

## **Serviceroboter – hohe Qualität im Service bei gleichzeitig sinkenden Kosten**

**„Automation erleichtert die Arbeit von Servicekräften, sie ist kein Gespenst, das Arbeitsplätze wegzaubert“, sagt Thomas Holenstein, CEO von Pogastro.com und blickt dabei auf die bisher ausgelieferten Serviceroboter seines Unternehmens. Hotelbetriebe in Spanien, Holland, der Schweiz sowie Deutschland profitieren in immer grösserer Zahl von den zuverlässigen Robotern. „Roboter“, so Holenstein, „erlauben es den Mitarbeitern, sich umsatzfördernd vermehrt dem persönlichen Kontakt mit den Gästen zu widmen“.**

### **Meiser Hotels – Beispiel für ein Miteinander von Mensch und Maschine**

In Deutschland zählen die Meiser Hotels zu den besten am Platz. Calvin Meiser, Assistent der Geschäftsführung, weiss, dass man den Mitbewerbern mit motivierten Mitarbeitern immer einen Schritt voraus sein kann: „Wir entlasten unsere Angestellten von monotoner, körperlicher Arbeit und motivieren sie somit. Die Serviceroboter von Pogastro.com bringen zum Beispiel die Teller an den Tisch und holen alles wieder ab. In dieser Zeit empfehlen unsere gastronomischen Fachkräfte voller Tatendrang Speisen, Getränke oder Veranstaltungen. Dieser engere persönliche Kontakt hat dank der Automation im Hintergrund unseren Umsatz signifikant erhöht.“

### **Fachkräftemangel – Gastronomie reagiert mit dem Einsatz von Robotern**

Die Pandemie verstärkte den Trend, dass Fachkräfte in der Gastronomie fehlen. War es vorher eine Herausforderung, Mitarbeiter für Hotels oder Restaurants zu akquirieren, ist es nun noch schwieriger. „Wir haben gesehen“, so Holenstein, „dass das ehemalige Personal sich selbstverständlich Arbeit in anderen Bereichen gesucht hat. Nun, da die Gäste wiederkommen, passiert es allerdings, dass viele Mitarbeiter

---

Medienstelle:

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

es diesen nicht gleichtun. Vielerorts heisst die Lösung Serviceroboter, denn mit diesen füllt man zuverlässig den verstärkten Fachkräftemangel“.

### **Mehr als Tellertransport – Roboter im Service**

Die Rückkehr der Gäste in die gastronomischen Betriebe wird aktuell in Europa nur unter gewissen Auflagen ermöglicht. Darunter fallen strenge Hygiene- und Reinigungskonzepte. Statt Fachkräfte in diesem unsicheren Bereich einzusetzen, übertragen Gastronomen den Robotern von Pogastro.com die Reinigungs- und Desinfektionsaufgaben. Unermüdlich halten diese im Akkubetrieb jedes noch so kleine Eck sauber.

### **Einfache Wartung dank kompetenter Techniker**

Robotik ist ein Metier, das man nicht über Nacht oder in einem Zwei-Wochen-Kurs erlernt. Gut ausgebildete Techniker mit langjähriger Erfahrung sind wichtige Eckpfeiler dieser aufstrebenden Branche. Für Hotels bieten diese Pogastro.com-Mitarbeiter auch einen finanziellen Vorteil. „Statt unser Personal langwierig mit der technischen Wartung vertraut zu machen, können wir auf einen geschulten Techniker bauen“, freut sich Calvin Meiser und ergänzt, „er war bei uns, hat alles auf unsere Bedürfnisse eingestellt und sogar nach unseren Wünschen programmiert. Besser geht es nicht“.

### **Werbekraft der niedlichen Roboter**

Roboter sind kein Alltagsprodukt. So reagieren auch die Gäste in Hotels und Restaurants. „Unsere niedlichen Roboter erzeugen Aufmerksamkeit. Die Besucher zücken ihre Smartphones, machen Fotos, posten diese in den Sozialen Medien und versehen diese meist mit dem Hashtag des Betriebs. Das ist kostenlose Werbung mit einer immer grösser werdenden Reichweite“, berichtet Thomas Holenstein.

So entsteht ein sich selbst verstärkender Marketingsog. Abgesehen von der Investition von rund 20.000 CHF pro Roboter hat hier der Hotelier oder die Restaurantbesitzerin keinen finanziellen Aufwand. Ein Gast postet ein Bild, zwei kommen deswegen. Diese posten wiederum und der verstärkende Sog an Neukunden startet.

---

Medienstelle:

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

### **Investitionen werden preisgünstiger**

Early Adopters geniessen den Vorteil, als erste von den Vorzügen einer neuen Technologie zu profitieren. Man verbindet sie eher mit Innovation und Neuem. „Wer sich aber später für die Serviceroboter von Pogastro.com entscheidet“, so Holenstein, „erhält im Vergleich dazu diese intelligenten und mobilen Systemeinheiten zu immer günstigeren Preisen“.

Wer sich nicht umgehend für den Kauf der Roboter entscheidet, kann diese von Pogastro.com nicht nur kaufen, sondern auch über ein Leasing-Vertrag gehen. Auch einer individuellen Finanzierung steht vonseiten des Unternehmens nichts im Weg. Apropos Weg – „wussten Sie, dass eine Servicekraft rund 35.000 Schritte pro Arbeitstag zurücklegt? Mit einem Serviceroboter von Pogastro.com verringert sich diese Anzahl im Durchschnitt um 5.000. Das sind rund 3 Kilometer am Tag. Das schont die Füsse, entlastet den Körper, schützt Ihre Mitarbeiter vor Langzeit-Schäden und hat das Potential, Krankenstände zu verringern“, schliesst Thomas Holenstein.

#### **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 #sichergeniessen, die nach Corona das Vertrauen in die Gastro-Branche wieder stärken soll.

Informationen unter [www.pogastro.com](http://www.pogastro.com) und [www.sichergeniessen.com](http://www.sichergeniessen.com).

Medienstelle:

Pogastro.com, 6048 Horw  
Tel. +41 41 500 75 51, [thomas@pogastro.com](mailto:thomas@pogastro.com)