absenden und am gewünschten Tag zum gewünschten Tisch geführt werden. Das Telefonat und der Papierkram entfallen. Ein anderes Szenario, das bereits im Einsatz ist: Servicekräfte können nicht überall gleichzeitig sein. Statten Restaurants ihre Tische mit mobilen Endgeräten aus, die Buchungen entgegennehmen, ist das ein Vorteil für die Gastronomie und die Gäste. Denn so können Bestellungen direkt vom Tisch in die Küche geschickt werden. Servicekräfte werden immer noch benötigt, denn natürlich laufen die Speisen nicht auf den eigenen Füßen von der Küche zum Gast. Digitale Endgeräte sind nicht so

Medienstelle:

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

teuer wie verprellte Gäste, die insbesondere in den Stosszeiten am Mittag und am Abend aufgrund des "zu langsamen" Services das Restaurant verlassen.

Fazit: Roboter und KI vernichten keine Jobs - sie ergänzen die menschlichen Arbeitskräfte

Roboter bedeuten keineswegs, dass Menschen überflüssig werden. Jobs verändern sich durch Roboter jedoch, und in den meisten Fällen ist das eine Veränderung zum Positiven. Der Arbeitsalltag wird sicherer, vielleicht auch entspannter und weniger von Zeitdruck bestimmt. Arbeitskräfte im gastronomischen Bereich benötigen die entsprechenden Kenntnisse im Umgang mit den neuen, digitalen Systemen, und dieser Trend wird sich verstärken. Allerdings müssen Unternehmen Roboter und KI geschickt einsetzen. Ein Bewusstsein dafür, was Maschinen können und was nicht, fehlt oft noch, weiss Thomas Holenstein. Er berät gastronomische Betriebe, die KI und Roboter für sich nutzen wollen. Bislang sind seine Konzepte sehr erfolgreich!

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 Initiatorin der Kampagne #sichergenieten, die nach Corona das Vertrauen in die Gastro-Branche wieder stärken soll.

Informationen unter www.pogastro.com und www.sichergenieten.com.

Medienstelle:

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