



Der GoodBytz-Kochroboter in Aktion

FOTO: GOODBYTZSYSTEM

# ROBOTIC KITCHEN

Sind Kochroboter die Lösung für den Fachkräftemangel in Gastronomie und Hotellerie? Und ist der Koch von heute morgen Geschichte? Ein Blick in die Küche der Zukunft.

Text: Regine Marxen

Wo sind all die Leute hin? „Das frage ich mich auch“, sagt Hotelier Niels Battenfeld. „Ich kenne nicht die Antwort. Aber ich weiß, sie kommen nicht wieder.“ Und jetzt? Jetzt übernimmt die Maschine. Im Restaurant High5-Deli in seinem frisch eröffneten Surf Rescue Club in Grömitz kocht ein Roboter. Zwei Arme hat er, sitzt in einer etwa drei mal drei Meter großen, pinken Box aus Stahl und Glas und serviert unter anderem Pasta Spinaci mit Tomate und Parmesan. 60 Gerichte schafft er in der Stunde, braucht pro Menü nur wenige Minuten und kann fast alles, was in Bowls serviert wird. Pasta oder Curries zum Beispiel. Die benutzten Töpfe spült er eigenhändig gleich wieder ab. Er ist ein fleißiger Kerl, arbeitet ohne Pause. Ist das der perfekte Koch - und die Lösung für den Fachkräftemangel?

## ARBEITEN, WENN ANDERE LEBEN? NICHT SEXY.

Wie weit man die Digitalisierung in der Gastronomie treiben kann und welche Regeln dieses Spiel hat, genau das will Niels Battenfeld hier austesten. Er ist überzeugt: Dem Personal-mangel in seiner Branche ist mit den gängigen Mitteln nicht beizukommen. Wie auch, wenn es einfach zu wenig Menschen gibt, die überhaupt in der Küche und im Service arbeiten möchten? 2020, mit Beginn der Corona-Pandemie, haben laut einer Untersuchung des Instituts der deutschen Wirtschaft Köln rund 215.889 sozialversicherungspflichtig Beschäftigte aus dem Tourismus-, Hotel- und Gaststättengewerbe ihr Berufsfeld gewechselt. Sie arbeiten heute in Supermärkten oder in der Logistik. Auch, weil die Arbeitszeiten dort flexibler, die Sicherheit höher ist. Nachvollziehbare Argumente, sagt Niels Battenfeld. „Praktisch arbeiten wir immer dann, wenn andere leben.“ Homeoffice? Flexible Arbeitszeiten? In seiner Branche Fehlanzeige. Es braucht

handfeste Lösungen, um die Situation zu ändern - und zwar andere, als sich gegenseitig das Personal wegzuschnappen oder die Öffnungszeiten weiter zu regulieren. „Es gibt hier in Grömitz 120 Läden auf diesem Kilometer an der Promenade. Jeder sucht dasselbe Personal. Und wenn du 120 Läden hast und die suchen alle drei Köche oder zehn Kellner, dann haben wir gerade in der Lübecker Bucht 250 offene Stellen als Koch.“ Die Aussichten sind also sogar in der A-Lage am Grömitzer Strand bewölkt. Für klare Sicht könnte die Digitalisierung sorgen. Das jedenfalls glaubt Battenfeld. „Warum nutzen wir nicht die

Technologie und den Fortschritt, der jetzt kommt, und die Rechenleistung, die dahintersteht? Warum nutzen wir sie nicht in den Prozessen, die uns das Leben auch wirklich einfacher machen und uns dadurch entlasten? Die auch unseren Beruf wieder attraktiver machen?“

## WENN DER ROBO KOCHT, GEHT DER CHEF SCHWIMMEN

Der 47-Jährige weiß, wovon er spricht. Er hat das Hotelgeschäft von der Pike auf gelernt. „Das macht heute keiner mehr. Nach dem Abitur einfach mal lernen,

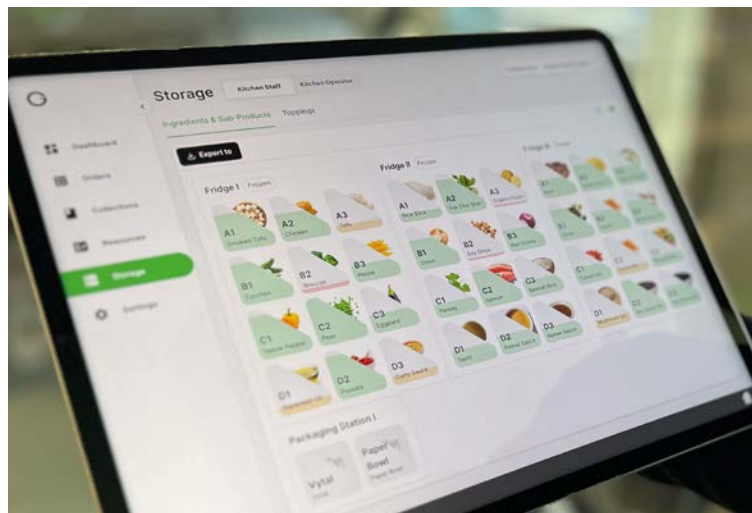
drei Monate die Zimmer putzen, dann drei Monate lang am Frühstückstisch den Service machen.“ Vor rund zehn Jahren gründete er die Hotelgruppe Lieblingsplatz, mit Häusern an Destinationen wie Rügen, St. Peter Ording oder Travemünde. Die Pandemie hat auch ihm eine kleine Zwangspause verordnet. Die hat er genutzt und an Konzepten geschraubt. Im Juli dieses Jahr eröffnete er den Surf Rescue Club, ein Hotel nebst Gastronomie, das voll auf Digitalisierung setzt. Im High5-Deli hat er gemeinsam mit seinem Logistikpartner Chefs Culinar eine Robotic Kitchen installiert. 250.000 Euro kostet der Kochroboter, insgesamt hat Battenfeld eine halbe Million investiert. Die Technik stammt vom Berliner Start-up Aitme. Der Gast kann via Touchscreen aus sechs Gerichten wählen, derzeit Pasta, aber perspektivisch soll der Robo-Koch im 24/7 Modus laufen und morgens auch Frühstücksgерichte zubereiten. Im Grunde ist die Box ein großer Kühlschrank, die einzelnen, zum Teil vorgekochten Zutaten werden in Form von mit Waren bestückten Silos rechts und links gelagert, mittig in den Töpfen vermischt und erwärmt. Ändert sich das Speisenangebot, muss der Robo-Küchenchef nur die Silos austauschen. Er wird zum Logistiker, der Gerichte, Zutaten und Mengen sinnvoll verwalten muss. Den Rest erledigt die Maschine. „Und während die Bolognese kocht, kann der Robo-Chef schwimmen gehen“, sagt Niels Battenfeld. „Das finde ich sensationell cool.“

## GOODBYTZ: WELTEN VERBINDEN

Das klingt natürlich einfacher, als es ist. Die Technik muss integriert, Prozesse im Team definiert und trainiert werden. Transformation ist eine Herausforderung, und um die niedrig zu halten, setzen Hendrik Susemihl, Kevin Deutmarg und Philipp von Stürmer mit ihrem Robotic Kitchen-Start-up GoodBytz



FOTO DANIEL ALEXANDERHARL



FOTOS GOODBYTZ SYSTEM

**oben:** Niels Battenfeld vor seinem Kochroboter im High5-Deli  
**mitte:** GoodBytz, 150 Gerichte pro Stunde  
**unten:** GoodBytz-Interface

oben & mitte: Hendrik Susemihl, Kevin Deutmarg und Philipp von Stürmer haben GoodBytz gegründet.

unten: Daniel Schade (Verband der Köche) und Sandra Warden (Dehoga)

lieber auf Bekanntes. „Wir haben für uns erkannt, dass es gar keinen Sinn macht, neue Geräte und neue Techniken zu erfinden, weil das in Profi-Küchen eigentlich alles schon da ist“, sagt Hendrik Susemihl. „Wir müssen nur diese beiden Welten, die hoch technische, rationale Welt der ganzen Ingenieurwissenschaften und die sehr emotionale und personenbezogene Welt der Kulinarik, verbinden.“ Deshalb haben sie Partnerschaften mit namhaften Herstellern von Profi-Küchengeräten geschlossen. „Sie öffnen für uns ihre Geräte-Software, so dass wir sie in unsere Software integrieren und fernsteuern können. Wir nehmen also Standard-Produkte, setzen Software darüber und verbinden das Ganze im Edelstahl-Modulbau miteinander.“ Jeder Schritt - Lagerung, Handling, Anbraten, Anrichten - ist ein einzelnes Modul. Sie alle können miteinander kombiniert werden. Derzeit gibt es neun Module, bis zu 150 Gerichte pro Stunde lassen sich mit ihnen zubereiten.

### BRAUCHT ES EIGENTLICH NOCH DEN KOCH?

Das Unternehmen ist noch jung, erst 2021 ging der erste Prototyp an den Start. Entwickelt wurde er in einer Versuchsküche in einem Coworking Space in Hamburg. „Uns war es wichtig, die einzelnen Produktionsschritte zu verstehen, deshalb haben wir dort sehr viel gekocht und ausprobiert. Wir mussten unser System in die Sprache der Küchen übersetzen.“ Die Technik ist das eine, aber am Ende zählt das Ergebnis: das Essen. „Keine Person wird nachhaltig in ein Restaurant kommen, weil dort ein Roboter steht. Die Robo-Show alleine bringt es nicht“, ist Susemihl überzeugt. Deshalb haben die Drei ein Ghost Kitchen-Konzept ins Leben gerufen. Sie gründeten eine Marke, unter der sie bis heute ihre Produkte über Lieferdienste in Hamburg vertreiben. „Wir haben bewusst nicht kommuniziert, was dahintersteckt, woll-



ten die ehrliche Meinung über die Qualität des Essens haben.“ Ein halbes Jahr später hätte Lieferando ihnen mitgeteilt, dass sie mit ihren Bewertungen auf dem Portal zu den besten 15 Prozent in Deutschland zählen würden. Inzwischen sind sie mitten in ihrer Rollout-Phase, ihr Team ist auf 35 Personen angewachsen - und es wächst weiter. Ihre Geräte vermieten sie gegen eine monatliche Grund- plus einer nutzungs-basierten Gebühr. Im ersten Schritt fokussieren sie sich auf die Bereiche Betriebsverpflegung und Systemgastronomie, denn da ist die Nachfra-

ge groß. Gehört den Robotern die Küche der Zukunft? Ja und nein, meint Susemihl. „Die Sterne-Gastronomie ist die Formel eins, die Innovations-Schmiede der Branche. Wir sehen uns genau in der Mitte zwischen gehobener und Fast-Food-Gastronomie.“ Sie würden den Grundstock einer guten Ernährung überall zugänglich machen wollen. Auf Reisen oder eben in der Kantine. „Da, wo eher das Ergebnis als das Erlebnis zählt. Das kleine Restaurant in einer Szene-Ecke am Freitagabend, das aber ist eine andere Ebene.“

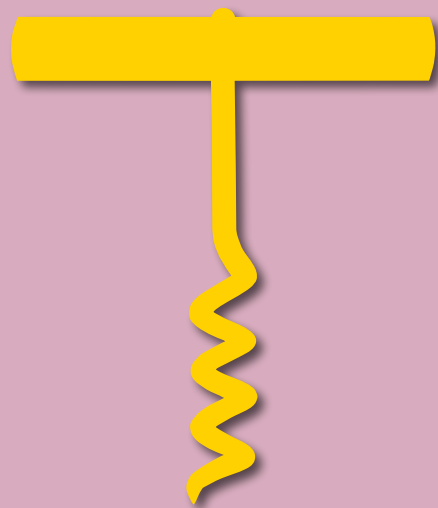
### ROBO-FOOD VS. HANDMADE-KULINARIK?

Niels Batterfeld denkt ähnlich: „Wer Romantik, Inspiration und echte High-End-Küche haben will, muss zu Kevin Fehling gehen.“ An touristisch gut besuchten Orten wie Grömitz aber geht es um schnelle, preisgünstige und gute Gästerversorgung. Von einer Automatisierung hätten am Ende alle etwas: der Gast, der Betrieb und die Mitarbeitenden. Aber nicht überall in der Branche stößt der Kochroboter auf ungeteilte Begeisterung. Dehoga-Geschäftsführerin Sandra Warden sieht in ihm zwar eine zunehmende Entlastung von Routinetätigkeiten, gerade auch mit Blick auf Künstliche Intelligenz. „Aber neue Geschmackserlebnisse schaffen, intelligent mit Zutaten, Gewürzen, Zusammenstellungen spielen, Gastfreundschaft leben, das wird eine Domäne menschlicher Talente und Kreativität bleiben.“ Dem Roboter fehle einfach ein zentrales Element des Gastgewerbes: Die Freude am Bewirten und die Empathie für seine Gäste, sagt IHK-Sprecher Peter Feder. Daniel Schade, Präsident des Verbands der Köche Deutschlands e.V., erkennt in der Technologie eine helfende Hand gegen den Fachkräftemangel, nicht aber eine Lösung. Ganz anderer Meinung ist Hans van den Houdt, Consultant bei Chefs Culinar, und ehemaliger Koch. Er begleitet das Robotic Kitchen Projekt in Grömitz - und sagt: „Das ist die Zukunft.“ Weil die Ansprüche von Mitarbeitenden sich geändert hätten. „Aber die Seezunge oder das Steak, das kann der Roboter hier nicht kochen.“

Steht die Gastronomie vor einem Wendepunkt, Robo-Food vs. Handmade-Kulinarik? Niels Battenfeld jedenfalls ist überzeugt, dass die Robotik das Gastgebewerbe zum Guten verändern kann. „Es gibt keine alte Welt. Es gibt nur noch eine neue Welt. Und die ist nicht bedrohlich, sondern chancenreich.“ |

38. INTERNATIONALE WEINMESSE MÜNCHEN

# FORUM VINI



03. – 05. NOVEMBER 2023

JETZT TICKET SICHERN!  
[www.forum-vini.de](http://www.forum-vini.de)

ERMÄSSIGTE  
TICKETS ONLINE

Freitag 15 - 21 Uhr  
Samstag 13 - 20 Uhr  
Sonntag 13 - 18 Uhr

MTC MÜNCHEN

Veranstalter:

**MEININGER**  
VERLAG

