



Harald Rohrmoser ist Prokurist bei SAR und Geschäftsführer von KNEXT.

Foto: Christian Däullary



Das KNEXT FutureCafé.

Foto: KNEXT Service Robotic Solutions

„Wir füllen im besten Fall eine Lücke“

Harald Rohrmoser von SAR Dingolfing denkt über die Gastronomie der Zukunft nach

Von Christian Däullary

Die Gastronomiebranche steht vor großen Herausforderungen. Der chronische Personalmangel zwingt viele Betriebe, ihre Öffnungszeiten zu reduzieren oder im schlimmsten Fall ganz zu schließen. Doch inmitten dieser Schwierigkeiten gibt es auch innovative Lösungen. Harald Rohrmoser, Küchenchef, Gründer von KNEXT - Service Robotic Solutions, und Prokurist der SAR in Dingolfing, hat eine faszinierende und vielversprechende Vision für die Zukunft der Gastronomie.

Harald Rohrmoser hat eine beeindruckende Karriere hinter sich, die ihn durch die renommiertesten Küchen der Welt führte. Nach seiner Ausbildung bei Küchenmeister Siegfried Rasp in Landshut verfeinerte er seine Fähigkeiten im Savoy Hotel in London, einem der führenden Hotels Englands. „Natürlich war das damals ein großer Unterschied, von der Kleinstadt in ein Fünf-Sterne-Hotel in einer Millionenstadt“, erinnert sich Rohrmoser. „Das war ein völlig anderes Klientel mit anderen Ansprüchen.“ Dort erlangte er wertvolle Erfahrungen im Umgang mit anspruchsvollen Gästen und höchsten Qualitätsstandards. Nach einem Jahr wechselte er ins Luxuskaufhaus Harrods, von wo aus er Anfang der Nullerjahre nach Dubai zog, wo gerade das Grand Hyatt Hotel eröffnet wurde. Ein Stipendium führte ihn in die Vereinigten Staaten, wo er sein Studium für Culinary Management absolvierte. Nach dem Studium kehrte Harald Rohrmoser nach Deutschland zurück, um als stellvertretender Küchenchef im Grand Hyatt Berlin und schließlich als Küchenchef im InterContinental auf dem Obersalzberg bei Berchtesgaden zu arbeiten. „Dann hat das Fernweh wieder zugeschlagen“, erinnert sich Rohrmoser. Einer seiner Kollegen aus den Vereinigten Staaten erzählte ihm, dass eine Kochschule in Singa-

pur einen Faculty Manager suchte. So zog es Rohrmoser für einige Jahre nach Asien, wo er zunächst in Singapur eine private Kochakademie aufbaute, die den Ruf als beste Kochschule Asiens erwarb. Nach fünf Jahren wechselte Rohrmoser an eine Partner-Universität nach Korea, wo er die größte Hotelfachschule des Landes mitentwickelte. 2018 kehrte er wieder in die Heimat zurück, um die Erfahrungen seiner Wanderjahre in die Entwicklung einer Geschäftsidee einfließen zu lassen.

„Ich habe schon immer eine Leidenschaft für Technik und Innovation gehabt“, erklärt Rohrmoser. „Aber es war die direkte Konfrontation mit den Problemen der Gastronomiebranche, die mich dazu brachte, KNEXT zu gründen. Der Mangel an qualifiziertem Personal war überall spürbar. Viele Betriebe hatten Schwierigkeiten, zuverlässige Mitarbeiter zu finden. Das brachte mich auf die Idee, wie wir mit Hilfe von Robotik und Automatisierung helfen könnten.“ Im Gespräch mit SAR-Gründer Konrad Sigl entwickelte er daraufhin die Idee eines automatisierten Kiosk-Systems.

Das KNEXT FutureCafé: Ein Blick in die Zukunft

Die Umsetzung dieser Idee lässt sich eindrucksvoll im KNEXT FutureCafé bestaunen, Deutschlands erstem vollständig robotergesteuerten Coffeeshop. An einem der prominentesten Standorte in Bayern, der BMW Welt in München, stellt es eine wegweisende Kombination aus Technologie und Gastfreundschaft dar. Ein ausgeklügeltes technologisches System, in dem drei Roboterarme die zentrale Rolle spielen, übernimmt sämtliche Aufgaben von der Aufnahme der Bestellung bis zur Zubereitung von Barista-Qualitätskaffee und anderen hochwertigen Getränken und Snacks. Das System arbeitet autonom und ermöglicht eine kontinuierliche Ver-

sorgung rund um die Uhr - und das in stets gleichbleibender Qualität.

„Unser Ziel ist es nicht, den menschlichen Service zu ersetzen, sondern ihn zu unterstützen und zu ergänzen“, betont Rohrmoser. „Besonders in Zeiten, in denen es an qualifiziertem Personal mangelt, können unsere Roboter eine wertvolle Hilfe sein, um die Servicequalität aufrechtzuerhalten und gleichzeitig Betriebskosten zu optimieren. Automation wird dabei nicht nur in Cafés, sondern auch in Restaurants und Hotels eine immer größere Rolle spielen.“

Harald Rohrmoser ist sich der weiter zunehmenden Personalprobleme in verschiedenen Bereichen der Gastronomie bewusst: „Ob das in der Firmenverpflegung, in der Klinikverpflegung oder in der Verkehrsgastronomie ist, überall fehlt Personal.“ Er prognostiziert: „Ich glaube, im Jahr 2030 werden wir zurückschauen und feststellen, dass die derzeitige Situation eigentlich noch gar nicht so schlimm war.“ Nach einer kurzen Pause kehrt er zur Ausgangsfrage zurück: „Werden also durch die Automatisierung Arbeitsplätze zerstört? Nein, werden sie nicht. Wir füllen im besten Fall einen Teil der Lücke.“

Auf die Frage nach der Zukunft der Gastronomie antwortet Rohrmoser entschieden: „Es wird immer beides geben. Wir brauchen keine Angst haben, dass in Zukunft alles automatisiert wird und wir nur noch von Robotern bedient werden. Aber es wird sich in beide Richtungen verschieben: Es wird auch in Zukunft den High-End-Bereich geben, wo ich gut ausgebildete, gut bezahlte Köche und Kellner habe und wo ich auf hohem Standard mit frisch zubereiteten Speisen verköstigt werde. Aber das wird zunehmend teurer werden, weil es in der heutigen Zeit einfach nicht mehr anders darstellbar ist.“ Er betont die unterstützende Rolle der Roboter, wie zum Beispiel in der Schlosswirtschaft Herrenchiemsee: „Dort gibt es sehr lange Laufwege von der

Küche zum Biergarten und zurück. Die Kellner waren permanent unterwegs: Schmutzgeschirr rein in die Spülküche, rüber zur Essensausgabe, Teller wieder mitnehmen und so weiter.“ Für solche Herausforderungen bietet KNEXT Service-Roboter an, die im Schwarm arbeiten: „Wir haben dort drei Service-Stationen. Der Kellner stellt beispielsweise sein Schmutzgeschirr im Biergarten auf den Roboter und drückt die Taste ‚Spülküche‘ und schon kann er wieder zum nächsten Gast gehen. Das kommt den Gästen zugute, die nicht so lange auf den Kellner warten müssen. Und das ist genau das, worauf wir abzielen: Wir wollen nicht den Menschen aus der Gleichung nehmen, sondern ihn so unterstützen, dass man am Ende auch mit weniger Personal einen besseren Service bieten kann. Dann passt Automatisierung und dann macht Automatisierung Sinn.“

Durch diese Kombination aus technologischer Innovation und gastronomischer Tradition könnte die Branche besser gerüstet sein, um die Herausforderungen der Zukunft zu meistern und den Gästen weiterhin erstklassigen Service zu bieten. Harald Rohrmoser und sein Team bei KNEXT sind entschlossen, die Entwicklung voranzutreiben und die Branche auf eine neue Ära vorzubereiten, in der Tradition und Innovation Hand in Hand gehen.

Das FutureCafé in Dingolfing

An der Brumather Straße, am Hauptsitz der SAR in Dingolfing, entsteht derzeit ein modernes Gebäude, das ab Ende des Jahres sowohl als Betriebsrestaurant als auch als Co-Working-Bereich dienen wird.

„Im Showroom werden wir aber auch zeigen, wie die Gastronomie der Zukunft gestaltet werden kann“, sagt Harald Rohrmoser. Natürlich wird dort dann auch ein KNEXT FutureCafé zum Einsatz kommen.