

## PRESSEINFORMATION

### Check-in bei der Zukunft: Hotelroboter begeistern in Bochum

## Event Hotels und Giobotics zeigen beim Live-Event, wie Technologie den Hotelalltag smarter macht



v.l.n.r.: Dennis Dehring von Giobotics, Martina Wendel und Gerald Scheurmann-Kettner von Event Hotels, André Wagner und die Roboter-Buddies vom Mercure Hotel Bochum City präsentieren ihre rollenden HelferInnen; ©Fotos: Anne Wirtz  
Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter: [https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=event\\_hotels](https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=event_hotels)

**Weitere Bilder siehe letzte Seite**

**Bochum, 16. Mai 2025 (primo PR).** Zukunft zum Anfassen: Unter dem Motto „*Hotelroboter der neuen Generation in Aktion*“ zeigten Event Hotels und Giobotics im Mercure Hotel Bochum City, wie innovative Serviceroboter den Hotelalltag bereichern. Im Mittelpunkt stand die Zusammenarbeit von Mensch und Maschine in der modernen Hotellerie – live erlebbar durch intelligente Serviceroboter in den Bereichen Minibar, Reinigung und Gastronomie. Dabei haben die Roboter nicht nur funktionale Aufgaben, sondern auch individuelle Namen, die ihnen eine persönliche Note verleihen. Im Mercure Hotel Bochum City beispielsweise gibt es in Anlehnung an ehemalige Bergbauzeiten den F&B-Roboter „Lore“.

„Unsere Gäste reagieren begeistert – viele sehen den Roboter als Erlebnis und echten Mehrwert“, so **André Wagner**, General Manager des Mercure Hotel Bochum City. Insbesondere Familien und Geschäftsreisende schätzen die kontaktlose, jederzeit verfügbare Unterstützung. Auch Mitarbeitende zeigen sich laut Wagner erleichtert: „Unsere Teams können sich stärker auf persönlichen Service konzentrieren – monotone, körperlich belastende Aufgaben übernimmt die Technik.“

**Gerald Scheurmann-Kettner**, CIO von Event Hotels, betonte in seiner Keynote die strategische Bedeutung der Automatisierung: „Roboter sind keine Spielerei, sondern eine Antwort auf die großen Herausforderungen der Branche – vom Fachkräftemangel bis hin zum steigenden Effizienzdruck.“ Besonders wichtig sei dabei das Zusammenspiel mit den Mitarbeitenden, die als „Roboter-Buddies“ mit Know-how und Fingerspitzengefühl für den optimalen Ablauf sorgen.

„Mit über 900 aktiven Robotern in Deutschland und mehr als 20 Millionen gereinigten Quadratmetern im Jahr 2024 zeigt sich: Serviceroboter sind ein echter Mehrwert für die Hospitality-Branche“, sagt **Dennis Dehring**, Geschäftsleiter von Giobotics. „Wir wollen zeigen, wie Technologie heute schon reale Probleme löst – effizient, zuverlässig und im Einklang mit dem Menschen.“

### **Jeeves: Minibar-Roboter mit Aufzugnutzung**

Jeeves, der charmante Minibar-Roboter, liefert rund um die Uhr Snacks, Getränke oder Hygieneartikel direkt ans Hotelzimmer. Der Roboter navigiert eigenständig durch das Hotel, nutzt Aufzüge und liefert Produkte wie Cola, Wasser, Rotwein sowie lokale Snacks direkt an die Zimmertür. Gäste können über das Zimmertelefon oder den Roboter selbst eine



**Event Hotels**



## PRESSEINFORMATION

Bestellung aufgeben, die kontaktlos geliefert wird. „Besonders bei Familien und technikaffinen Gästen sorgt Jeeves für Begeisterung und wird vielfach als Highlight des Aufenthalts genannt“, sagt André Wagner.

### **BellaBot & HolaBot: Effiziente Unterstützung im Restaurant**

Im Restaurantbereich unterstützen BellaBot und HolaBot das Servicepersonal bei der Auslieferung und beim Abräumen von Speisen und Geschirr – besonders in Stoßzeiten oder bei großen Gruppen. **BellaBot** kann Speisen und Getränke an den Tisch liefern. Dank intelligenter Sensorik erkennt er, ob eine Bestellung entnommen wurde, pausiert bei Hindernissen und interagiert auf sympathische Weise mit Gästen. Drei unterschiedliche Servicekonzepte erlauben eine flexible Einbindung in bestehende Abläufe oder digitale Bestellsysteme. Das individuelle Design macht BellaBot sofort zum Publikumsliebbling – vor allem bei Kindern. **HolaBot** ist auf das Abräumen spezialisiert: Mit einer Traglast von bis zu 60 Kilo transportiert er vier Abräumwannen oder bis zu acht Tablets gleichzeitig. Über einen Rufempfänger wird er zum Tisch gerufen, beladen und fährt dann eigenständig in die Spülküche. Optional erleichtert eine spezielle Abräumstation die vorsortierte Übergabe. Das entlastet das Personal und verbessert Ergonomie und Abläufe im Küchenbereich.

Das Feedback der Gäste ist überwiegend positiv. Vereinzelte Bedenken hinsichtlich des Arbeitsplatzverlustes werden durch die Hotelverantwortlichen entkräftet: Die Roboter unterstützen – ersetzen jedoch nicht. Sie ermöglichen mehr Zeit für den persönlichen Service.

### **Pudu CC1: Autonome Flurreinigung mit Aufzugsanbindung über 14 Etagen**

Der Reinigungsroboter Pudu übernimmt im Mercure Hotel Bochum das Staubsaugen auf den Hotelfluren. Mit einer Betriebsdauer von etwa 2,5 bis 3 Stunden täglich sorgt der Pudu CC1 für eine konstant hohe Reinigungsqualität, wobei insbesondere die gleichmäßige und präzise Reinigung der Hotelgänge hervorgehoben wird. Lediglich an den Rändern sind wöchentlich ergänzende manuelle Nacharbeiten erforderlich. Die Möglichkeit, repetitive Aufgaben durch den Roboter zu automatisieren, ermöglicht es dem Personal, sich auf anspruchsvollere Serviceaufgaben zu konzentrieren und damit das Gästelerlebnis weiter zu verbessern. Besonders hervorzuheben ist hier, dass der PUDU CC1 durch eine Konnektivität zum Aufzug selbständig über alle 14 Etagen des Hotels die Reinigung der Flure vornimmt und so eine massive Entlastung des Housekeeping bei gleichzeitiger Qualitätssteigerung in der Reinigung darstellt.

### **Zukunftsansichten und Herausforderungen**

Der technologische Vorsprung hebt das Mercure Hotel Bochum von der Konkurrenz ab und spricht neue Zielgruppen an. Serviceroboter bieten Antworten auf Fachkräftemangel und Effizienzdruck – allerdings bleibt die technische Zuverlässigkeit ebenso entscheidend wie die Akzeptanz durch die Gäste. Langfristig überwiegen die Vorteile: gesteigerte Effizienz, entlastete Teams, Kostenersparnisse und ein modernes, innovatives Hotelerlebnis.

### **Starke Partnerschaft mit Perspektive**

Seit 2023 arbeiten Event Hotels und Giobotics erfolgreich zusammen. Aus einem Pilotprojekt wurde ein Zukunftsmodell: Heute sind bereits mehr als 60 F&B-Roboter und etliche Reinigungsroboter in verschiedenen Häusern im Einsatz – mit nachweislich positiven Rückmeldungen von Gästen und Mitarbeitenden. „Diese Technologie schafft Freiraum für echten, menschlichen Service“, sagt Gerald Scheurmann-Kettner.

## PRESSEINFORMATION

### Über Event Hotels

Event Hotels mit Hauptsitz in Köln besitzen und betreiben fast 60 Business- und City Hotels an über 40 Standorten in Europa unter den Namen renommierter internationaler Hotelmarken. Event Hotels sind Gastgeber von Herzen und managen als der führende White-Label-Hotelbetreiber nicht nur Hotels im operativen Geschäft, sondern investieren gemeinsam mit Partnern in Immobilien, arbeiten Potentiale heraus und prägen so die Hotellandschaft für ein Zuhause auf Zeit. Event Hotels entwickelt seit mehr als 30 Jahren innovative Lösungen für die Hotellerie und das Gastgewerbe, um heute wie morgen nachhaltige Werte zu schaffen. [www.eventhotels.com](http://www.eventhotels.com)

### Über Giobotics

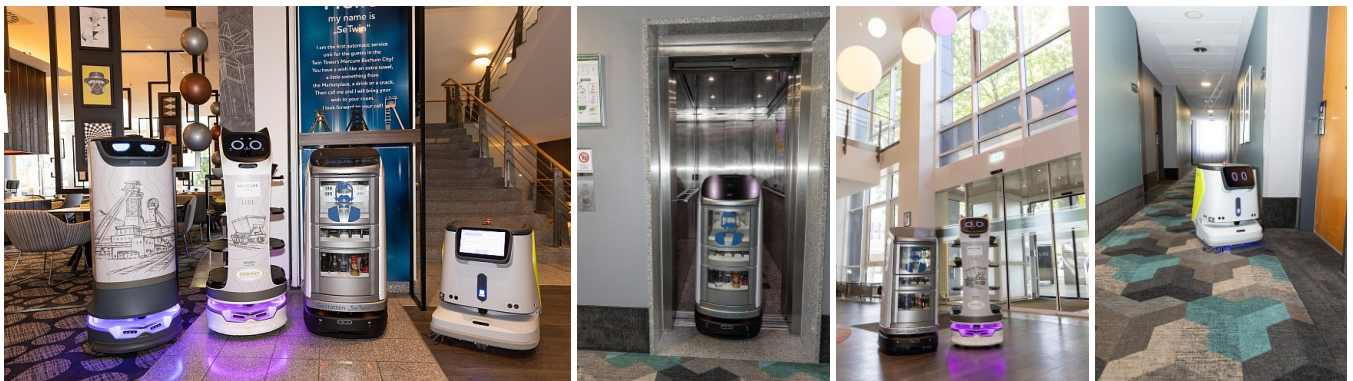
Giobotics mit Hauptsitz in Kiel ist Teil der Giovanni L. Produktions- & Handelsgesellschaft. Seit fast zwei Jahrzehnten prägt das Unternehmen als führender Hersteller von Premium-Gelato und Betreiber von Eiscafés die internationale Szene. Während der COVID-19-Pandemie ab 2019 stand die Existenz des Unternehmens aufgrund eines Mangels an qualifizierten Arbeitskräften auf dem Spiel. Die Lösung wurde durch den Einsatz von Service- und Reinigungsrobotern gefunden, die ursprünglich für den Einsatz in den Cafés konzipiert waren. Es wurde jedoch schnell erkannt, dass sie auch anderen Branchen helfen können. Der Antrieb von Giobotics ist es, innovative Lösungen gegen den Fachkräftemangel in allen Branchen anzubieten. Das Unternehmen steht für Vertrauen und Erfahrung, und das Versprechen an die Kunden lautet, dass nur Produkte angeboten werden, die das Unternehmen selbst verwendet oder in eigenen Betrieben getestet hat. [www.giobotics.de](http://www.giobotics.de)

### Weitere Pressebilder zum Download (Copyright: Anne Wirtz)

Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter: [https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=event\\_hotels](https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=event_hotels)



Mensch & Maschine – ein starkes Team rund um General Manager André Wagner vom Mercure Hotel Bochum City



v.l.n.r.: Abräumboter „Rudolph“, F&B-Roboter „Lore“, Minibar-Roboter „Jeeves“ und Saugroboter „Pudu“

„Jeeves“ nutzt autonom den Aufzug

„Jeeves“ und „Lore“

„Pudu“ in Aktion auf den Hotelfluren