

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.

