

Roboter-Burger: Revolution im Fast-Food mit BurgerBots in Los Gatos!

Die erste Filiale von BurgerBots in Los Gatos eröffnet am 3. Mai 2025 und bietet automatisierte Burgerproduktion durch Roboter.



Nachrichten AG

Los Gatos, Kalifornien, USA - In Los Gatos, Kalifornien, wurde kürzlich die erste Filiale der Fast-Food-Kette BurgerBots eröffnet, die das gastronomische Erlebnis auf bemerkenswerte Weise revolutioniert. Laut **fireworld** kommt diese innovative Einrichtung ganz ohne menschliche Arbeitskräfte in der Küche aus. Die Herstellung der Burger erfolgt durch zwei hochmoderne Roboter von ABB Robotics, die alle Schritte von der Zerkleinerung über das Würzen bis hin zum Braten des Rindfleischs übernehmen.

Die Roboter sind so programmiert, dass sie nicht nur das Rindfleisch perfekt zubereiten, sondern auch Patties wenden und entnehmen können, ohne sich dabei zu verbrennen. Die

Fertigstellung des gesamten Burgerproduktionsprozesses dauert kaum mehr als 27 Sekunden, abgesehen von der Zeit, die zum Braten benötigt wird. Während die Roboter den Großteil der Arbeit erledigen, sorgt ein menschlicher Kellner dafür, dass die frisch zubereiteten Burger direkt zu den Gästen gebracht werden.

Technologie und Effizienz

Der Einsatz der Roboter umfasst eine Vielzahl von Aufgaben, die für die Effizienz in der Gastronomie entscheidend sind. Der IRB 360 FlexPicker wählt Zutaten hygienisch und schnell aus, basierend auf den Informationen, die durch einen QR-Code in jeder Pappbox bereitgestellt werden. Der YuMi-Roboter übernimmt die Endmontage des Burgers und sorgt somit für eine konsistente und qualitativ hochwertige Zubereitung der Speisen. Zudem verwaltet das System den Lagerbestand, was die Notwendigkeit für menschliche Eingriffe erheblich reduziert, sodass das Personal sich verstärkt auf das Kundenerlebnis konzentrieren kann, wie auch **ABB** feststellt.

Marc Segura, Präsident der ABB Robotics Division, betont die Vorteile der Technologie in der Gastronomie. Laut einer Umfrage, die von ABB durchgeführt wurde, sind 89 % der Hospitality-Manager offen für die Automatisierung von Aufgaben, wobei 67 % der Mitarbeiter meinen, dass Roboter eingesetzt werden sollten, um unangenehme Tätigkeiten zu übernehmen. Diese Entwicklungen spiegeln sich auch in einer wachsenden Vielzahl an gastronomischen Betrieben wider, die bereits Schritte in Richtung Automatisierung unternommen haben, wie in einem **Blog** erwähnt wird.

Die Aufgaben der Zukunft

Mit der Einführung von BurgerBots wird nicht nur der Prozess der Burgerherstellung revolutioniert, sondern es wird auch der Weg für andere automatisierte Lösungen in der Gastronomie geebnet. Immer mehr Restaurants ziehen in Betracht, ihre

Küchen zu digitalisieren und Aufgaben wie Bestellungen und Zubereitung automatisiert abzuwickeln. Intelligente Küchengeräte übernehmen dabei immer mehr Verantwortung, seien es das Zerkleinern, Kneten oder Braten von Lebensmitteln.

Die Robotertechnologie bietet nicht nur die Möglichkeit, effizientere und schnellere Services zu etablieren, sondern kann auch dazu beitragen, Kosten im Betrieb zu senken und gleichzeitig die Qualität der Speisen zu steigern. Elizabeth Truong, die Unternehmerin hinter BurgerBots, verfolgt mit ihrem Konzept das Ziel, sowohl Konsistenz als auch Effizienz in der Gastronomie zu fördern.

Die neuen Entwicklungen in der Fast-Food-Branche zeigen, dass die Kombination aus menschlicher Arbeitskraft und moderner Technologie nicht nur Zukunftsmusik ist, sondern bereits heute Realität wird. Die erste BurgerBots-Zelle ist im Breaking Dawn/First Born Restaurant in Los Gatos bereits in Betrieb und könnte als Modell für die Zukunft gastronomischer Betriebe dienen.

Details	
Ort	Los Gatos, Kalifornien, USA
Quellen	• www.fireworld.at • new.abb.com • blog.mamfito.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at