

SUPERIOR HOTEL

MANAGEMENT & STRATEGIEN

Mehr Zeit für Gäste dank Miguel und Michel



Zur Unterstützung hat das Team im Rhön Park Aktiv Resort Roboterkollegen erhalten. Im Service und im Housekeeping übernehmen die speziell programmierten Maschinen einfache Aufgaben und entlasten so das Team, darunter Crina-Giorgiana Filadelfo, P&B-Winiger Matthias Dackel und Christina Cuppa (von links nach rechts). Foto: Tonya Schütz

Im Rhön Park Aktiv Resort ist viel zu tun. Bis zu 1.000 Gäste wollen an Spitzentagen versorgt werden. Für das 127-köpfige Team eine Herausforderung angesichts der weiter steigenden Beliebtheit des Familien- und Tagungshotels. Ab sofort entlasten deshalb chipgesteuerte Kollegen die Kräfte in Service und Housekeeping. Vier Roboter befinden sich gerade im vielversprechenden Testbetrieb. So hat das Personal mehr Zeit für Gäste und übergeordnete Aufgaben.

Im Restaurant RhönInsel schnurren drei Abräum-Roboter emsig und sicher zwischen Geschirrstation und Spülküche hin und her. Das Tempo bestimmen die Mitarbeitenden selbst auf dem einfachen Bedienfeld. Klar gab es erst mal ein wenig Scheu vor den Robotern. Doch die hat sich schnell gelegt, als das Team gemerkt hat, welche Erleichterung das für ihre tägliche Arbeit bedeutet. berichtet Restaurantleiter Dominik Müller. Das zeigt sich darin, dass zwei Roboter schon Namen bekommen haben. Sie heißen Miguel und Michel. Für Nummer drei sucht das Team gerade noch einen passenden Namen.

Gerade bei starkem Gästeaufkommen werden die Fachkräfte deutlich von Routineaufgaben entlastet. Es muss weniger Geschirr getragen werden, die Laufstrecken reduzieren sich. Dies kommt der Gesundheit ebenso zugute wie den Gästen, für deren Wünsche nun noch mehr Zeit ist. Im nächsten Schritt sollen Serviceroboter Getränke an die Tische der Gäste bringen. Die Vorbereitungen laufen bereits. Bei den Gästen, vor allem bei den Kindern, kommen die grünen Maschinen mit ihren freundlich blinkenden Augen sehr gut an.

Neue Technologie definitiv bestmöglich nutzen?

Über Unterstützung freut sich auch das Housekeeping-Team. Hier saugt und wischt eine kleinere Ausführung des Roboters seit einigen Wochen im Testbetrieb Teppiche und Fliesenböden in den Fluren. Das Reinigungsergebnis überzeugt. Weitere chipgesteuerte Kollegen sollen deshalb auch hier bald folgen.

Als innovatives und zukunftsorientiertes Resort werden wir diese neue Technologie definitiv bestmöglich nutzen. Die Technik schreitet rasant voran, sicherlich werden die Roboter bald weitere klar definierte Aufgaben übernehmen können?, unterstreicht Direktor Ben Baars. Angesichts der möglichen Personalknappheit in der Zukunft sind die Roboter sicherlich ein wichtiger Schritt, um die Qualität des touristischen Angebots weiter zu stärken. Zumal zukünftig die neue Multifunktionshalle RhönArena mit einer Kapazität für weitere 400 Gäste hinzukommt.