

Das Rezept gegen Facharbeitermangel BHS RUBY der Schankroboter der Zukunftunsere Mitarbeiter sind beim Gast!!

Die Idee:

Die Idee dahinter war und ist, dass wir in den letzten Monaten und Jahren immer wieder vom Facharbeitermangel in der Gastronomie gehört haben.

Eigentlich hätten wir unser Business auf Personalvermittlung für die Gastronomie ändern können. Es gibt einfach zu wenig Fachpersonal und die Profis die es in der Gastronomie gibt, werden meiner Meinung nach oft auch falsch eingesetzt. Sie verbringen viel Zeit damit

Flaschen zu schleppen, Leergut zu sammeln und vieles unnötige mehr. Wir könnten mit unserem System die Mitarbeiter soweit unterstützen, dass sie wieder Zeit haben

sich um den Gast zu kümmern, sozusagen die menschliche Schnittstelle zum Gast zu sein. Wir wollen den Mitarbeiter in der Gastronomie und Hotellerie, welchen wir schon seit mehr als 25 Jahren auch in unserem Kassensystem nicht Kellner, sondern Bediener nennen, die Zeit zum bedienen geben. Hier steckt das Wort „dienen“ drinnen.

Und zusätzlich leisten wir einen wesentlichen Beitrag zur aktuellen Klimadiskussion, da die Getränke im offenen Ausschank einen bis zu 90% kleineren ökologischen Fußabdruck haben als Getränke aus einer Portionsflasche. Es ist nicht mehr notwendig sinnlos Flaschen, Wasser und Leergut durch halb Europa zu transportieren.

Die Umsetzung:

Bei unserer Entwicklung des BHS Gläserkühlers und der neuen BHS Ruby Schankanlage sind wir auf die Idee gekommen, dass die Bedienung dieser Geräte auch vollautomatisch sein kann.

Durch die neue vernetzte Computer Technologie IoT, die bei uns zum Einsatz kommt, ist vieles was bisher mit viel Aufwand oder hohen Kosten verbunden war, einfach zu realisieren.

Unter anderem auch das BHS Ruby Schanksystem das durch einen Roboter gesteuert werden kann. Dieser Roboter übernimmt die Tätigkeiten so wie es auch der Mitarbeiter machen würde.

Somit bleibt dem Mitarbeiter die erforderliche Zeit um beim Gast zu sein, ihn zu beraten und zu bedienen.

Das Ergebnis dieser Entwicklung kann man auf unserem BHS Messestand auf der „Alles für den Gast 2019“ live erleben. Der Roboter kann auf dem BHS Ruby Schanksystem selbständig Getränke wie z.B. Longdrinks (z. B. Bacardi Cola), Biere, Softdrinks und Wein bzw. Weinmischgetränke (Wein gespritzt) produzieren.

Eine entscheidende Frage unserer Interessenten wird sein ob das auch alles leistbar ist. Das BHS Ruby Schanksystem wird zu einem monatlichen Mietpreis von 99 Euro angeboten; inkl. Wartung 199 Euro. Somit kann sich jeder Gastronomiebetrieb sehr günstig, ein ökologisch und ökonomisch wertvolles Schanksystem anschaffen und einen Beitrag zur Klimaverbesserung leisten.

Das Gesamtpaket mit BHS Ruby Schanksystem, G2c Gläserkühler und SR Roboter wird bei einem Mietkauf um 999 Euro pro Monat zu haben sein. Die Gäste werden begeistert sein.

Einsatzgebiete:

Hotelbars, Pubs, Bars und Diskotheken, Gaststätten und Restaurants aller Art.....

Quelle: BHS Datensysteme GmbH, Ing. Michael Breckner
erstmalig zu sehen auf der „Alles für den Gast 2019“ Halle 10, Stand 702