

Technologie-Nachhilfe für Gastronomen

Das Projekt Metro Chair of Innovation an der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) zeigt die technologische Nutzung und die Umsetzungsbarrieren zwischen unabhängigen Restaurants auf.



Bild: pixabay.com

Der Metro Chair of Innovation, ein von der Metro AG gesponserter Lehrstuhl an der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), hat vor kurzem seine neuesten Studienergebnisse zum Aufbau einer innovativen Lerngemeinschaft veröffentlicht. Sie sollen selbstständige Gastronomen unterstützen und dazu motivieren, an Schulungen zu digitalen Tools teilzunehmen.

Selbstständige Gastronomen sehen sich steigendem Druck von grossen Gastronomieketten gegenüber, von denen viele im Rahmen ihrer globalen Wachstumsstrategien vermehrt Technologielösungen einsetzen. Die selbstständigen Unternehmer sind sich dabei teilweise gar nicht bewusst, welchem Wettbewerb sie für ihr eigenes Überleben ausgesetzt sind.

Diese neueste Studie des Metro Chair of Innovation konzentriert sich auf die Herausforderungen für Gastronomen und auf ihre Einstellung zu Schulungen sowie Bildungsinnovationen aus anderen Geschäftsbereichen, die den Aufbau von Lerngemeinschaften, sogenannte Learning-Communities, ermöglichen.

Das Konzept der Studie stellt einen innovativen Ansatz zur Schulung selbstständiger Restaurantbetreiber dar. Es berücksichtigt die in dieser Branche bestehenden Herausforderungen wie Zeit- und Geldmangel sowie wirtschaftliche Herausforderungen, Interessensgebiete, vorhandener Digitalisierungsgrad sowie bevorzugte Schulungsformate.

Für die Studie wurden über 50 selbstständige Restaurantbetreiber, Wissenschaftler, Experten und Gaststättenverbände interviewt. Zudem wurde in Frankreich, Italien und Spanien eine Umfrage unter mehr als 2300 Restauranteigentümern, -leitern, Köchen und Metro-Kunden durchgeführt.

Diese Länder wurden als repräsentatives Europa-Set für die Studie ausgewählt. Die Interviews und Umfrageergebnisse wurden analysiert, um aus den Daten ein Konzept für die Learning-Community auszuarbeiten.

Die Umfrageergebnisse zeigen, dass die grössten Herausforderungen für unabhängige Restaurantbetreiber im Lieferdienst, in administrativen Tätigkeiten und in der Personaladministration liegen.

Demgegenüber konzentrieren sich ihre Hauptschulungsinteressen auf das Management von Lebensmittel-, Getränke- und anderen Beschaffungskosten sowie auf das Beherrschen von Kochtechniken und das Prognostizieren der Nachfrage.

Die gewonnenen Erkenntnisse zur Diskrepanz zwischen den erkannten Herausforderungen und den Interessensgebieten sind in den Aufbau des Learning-Community-Konzepts eingeflossen.

Das Konzept bietet Lösungen an, die Gastronomen in den Themen schulen, die für sie interessant sind, und führt sie dabei gleichzeitig schrittweise auch an kritischere Themen heran. Zugleich stösst es einen verstärkten Austausch der Gastronomen untereinander an.

«Die Learning-Community bietet nicht nur ein gezieltes und innovatives Schulungskonzept zu einschlägigen Technologien an, sondern befasst sich auch mit den zentralen Herausforderungen, denen sich selbstständige Gastronomen im Geschäftsalltag gegenübersehen», sagt Christine Demen Meier, Leiterin des Metro Chair of Innovation.

Die vom Forschungsteam, bestehend aus Christine Demen Meier, Caroline Guigou und Isabelle Vetterli, entwickelte innovative Bildungslösung setzt auch Gaming-Elemente ein, um die Lernerfahrung zu verbessern, die Teilnehmenden zum Weitermachen zu motivieren und sie dabei zu unterstützen, ein Verständnis für digitale Inhalte zu entwickeln.

«Die erste, gemeinsam mit dem Metro Chair of Innovation durchgeführte Studie hat uns nicht nur gezeigt, wie Gastronomen Technologien einsetzen, sondern auch weshalb sie dies nicht tun», erklärt Frédéric Schumacher, Leiter Innovation bei Hospitality Digital, einem Unternehmen der Metro AG.

«Gastronomen vermeiden oftmals neue Technologien aus Mangel an Zeit, Kenntnissen und Ressourcen. Mit dieser Folgestudie sind wir noch weitergegangen, um Lösungen zu finden, die genau an diesem Punkt ansetzen: Welche Lernkonzepte und Hilfestellungen können wir Gastronomen anbieten, damit sie am Puls der Zeit bleiben und das Lernen mit geringem Ressourceneinsatz in ihr tägliches Leben integrieren können? Unser Ziel ist es, Gastronomen bei der Einbindung digitaler Tools zu unterstützen, die ihre Arbeitsprozesse vereinfachen, damit sie so mehr Zeit für das haben, was wichtig ist.»

Diese jüngste Studie schliesst die Studenttätigkeit am Metro Chair of Innovation ab. Die Partnerschaft zwischen Metro und der EHL soll aber wachsen und sich weiterentwickeln, wie die Hotellerie- und Hospitality-Managementschule in einer Mitteilung festhält. (htr) [DOWNLOADS]

Detaillierte Informationen zum Metro Chair of Innovation stehen bereit unter: [innovationchair.com \(https://innovationchair.com/\)](https://innovationchair.com/)

Publiziert am Donnerstag, 19. Juli 2018

Downloads

Studie: [Independent restaurateurs and technology. \(/fileadmin/user_upload/htr/content/media/bilder/Studie_EHL_Metro_htr.pdf\)](/fileadmin/user_upload/htr/content/media/bilder/Studie_EHL_Metro_htr.pdf)