

# So kreativ finden Gastronomen neue Mitarbeiter



**42.65% der Schweizer Hotels und Restaurants leiden unter dem Fachkräftemangel. Dagegen vorzugehen und trotzdem die besten Mitarbeitenden in der Branche zu finden, dafür kämpfen die Gastronomen mit ganz unterschiedlichen Mitteln.**

der Branche sowie die fehlende Wertschätzung für den einzelnen Mitarbeiter innerhalb des Betriebes.

Die Teilnehmenden der Umfrage gehen gegen diese Probleme unterschiedlich vor. Die am meisten genannten Massnahmen gingen schon fast in entgegengesetzte Richtungen: Vermittlungsboni für aktuelle Mitarbeitende, Integration ausländischer Arbeiter, Crossworking mit anderen Betrieben, Digitalisierung von Prozessen oder längere Arbeitszeiten.

## Durch Automatisierung anlocken

Einige Betriebe zielen auf eine andere Massnahme ab: Tätigkeiten

übernimmt so viele Laufwege und schwere Transporte für das Personal. Der Geschäftsführer, Jeyakumar Thambiah, bemerkte schnell wie sich die Zufriedenheit seiner Mitarbeitenden verbesserte.

Wie die Offenheit für einen so ungewöhnlichen Weg der Automatisierung in anderen Betrieben aussieht, hat die Firma Sebotics in ihrer Studie erforscht. 35% der befragten Hotelier:e und Gastronom:innen gaben an, dass sie offen für einen Serviceroboter in ihrem Betrieb sind. Trotz dieser hohen Anzahl wurde während der Umfrage das Hemmnis breit, dass ein Roboter die Arbeitsplätze aktueller Mitarbeiter gefährdet. Gemäss dem Geschäftsführer des Andulino in Ebikon bringt der Roboter jedoch Unterstützung für

Es ist mittags um 12 Uhr, die Gäste sind bereits da und möchten ihr Essen nicht nur schnell und gut, sondern auch durch eine hervorragende Bedienung erhalten. Die Ansprüche der Gäste sind während der Pandemie gestiegen. Zu lange mussten sie schliesslich warten, bis sie wieder im Restaurant geniessen konnten. Und jetzt, wo dies wieder möglich ist, sollte die Gastronomie froh sein und sich nur von der besten Seite zeigen. Logisch, oder? Doch ein guter Betrieb lebt von gut ausgebildeten Mitarbeitenden und diese sind aktuell rar.

Wer an gute Fachkräfte herankommen will, der muss sich heute etwas mehr Gedanken machen als noch vor ein paar Jahren. Zwar wurde an der diesjährigen Delegiertenversammlung von Gastro Suisse ein 5-Punkte Plan ausgearbeitet, trotzdem können die meisten Gastronom:innen und Hotelier:e nicht warten bis diese Punkte umgesetzt, geschweige denn Wirkung zeigen werden.

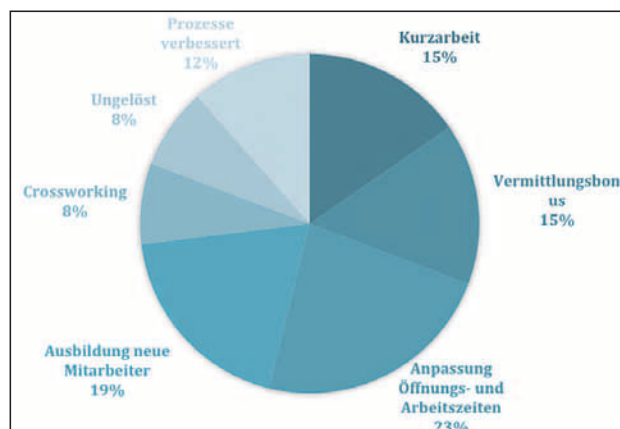
## Zurück zum Anfang

Um geeignete Massnahmen gegen den Fachkräftemangel im eigenen Haus ergreifen zu können, muss der Grund für die entstandene Personalknappheit erstmals ermittelt werden. Gemäss der Studie der Firma Sebotics aus Horw sind die häufigsten Gründe einerseits die zu tiefen Löhne, horrende Arbeitszeiten, fehlende Perspektiven innerhalb

und Prozesse automatisieren, um die Mitarbeitenden zu entlasten. Denn, wenn die schweren Arbeiten wie Teller tragen und die vielen Schritte im Service entfallen, bleibt mehr Zeit für die schönste Seite der Gastronomie und Hotellerie: die Gastfreundschaft.

Mit Robotern neue Mitarbeiter finden

Stark um die Ecke gedacht hat in diesem Bereich zum Beispiel das Restaurant Andulino in Ebikon. Um die aktuellen Servicemitarbeitenden lange zu erhalten, setzen sie seit Neustem auf einen Serviceroboter. Dieser agiert zwischen Küche und Gäste und



**Massnahmen gegen den Personalmangel gemäss der Studie von Sebotics.**

die aktuellen Mitarbeitenden und kann helfen Engpässe besser aufzufangen.

## Mit besseren Arbeitsbedingungen zu mehr Mitarbeitenden

Die Firma Sebotics, welche die Studie bei den Hotelier:e und Gastronom:innen durchgeführt hat, fördert mit ihren Robotern bessere Arbeitsbedingungen in der Branche. Durch die Studie wurde klar, dass der Fachkräftemangel so lange bestehen bleibt wie die Branche und einzelne Betriebe darauf wartet, auf neue und innovative Methoden auszuweichen. Die gängigen Massnahmen wie kürzere Arbeitszeiten oder höhere Löhne reichen heute bei weitem nicht mehr aus.

## Über SEBOTICS

Die Firma ist Teil der Schweizer Precom Group AG und offizieller Vertreter der Pudu Technology CO. Dank den unterschiedlichen Ausführungen an Roboter, bedient SEBOTICS verschiedene Bereiche wie die Gastronomie, Gesundheitseinrichtungen, Einkaufszentren, Autohäuser, Bürogebäude und weitere Dienstleister.

**Infos unter [www.sebotics.com](http://www.sebotics.com)**