

Presseinformation

Horw (Schweiz), 06. Dezember 2022

Einsatz von Service-Roboter BellaBot bei The5

Der Star-Gastronom Patrick Mahler und der Serviceroboter BellaBot in Höchstform

Das Erlebnisrestaurant The5 – 360° Dining Experience geht in die 2. Halbzeit. Nicht weniger als 67 Gault Millau Punkte, sage und schreibe acht der begehrten Michelin Sterne und fünf Spitzenköche bieten am Ufer der Limmat auf kulinarisch höchstem Niveau ein einzigartiges 5 Gänge-Menu. Nach dem heimlichen Motto „Gaumenfreude trifft Zukunft“ unterstützt so elegant wie unermüdlich der Serviceroboter BellaBot die charmanten Service-Kräfte vor Ort.

Traditionsreiche Gastro-Kunst trifft Technik im Gastraum – kann das gut gehen? Ja, meint Patrick Mahler, Küchenchef im Restaurant Focus Atelier; Park Hotel Vitznau. Er wagt auch gleich einen Ausblick in die Zukunft der Gastronomie:

Patrick, wieso hast du dich zur Teilnahme bei The5 entschieden?

Ganz einfach: Im letzten Jahr nahm Rolf Fliegau bei The5 teil. Bei und mit ihm habe ich jahrelang gearbeitet. Er hat mich damals zum The5-Eröffnungsabend mitgenommen. Ich habe somit vor Ort gesehen, wie das Konzept von The5 aufgebaut wurde und war begeistert. In der Schweiz gibt es viele Events, aber dieser ist etwas Besonderes. Da entsteht etwas Neues auf sehr professionellem Niveau. An diesem Abend lernte ich den CEO von Fred Tschanz AG kennen. Wir haben uns unterhalten und ich habe spontan für dieses Jahr zugesagt. Die Vorbereitungen waren intensiv, wenn man sich anschaut, was wir geleistet haben und wie das angenommen wird muss ich sagen: Es hat sich gelohnt!

Du bewegst dich nun in der gehobenen Gastronomie - wie steht es in diesen Sphären um die Digitalisierung?

Die Basisinformationen zu unseren Gästen liegen uns digital vor. Im Restaurant Focus Atelier setzten wir die Digitalisierung zum Beispiel für Rezepteingaben ein. Bei uns ist alles, was mit dem Gast in Berührung kommt, z.B. die Speisekarte noch traditionell. Unsere Gäste wollen etwas in der Hand halten und oft wollen sie die Menüauflistung als Souvenir mit nach Hause nehmen.

Stichwort Personalmangel. Wie wirkt sich diese Herausforderung bei dir im Betrieb aus?

Wir im Fokus Atelier hatten in diesem Bereich bisher keine personellen Engpässe. Wir sind 5 Köche und 3 Servicemitarbeiter, also flexibler als ein grösserer Betrieb. Aber auch wir werden vermutlich früher oder später spüren, dass qualifiziertes Personal nicht mehr so einfach zu finden sein wird, wie noch vor einigen Jahren.

Wie stehst du persönlich zum Einsatz von Servicerobotern im Gastro-Bereich, etwa aufgrund des Personalmangels?

Für unseren Betrieb wie das Focus Atelier ist diesbezüglich nichts geplant. Unsere Gäste erwarten einen persönlichen Service. In der Art und Weise, wie wir unsere Gastlichkeit zelebrieren, heisst das den Menschen in den Mittelpunkt zu stellen. Es geht um exquisite Speisen. Nicht wenige unserer Gäste kommen wegen unseren zuvorkommenden Mitarbeitern. Wir möchten mit unseren Gästen auf Augenhöhe kommunizieren. Zum Beispiel servieren unsere Köche ihre Gänge selbst. Sie benötigen und schätzen den direkten Austausch mit dem Gast. So erhalten wir das feine Gespür dafür, was wirklich gewünscht wird und was ankommt. Das ist unbezahlbar. Wir feilen einen ganzen Tag an einem Gericht und sind stolz, dies dann dem Gast persönlich an den Tisch zu bringen, seine Raffinessen zu erläutern und geniessen die direkte Rückmeldung.

Wie bist du denn mit den Service-Robotern bei The5 klargekommen?

Für einen solchen Anlass sind die Service-Roboter wie geschaffen. Der Service arbeitet auch dort direkt beim Gast und kann auf ihn eingehen. Beim Abräumen werden die Teller auf die Roboter gelegt und die fahren automatisch in die Küche. Das ist eine grosse Erleichterung für den Service und ein Showact für die Gäste. Die Integration von Serviceroboter zur Unterstützung des Personals oder gar als Teil des Gastroerlebnis fasziniert mich. Das Beispiel bei The5 zeigt auf, was es in der Branche Neues gibt. Ich bin immer offen für neue Innovationen und finde es sehr interessant, wie die Serviceroboter vor Ort integriert werden und mit dem Personal zusammenarbeiten. Ich bin positiv überrascht, was die kleinen Helfer alles auf dem «Kasten» haben.

Wie siehst du die Zukunft der Gastronomie?

Ich liebe das, was ich mache. Wir haben wunderbare Konzepte in der Schweiz, die sehr erfolgreich sind. Das Publikum ist da, nicht nur für Sternebetriebe. Auch andere Gastronomien leisten hervorragende Arbeit. Solange es solche Konzepte gibt, bleibt die Gastronomie bestehen. Von daher sehe ich positiv in die Zukunft.

Kontakt für Leser-Anfragen:

Ladina Konzett
Tel. +41 41 500 75 50
ladina.konzett@precomgroup.ch

Precom Group AG
Bahnhofstrasse 2
6048 Horw
Schweiz
www.sebotics.com

Kontakt für Presse-Anfragen:

Gerdt Fehrle
Tel. +49 89 273383 12
gerdt.fehrle@prospero-pr.de

Prospero GmbH
Müllerstraße 27
80469 München
Deutschland
www.prospero-pr.de