

Czy roboty faktycznie zastąpią kelnerów?

Świat zmienia się niezwykle szybko, a branża gastronomiczna nadąża za tymi zmianami raz szybciej, a raz wolniej. Pojawia się automatyzacja i nowe technologie. Już dziś można wypożyczyć lub kupić robota, który przyjmie zamówienie i wyserwuje przygotowane posiłki, czy przygotuje drinki. Niektórzy wróżą nawet, że w niedalekiej przyszłości zastąpi obsługę restauracji, jednak czy na pewno?

Profesjonalny kelner kontra maszyna

Robot nigdy nie jest zmęczony. Nie miewa gorszych dni, a jego obsługa jest zawsze na tym samym poziomie. Nie marudzi, nie narzeka i może wziąć kilka zmian z rzędu. Nie ma jednak tego czegoś, co można by nazwać duszą. Nie potrafi stworzyć klimatu, zagadać Gości, wyczuć ich nastroju, czy polecić dania inne, niż te, które wgrano mu w program jako godne polecenia. To wszystko potrafi żywy człowiek.

Nie da się ukryć – praca kelnera nie należy ani do najłatwiejszych, ani do najbardziej opłacalnych. Obecnie jest swego rodzaju sposobem „dorobienia” do domowego budżetu przez studentów. To bardziej przystanek w drodze zawodowej, niż faktyczny punkt rozwoju kariery. Coraz rzadziej zdarza się spotkać wśród obsługi restauracji starszego, doświadczonego kelnera rodem z filmów „Obsługiwałem angielskiego króla”, czy „Zakłęte rewiry”. Na szczęście kelnerzy „starej szkoły” nie zniknęli całkowicie i są jeszcze restauracje, w których pracują. Jedną z nich mieści się w warszawskim Airport Hotel Okęcie, gdzie pracuje aż dwóch doświadczonych kelnerów - Adam Kołodziejczyk i Krzysztof Korcz. Jeden z nich może nawet pochwalić się certyfikatem obsługi dyplomatycznej.

Kelnerzy starej szkoły

To ludzie, którzy związali się z branżą z wyboru i na lata. Uczeń jeszcze przez kelnerów z czasów, gdy zawód ten był uważany za prestiżowy, zwracają uwagę na najdrobniejsze szczegóły obsługi Gości. Lata doświadczenia pozwalają im w mig odczytywać nastroje i preferencje Gości, których obsługują. Doradzają dania i napoje, które trafiają w ich gust i tworzą wyjątkową atmosferę lokalu. Są dyskretni, jednak cały czas czuwają nad obsługiwanymi Gośćmi. Dzięki nim zwykła konsumpcja staje się przeżyciem wyjątkowego doświadczenia kulinarnego. Ale jak oni to robią?

- Żeby być dobrym kelnerem trzeba kochać swoją pracę – mówi nam Adam Kołodziejczyk – Jeśli praca jest twoją pasją to ciągle się rozwijasz, uczysz nowych rzeczy. Ale pamiętasz przy tym o podstawach, czyli zwracaniu uwagi na najdrobniejsze detale obsługi i tworzenie wyjątkowego klimatu. Żeby obiad, czy kolacja w restauracji były dla Gości wyjątkowym przeżyciem.

W świecie zachwyconym technologią i automatyzacją urok profesjonalnych kelnerów „starej szkoły” stanowi przypomnienie o mocy bezpośredniego kontaktu. O tym, że wspólny posiłek to nie tylko jedzenie, czy picie, ale przede wszystkim spotkanie. Jak powiedział Giada De Laurentiis: *Jedzenie łączy ludzi na wielu różnych poziomach. To pokarm dla duszy i ciała; to prawdziwa miłość.*

[Airport Hotel Okęcie](#)**** działa od 2001 roku i mieści się w Warszawie, 800. metrów od lotniska, przy ul. Komitetu Obrony Robotników 24. Posiada 263 pokoi, z 515 miejscami noclegowymi. Hotel specjalizuje się w ofercie biznesowej, MICE, dysponuje imponującym centrum konferencyjno-eventowym, na które składa się: 17 sal konferencyjnych o powierzchni 2200 m2. Jego znakiem

rozpoznawczym jest doskonała kuchnia, której specjałów kosztować można w pięciu punktach gastronomicznych: restauracjach, barach i czekoladziarni, rozlokowanych w różnych częściach hotelu. Do dyspozycji Gości ponadto są Centrum fitness oraz Centrum Wellness, bezpłatny Shuttle bus na lotnisko i z powrotem.

Infrastruktura, zaplecze, wyposażenie hotelu, a także zgrany zespół profesjonalistów wykonujących swoją pracę z pasją, umożliwiają realizację każdego wydarzenia biznesowego. Strona [www: https://airporthotel.pl/](https://airporthotel.pl/)