



Bewährtes Format und futuristisches Personal

25. Mai 2022

Der Gastroverband Chur Region feiert an der diesjährigen Generalversammlung das 130. Jubiläum und den Abgang des langjährigen Präsidenten Horst Salutt. An diesem Abend wurde allerdings nicht nur auf die letzten Jahrzehnte, sondern auch in die Zukunft der Gastronomie geblickt.

Es ist laut im Auditorium der Graubündner Kantonalbank. In den Gängen geniessen 120 Gastronom:innen aus der Region Chur das Beisammensein bei einem Apéro. Zu lange hat es eine solche Zusammenkunft nicht mehr gegeben. Umso mehr spürt man die Freude unter den Teilnehmenden. So auch beim Präsident Horst Salutt. Er organisierte seine 30. und damit letzte Generalversammlung des Gastroverbandes Chur Region.

Vom Oktober Fest über den Komiker in die Oper

Bei seinem Abgang liess sich der Präsident nicht zwei Mal bitten einen grossen Knall zu hinterlassen. Was für die einen zu viel sein mag, war an diesem Abend Programm: Beim Apéro erklang Musik vom Oktober-Fest, während dem Essen gab es Opern-Gesang und zum Schluss brachte Hannes von Wald das Publikum zum Lachen.

Ein Auftritt stach allerdings heraus. Denn er hatte weder etwas mit kultureller Unterhaltung noch mit den vergangenen 130 Jahren Gastroverband Chur Region zu tun.

Mit einem Auge Richtung Zukunft

„Ich persönlich finde es spannend zu sehen, was die Zukunft für uns bereithält. Es war mir wichtig, dass wir uns heute auch mit den Geschehnissen von Morgen auseinandersetzen“, erklärte Horst Salutt. Gemeint sind damit die etwas anderen Servicefachkräfte, die während der Generalversammlung Essen und Getränke von der Küche zum Tisch brachten: Säulenförmige Serviceroboter auf Räder. Die Roboter unterstützen Fachkräfte in Restaurants, Hotels oder bei Caterings. Horst Salutt hat die Serviceroboter speziell für diesen Abend im Auditorium installieren lassen. „Ich bin Neuem grundsätzlich positiv eingestellt, obwohl ich ansonsten nichts mit Technik und Computern am Hut habe“, sagte er lachend.

Die Robotermodelle „BellaBot“ und „HolaBot“ von der Firma Sebotics, begeistern an diesem Abend aber nicht nur durch ihre Arbeitsfähigkeiten. Das lachende Gesicht des Roboters und die Interaktion durch das Streicheln des Kopfes boten ein regelrechtes Gastronomie-Erlebnis.

Förderung von Gästeorientiertem Service

Die Teilnehmer:innen der Versammlung waren von der Idee begeistert. Auch Marc Tischhauser, Geschäftsführer Gastro Graubünden, sieht Potenzial in den Servicerobotern: „Ich kann mir gut vorstellen, dass Serviceroboter in einigen Restaurants und Hotels eine sinnvolle Lösung sind. Sie können den Mitarbeitenden lange Laufwege abnehmen. Dies spart Zeit, welche wiederum bei den Gästen investiert werden kann.“ Ähnlicher Meinung war auch Marcel Casanova, Leiter Niederlassung Dallmayr. Als interessant erachtet er vor allem einen Einsatz bei Banketten als Kaffee- und Dessert-Servierer.

Während der ganzen Versammlung fuhren die Roboter im Auditorium umher als hätten sie noch nie etwas anderes gemacht. Andy Conzett, Aussendienst Mitarbeiter bei Vivi Kola, liess sich die Chance nicht nehmen und platzierte seine Getränke sofort auf die Serviceroboter. „So etwas habe ich noch nie gesehen. Für Präsentationen von Produkten oder als Zeitersparnis für das Personal in grossen Räumen sehe ich viel Potenzial.“, meinte er.

Es war viel los an diesem Abend im Auditorium in Chur. Diskussionen über die Vergangenheit und die Zukunft sowie viel Freude und Gelächter gingen durch den Raum und bescherten dem abgehenden Präsident wie auch allen Teilnehmenden eine einmalige Generalversammlung.

Über SEBOTICS

Die Firma ist Teil der Schweizer Precom Group AG und offizieller Vertreter der Pudu Technology CO. Dank den unterschiedlichen Ausführungen an Roboter, bedient SEBOTICS verschiedene Bereiche wie die Gastronomie, Gesundheitseinrichtungen, Einkaufszentren, Autohäuser, Bürogebäude und weitere Dienstleister.

(Quelle: Precom Group AG)

<https://grheute.ch/2022/05/25/bewahrtes-format-und-futuristisches-personal/>