



Chefinfo ➤

Fachkräfte: Rettet der Robo-Koch die Gastronomie?

Der Gastro-Branche laufen die Mitarbeiter davon. Können Roboter den Job in der Küche bald ebenso gut erledigen – und das ohne Fehlzeiten? Branchenkenner zweifeln daran. Dennoch schreitet die Automatisierung voran. Aber in anderen Bereichen.



Rettet der Robo-Koch die Gastronomie?

Ekkasit919 / iStock / Getty Images Plus

Fehlende Mitarbeiter trotz hoher Arbeitslosigkeit. Dieses Arbeitsmarkt-Paradoxon trifft die Gastronomie und Hotellerie besonders hart. 21.000 Mitarbeiter suchte die Branche österreichweit im August – Kellner, Hilfskräfte und vor allem Köche. Unternehmen zahlen Prämien für eine erfolgreiche Vermittlung. Zu niedrige Gehälter? Überzahlung ist in der Gastronomie heute durchaus üblich, wird von der Branche erwidert. Dennoch übt weniger als ein Drittel der Köche ihren Beruf bis zur Pension aus. Grund der Misere: Der Job in der Küche ist wegen schwieriger Arbeitszeiten wenig attraktiv. Während der Lockdowns haben sich viele Köche beruflich neu orientiert. Der Branche laufen die Mitarbeiter davon. „Der Markt ist völlig leer gefegt“, bestätigt Leopold Hochmuth, einer der beiden Geschäftsführer des Linzer Großküchen- und Cateringbetreibers Caselli. Die 100-%-Tochter der voestalpine Stahl beschäftigt rund 240 Mitarbeiter. Die meisten konnten durch Kurzarbeit gehalten werden. Gastronomen, die nach den Lockdowns ohne Belegschaft wieder aufgesperrt haben, stehen hingegen ohne Personal in ihrer verwaisten Küche. Österreich ist mit diesem Phänomen nicht allein: In der Schweiz und bei unseren deutschen Nachbarn haben Restaurants inzwischen die Öffnungszeiten angepasst und bleiben wegen des Personalmangels öfter geschlossen.



Chefinfo ➤

Wahlkampf: TikTok, Corona und ganz viele Plakate

Trotz stärkerer Präsenz in den sozialen Medien setzen alle Parteien auf das Wahlplaka...



Chefinfo ➤

Stadionbauten: Linz gibt sich den Kick

Es stehen Jahrhundertprojekte für den Fußball in Linz an. Sowohl für den LASK als auc...



Chefinfo ➤

Product Placement: Werbe-Ikone James Bond

James Bond ist zurück und Daniel Craig hat auch im 25. Bond-Film keine Zeit zu sterbe...



Leopold Hochmuth

„Wir kochen täglich frisch und haben viele Produkte, die saisonal und von unterschiedlicher Qualität sind. Ich traue Robotern nicht zu, dass sie diese Aufgabe bewältigen können.“

Leopold Hochmuth
Co-Geschäftsführer Caselli, Linz

„“
Martin Eder

Kellner-Roboter und Robo-Fritteusen

In Fernost und in Übersee kämpfen Unternehmen mit ähnlichen Problemen – und sie versuchen es, mit Automatisierung zu lösen. In China setzt man in den Ostküsten-Metropolen immer öfter auf smarte Maschinen: Einarmige Service-Roboter stellen Kaffee zu oder fahrende Kellner-Roboter nehmen die Bestellung auf. In den USA setzen Fastfood-Restaurants angesichts der angespannten Lage am Arbeitsmarkt Roboter in der Küche ein. Vom Tellerwäscher zum Millionär? Das war einmal. Inzwischen können 1,3 Millionen Stellen in der Gastronomie und Hotellerie laut den August-Zahlen des US-Arbeitsministeriums nicht besetzt werden. Miso Robotics mit Sitz in Pasadena, Kalifornien, entwickelt automatisierte „Burger-Flipper“ und Fritten-Robo-Köche, die in einigen Restaurants bereits im Einsatz sind. Werden durch automatisierte Lebensmittelverarbeitung „Geisterküchen“ bald Realität? Leopold Hochmuth fehlt dafür die Fantasie. Der Branchenkenner ist davon überzeugt, dass die zunehmende Automatisierung in der Gastronomie zwar eine Antwort auf den Mitarbeitermangel sein kann – aber nur in Teilbereichen. „Den Koch wird man nicht ersetzen können. Dafür bin ich zu lange in der Branche und wahrscheinlich zu konservativ. Wir kochen täglich frisch und haben viele saisonale Produkte von unterschiedlicher Qualität. Ich traue Robotern nicht zu, dass sie die Aufgabe bewältigen können“, sagt Hochmuth.

McDonalds: „Roboter sind kein Thema“

Auch McDonald's Österreich sagt auf Anfrage, dass der Einsatz von Roboter-Köchen kein Thema ist. Mit mehr als 9.600 Mitarbeitern ist die Burger-Kette einer der größten Arbeitgeber in der Gastronomie und laufend auf der Suche nach Mitarbeitern. Der Marktführer setzt auf Wachstumskurs und einen modernen Recruiting-Prozess: „Wir wollen mit individuellen und vielseitigen Entwicklungsmöglichkeiten bei McDonald's überzeugen. Sowohl in unseren 199 Restaurants als auch in der Unternehmenszentrale bieten wir sichere Jobs mit Zukunftsperspektive und flexible Arbeitsmodelle für Voll- und Teilzeitanstellung, die sich ideal mit Familie, Studium oder Hobby vereinbaren lassen“, sagt Yvonne Sekulín, Director Human Resources bei McDonald's Österreich. Auch wenn McDonald's Österreich mit digitalen Services wie Bestellterminals, modernen Küchensystemen und einer eigenen App Prozesse beschleunigt, erfolge dies nicht auf Kosten der Arbeitsplätze, erklärt Michael Öhler, Director Operations von McDonald's Österreich: „Wir legen vielmehr großen Wert darauf, die Arbeitsabläufe unserer Mitarbeiter zu optimieren und neben den digitalen Angeboten durch persönlichen Tischservice und eigene Gästebetreuer das Besuchserlebnis in den Restaurants noch ansprechender für unsere Gäste zu gestalten.“



Johannes Reichenberger

„Unternehmen reagieren auf den Fachkräftemangel seit Corona und investieren in Automatisierung und berührungslose Systeme.“

Johannes Reichenberger
Geschäftsführer Ventopay, Hagenberg

„“
Reinhard Winkler

Automatische Bilderkennung

Ein neues Tool bei Caselli ist die automatische Essens-Erkennung. Die Mahlzeit wird auf einem Tablett in der Kantine zum Bezahlterminal gebracht, eine Kamera erkennt automatisch die Speisen und der Mitarbeiter bezahlt mit eigener Karte elektronisch. Die „Optical Food Recognition“ und das Bezahlsystem stammen vom Hagenberger Unternehmen Ventopay. „Im gesamten Kantinenbetrieb gibt es keine Bargeldzahlung mehr“, sagt Hochmuth. 10.000 Mahlzeiten wurden vor Corona in der Linzer Großküche täglich zubereitet, heute sind es rund 30 Prozent weniger, was am schwachen Catering-Geschäft liegt. Auch der Gesamtsatz von 28 Millionen Euro ist um gut ein Drittel geschrumpft. Im Herbst rechnet der Manager mit einer Erholung im Eventbereich: „Die Anfragen für Hybridveranstaltungen sind da. Wir arbeiten uns wieder langsam nach oben.“

Blick in die Küche von morgen

„Wir merken seit etwa fünf Jahren sehr stark den Trend zu Selbstbedienungssystemen im Gemeinschaftsverpflegungsbereich. Hier reagieren Unternehmen auf den Fachkräftemangel vor allem seit Corona und investieren in Automatisierung und in berührungslose Systeme“, sagt Johannes Reichenberger, Geschäftsführer von Ventopay. Das Unternehmen ist führender Anbieter von Bezahl- und Kundenbindungssystemen für Betriebsrestaurants. Auch das Automaten-Geschäft brummt – ein Trend aus den USA und aus Asien. Das Angebot reicht von Snacks bis hin zu hochwertigen Menüs. Köche im Glas, nachhaltig verpackt. Reichenberger bestätigt auch immer öfter Anfragen für den Einsatz von Koch-Robotern. Startups wie das Leipziger Unternehmen DaVinci Kitchen bieten solche Lösungen an. Für Reichenberger nichts bahnbrechend Neues. „Und ob das von Konsumenten so angenommen wird wie eine Frischküche, ist mehr als fraglich.“ Der Personalmangel in der Gastronomie ist für Reichenberger vielmehr ein gesellschaftspolitisches Thema: Wie viel haben wir vor 20 Jahren von unserem Einkommen für Essen ausgegeben und wie viel ist es heute? Was kann getan werden, um die Jobs in der Gastronomie attraktiver zu gestalten? Den Fortschritt sieht er in den Bereichen Künstliche Intelligenz und Vorhersagemodelle, an denen Ventopay gerade forscht: Welche Produkte werden an welchen Tagen in welchen Mengen verkauft? Damit lässt sich die Nachhaltigkeit der Unternehmen steigern. Je genauer ich den Bedarf bestimmen kann, desto weniger Lebensmittelabfälle habe ich. Damit lässt sich Geld sparen und nebenbei werden die Kunden begeistert.



GASTRONOMIE ROBOTER KÜNSTLICHE INTELLIGENZ FACHKRÄFTEMANGEL

Autor: Klaus Schobesberger, 17.09.2021

DAS KÖNNTE SIE AUCH INTERESSIEREN



Chefinfo ➤

Intelligente Gehaltssysteme

Mit intelligenten Gehaltssystemen gute MitarbeiterInnen finden.

Promotion



Chefinfo ➤

Zurück ins Team!

Neustart. Homeoffice und Arbeiten auf Distanz wurden zum Alltag. Das ging oft auf Kos...

Promotion



Chefinfo ➤

Jahrhundertunternehmen

Pandemie, Wirtschaftskrise, Lebenshunger und Hoffnung auf Aufschwung – zwischen 1921 ...