

Roboter-Burger im Silicon Valley: Fast Food ohne Menschen!

Die erste BurgerBots-Filiale im Silicon Valley eröffnet am 2. Mai 2025 und revolutioniert die Burgerproduktion mit Robotern.

Los Gatos, Kalifornien, USA - Am 2. Mai 2025 öffnete die Fast-Food-Kette **BurgerBots** in Los Gatos, Kalifornien, ihre Türen und setzt dabei auf innovative Robotik, um die Burgerherstellung zu revolutionieren. In der ersten Filiale des Unternehmens kommen zwei Roboter von ABB Robotics zum Einsatz, die den gesamten Zubereitungsprozess übernehmen. Dadurch wird ein schneller und effizienter Service garantiert, der ohne menschliches Personal in der Küche auskommt.

Die Roboter von ABB, der IRB 360 FlexPicker und der YuMi, führen sämtliche Schritte der Burgerproduktion durch: vom Zerkleinern und Würzen bis zum Formen und Braten des Rindfleischs. Diese Technologie kann Patties wenden und entnehmen, ohne sich dabei zu verbrennen. Anschließend werden die frisch gebratenen Patties in einem halbierten Burger Bun serviert und in Pappboxen verpackt, die einen QR-Code enthalten. Dieser QR-Code informiert die Kunden über die verwendeten Zutaten.

Automatisierung in der Gastronomie

Das Konzept hinter BurgerBots zielt darauf ab, die Zubereitung von perfekt gekochten, frisch zubereiteten Burgern zu automatisieren. Jedoch sind die Roboter nicht nur für die Zubereitung zuständig. Sie überwachen auch den Lagerbestand

und fordern Nachschub an, sobald die Zutaten zur Neige gehen. Dies soll das Personal entlasten, sodass es sich auf das Kundenerlebnis konzentrieren kann. Die gesamte Burgerproduktionszeit beträgt lediglich 27 Sekunden, abgesehen vom Braten, was eine deutlich schnellere Bedienung ermöglicht.

Die Vorteile der Robotik in der Gastronomie werden zunehmend von Hospitality-Managern anerkannt. Eine Umfrage von ABB ergab, dass 89 % der Befragten offen für die Automatisierung von Aufgaben sind. Zugleich äußern 67 % der Mitarbeiter den Wunsch, dass Robotik eingesetzt werden sollte, um unangenehme Arbeiten zu reduzieren. Nach Angaben von **mamfito** ist die Digitalisierung in der Gastronomie auf dem Vormarsch, und viele Betriebe haben bereits Schritte in Richtung Teil-Automatisierung unternommen.

Die Zukunft der Gastronomie

Mit BurgerBots möchte die Unternehmerin **Elizabeth Truong** Konsistenz und Effizienz in der Gastronomie fördern. Die Roboter integrieren sich nahtlos mit nicht-robotischen Systemen zur Echtzeitverfolgung von Zutaten, was eine noch schnellere und präzisere Zubereitung ermöglicht. ABB hat zudem mit anderen Projekten, wie RoboEatz an autonomen Roboterküchen und Makr Shkr bei der Entwicklung von Roboter-Barkeepern, den Fokus auf die Automatisierung in der Gastronomie gesetzt.

Insgesamt könnte die Einführung von BurgerBots und ähnlichen Technologien nicht nur den Servicemarkt umgestalten, sondern auch die Art und Weise, wie Fast-Food-Zubereitung realisiert wird, erheblich verändern. Dies stellt für viele Restaurantbesitzer eine Antwort auf die Herausforderungen dar, wie hohe Fluktuation und steigende Arbeitskosten. In einer Zeit, in der manuelle Arbeiten reduziert werden sollten, wird die Integration von Robotik in die Gastronomie immer attraktiver.

Details	
Ort	Los Gatos, Kalifornien, USA
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.fireworld.at• new.abb.com• blog.mamfito.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at