gastrotel

IDEEN & KONZEPTE

Pilotprojekt in München



Ab sofort werden im Sausalitos in München die Mitarbeiter von Robotern entlastet / Foto: Sausalitos

Egal ob in der Küche, im Service oder im Barbetrieb: Der Gastronomie fehlt es an allen Ecken und Enden an Personal. Die Folgen sind unter anderem geränderte Speisekarten und kürzere Öffnungszeiten ? und das in einer Zeit, in der die Menschen wieder froh über Restaurant- und Bar-Besuche sind.
Automatisierung und Robotik sind Ansätze, die bereits als Lösung diskutiert werden ? nun zeigt Sausalitos, eine der größten Cocktailbarketten Deutschlands, mit der Einführung der ersten Roboter-Bar Deutschlands in München, wie das aussehen kann. Ab sofort entlastet die Roboter-Bar die Mitarbeiter und versorgt die Gäste mit erfrischenden Cocktails. Der Ablauf: komplett digital von der Bestellung bis zum Bezahlvorgang. Das Sausalitos in der bayerischen Landeshauptstadt ist die erste Filiale, in der der Testlauf stattfindet.
?Der Personalmangel in der Branche, der sich durch die Corona-Pandemie verstärkt hat, ist gewiss ein Beschleuniger von Digitalisierung und Automatisierung, aber nicht deren Auslöser. Die Roboter-Bar ist also mit Sicherheit nicht die eine und auch sicher nicht die einzige Lösung für den Personalmangel, aber ein sichtbarer Ausblick ? auch für den Gast ?, wo die Reise hingehen kann. Und wir sehen uns hier als führende Bar in Deutschland in der Pflicht, mit Lösungsansätzen voranzugehen?, reflektiert Christoph Heidt, Geschäftsführer von Sausalitos.
Entlastung für Mitarbeiter
Gemeinsam mit Partner und Roboterhersteller Inores Robotics entwickelte die Kette daher die Idee, mit Hilfe von Roboterarmen den Barbetrieb ein Stück weit zu automatisieren. ?Wir

entlasten so vor allem unsere Mitarbeiter an der Bar und schaffen Kapazitäten, die anderswo eingesetzt werden können. In dem Sinne verstehen wir den Bar-Roboter als ein recht angenehmes Werkzeug, dem wir vor allem die schwere, auch mal lästige Arbeit übertragen?, so Heidt weiter.
Mit der ersten Roboter-Bar hat die Barkette ein weiteres Puzzlestück auf ihrem innovativen Weg hinzugefügt. ?Wir beschäftigen uns bei Sausalitos bereits seit vielen Jahren mit Digitalisierungs- und Automatisierungslösungen für die Gastronomie und Freizeitbranche. Das ist unsere dritte Unternehmenssäule neben unseren Betrieben und unseren Event- und Festivalaktivitäten. Wir denken hier sehr umfassend und arbeiten derzeit an vielen neuen Ansätzen, die alle Unternehmensbereiche wie Küche, Service oder eben auch Bar betreffen. Der Ansatz, den wir gemeinsam mit Inores Robotics entwickelt haben, ist dabei eine echte technische Innovation für den Barablauf?, erklärt Heidt.