

Donnerstag,  
23. September 2021



Deutsche Gesellschaft  
für Hauswirtschaft e.V.

## Workshop 3

# Tech-Talk Hauswirtschaft 2050: Innovation, Automatisierung und Digitalisierung

Die Zahl 2050 erscheint für einen Blick in die Zukunft weit gegriffen – Innovation, Automatisierung und Digitalisierung entwickeln sich jedoch in einem atemberaubenden Tempo. Diese Geschwindigkeit macht weder vor unserem eigenen Haushalt noch vor der Gastronomie halt und beeinflusst nicht zuletzt unser direktes Umfeld von Familie, Freundschaft und Beruf.

Wie werden wir in Zukunft kochen? Wie könnte ein Restaurantbesuch in 20 bis 30 Jahren aussehen? Hat (Fresh-)Food-Delivery bald den eigenen Herd überholt? Wie sehen unsere Ernährungstrends aus und wie hat dies Einfluss auf die eingesetzte Technik in Haushalt und Gastronomie? Welche Ansprüche haben wir selbst an unsere Zukunft und welche Chancen sehen wir darin?

Einige von vielen Fragen die sich die Gesellschaft stellt und wir versuchen einen Ausblick darauf zu geben. Um uns die Zukunft – sprich 2050 - schon jetzt ein Stück näher zu bringen oder diesen Weg dorthin besser verstehen zu können, ist es wichtig, einen fokussierenden Blick auf einige Trends und Innovationen zu werfen.

Ein großer Teil des Ganzen und nicht weg zu denken, ist das Thema der Digitalisierung und Robotic, mit unterschiedlichen Ausprägungen in der Gastronomie im Vergleich zum eigenen Haushalt.

Im Sektor der Gastronomie wird bereits über Teil- oder sogar Vollautomatisierung in der Großküchentechnik geforscht, entwickelt, erprobt und für viele Arbeitsschritte auch schon eingesetzt.

Im privaten Umfeld - also im eigenen Haushalt - ist von Hausautomation oder die Integration einzelner intelligenter Lösungen für Klein- und Großgeräte in den Vordergrund gerückt.

Ein weiterer Bereich ist die Automatisierung in Zusammenhang mit E-Commerce. Dies ist gerade jetzt in Form von Lieferdiensten für die Gastronomie aktueller denn je. Dabei ist besonders auf die Lebensmittelverarbeitung und Bereitstellung einzugehen. Kostendruck, Effizienz und hoher Qualitätsanspruch der Kundschaft sind im gleichen Atemzug zu nennen. Aber auch vor- und nachgelagerte Prozesse wie die Art der Menü- oder Lebensmittelauswahl, Bestell- und Zahlungssysteme, Auslieferung und Bewertung der Dienstleistung werden sich bis 2050 noch erheblich weiterentwickeln.

Was bedeuten diese und noch viele weitere Entwicklungen für uns als Individuum bzw. für unsere Gesellschaft? Wie kann auf die geforderte immer größere werdende Flexibilität aber auch Komplexität und Anspruch eingegangen werden?

Nicht zu vernachlässigen ist dabei das berufliche Umfeld in der Gastronomie. Dabei ist an die Interaktion Mensch und Roboter zu denken und aufkommenden Fragen zur Arbeitssicherheit.

Dabei ist entscheidend wie Hard- und Software aufeinander abgestimmt werden, um nicht zuletzt auf den großen Begriff der funktionalen Sicherheit einzugehen. Auch die Definition der Arbeitsschritte und unterschiedlichen Stationen sind eventuell neu zu definieren oder zumindest zu überdenken.

**Workshopleitung:** Barbara Hentschker, Fachausschuss Haushaltstechnik