

# WESTFALEN-BLATT

[www.westfalen-blatt.de](http://www.westfalen-blatt.de) > [OWL](#) > [Kreis Höxter](#) > Wenn der Kellner ein Roboter ist

Anzeige

**Autonome Servierhilfen bedienen auch in OWL in immer mehr Restaurants**

## Wenn der Kellner ein Roboter ist

Köln/Höxter/Warburg/Petershagen - Der kleine Kerl ist nur 1,30 Meter hoch, kann aber viele Tablett gleichzeitig schleppen, mit forschem Tempo durch das Restaurant eilen und nonstop durcharbeiten. In einem Kölner Sushi-Lokal gehört der Roboter namens Miaomiao zum Servicepersonal, fährt autonom zu den Tischen. Auch in OWL bieten immer mehr Restaurants diesen Service an. Von dpa

Montag, 14.11.2022, 10:30 Uhr

🔄 aktualisiert: 14.11.2022, 12:20 Uhr





Gäste nehmen im Sushi-Restaurant „Nakoyashi“ ihre bestellten Speisen aus dem Serviceroboter Miaomiao. Foto: Henning Kaiser/dpa

Anzeige

Die Gäste nehmen sich die bestellten Speisen selbst von einer der vier Etagen herunter, also quasi aus dem Rumpf des Roboters. Die Maschine – ihr Display im „Kopf“ erinnert an eine Katze – sagt brav „danke schön“ und steuert mit leiser Musik den nächsten Tisch an.

---

**MEHR ZUM THEMA**

Markus Menne aus Warburg zieht mit einer Hightech-Servicehilfe in seinem Gasthaus alle Register  
**Roboter kellnert auf der Alm**

Gastgewerbe

**Roboter «Bella» serviert die Speisen**

Im Restaurant Höxter Am Jakobsweg besticht eine besondere Servicekraft - mit Kommentar

**In Ovenhausen bedient Roboterin „Bella“**

---

In der Gastronomie herrscht Personalmangel – eine wachsende Chance für Serviceroboter als eine Art Hilfskellner, meinen so manche. Auch in OWL haben eine Reihe von Gastronomen schon die elektrischen Kellner im Einsatz.



Eine Mitarbeiterin stellt in einem Restaurant Speisen in den Serviceroboter Miaomiao. Foto: Henning Kaiser/dpa/Archivbild

Der Roboter entlastet sein Personal, berichtet der Mitinhaber des Sushi-Restaurants „Nakoyashi“, Jianming Wu. „Er ist nur eine Ergänzung, kein Ersatz.“ Auf dem Display tippt er ein, zu welchem Tisch Miaomiao mit frisch aufgeladenem Akku sausen soll. Eine Sensorik verhindert ein Anstoßen, Raum-Koordinaten sind eingespeichert, ebenso eine Sprachausgabe – so kann die Servicemaschine auch etwa „Happy Birthday“ singen. „Unser Roboter unterstützt uns sehr. Er macht auch ein bisschen Show und ist natürlich eine Attraktion.“

## Serviceroboter werden nicht mehr verschwinden

Aktuell sei der Einsatz solcher Roboter in Deutschland noch nicht weit verbreitet, schildert Wirtschaftsprofessor Valentin Weislämle von der Dualen Hochschule Baden-Württemberg. „Klar ist jedoch, dass die Anzahl der Geräte immer mehr zunimmt und dass die Serviceroboter nicht mehr verschwinden werden. Insofern kann man von einem Trend sprechen.“ Der Personalmangel in der Branche sei Beschleuniger für deren Verbreitung, erläutert der Leiter des Studiengangs BWL-Tourismus, Hotellerie und Gastronomie.





Der Serviceroboter Miaomiao fährt im Sushi-Restaurant Nakoyashi autonom durch das Lokal. Foto: Henning Kaiser/dpa

„Ausschlaggebend sind immer die Kosten.“ Die Serviceroboter für den gewerblichen Einsatz kosteten zwar mindestens rund 10.000 Euro und je nach digitalen Möglichkeiten auch viel mehr. Dafür seien sie ohne Pause einsetzbar. „Definitiv wird diese Entwicklung nicht mehr aufzuhalten sein“, glaubt Weislämle. Die Maschinen könnten als Transportgeräte für Geschirr fungieren, eine spracherkennende Bestellannahme leisten und die Speisen platzgenau ausliefern. Der Roboter könne eine Servicekraft auch ersetzen, meint der Wissenschaftler.

Anzeige

Im Restaurant „**Am Jakobsweg**“ in Höxter ist man begeistert von der Hilfskraft, dort Bella genannt. „Der Roboter übertrifft unsere Erwartungen bei weitem“ erzählt Betreiber Rainer Bruns. „Sympathische Ausstrahlung, ansprechendes Design und die angenehme Stimme des Roboters“ hätten bei Gästen und Mitarbeitern alle Vorbehalte weggefegt. Das Gerät arbeite zuverlässig, ohne Softwareabstürze und mit einem „erheblichen Mehrwert für unsere Mitarbeiter“ nun schon seit gut fünf Monaten.

„ „Wir sind davon überzeugt, dass Bella den Job des Kellners revolutionieren wird.“

“

Rainer Bruns vom Hotel am Jakobsweg in Höxter

Bella springe beim Tellertransport ein, könne auf vier großen Tablett jeweils zehn Kilogramm Traglast zwischen Küche und Restaurant befördern. Der Roboter nehme den Servicekräften damit unbeliebte und anstrengende Arbeiten teilweise oder sogar ganz ab. Bedienen könne Bella nicht – und das solle auch in Menschenhand bleiben, findet Bruns. In seinem Lokal bringt der Roboter das Essen an den Tisch, aber der Kellner serviert es. Eine „Win-win-Situation“, freut sich der Restaurantchef. „Wir sind davon überzeugt, dass Bella den Job des Kellners revolutionieren wird und ihm damit zu neuer Attraktivität verhilft.“



Gäste nehmen im Kölner Sushi-Restaurant Nakoyashi ihre Speisen aus dem Serviceroboter Miaomiao. Foto: Henning Kaiser/dpa

So sieht es auch Markus Menne vom **Gasthaus „Zur Alm“ in Warburg**, wo der Servierroboter schon vor einem Jahr angeschafft wurde. Während der Roboter die schweren Tablettts schleppt, hätten die Servicekräfte mehr Zeit für die Gäste. Auch gegen den Personalmangel könne der elektronische Kollege helfen. „Durch den Roboter entfällt das schwere Tragen der Speisen und Getränke, so können auch Quereinsteiger schneller Fuß fassen“, sagt Menne.

## Roboter "Layla" ist eine große Erleichterung

Bei „**Balkes Morhoff**“ in **Petershagen** (Kreis Minden-Lübbecke) heißt der Roboter Layla und hilft vor allem bei großen Gruppen. Die Maschine sei eine große Erleichterung, heißt es dort. Allerdings seien nicht alle Besucher erfreut. Obwohl Roboter in vielen Branchen schon lange im Einsatz seien, zeigten sich in der Gastronomie einige Gäste skeptisch.

Auch im **Restaurant „Sakura“ am Paderborner Königsplatz** kommt das Sushi per Servier-Roboter. Oder besser gesagt: kam. Als das Restaurant im Sommer 2019 eröffnete, waren die beiden elektronischen Gehilfen die Stars. Seit der Corona-Pandemie sind sie allerdings außer Betrieb. Hintergrund ist ein technischer: Um Sicherheitsabstände einhalten zu können, wurden Schutzwände aufgestellt. Dadurch bedingt finden die Roboter seither nicht mehr den Weg zu den jeweiligen Tischen, berichtet eine Mitarbeiterin.

„ Kinder sind meist fasziniert, manche Kunden aber auch schockiert. “

Mitarbeiterin bei „Sakura“ am Paderborner Königsplatz

Die Reaktionen auf die Roboter seien übrigens sehr unterschiedlich ausgefallen. „Während Kinder total fasziniert und begeistert waren, gab es andere Kunden, die vollkommen schockiert waren und es abgelehnt haben, sich von einem Roboter bedienen zu lassen. Wir hatten auch mal ältere Leute hier, die fragten, ob in den Robotern kleine Menschen stecken würden“, erzählt die Mitarbeiterin.

Im Kölner Sushi-Lokal „Nakoyashi“ sind die Besucher amüsiert: „Ein guter Gag und Publikumsmagnet“, kommentiert Robert Suche. „Er hat auch noch nie was Falsches an unseren Tisch gebracht.“ Seine Frau Marion Sellmann sagt: „Ich finde das lustig. Allerdings kommen wir nicht wegen des Roboters, sondern das Essen muss schmecken.“

[Startseite](#)

---



Anzeige

**Der neue Nissan X-Trail e-POWER. Der Familien-Crossover mit 7 Sitzen!**

#### **Bosch Smart Home - Starter Set Heizung II mit 10 Thermostaten**

Die Vorteile des Produkts im Überblick: Wohlfühltemperatur in jedem Raum Zahlreiche Automationen und Szenarien Smarte Zeitprogramme für maximale Energie-Effizienz Steuerung per App oder direkt am Thermostat Kompatibel mit den beliebtesten Sprachassistenten

779 € - TINK | Anzeige

#### **Thulhagiri Island Resort & Spa**