

Mit PS in die Zukunft der Gastronomie

Personal nicht ersetzen, aber entlasten. Durch den heutigen Fachkräftemangel sollte die oberste Priorität sein, vorhandenes Personal zu entlasten. Sonst sind dann auch die Letzten weg!

Gäste emotional abholen: Mit Storytelling und Zukunft

Die Lösung dazu hat die Firma Sebotics, mit ihren Servierrobotern. Sich auf unbekanntes Terrain zu wagen ist für viele Inhaber von Gastronomie-Betrieben ein Wagnis oder bringt Ängste mit sich. Andere sind offen und neugierig, wie Roboter ihrem Betrieb helfen können.

So auch das Restaurant «Das Morgen», welches zum Neuro Culinary Center in Vitznau dazugehört. Sie haben sich zum Ziel genommen, die Gastronomie 2.0 einzuführen und umzusetzen. Dazu gehörten bei der Eröffnung am 18. März 2022 auch die Roboter von Sebotics. Sie empfangen die Besucher und zeigen die unbegrenzten Möglichkeiten, die sich in einem Gastronomie-Betrieb realisieren lassen. Die Pühringer-Gruppe des österreichischen Investors Peter Pühringer realisiert im ehemaligen Hotel Flora einen Campus für Forschung, Aus- und Weiterbildung in den Bereichen Kunst, Kultur und Kulinarik. Das Ziel liegt für den Gastronomie-Bereich klar auf der Hand: «Der Gast will heute einen Mehrwert. Dieser soll durch Emotionen und dem Transportieren einer Geschichte, dem Storytelling, geschaffen werden.», so Markus Arnold, Geschäftsführer des NCCs.

Auch Thomas Holenstein, CEO von Sebotics hat klare Vorstellungen von der Gastronomie 2.0: „Unsere Roboter werden die Gastronomie in eine attraktivere Zukunft führen und die Personalengpässe nicht noch zu einem grösseren Desaster kommen lassen, als sie schon jetzt sind. Die Vielfalt der Schweizer Gastronomie soll nicht nur erhalten, sondern in Zukunft erhöht werden“

Medienstelle:

Sebotics.com, 6048 Horw

Tel. +41 41 500 75 52, info@sebotics.com

Aufgaben der Roboter in der Gastronomie 2.0

- Ein Servierroboter schleppt Gerichte und Geschirr zwischen Küche und Servicepersonal
- Nimmt dem Servicepersonal Schritte ab
- Hilft Stosszeiten leichter zu bewältigen
- Schenkt dem Gastronomen wieder mehr Zeit für seine Gäste

Über SEBOTICS

Die Firma ist Teil der Schweizer Precom Group AG und ist offizieller Vertreter der Pudu Technology CO. In Zusammenhang mit pogastro.com, ein Gastro-Marketing Tool der Precom Group AG, unterstützt SEBOTICS so den digitalen Fortschritt im Hospitality Bereich.

Informationen unter www.sebotics.com

Medienstelle:

Sebotics.com, 6048 Horw

Tel. +41 41 500 75 52, info@sebotics.com