

Roboter und Selbstbedienung: Steiermark revolutioniert die Gastronomie!

Entdecken Sie, wie Roboter die Gastronomie in der Steiermark revolutionieren und zukünftige Trends prägen.



Almhütten, Österreich - Die Gastronomie steht vor einem erheblichen Wandel, insbesondere in der Steiermark, wo eine digitale Transformation durch den Einsatz von Robotertechnologien voranschreitet. Klaus Friedl, Obmann der Fachgruppe Gastronomie in der Wirtschaftskammer Steiermark, hebt hervor, dass ein langfristiger Trend weg von der traditionellen Bedienung am Tisch hin zu Selbstbedienungsbereichen in Almhütten und anderen Gastronomiebetrieben zu beobachten ist. Friedl geht davon aus, dass diese Praktiken auch in anderen Bereichen der Gastronomie zunehmen werden, da der Innovationsdruck wächst und pragmatische Lösungen gefragt sind, um den

Herausforderungen der Branche zu begegnen. Roboter übernehmen zunehmend einfache Servicetätigkeiten wie das Abräumen von Tischen und das Navigieren zu Spülstationen, was die Notwendigkeit qualifizierten Personals verringert.

Digitalisierung als Antwort auf Marktbedürfnisse

Die digitale Transformation wird von steigenden Kundenerwartungen und dem Einsatz neuer Technologien angetrieben. Dies wird als notwendig erachtet, um im Wettbewerb zu bestehen. Die Betriebskosten sowie die Herausforderungen bei der Implementierung von Robotern und anderen Technologien müssen ebenfalls in Betracht gezogen werden. So stellen die Anschaffung, Installation, Instandhaltung und die Schulung des Personals wesentliche Faktoren dar, wie **bzt.bayern** berichtet. Der Schritt zur Technologisierung der Gastronomie kann zu Skepsis führen, insbesondere wenn Mitarbeitende befürchten, durch Roboter ersetzt zu werden.

Vorteile und Herausforderungen der Roboternutzung

Eine Umfrage, die von Vatan und Dogan durchgeführt wurde, zeigt, dass die Angst vor Arbeitslosigkeit die Hauptsorge von Mitarbeitenden darstellt, wenn es um den Einsatz von Servicerobotern geht. Weitere Bedenken schließen Kommunikationsprobleme mit Gästen und hohe Instandhaltungskosten ein. Dabei ist es wichtig, Mitarbeitenden die Vorteile der Technologien deutlich zu machen. Kunden wiederum haben unterschiedliche Ansprüche. Einige begrüßen die Neuerungen, während andere menschliche Interaktionen vorziehen. Roboter werden hauptsächlich für Aufgaben wie Reinigung, Gepäcktransport und Speisenlieferung akzeptiert, jedoch besteht Skepsis bei körpernahen Dienstleistungen und der Speisezubereitung.

Die Erwartungen an Kostenvorteile durch den Einsatz von Robotern, insbesondere in der Gastronomie, sind hoch.

ordermonkey.com hebt hervor, dass die Digitalisierung das Gästeerlebnis verbessert. Digitale Bestellungen und Self-Order-Terminals helfen, Wartezeiten zu reduzieren und Bestellfehler zu minimieren. Solche Lösungen steigern die Effizienz, senken die Betriebskosten und erhöhen die Gästeanzahl, besonders in Stoßzeiten.

Die Zukunft der Gastronomie

Um wettbewerbsfähig zu bleiben, müssen Gastronomiebetriebe neue Technologien wie Künstliche Intelligenz, nachhaltige Technologien und interaktive Speisekarten einsetzen. Die Notwendigkeit für digitale Küchenkommunikation und intelligente Ressourcenplanung wird immer relevanter. Friedl fordert zudem, dass Trinkgelder für Gastronomie-Beschäftigte zu 100 Prozent steuer- und abgabenfrei bleiben, um die Attraktivität der Branche zu steigern und Fachkräfte zu gewinnen.

Die vielfältigen Entwicklungen in der Gastronomie erfordern von allen Beteiligten ein hohes Maß an Flexibilität und Anpassungsfähigkeit. Die Einführung neuer Technologien, vor allem in Form von Robotern, könnte der Schlüssel sein, um mit den sich ständig verändernden Anforderungen und Erwartungen der Gäste Schritt zu halten.

| Details | |
|----------------|---|
| Ort | Almhütten, Österreich |
| Quellen | <ul style="list-style-type: none">• exxpress.at• bzt.bayern• ordermonkey.com |

Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](https://www.die-nachrichten.at)