

Durchführbarkeitsstudie GastroRobCocktail



Europäische Union
Europäischer Fonds für
regionale Entwicklung

Entwicklung einer robotischen Gastronomietheke in Modulbauweise für den Getränkeausschank



Problem

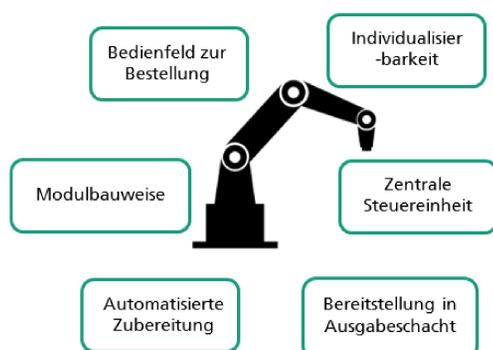
- Der Individualisierungsgrad bisheriger Gastronomiezellen ist stark begrenzt
- Für den Betrieb von Roboterzellen werden Spezialisten benötigt
- Der Einsatz von Robotern im Lebensmittelbereich ist für KMU mit hohen Risiken und Einstiegshürden verbunden
- Gastronomie in strukturschwachen Regionen ist mit Personalmangel und wirtschaftlichen Risiken verbunden

Lösung

- Einsatz von intelligenten und sicheren Robotern für die automatisierte Gastronomietheke
- Einsatz eines Prozessplanungs- und Steuerungssystems für die Realisierung individualisierter Bestellungen
- Modulbauweise zur Maximierung der Produktauswahl, Erweiterbarkeit und Erhöhung der Variantenvielfalt bei Gastronomietheken

Nutzen

- Reduzierung des Personalaufwandes für Gastronomietheken
- Steigerung der Attraktivität strukturschwacher Regionen durch die automatisierte Bereitstellung hoch qualitativer Produkte
- Erhöhung des Getränke-Umsatzes durch eine optimierte Prozessplanung



Die Individualisierung der Produkte

Ein Robotersystem hat die Möglichkeit, Anforderungen der Systemgastronomie nach hoch individualisierbaren und dennoch kostengünstigen Rezepturen der Speisen und Getränke zu erfüllen. Beispielhaft für solche individualisierbaren Speisen sind:

- Woks und Pfannengerichte
- Individuelle Salate
- Pizza
- Pastagerichte
- Currys
- Crêpes



Tischlerei Eigenstetter GmbH



Fraunhofer-Institut für Großstrukturen in der
Produktionstechnik IGP