

# FCSI-Stammtisch zur Digitalisierung Neues Live-Format des Verbands feiert Premiere in Innsbruck

21. Juli 2021



Beim ersten FCSI-Stammtisch beschäftigten sich die Talkgäste des Events unter anderem auch in einer Expertenrunde mit der Frage, wie die Digitalisierung in der Gastronomie eine völlig neue Art der Zusammenarbeit ermöglichen kann (v.l.n.r.: Moderatorin Nina Fiolka mit Berater Jan Smeets, Thomas Primus von Foodnotify, Andreas Steinbeisser von Sell & Pick und Thomas Ostheimer von Foodigital). (Bild: FCSI Deutschland-Österreich)

**Der FCSI Deutschland-Österreich hat ein neues Live-Format ins Leben gerufen: Der künftig zweimal jährlich stattfindende FCSI-Stammtisch feierte in Innsbruck seine Premiere. Beim ersten Event beschäftigten sich Teilnehmer und Talkgäste mit dem Thema Digitalisierung.**

Knapp **60 Teilnehmer** kamen am **7. Juli** nach langer physischer Distanz **in der Hotelfachschule Villa Blanka** zusammen, um dieses Thema unter dem **Motto „Digitalisierung mal real betrachtet“** in **vier Talkrunden** zu diskutieren. Expertenwissen, Erfahrungen von Praktikern, Trends und Best-Practice-Beispiele: Bei dem neuen Format des Planer- und Beraterverbands sollen Information, Austausch und Netzwerken gleichermaßen im Mittelpunkt stehen, wie der **FCSI** weiter mitteilt.

## Digitale Möglichkeiten für Arbeitsabläufe erschließen

So ging es in **einer Talkrunde** unter der Überschrift „Technik in der Digitalisierung – Vorsprung durch Innovationen“ um die **Frage, wie die Digitalisierung in der Gastronomie**

**eine völlig neue Art der Zusammenarbeit ermöglichen** kann. „In Zukunft wird es nicht mehr wichtig sein, viel zu wissen, sondern die Zusammenhänge zu verstehen und Abläufe entsprechend anzupassen“, unterstreicht FCSI-Präsident Frank Wagner.

Den Expertentalk **moderiert Nina Fiolka**. **Teilnehmer** der Talkrunde waren Berater und Gastronom **Jan Smeets**, Foodnotify-Gründer **Thomas Primus**, **Andreas Steinbeißer** von Sell & Pick sowie Digitalexperte **Thomas Ostheimer** von Foodigital.

Thomas Primus konstatierte, dass in Deutschland in puncto **Digitalisierung vielerorts noch „Mittelalter“** herrsche – auch wenn das Thema **durch die Coronapandemie** einen ordentlichen **Schub** bekommen habe. Auch Andreas Steinbeißer bedauerte den bislang geringen Digitalisierungsgrad der Foodservice-Branche von gerade einmal einem Prozent.

## Künstliche Intelligenz hilft Münchner Hofbräuhaus

„Es geht darum, **neue Kommunikationsebenen zu schaffen**, möglichst viele **Anwendungen zu verbinden**, den technischen Aspekt zur Nebensache zu machen und aus den erfassten Daten konkrete Handlungsempfehlungen abzuleiten“, erklärte der Digitalexperte.

**Als gutes Beispiel dafür nannte er das Münchner Hofbräuhaus:** „Riesen-Kapazität, Top-Abläufe, zufriedene Gäste – selbst größere Gruppen bekommen ihr Essen gleichzeitig serviert, egal ob Wurstsalat oder Schweinebraten“, fasste das FCSI-Mitglied die Prozesse dort zusammen. „Ein **Paradebeispiel dafür, wie Künstliche Intelligenz dafür sorgt, dass gerade hochkomplexe Abläufe auch von Nicht-Fachkräften bewältigt werden können.**“

## Verlässliche IT-Systeme und Partnerschaften wichtige Aspekte

Außerdem sprach die Runde über **kritische Punkte wie Datensicherheit und die Verlässlichkeit der Technik**. Wenn, wie von Jan Smeets berichtet, bei einem **Systemausfall der Offline-Modus nicht funktioniert**, drohen ernsthafte Probleme. Ebenso sei ein **schneller Wechsel** des Anbieters, zum Beispiel nach einer Preiserhöhung, **kaum möglich**. „Umso **wichtiger sind gute**, verlässliche und nachhaltige **Partnerschaften**“, waren sich die Experten einig.

## Den Menschen in den Mittelpunkt stellen

Das Event beleuchtete dabei nicht nur die technischen Seiten des Themas: In einer **weiteren Talkrunde** ging es um die **menschlichen Aspekte der Digitalisierung**. Auf der Bühne trafen sich Kommunikationsexperte **Thomas Ammer**, Beraterin **Bettina von Massenbach** vom FCSI, Berater **Jörg Holdenried**, **Daniele Albertinelli** vom Schweizer Start-up Aleno und Gastronom **Heiner Raschhofer** zum Talk.

„Die neue Digitalarchitektur muss **zallererst die Mitarbeiter würdigen**, die sich nur dann in die digitale Arbeitswelt einfügen, wenn diese sie nicht ihrer wesentlichen Kompetenzen beraubt“, erläutert FCSI-Präsident Wagner die Hintergründe.

„**Daraus entsteht Spielraum für Ideen**, die neue Geschäftsfelder eröffnen. Außerdem kann die Digitalisierung eine stärkere Verbindung zwischen Betrieb und Belegschaft fördern und letztendlich dank automatisierter Prozesse **mehr Zeit für den Gast** und damit mehr Umsatz ermöglichen.“

## Fachkräftemangel begegnen

Konfrontiert mit der **erschreckenden Zahl von 130.000 Mitarbeitern**, die während und wegen Corona **die Branche verlassen** haben, geht Bettina von Massenbach zwar **von einer Rückkehr vieler** Beschäftigter in die Betriebe **aus**. „Doch die **Digitalisierung ist für Unternehmer unverzichtbar**, um ihr Geschäft mit Erfolg weiter zu betreiben!“

„Vorausgesetzt, die **passenden Tools** dafür sind vorhanden“, gab Heiner Raschhofer zu bedenken. Generell gelte: „Die **Technik muss für den Menschen da sein, nicht umgekehrt**. Dann wird sie auch genutzt!“

Die **Haltung des Verbands** ist dabei ähnlich. Diese unterstreicht FCSI-Mitglied Thomas Mertens mit folgenden Worten: „Für den **FCSI steht der Mensch im Zentrum der Digitalisierung** – wir möchten das Wesentliche ihrer Herausforderungen verstehen und mit unseren Kunden ebenso **passende wie pragmatische Lösungen entwickeln** und umsetzen, damit sie das tun können, was ihre Berufung ist: Gastgeber zu sein!“

## Nächster Termin im November in München

Einen **Vorgeschmack auf den Mitschnitt** der Diskussionen bietet **hier ein Audio-Podcast**, der auf dem **FCSI-Channel auf Soundcloud** zu hören ist.

Der **Termin für den nächsten FCSI-Stammtisch** steht bereits fest: Er findet **am 17. November 2021** im Hofbräuhaus **in München** statt.

Quelle: <https://www.tophotel.de/fcsi-stammtisch-zur-digitalisierungneues-live-format-des-verbands-feiert-premiere-in-innsbruck-103182/>