

DIE TECHNISCHE ZUKUNFT IN DER GASTRONOMIE

„Ich bin kreativer Koch, ich bin
gelernte Servicekraft, ich bin ein gut
ausgebildeter Hoteldirektor-
UNS kann keine Maschine ersetzen !!!“

Stimmt das wirklich? Oder befinden wir uns
schon längst auf diesem Weg



EIN KURZER BLICK IN DIE VERGANGENHEIT



Küchenbrigade des Hotel Kempinski Berlin / 1969 (Gesamt 65 incl. Lehrlinge)

Quelle: Wikimedia Common



EIN KURZER BLICK IN DIE VERGANGENHEIT



Quelle: Wikimedia Common

Das Ziel war damals, die körperliche Belastung und die nötigen Anstrengungen zu reduzieren



EIN KURZER BLICK IN DIE GEGENWART



Drei Beispiele, die die Gastronomie in den letzten Jahren revolutioniert haben



EIN KURZER BLICK IN DIE GEGENWART

Die Ziele heute:

- Zeitersparnis
- Personalkosten reduzieren
- Ansprüche der Gäste entsprechen
- Produktivität erhöhen
- Energiekosten einsparen
- Gesetzlichen Auflagen erfüllen



EIN KURZER BLICK IN DIE ZUKUNFT

Die Ziele in naher Zukunft sind fast Deckungsgleich wie die der Gegenwart.

Es kommt nur ein Faktor hinzu:

Der Fachkräftemangel



EIN KURZER BLICK IN DIE ZUKUNFT

Das verstärkte Ziel lautet:

Eine nicht gelernte Aushilfskraft soll und muss die Fachaufgaben eines Kellners, eines Rezeptionisten und eines Kochs übernehmen.



INNOVATIVE PRODUKTE AUS DER GEGENWART FUER DIE ZUKUNFT



„Pizza Hut“ interactive concept table



INNOVATIVE PRODUKTE AUS DER GEGENWART FUER DIE ZUKUNFT



Das interaktive Kochfeld von Bauknecht



INNOVATIVE PRODUKTE AUS DER GEGENWART FÜR DIE ZUKUNFT



Lebensmittel- Drucker



INNOVATIVE PRODUKTE AUS DER GEGENWART FUER DIE ZUKUNFT



Beerjet (bis zu 1000 Gläser/ Std)



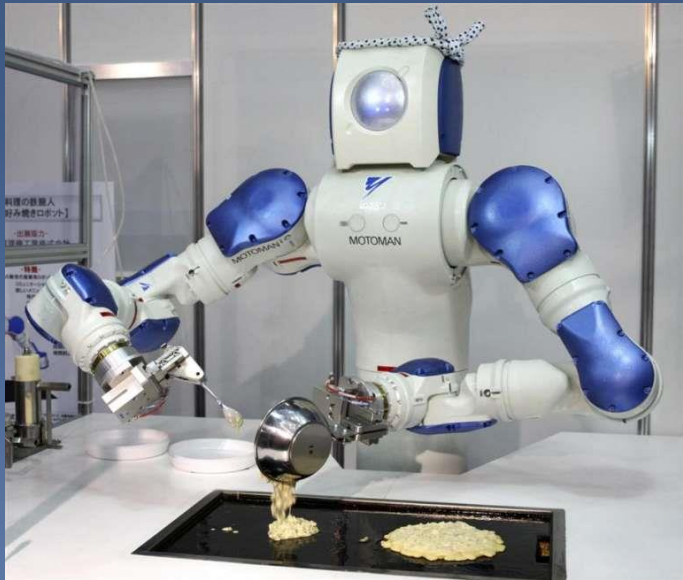
**INNOVATIVE PRODUKTE AUS DER
GEGENWART FUER DIE ZUKUNFT**

**DAS IST TECHNIK, DIE
BEGEISTERT**

**ABER ES SIND NAT 'URLICH
AUCH INVESTITIONEN**



HABEN ROBOTER EINE ZUKUNFT IN DER BRANCHE?



ABER DIESE TRENDS WERDEN SICH VERBREITERN !



Fast Food Restaurants, die eine Bestellung per Smartphone aufnehmen und per GPS verfolgen wann Sie als Gast kommen. Ein frisch und individuell gekochtes Essen erwartet Sie dann schon.



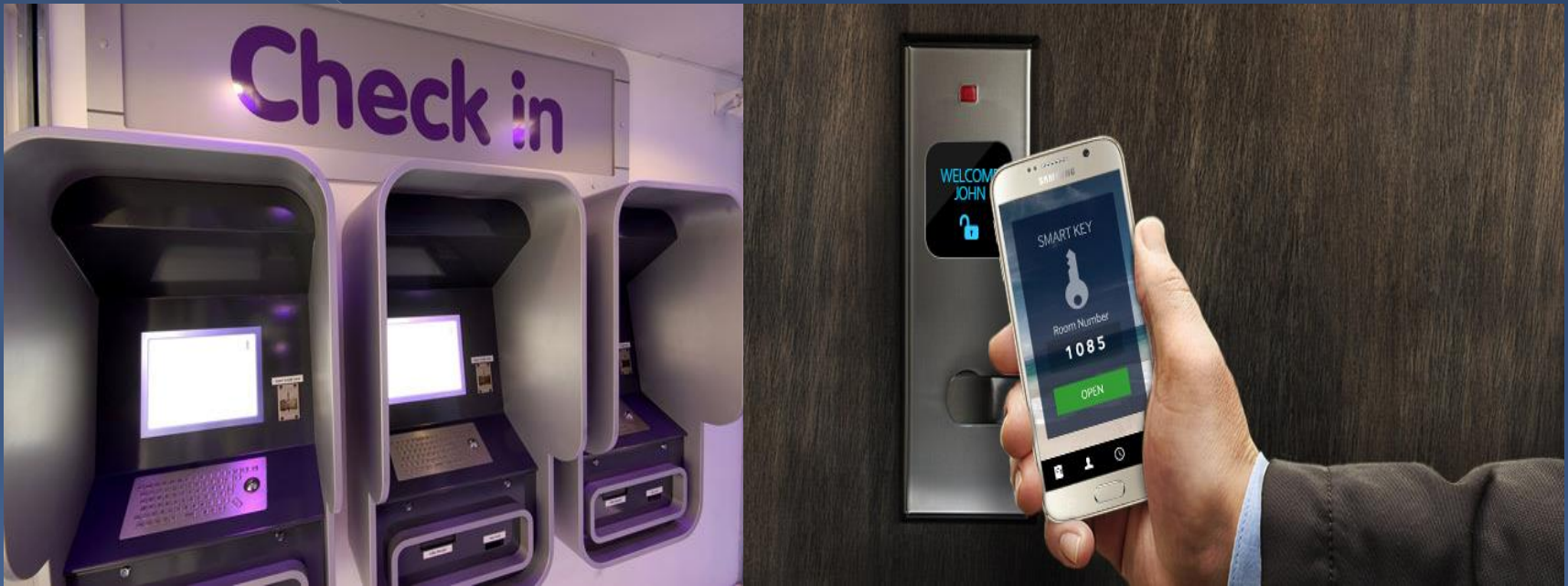
ABER DIESE TRENDS WERDEN SICH VERBREITERN !



Konzepte, die Spaß machen und das „Arbeiten“ den Gästen überlässt (ohne dass sie es merken).



ABER DIESE TRENDS WERDEN SICH VERBREITERN !



Einfache und schnelle Automatisierungsprozesse in Hotels
und an der Rezeption.



ABER DIESE TRENDS WERDEN SICH VERBREITERN !



Weiterer technische Fortschritte für Küche und Bar um noch produktiver arbeiten zu können.



ABER DIESE TRENDS WERDEN SICH VERBREITERN !



Technische Innovationen, die den Wohlfühlfaktor bei den Gästen steigert.



ABER DIESE TRENDS WERDEN SICH VERBREITERN !



High Tech Ideen die den Erlebnisfaktor bei den Gästen steigert.



NEUE TECHNIKEN, DIE ENERGIE SPAREN !

- Neue Spültechniken- bis 20% Wasser und bis 15% Strom
- Induktionstechnik- Fritteusen, Woks, Shafing- Dish- bis 20% Strom
- Neue Kühltechniken- bis 40% Strom
- Neue Lichttechniken (LED Lampen)- bis 60% Strom
- Neue Fernsehetechniken (z.B. in Gästezimmern)
- Dazu kommen neue Heiztechniken und die Möglichkeit der energieeffizienten Dämmung von Gebäuden



FAZIT UND PROGNOSE !

Der technischer Fortschritt wird weiter stark exponentiell voranschreiten

- Der typische Check-in/out und auch die Abrechnung wird in Hotels automatisiert. Alle Informationen stehen dem Gast auf seinem Zimmer Bild- Display zur Verfügung. Zugang der Zimmer über Handy
- Die Tagungstechnik wird so ausgereift sein, dass noch nicht mal alle Teilnehmer anwesend sein müssen. Multimediararstellungen und direkte Interaktionen sind an der Tagungsordnung.
- Speisekarten gehören bald der Vergangenheit an, die Abrechnung beim Kellner wird es nicht mehr geben.
- Die Warenwirtschaft und die Bestellvorgänge werden automatisiert
- Energiesparende Techniken gehören zur Selbstverständlichkeit
- Multimediales „learning bei doing“
- Weiteres Vorantreiben der Produktivität



Technische Innovationen werden in Zukunft weiter die Produktivität in der Gastronomie erhöhen und den Fachkräftemangel ein wenig auffangen. Auch wird die körperliche Arbeitsbelastung abnehmen.

Dennoch- eine lachende Servicekraft oder einen kreativen Koch wird es natürlich auch in Zukunft geben- versprochen



*Vielen Dank für die
Aufmerksamkeit*

Ihr Thomas Urban

