AUSSTATTUNG & TECHNIK

Zukunft des Kochens

Der Küchenroboter von GoodBytz in einer professionellen Küchenumgebung / Foto: GoodBytz

GoodBytz, Hightech-Anbieter von Küchentechnologie der Zukunft, feierte auf der diesjährigen Internorga die Premiere seiner Robotic Kitchen. Die Messe bot dem jungen Unternehmen eine großartige Gelegenheit, sein hochmodernes Produkt der Welt zu präsentieren.

Die Robotic Kitchen von GoodBytz maximiert Effizienz und reduziert Personalkosten um bis zu 80 Prozent und kann dabei bis zu 3.000 Mahlzeiten pro Tag zubereiten. Somit stellt die innovative Technologie eine Lösung für den globalen Fachkräftemangel dar. Mit ihren fortschrittlichen Sensoren kann die Robotic Kitchen die Zutaten für den Kochprozess genau wiegen und die Kochzeiten je nach Art des zubereiteten Gerichts anpassen. Darüber hinaus verfügt die Robotic Kitchen über eine benutzerfreundliche Bedienoberfläche, die es jedem ermöglicht, seine Lieblingsgerichte auf das System zu transferieren, egal ob es sich um einen erfahrenen Koch oder einen Anfänger handelt.

Die vielseitige Robotic Kitchen von GoodBytz ist auf die spezifischen Bedürfnisse vieler gastgewerblicher Betriebe zugeschnitten, die ihre Kochprozesse systematisieren möchten, von Restaurants bis zu Catering-Unternehmen. Darüber hinaus kann die KI-gestützte Plattform dabei helfen, neue Gerichte zu kreieren, neue Zutaten zu Entdecken oder andere Portfolioanpassungen zu empfehlen und Arbeitsabläufe zu optimieren.

Um den Roboter unter realen Bedingungen zu testen, entschied sich GoodBytz im Juni 2022 eine eigene Ghost-Kitchen zu eröffnen, mit der mittlerweile mehrere tausend Gerichte verkauft wurden und die von Lieferando in die Liste der Top 15 Restaurants gewählt wurde.

Die Besonderheit: Keiner der Kunden wusste, dass das Essen von einem Roboter gekocht wurde.
Auf der Internorga 2023 präsentierte GoodBytz seine Lösung und Partnerschaften mit Systemanbietern wie Palux und Winterhalter und gab zukünftige Kunde bekannt. Diese können ab der zweiten Hälfte des Jahres 2023 ihre ersten roboterbetriebenen Standorte eröffnen.

Über GoodBytz
GoodBytz entwickelte seine modulare Robotic Kitchen unter dem Motto The Art of Cooking,Powered By Robots, mit dem Ziel, kulinarische Ideengeber weltweit in die Lage zu versetzen, ihre innovativen Kochtechniken und einzigartigen Gerichte auf den Roboter zu übertragen, der dann präzise, hygienisch und in gleichbleibender Qualität die entwickelten Speisen für Gäste herstellt. Dies soll den Beruf des Kochs attraktiver machen, da sich repetitive und harte Arbeitsschritte zukünftig von Robotern ausgeführt werden.
Der Roboter ist aber nur ein Element des GoodBytz-Ökosystems. Um den dringend benötigten Wandel in der Branche voranzutreiben, ist er mit verschiedenen Software-Tools verbunden, die die Gastronomie datengesteuert und nachhaltig machen. Das übergreifende Ziel ist es, gesunde, nachhaltige und frisch zubereitete Lebensmittel für jedermann zu einem erschwinglichen Preis verfügbar zu machen.
GoodBytz machte sich im August 2021 mit fünf passionierten Ingenieuren daran, dieses Ziel zu erreichen. Nach nur drei Monaten kochte der erste Prototyp ihres Roboters bereits die ersten Gerichte. Dies ermöglichte es dem Team, vier Millionen Euro an Seed-Finanzierung aufzubringen und bis heute auf rund 30 Mitarbeiter zu wachsen.