Kolumne F&B Manager Club Austria Nr. 5/25

So is(s) es ...!

KI ist nach wie vor in aller Munde. Aber was bedeutet KI für einzelne Mitarbeiter und Unternehmen tatsächlich? Welche Auswirkungen können wir jetzt in der Gastronomie und dem Tourismus erkennen? Und viel wichtiger gibt es KI für alle? Oder sind es wieder nur die ganz Großen die davon profitieren und der individuelle Mensch/Betrieb bleibt auf der Strecke.

Unlängst bei einem Gemeinschaftsverpfleger im Großrestaurant: Die gut trainierte KI hat meine Speisen und Getränke auf meinem Serviertablett automatisch und fehlerfrei erkannt und mir in Sekunden die Rechnung erstellt. Bezahlen mit Karte ebenfalls in Sekunden. Die Kunden sind froh über den Service, denn sie wollen ja in der ohnehin kurzen Mittagspause nicht unnötig bei der Kasse anstehen.

Das dafür eine mehrere Jahre dauernde Entwicklung des Systems mit gut 7-stelligen Investitionen vorangegangen ist, sei nur nebenbei erwähnt.

Welches kleinere Unternehmen kann sich solch eine Entwicklung leisten? -Um auch für seine Kunden diesen Mehrwert des schnelleren Einkaufsprozesses bieten zu können. Wir werden sehen, wie lange es dauert bis auch in den Supermärkten der Einkaufswagen automatisch gescannt wird und man nichts mehr bei der Kasse aufs Förderband legen muss.

Ferdinand Höppe BEd.
Vice President F&B Manager Club AUSTRIA
www.f-b-manager.com

Foto: F&B Manager Club AUSTIRA

Barock-Juwel im Detail

Foto: Palais Mailberger Hof

Im Herzen der Wiener Innenstadt, wurde nun das Palais Mailberger Hof, ein barockes Juwel mit einer Geschichte, die bis ins Jahr 1452 zurückreicht, nach aufwendiger Renovierung neu eröffnet. Als 18. Haus der Schiehser-Hotels verbindet das Stadt-Refugium historische Eleganz mit modernem Komfort – und setzt dabei auf typisch wienerischen Charme. Nur wenige Schritte vom Stephansdom entfernt, entsteht damit die wichtigste Visitenkarte für eines der jüngsten Hotelunternehmen Wiens unter der Leitung von Alexander Schiehser. Zwischen kunstvollem Stuck und Wiener Geflecht entsteht ein Ambiente, das zeitlose Eleganz mit einem Gefühl von Zuhause inmitten der pulsierenden Hauptstadt vereint. Für Ruhe sorgt der geschlossene und begrünte Innenhof – abgeschirmt von den Geräuschen der umliegenden Gassen.

www.mailbergerhof.at

Guglhupf und Lipizzaner

Foto: Clemens Schmiedbauer

Die Spanische Hofreitschule und das Café Landtmann bündeln ihre Traditionen zu einer Wiener Melange aus Kultur und Kulinarik. Zum Auftakt wurde der berühmte Landtmann-Guglhupf in einer Sonderedition präsentiert. Bei einem Frühstück in der Hofreitschule wurde die Kooperation zelebriert – samt Guglhupf, Meinl-Kaffee und prominentem Publikum. Auch die Pferde kommen auf ihre Kosten: Einmal im Monat lädt das Café Landtmann zum „Karottenfrühstück" – exklusiv für die vierbeinigen Stars der Hofreitschule. Ergänzend bieten beide Partner ab sofort Angebote, die Kaffeegenuss und Reitkunst verbinden. Alle Besucher der „Morgenarbeit" der Lipizzaner können sich auf 1+1 Kaffee im Café Landtmann freuen, während Frühstücksgäste des Café Landtmann 30 Prozent auf das Ticket der „Morgenarbeit" erhalten.

www.srs.at
www.landtmann.at