



Kuka-Roboter am Flughafen Barcelona:
Die digitale Vernetzung liefert dem Betreiber wertvolle Daten.

Areas (2)

Gastronomie

Currywurst vom Roboter

Küchengeräte mit Künstlicher Intelligenz sollen das Kochen schneller und günstiger machen. Die angeschlagene Gastronomie hofft auf Entlastung bei Kosten und Personal. Doch die smarten Helfer können noch längst nicht alles.

Eli Hamacher Berlin

Verliebte Köche können keine Suppe mehr versalzen. Zumindest nicht in Küchen, in denen Kochroboter von Goodbytz arbeiten. Sie tragen menschliche Namen wie Eric, Nico, Felix oder Alice und können täglich bis zu 3000 Mahlzeiten zubereiten – von Currywurst mit Pommes über Kaiserschmarrn bis zu Boeuf Stroganoff. „80 Prozent aller Gerichte können wir mit unseren Maschinen abdecken“, sagt Hendrik Susemihl, einer der drei Gründer des Hamburger Start-ups. Bei Sushi, Wraps und allem, was mehr Fingerspitzengefühl erfordert, müssen die Roboter noch passen.

Zu den Goodbytz-Kunden zählen Firmenkantinen, Krankenhäuser und Universitäten – Großküchen, die in

17,6

Prozent

weniger Umsatz machten deutsche Gastronomen 2025 verglichen mit der Vor-Corona-Zeit.

Quelle: Dehoga

kurzer Zeit viele Menschen versorgen müssen. Selbst die US-Army hat jüngst geordert. Zu einem festen monatlichen Preis erwerben die Kunden Softwarelizenzen und mieten die Maschinen für einen Zeitraum von bis zu fünf Jahren. Das hält die Investitionen niedrig. „Wir liefern Technologie und Software, die Roboter bedient, Zutaten trackt, das Speisenportfolio und Vorbestellungen managt sowie digitale Schilder aktualisiert, etwa in Käntinen“, so Susemihl. Ein erfahrener Koch könnte in drei Minuten ein neues Rezept programmieren. Nur einkaufen können die cleveren Helfer noch nicht. Auch die Zutaten müssen noch von Hand eingefüllt werden.

Die neuen Technologien treffen auf eine zutiefst verunsicherte Branche. Deutschlands Gastwirte klagen über eine nie da gewesene Personalnot,

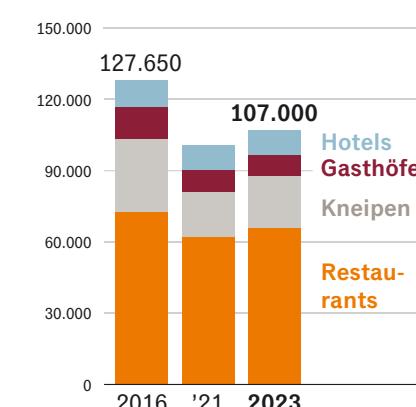
schrumpfende Umsätze und explodierende Preise. Von Januar bis August 2025 lagen die realen Umsätze dem Branchenverband Dehoga zufolge noch immer 17,6 Prozent unter dem Niveau vor der Coronapandemie. Ein Minus von 4,0 Prozent verzeichneten die Betriebe gegenüber dem Vorjahreszeitraum. Gleichzeitig steigen die Kosten: Seit 2022 verteuerte sich der Faktor Arbeit um 37 Prozent, die Preise für Lebensmittel, Getränke und Energie stiegen um rund 30 Prozent.

„Die Inflation trifft auch unsere Gäste spürbar. Sie reagieren preissensibler, gehen seltener essen, wählen günstigere Gerichte oder verzichten auf die Vorspeise“, sagt Dehoga-Geschäftsführerin Sandra Warden. Gleichzeitig werden die Kunden immer anspruchsvoller und erwarten Rücksichtnahme auf ihre individuellen



Starker Rückgang

Zahl gastronomischer Betriebe in Deutschland



HANDELSBLATT

Quelle: Dehoga 2025

Ernährungsstile, sei es flexitarisch, vegan, vegetarisch, pescetarisch, glutenfrei oder laktosefrei. Das kostet Zeit und Geld. Geht das Restaurant auf solche Wünsche nicht ein, kommt der Gast nicht wieder.

Das Kochen automatisieren

Mit Robotik und Künstlicher Intelligenz (KI) wollen Hersteller wie RATIONAL, Kuka, Goodbytz oder Circus den Gastronomen einen Ausweg aus der Krise weisen: Wiederkehrende Prozesse werden automatisiert, Abläufe beschleunigt und das Personal von Routineaufgaben entlastet. Bestell- und Serviceroboter nehmen die Order entgegen, bereiten Gerichte just in time zu, tragen schwere Waren, spülen und putzen. Der Döner-Roboter schneidet stets die exakt gleiche Menge Fleisch und hält dabei höchste Hygienestandards ein. Mit KI ausgestattete Bräter garen das Rinderfilet je nach Art und Dicke exakt rare, medium oder well done. Caipirinha, Piña Colada oder Espresso Martini mixt der Barroboter schnell und auf den Milliliter genau. Automatisierte Kassensysteme verhindern lange Warteschlangen: Der Gast muss den am Buffet befüllten Teller nur unter eine Kamera halten – prompt kommt die Rechnung.

„Auch in kleineren Unternehmen, für die sich eine Kantine wirtschaftlich kaum lohnt, kann die Automatisierung eine sinnvolle Alternative bieten“, sagt Max Schwaller, Vice President Commercial Operations beim Münchener Hersteller Circus, der autonome KI-Robotiksysteme liefert, betrieben auf einer firmeneigenen Plattform.



Einer der autonomen KI-Roboter steht seit Ende Oktober öffentlichkeitswirksam in einem Düsseldorfer Rewe-Supermarkt, wo er Mahlzeiten auf Knopfdruck zubereitet – stets frisch und in gleichbleibender Qualität. Schwaller erhofft sich von dem Einsatz Werbeeffekte, denn die deutschen Gastronomen gelten als eher traditionell und zurückhaltend bei Neuerungen. Wenn die Kunden jedoch gute Erfahrungen machen, senkt das die Hemmschwelle. Zwei weitere Rewe-Märkte sollen zeitnah folgen.

Auch zeitraubende Aufgaben wie das Erstellen von Schichtplänen löst die KI schneller und effizienter als ein Mensch. Sie ermittelt die optimale Besetzung, indem sie Ferienzeiten, Wettervorhersagen, Veranstaltungen und Erfahrungswerte berücksichtigt. Die Technologie hilft zudem, die Ver-

schwendung von Nahrungsmitteln zu reduzieren. In Großküchen fallen tonnenweise Abfälle an. „Über den Mülltonnen kann eine KI-Kamera alle weggeworfenen Lebensmittel fotografieren und analysieren. So lassen sich Abfälle durch Verschnitt oder Essensreste auf ein Minimum reduzieren“, sagt Michael Kuriat, Geschäftsführer von TNC Production, der selbst Gastronomiebetriebe betreibt und als Berater tätig ist. „Kein Koch kann das bei der Arbeit erfassen und auswerten.“

Einen weiteren Vorteil nennt Tobias Maria Günther, Partner bei der Strategieberatung Simon-Kucher: „Mit KI können Gastronomen ihre Preise viel besser an Kundschaft, Zeitpunkt und Standort anpassen, um Frequenz und Ertrag zu maximieren.“

Um die gewünschten Effizienzgewinne zu erreichen, sind jedoch Investitionen nötig. Automatisierung kostet Zeit und Geld und erfordert zudem neue Kompetenzen. „Die Maschinen müssen regelmäßig gewartet, die Belegschaft geschult werden“, betont Günther. „Ohne Dienstleister, die das Konzept des Gastronomen oder Hoteliers verstehen, ist der Einsatz neuer Technologie schnell zum Scheitern verurteilt.“

Bevor Roboter in der Gastronomie ihr volles Potenzial entfalten können, müssen zunächst die Prozesse analysiert und optimiert werden. Darauf weist auch Kai Bisgwa hin, beim Roboterproduzenten Kuka zuständig für den deutschsprachigen Raum. Zudem müsse sichergestellt sein, dass Hygiene standards eingehalten werden und die Maschinen mit lebensmitteltauglichen Materialien und Schmierstoffen ausgestattet sind. Eine gute Vorbereitung zahlt sich aus: Sobald der Roboter im Einsatz ist, liefert die digitale Vernetzung der Maschinen wertvolle Daten, die zur Effizienzverbesserung ausgewertet werden können. Auf dieser Basis sei auch eine vorausschauende Wartung möglich, die Ausfallzeiten minimiert, so Bisgwa.

Die Kommunikation optimieren

Auch in der Kommunikation müssen Gastwirte umdenken. „Nutzen die Gäste bislang vor allem Social Media zur Restaurantsuche, fragen sie heute immer häufiger ihre KI, wie ChatGPT von OpenAI oder Gemini von Google“, sagt Berater Kuriat. Um sich bestmöglich zu positionieren, brauchen Restaurants eine starke Onlinepräsenz: eine moderne, stets aktuelle Website sowie strukturierte Daten, die neben Adresse und Öffnungszeiten auch Speisekarten und möglichst viele positive Bewertungen enthalten. Zudem sollte der Internetauftritt für KI-Suchanfragen optimiert werden.

Noch steht die Branche bei der Automatisierung ganz am Anfang, darin sind sich Produzenten und Experten einig. Das Potenzial jedoch halten sie für groß. „In einem nächsten Schritt sollen die Maschinen auf Basis der benötigten Mahlzeiten sogar die Warenbestellungen selbstständig übernehmen können“, sagt Goodbytz-CEO Susemihl. Auch Berater Kuriat glaubt an einen Siegeszug der KI in der Küche, schränkt jedoch ein: „Beim Italiener an der Ecke werden Roboter nicht Einzug halten, in der großen Pizzakette schon eher. Die Grenzen werden fließend sein, aber der Mensch wird aus der Gastronomie nicht verschwinden.“

Und: Da KI monotone Arbeiten übernimmt, könnte sie Jobs in der Gastronomie sogar wieder attraktiver machen.

Sandra Warden

„KI wird praxisnah“

Neue Technologien werden die Gastronomie verändern, sagt die Dehoga-Geschäftsführerin. Aber den Menschen nicht ersetzen.

Roboter, die schmutziges Geschirr abräumen, KI-gestützte Öfen, die die Garzeit selbst berechnen: Hightech hält in Großküchen Einzug, beobachtet Sandra Warden, Geschäftsführerin des Gastronomieverbands Dehoga. Noch gilt das jedoch nicht für alle Betriebe.

Frau Warden, ist Künstliche Intelligenz schon in der Gastronomie angekommen?

Während große Hotelketten und Systemgastronomen KI-gestützte Tools bereits häufig einsetzen, etwa in Warenwirtschaft, Personalplanung, Speisenkalkulation, Bestell- und Kassensystemen oder für personalisierte Marketingangebote, stehen viele inhabergeführte Betriebe noch am Anfang. Der Trend ist jedoch klar: KI-Anwendungen werden zunehmend alltagstauglich, erschwinglich und praxisnah.

Was ist mit Robotern?

Robotik kommt dort zum Einsatz, wo Prozesse automatisiert, standardisiert und digitalisiert werden können, etwa in der Spülküche, bei Transportwegen oder in Reinigungspro-



Cordula Giese
Sandra Warden: Smarte Kochsysteme werden erschwinglich.

zessen. Aber auch bei der Zubereitung einfacher, standardisierter Gerichte.

Für welche Betriebe eignet sich die neue Technik?

Das hängt vom Betriebstyp, vom Gastro- oder Eventkonzept, vom gastronomischen Angebot und von der Gästeklientel ab. Apps, Tablets oder Roboter können in bestimmten Bereichen unterstützen, sie werden unsere Mitarbeitenden jedoch niemals pauschal ersetzen. Guter Service und persönliche Beratung sind und bleiben der Dreh- und Angelpunkt für

individuelle, herzliche und kompetente Gastfreundschaft.

Bei welchen Prozessen in der Gastronomie rechnen sich Investitionen in KI oder Robotik am ehesten?

Rückmeldungen aus der Branche zeigen, dass sich die hohen Anschaffungs- und Betriebskosten von Kochrobotern bislang nur für wenige Betriebe rechnen. Das gilt selbst angesichts hoher Personalkosten, die in der speisegeprägten Gastronomie im Schnitt rund ein Drittel des Nettoumsatzes ausmachen.

Was folgt für Sie daraus?

Wer über den Einsatz solcher Technologien nachdenkt, sollte Kosten und Nutzen gründlich abwägen. Perspektivisch dürfte das Potenzial jedoch wachsen: Mit technologischem Fortschritt werden Roboter vielseitiger, und sinkende Preise könnten sie künftig für mehr Betriebe interessant machen.

Frau Warden, vielen Dank für das Interview.

Die Fragen stellte Eli Hamacher.

Anzeige

FRÜH & PARTNER VERMÖGENSVERWALTUNG

MIT DEM RICHTIGEN VERMÖGENSVERWALTER WERDEN AUS MÖGLICHKEITEN WIRKLICHKEITEN.

Wir bei Früh & Partner in Liechtenstein arbeiten für ein Ziel – Ihre finanzielle Zukunft und das Fortschreiben Ihrer Erfolgsgeschichte.

Dies erreichen wir mit transparenten Anlagen, konsequenter Value Investing, einer unabhängigen Beratung und mit einem zentralen Element – Ihnen.

Lassen Sie uns miteinander sprechen und Ihre Erfolgsgeschichte forschreiben.

IST IHR VERMÖGEN FÜR DIE ZUKUNFT VORBEREITET?

fpartner.com/zukunft



Ihr Vermögen ist Ihre Geschichte. Schreiben wir sie fort.