

Fallstudie: Restaurant im Center Parcs Park Eifel

Transformation der
Gastronomieservices in
Center Parcs





I. Einführung

Die Gastgewerbebranche steht nach der Pandemie vor neuen, komplexen Herausforderungen. Personalengpässe und steigende Betriebskosten setzen Betriebe unter Druck.

GenielnBot bietet eine innovative Lösung:

Serviceroboter, die speziell auf diese Branche zugeschnitten sind.



II. Bewertungs- und Entscheidungsprozess

- Die Auswahl von GenielnBot erfolgte nach einer umfangreichen Analyse verschiedener Lösungen.
- Das Ziel war es, eine Technologie zu finden, die nicht nur effizient, sondern auch benutzerfreundlich und anpassungsfähig ist.
- GenielnBot stach hervor durch seine fortschrittliche Technologie und das Potenzial, die Arbeitsbelastung des Personals deutlich zu reduzieren.
- Einbeziehung von Mitarbeiterfeedback und -vorlieben sowie deren erheblicher Einfluss auf den Auswahlprozess.

III. Implementierungsreise & Robotereinsatz:

- Die Integration der GenieInBot-Roboter erfolgte in mehreren Phasen.
- Zunächst wurde das Personal geschult, um eine reibungslose Zusammenarbeit mit den Robotern zu gewährleisten. Anschließend wurden die Roboter schrittweise in den Betriebsablauf integriert.
- Ein konkretes Beispiel ist das Marktrestaurant, wo die Roboter zunächst so eingerichtet wurden, dass sie den Mitarbeitern helfen, Teller und Gerichte entlang einer bestimmten Route zu transportieren und an verschiedenen Stationen anzuhalten.
- Es war supereinfach, die Roboterkarte anzupassen, indem man die bestehenden Haltestationen änderte und eine neue Haltestation hinzufügte.

IV. Auswirkungen und Akzeptanz:

Die Einführung der Roboter führte zu einer spürbaren Entlastung des Personals und einer Steigerung der Servicequalität.

“Die Mitarbeiter sind sehr froh, dass die Roboter im Einsatz sind und sie unterstützen, indem sie die ganzen schweren Teller und alles in die Küche bringen”, so ein Mitarbeiter des Market Restaurants.

Die Gäste waren von der Effizienz und Innovation der Roboter beeindruckt und stellten die leeren Teller und Tassen nach Beendigung des Buffets selbst auf den Roboter.





V. Zukunftspläne:

GenieInBot plant, seine Roboter weiterzuentwickeln und noch besser an die Bedürfnisse des Gastgewerbes anzupassen.

Dabei werden sowohl technische Verbesserungen als auch die Erweiterung der Einsatzmöglichkeiten berücksichtigt.

„Im ersten Schritt haben wir sie jetzt im Marktrestaurant zum Abräumen eingesetzt, aber in den Schritten 2 und 3 gibt es sicher noch Spielraum, sie zum Servieren der Getränke für die Gäste in der Bowlingbahn und auch für Werbe- und Marketingzwecke zu nutzen“, erklärt ein Restaurantverantwortlicher.

VI. Schlussfolgerung

Die Fallstudie zeigt, dass GenieInBot-Roboter eine wertvolle Bereicherung für das Gastgewerbe sind.

Sie verbessern nicht nur die Effizienz und den Service, sondern tragen auch zur Zufriedenheit von Mitarbeitern und Gästen bei.

Durch die fortlaufende Anpassung und Verbesserung der Technologie verspricht GenieInBot, ein langfristiger Partner in der Transformation des Gastgewerbes zu sein.



+ [49 \(0\)178 272 4322](tel:4901782724322)



chanfang.wang@genieinbot.com



@genie_inbot