



Invasion der Roboter

TECHNIK Im Kurhotel in Bad Staffelstein setzt man im Service auf neue Technik. Was nach Science-Fiction klingt, zeigt sich im Alltag ganz unkompliziert. Und löst dabei mehr als nur ein Problem. **Seite 3**



VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED **TOBIAS KINDERMANN**

Bad Staffelstein – 27 neue Mitarbeiter hat Direktor Andreas Poth nach dem Lockdown eingestellt. Sie werden dringend gebraucht. Im Kurhotel in Bad Staffelstein verzeichnet man mehr Gäste als in der Saison 2018 oder 2019. An vielen Tagen bewegt sich die Auslastung Richtung 100 Prozent. Ein Ausgleich für die lange Zeit im Lockdown, aber auch ein Problem: „Ich könnte noch mehr Leute einstellen, finde aber keine“, sagt Poth.

Das merkt man besonders im Restaurant. 100 Plätze kann Poth anbieten, ein Teil der Gäste kann ab 17.45 Uhr essen, eine zweite Runde beginnt um 19.45 Uhr. Aktuell reicht das nicht, sollten alle Gäste im Hause bleiben zum Abendessen. Eine eigene App des Hotels listet deshalb auch noch weitere Restaurants in der Umgebung auf. „Die Gäste wollen ja auch die fränkischen Gastwirtschaften kennenlernen.“

Doch Platz hat Poth für 150 Personen und um möglichst viele davon nutzen zu können und die Mitarbeiter auch sonst zu entlasten, arbeiten bald vier Roboter im Service. Sie wurden am Wochenende von Dr. Sha He und Stefan Zander von der Firma „Digpanda“ eingerichtet.

Ihren Namen hatten sie bereits vorher bekommen: Die interne Ausschreibung unter den Mitarbeitern gewann „Drei Engel für Charlie“. Auch Star Wars lag gut im Rennen, erinnern die drei weißen Servierroboter doch ein wenig an R2-D2 aus der Science-Fiction-Reihe.

Nun tragen sie die Namen Sabrina, Jill und Kelly, das passt zur freundlichen Frauenstimme, mit der sich die Roboter zu Wort melden. Anders als in der Fernsehserie ist ihr dort unsichtbarer Chef Charlie, der den drei Detektivinnen die Aufträge per Lautsprecher erteilt, sichtbar: Er ist der schwarze Abräumbot. „Bis zu 60 Kilo kann er transportieren“, sagt Poth.

Das Kurhotel ist der erste Betrieb in der Region, der diese Technik einsetzt. Wie das funktionieren kann, schauten sich Andreas Poth und eine Mitarbeiterin vor wenigen Wochen in einem Betrieb in Dinkelsbühl an. Danach fiel die Entscheidung schnell: So etwas sollte auch das Kurhotel bekommen. „Mit vier Robotern ist es schon ein größeres Projekt für uns“, sagt Dr. Sha He. Das



Stellvertretende Restaurantleiterin Jana Endres programmiert den Roboter, um die Gäste zu ihrem Tisch zu bringen. Das gehört in Corona-Zeiten zu den Auflagen im Betrieb.
Foto: Tobias Kindermann

Drei Engel für Charlie greifen ein

SERVICE Als erstes Haus in der Region setzt das Kurhotel in Bad Staffelstein auf Service-Roboter. Nicht nur ihr Name ist ungewöhnlich.



Küchenchef Fabian Wallner stellt ein Essen auf ein Transporttablet. Der Roboter zeigt auch an, auf welcher Etage er Essen für wen ausfährt.
Foto: Tobias Kindermann

nung der Geräte funktioniert praktisch ohne Einweisung. Der weiße Servierroboter „Bella Bot“ trägt durchaus Züge eines Lebewesens mit den angedeuteten Katzenohren und den stilisierten großen Augen auf dem Bediendisplays, die er einblendet, wenn er unterwegs ist. Dazu spricht er einen mit sanfter Frauenstimme an, ausgesucht höflich. Die drei Geräte werden meist unterwegs sein zwischen Küche und Anlaufpunkten, an denen die

Mitarbeiter das Essen herunternehmen und an den Tischen servieren. Wie Satelliten ordnen sich die Restaurantbereiche um die Küche als Ausgangspunkt. „Man könnte das Essen auch bis zu den Tischen bringen, aber wir servieren es lieber persönlich“, sagt Poth. Für die Mitarbeiter entfallen damit viele



Dr. Sha He
Geschäftsführer

Laufkilometer am Abend, der Weg in die Küche und zurück zum Tisch bewegt sich zwischen 100 und 200 Metern. Seine Fahrstrecke erfasst der Roboter und sendet die Daten an einen Server nach Frankfurt, wo sie ausgewertet werden. Dann kann man daran gehen, Abläufe zu optimieren.

20 000 Euro kostet jedes der Geräte. Das erscheint zunächst viel, doch Poth geht davon aus, dass sie die Summe nach nur drei Monaten eingearbeitet haben. Und dann auch noch an ganz anderer Stelle helfen. Aktuell haben die Mitarbeiter durch den Andrang im Hotel mehrere Tausend Überstunden aufgebaut. Nicht jeder wird sie sich auszahlen lassen. Da sollen Sabrina, Jill und Kelly mit Charlie für Freizeit sorgen.

„Wir wollen im Service ein Hilfsgerät einsetzen, keinen Humanoiden.“



ANDREAS POTH
Direktor Kurhotel

Unternehmen aus München bietet die Roboter seit zwei Jahren an, der Hersteller sitzt in China. In rund 20 Betrieben in Deutschland sei man inzwischen vertreten. „Die Geräte lassen sich nicht nur in der Gastronomie einsetzen, sondern auch in Kliniken oder Großraumbüros“, sagt Programmierer Stefan Zander.

Zwei Tage lang waren Dr. Sha He und er damit beschäftigt, die Restaurants im Kurhotel in einer Karte abzubilden, anhand der sich die Roboter orientieren, zuvor hatten Mitarbeiter Bereiche aufgeteilt und Laufroutrouten definiert. Am Ende merkt man davon erfreulich wenig – und das ist auch die Absicht, auch die Bedie-



Stefan Zander
Robotik-Spezialist