

Technische Innovationen in der Gastronomie

Oft hört man: „Mein Arbeitsplatz in der Gastronomie ist sicher- gegessen wird immer und keine Maschine der Welt, kann Getränke servieren oder den Kochlöffel schwingen.“

Beim Punkt eins stimme ich zu (mal sehen wie lange diese sich das noch leisten können- aber das ist ein anderes Thema). Bei Punkt zwei frage ich mich allerdings, wie blind die Menschen sind. Wir stecken mitten in der technischen Revolution und kaum einer merkt das.



Solche Küchen Brigaden gehören schon lange der Vergangenheit an. Es gibt heute moderne „Kantinen“ die mit einer Hand voll Köchen, tausend und mehr Essen am Tag produzieren.

Hohe Personalkosten und Fachkräftemangel wird die Industrie immer weiter treiben, diesen Fortschritt voranzubringen. Was eigentlich schon alles passiert ist und wo die Entwicklung hin geht, erfahren Sie hier in diesem kleinen Bericht.

Nein, natürlich bin ich nicht gegen den technischen Fortschritt in der Gastronomie. Viele Arbeiten haben sich verlagert, viele Arbeiten sind leichter geworden und auch Arbeitsbedingungen haben sich klar verbessert.

Die Frage bleibt aber, wohin geht die Reise eigentlich?

1. Küche

Am Anfang war das Feuer. Nein soweit wollen wir gar nicht ausholen. Einer der ersten Küchenhelfer war vielleicht der Handmixer. Ob damit Arbeitskräfte eingespart wurden, darf bezweifelt werden. Anders sieht es allerdings mit modernen Küchenmaschinen aus.

Was früher viele fleißige Hände schneiden mussten, schafft eine Maschine im Minutentakt. Und kommt jetzt nicht mit der Bemerkung „das kann ich aber schöner“ oder „das sieht nach Industrieware aus“. Effizienz, hier zählt Effizienz.



so

Technische Innovationen in der Gastronomie



Eine weitere Innovation, die vielen Köchen das Leben erleichtert, aber auch vielen Köchen den Arbeitsplatz gekostet hat ist der gute, alte Konvektomat oder einfach auch Kombidämpfer genannt.

Und seit dem sich diese Kochmonster auch selbst reinigen können, liebt diese auch der letzte alt eingesessene Koch und will diesen auch nicht mehr missen.



Apropos MONSTER. Wie viele unschuldige Küchenhilfen haben eigentlich durch dieses Ungeheuer ihren geliebten und gut bezahlten Job verloren???



Und hier noch der TOT aller Kreativen:

Egal in welchem Fertigungsgrad. Convenience Produkte haben das Kochen nicht nur im privaten Haushalt revolutioniert.

Na, was benutzt Ihr denn alles bei Euch im Betrieb? Fertigsaucen, Desserts aus der Tüte oder nur vorbereitete Kräuter im Plastikmantel oder geschnittene Salate???



Technische Innovationen in der Gastronomie

Hier noch mal als Beispiel was sich die Menschheit ausdenkt um Arbeitskräfte zu sparen:

1. Pancakemaker
2. Automatischer Umrührer
3. Der Dönermat 2000
4. Sushirollmaschine
5. Der oft so heißgeliebte Thermomix



Dachtet Ihr wirklich das wäre das Ende der technischen Revolution???



Ja, die ersten Prototypen des KOCH-ROBOTERS gibt es schon- bis der allerdings in einer Profiküche steht, wird es wohl noch dauern. Was aber sicherlich kommt ist eine Art Cyberbrille, die Rezepte und Arbeitsschritte direkt anzeigt, damit jede billige Aushilfskraft deine ach so kreative Arbeit einfach kopieren kann.





2. Service

Sehe ich da den einen oder anderen Kellner grinsen und denken: „das habt Ihr arroganten Köche jetzt davon. Selbst ein Roboter kann eure Arbeit erledigen. Eine freundliche Servicekraft, die gekonnt Getränke serviert, kann keiner ersetzen!“

ÄH? HALLO? IST JEMAND ZU HAUSE?



Taaraaa- wir präsentieren: **die Servicedrohne**. Vielleicht noch nicht perfekt, vielleicht nicht freundlich, aber schon im Einsatz. Und alle Gäste sind begeistert.



Übrigens Job- Killer Nr.1 im Servicebereich sind diese Wunderdinge. Auch hier ist die Entwicklung noch lange nicht am Ende. Von der Reservierung über die Bestellung bis hin zur Bezahlung. (Oder glaubt hier wirklich noch jemand, dass in naher Zukunft noch ein Kellner mit einem Portemonnaie und Kellner- Block rumläuft?) Seid froh, wenn Ihr noch den Damen aus dem Mantel helfen dürft.

Technische Innovationen in der Gastronomie

Wurden diese Konzepte nur entwickelt um Gäste zu unterhalten und zu beeindrucken? Nö, es sollen natürlich in erster Linie Arbeitsplätze gespart werden.

UND ALLE MACHEN MIT (wie auch das selber scannen an der Ikea Kasse ☺)



1. Gastro- Konzept „roller coaster“

2. Konzept „Tischgrill“

3. Digitales Bestellkonzept „Pizza Hut“

4. Eigentlich brauchen wir gar keine Kellner mehr, die Gäste machen doch eh alles alleine und zahlen dennoch den normalen Preis Konzept á la „Vapiano“

Und weil Ihr vorhin so über die Köche gelacht habt, hier noch ein paar technische Produkte, die es so wie so besser und schneller können als Ihr überflüssigen Mitarbeiter.



Servietten- Faltmaschine



Besteck- Einwickelmaschine



Fenster- Putz- Roboter



Gläser Poliermaschine



Besteckpoliermaschine



Der Cocktail Cube

OK der Mensch ist noch nicht ganz zu ersetzen, aber SIE arbeiten dran.
Denn Ihr seid teuer, werdet krank und habt auch mal schlechte Laune.

Und jetzt an alle Chefs, die diesen Artikel zufälliger Weise auch gelesen haben und denen jetzt wieder einmal die Dollar- Zeichen in den Augen blitzen.

WOLLT IHR DAS WIRKLICH? ODER GAB ES DA NICHT MAL EINEN ANDEREN GRUND IN DIE GASTRONOMIE ZU GEHEN?