

Die KI sitzt schon am Tisch

Roboter, die kochen, will keiner. Doch Gastro Graubünden sieht künstliche Intelligenz als Chance. Für einige Wirte ist sie bereits Alltag.

von Ruth Spitzenfeil

Der Kellner meint es ja nur gut. «Noch Schlagrahm dazu?», fragt er bei der Bestellung des Apfelkuchens. Doch wir fühlen uns ertappt und wollen stark bleiben. «Nein, danke – nicht nötig.» Roberto Giovanoli ist überzeugt, wenn das süsse Supplement beim Auswählen der Speisen in der App des Restaurants aufgeploppt wäre, hätte die Antwort anders gelautet, und der Kuchen wäre mit Rahm serviert – und bezahlt – worden. Und mehr Trinkgeld hätte es auch gegeben.

Der Jungunternehmer aus dem Engadin weiss, wovon er spricht. Er ist wahrscheinlich derjenige in der Bündner Gastrobranche, der die künstliche Intelligenz (KI) bisher am intensivsten nutzt. «Wenn ich im Büro arbeite, ist auf einem der drei Bildschirme vor mir immer eine KI-Anwendung geöffnet», erzählt er. Einsatzmöglichkeiten hat er viele. Zwei Restaurants in Chur und fünf im Oberengadin betreibt seine Plan-B Kitchen, dazu ein Cateringservice mit Food Trucks sowie ein Take-away und Lieferservice.

Ist Müll drin, kommt Müll raus

Der oberste Bündner Gastronom, der Churer Cafetier Franz-Sepp Caluori, hat schon im Februar als diesjähriger Ständespräsident im Grossen Rat seine KI-Versiertheit demonstriert, indem er den Bündner Parlamentariern ein Video seiner Begrüssungsrede vorführte, die er in 25 verschiedenen Sprachen hielt. Als diese Woche nun die Delegiertenversammlung des von ihm präsidierten Verbands Gastro Graubünden in Chur anstand, war es klar, dass er auch hier wieder dieses Thema auftischen würde. Die Wirtinnen und Wirte ermutigte er, sich auf den technologischen Wandel einzulassen und die KI nicht zuletzt dafür zu nutzen, die Gastronomie für junge Fachkräfte attraktiv zu machen. Dass er damit zum Teil offene Türen einrannte, zeigte eine im Saal unter den rund 150 Teilnehmern – natürlich mittels QR-



Anstossen auf die KI: Gastro-Graubünden-Präsident Franz Sepp Caluori mit Digitalexperte Fabio Aresu beim Stehlunch.

Bild Dani Ammann

Code und Handy – durchgeführte Umfrage. Rund die Hälfte derjenigen, die sich beteiligten, gab an, KI bereits regelmässig zu nutzen.

Diese progressive Selbsteinschätzung mag auch an dem liegen, was die Teilnehmer kurz zuvor gehört hatten. In einem erfrischend lebensnahen Referat umriss der Digitalexperte Fabio Aresu von der Agentur Markenkern in Chur, was KI kann und macht. So erfuhr man etwa, dass es im Grunde gar nichts so Neues ist und KI im Grunde bei jeder Google-Suche oder Bestellung auf Amazon im Spiel sei. Er erklärte die grundlegende Funktionsweise des oft überschätzten Wunderdings. KI generiere Inhalte basierend auf Wahr-

scheinlichkeiten, nicht Fakten. Und so sein Schluss: «Ist Müll drin, kommt Müll raus.»

Wie nah am Gast?

Für die Gastronomen hat Aresu reichlich Anwendungsmöglichkeiten parat. So bastelte er im Vorfeld flugs mit den heute für jeden verfügbaren KI-Tools den grafischen Auftritt einer neuen alpinen Tapas-Bar, komplett mit Logo, Werbematerial und Speisekarte. Den meisten konkreten Nutzen sieht er im Hintergrund des Wirtealltags, also etwa in der Personalplanung oder der Warenbewirtschaftung. Er blickte mit vielen weiteren Beispielen des KI-Einsatzes in die nahe Zukunft, beruhigte aber die meisten Anwesenden mit der Feststellung: «Es gibt jetzt schon Roboter, die Essen zubereiten, aber wer will das schon?»

Doch wie nah kommt KI tatsächlich dem Gast heute schon im Restaurant? Fragen wir Toni Curdin Foppa, den Unternehmer, der die Churer Gastrozene in den letzten Jahren am meisten aufgewirbelt hat. «Dank KI passieren bei der Tischreservation heute viel weniger Fehler als in den Zeiten, in denen Frau Müller mitten im Mittagsservice anrief und es dann prompt vergessen wurde, ihren Wunsch ins grosse Buch einzuschreiben», stellt er fest. Das im «Da Noi» und in der «Brasserie Süsswinkel» eingesetzte KI-unterstützte Reservationsportal helfe, Kapazitäten viel besser zu verwalten. Inzwischen buchten 80 Prozent seiner Gäste den Tisch online. «Ich finde es aber immer noch sehr wichtig, dass man uns auch persönlich anrufen kann und freundlich Auskunft erhält», versichert Foppa.

Die KI sagt, was kochen

In Zukunft könne die KI sicherlich noch weiter vordringen, etwa im Lebensmitteleinkauf und in der Menüplanung. «Manchmal sind Köche ein bisschen betriebsblind geworden, kreisen immer um die gleichen 200 Gerichte», gibt er zu. «Warum nicht mit frischen Ideen von einer KI da etwas Abwechslung hineinbringen?»

Viel weiter ist in dieser Hinsicht der ursprünglich sehr klassisch ausgebildete Koch Giovanoli. «Wenn etwa eine Kundin mit einem Cateringwunsch kommt, sagt, es müsse vegan, glutenfrei und ayurvedisch sein, da gebe ich das der KI und diese erstellt mir in zwei Minuten einen perfekten Menüplan», sagt er. Auch sei es sinnvoll, die verschiedenen Speisekarten seiner Restaurants ab und zu von einem KI-Tool analysieren zu lassen und sie so den neusten Trends anzupassen. Und die persönliche Handschrift? Die komme dann beim Kochen selbst.



«Vegan, glutenfrei und ayurvedisch – das gebe ich der KI ein, und sie erstellt mir in zwei Minuten den perfekten Menüplan.»

Roberto Giovanoli
Gastrounernehmer Engadin, Chur

Giovanolis Gäste werden heute schon vielfach von KI «bedient». So würden etwa alle auf Google oder anderen Portalen abgegebenen Bewertungen automatisiert beantwortet. Schon bei der Reservierung kann die Kundschaft auswählen, was sie essen will. Dass nicht wie anno dazumal bei der Saaltöchter, sondern via QR-Code bestellt wird, funktioniert sogar an konventionellen Anlässen, erzählt er. So habe man vor Kurzem das Catering für eine Festhalle mit 400 Gästen – eher ältere Semester – mit nur sechs Serviceleuten besorgt, so Giovanoli. Und alle seien zufrieden gewesen.



«Ich finde es aber immer noch sehr wichtig, dass man uns auch persönlich anrufen kann.»

Toni Curdin Foppa
Restaurantbetreiber Chur

Konsumraum: Ja-Komitee bereit

Am 9. Juni stimmt die Churer Bevölkerung über den Rahmenkredit 3,9 Millionen Franken zur Schaffung eines Konsumraums in der Stadt ab. Der Churer Gemeinderat hatte diesen bereits ohne Gegenstimmen genehmigt, «da der Nutzen und die Notwendigkeit eines Konsumraums in sämtlichen Parteien unbestritten ist», heisst es in einer Mitteilung des Ja-Komitees, welches sich nun formiert hat.

Präsidiert wird das Komitee vom Churer SP-Grossrat und Co-Präsidenten des Vereins Überlebenshilfe Graubünden, Tobias Rettich. Wie es in der Mitteilung heisst, gehört dem Komitee auch die SVP-Grossrätin und Präsidentin der SVP Chur, Sandra Adank an. Weiter gehören dem Komitee auch an: Fabian «Bane» Florin, ein ehemaliger Bündner des Jahres, Werner Erb, der seit Jahren jeden Mittwochmittag im Stadtpark zugegen ist, Markus Bächler, Leiter der Heilsarmee in Chur, und die renommierteste Bündner Expertin auf dem Gebiet der Suchtmittel, Margrith Meier, Leiterin des Ambulatoriums Neumühle (PDGR). Meier sei zweifelsfrei überzeugt, dass ein Konsumraum in der Stadt Chur notwendig ist, wie es heisst.

Die offene Drogenszene in Chur habe sich in den letzten Jahren negativ entwickelt, schreibt das Komitee. Die Situation sei für Betroffene, Angehörige sowie die städtische Bevölkerung so prekär wie noch nie. Der Konsumraum mit Kontakt- und Anlaufstelle sei der stärkste Hebel, um diese Situation endlich zu verbessern. Er ermögliche suchtmittelabhängigen Menschen in einem geschützten Rahmen unter würdigen Bedingungen den Konsum von selbst mitgebrachten Substanzen. Das Komitee sei überzeugt, dass mit dem Konsumraum mit Kontakt- und Anlaufstelle die Sicherheit im öffentlichen Raum, die gesundheitliche Situation sowie soziale Teilhabe der Betroffenen und die Stadtverträglichkeit verbessert werden.

Der Konsumraum ist für Menschen ab 18 Jahren zugänglich, die suchtmittelabhängig sind und ihren Lebensmittelpunkt und Wohnsitz im Kanton Graubünden haben. Im ersten Monat nach Eröffnung des Konsumraums können sich auch Betroffene registrieren, die ihren Lebensmittelpunkt in Chur, nicht aber ihren Wohnsitz im Kanton Graubünden haben, wie es in der Mitteilung heisst. (red)

INSERAT

VERFÜGBARKEIT, PFLICHTTEILE, TESTAMENT UND ERBVERTRAG

FREIHEITEN UND PFLICHTEN IM ERBRECHT

Wie viel Freiheit haben Sie bei der Gestaltung Ihres Erbes? Unterscheiden Sie zwischen Pflicht und freier Wahl bei der Erbfolge. Dieser Leitfaden hilft Ihnen, Ihren letzten Willen rechtssicher und nach Ihren Wünschen zu gestalten, unter Berücksichtigung der Pflichtteile und der Möglichkeiten, die Testament und Erbvertrag bieten.

Die Frage der Erbfolge ist mehr als nur eine formale Angelegenheit. Es geht darum, Ihre Werte und Wünsche an die nächste Generation weiterzugeben. Doch innerhalb des gesetzlichen Rahmens – wie viel Spielraum haben Sie wirklich? Bestimmte Verwandte werden durch das Pflichtteilsrecht geschützt. Dies begrenzt die Freiheit, über den gesamten Nachlass zu verfügen.

Es lohnt sich, den Gestaltungsspielraum auszuloten, damit sich ein Erbe nicht plötzlich mit hohen Ausgleichsforderungen konfrontiert sieht.

EXPERTE IM ERBRECHT

Dr. iur. Rudolf Kunz ist als Fachanwalt SAV Erbrecht und Mediator SAV vorwiegend im Erbrecht tätig.

Unser Erbrechtsteam finden Sie unter kunzschmid.ch

In Zusammenarbeit mit
KUNZSCHMID
DIE KANZLEI



Weiterlesen und mehr erfahren.
suedostschweiz.ch/vorsorgen