



SCHRITT 1: GLAS KÜHLEN



SCHRITT 2: BESTELLTES GETRÄNK EINGIESSEN



SCHRITT 3: AM TABLETT BEREITSTELLEN

Bilder: BHS

Unser Mitarbeiter ist beim Gast

Wie in der letzten Ausgabe versprochen, erfahren GASTRO-Leser die Messe-Sensation der heurigen „Alles für den Gast“ schon mehrere Tage früher. Sonja G. Wasner war für Sie bei BHS Geschäftsführer Ing. Michael Breckner, der ihr seine Innovation als Antwort gegen den Arbeitskräftemangel vorstellte. Wer diese geniale Technologie sehen will, sollte es nicht verabsäumen, am Messestand von BHS Datensysteme – Halle 10, Stand 0702 – vorbeizukommen. Roboter Ruby wird Sie nicht nur in Staunen versetzen, sondern verwöhnt Sie auch noch mit einem erfrischenden Getränk.

Nun lüften wir das Geheimnis: Das neue Ruby Schanksystem wird hilfreiche Dienste bei Personalknappheit leisten und die Mitarbeiter dabei unterstützen, dass sie sich wieder mehr um den Gast kümmern können.

Herr Breckner, wie sind Sie auf die Idee gekommen, den „Schankburschen Ruby“ zu kreieren?

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 (*schmunzelt*). 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 die Mitarbeiter in der Gastronomie und Hotellerie, die wir schon seit mehr als 25 Jahren auch in unserem Kassensystem nicht Kellner, sondern Bediener nennen, Zeit zum Bedienen geben.

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

Wie konkret funktioniert nun diese neue Unterstützung, die dem Gastronomen die Zeit schenkt, die er dann dem Gast widmen kann?

Bei unserer neuen BHS Ruby Schankanlage und der Entwicklung des BHS Gläserkühlers 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 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 erforder-

liche Zeit, um beim Gast zu sein, um ihn zu beraten und zu bedienen. Das Ergebnis dieser Entwicklung kann man auf unserem BHS Messestand auf der „Alles für den Gast“ live erleben. Der Roboter kann auf dem BHS Ruby Schanksystem selbständig Getränke wie zum Beispiel Longdrinks, wie etwa ein Bacardi Cola oder Biere, Softdrinks und Wein beziehungsweise Weinmischgetränke produzieren.

Herr Breckner, das klingt ja alles total genial, aber wird der Gastronom oder Hotelier sich das leisten können?

Diese entscheidende Frage ist schnell beantwortet: Das BHS Ruby Schanksystem wird zu einem monatlichen Mietpreis von 99 Euro angeboten. Somit kann sich jeder Gastronomiebetrieb sehr günstig ein ökologisch und ökonomisch wertvolles Schanksystem anschaffen und einen Beitrag zur Klimaverbesserung leisten. Das Gesamtpaket, wie es auf der Messe zu sehen ist, mit BHS Ruby Schanksystem, G2c Gläserkühler und SR Roboter wird bei einem Mietkauf um 999 Euro pro Monat zu haben sein. Interessierte sind herzlich eingeladen, sich diese Neuheit am Messestand von BHS auf der „Alles für den Gast“ anzusehen, um sich vor Ort über die Details zu informieren. Eines kann ich jedenfalls versprechen: Nicht nur die Gäste werden begeistert sein, auch die Mitarbeiter werden über diese Unterstützung dankbar sein, denn dadurch hat die österreichische Gastlichkeit wieder mehr Möglichkeiten, gelebt zu werden.

www.bhs.co.at

Halle 10 | Stand 0702



V.L.: BHS GF ING. MICHAEL BRECKNER MIT CHEF-TECHNIKER MARCO KRONBERGER