



PRESSEMAPPE

KNEXT FutureCafé – das Café der Zukunft

Das erste Roboter-Café Deutschlands in München eröffnet

An einem der prominentesten Standorte in Bayern, der BMW Welt in München, steht das erste Roboter-Café Deutschlands. Das KNEXT FutureCafé, wie es seine Erfinder nennen, wird von drei Roboterarmen betreut und vollautomatisch bedient. „Dieses System ist eine Revolution auf dem Café-Markt“, berichtet Harald Rohrmoser, Küchenchef, Gründer von KNEXT hospitality robotic solutions und Innovator des neuartigen Cafés. „Dabei treffen wir aktuell einen Nerv, denn wie in vielen anderen Bereichen der Gastronomie befindet sich auch die Café-Szene in einer Krise. Immer mehr BetreiberInnen müssen ihre Öffnungszeiten reduzieren, weil an vielen Stellen qualifiziertes Personal fehlt. Unsere Roboter können dort einspringen, wo gutes Barista-Personal Mangelware ist, aber dennoch feinsten Kaffeegenuss und hochwertige Verpflegung rund um die Uhr gewünscht werden.“

24 Stunden am Tag bereiten drei Roboter kalte und warme Kaffee-Spezialitäten in Barista-Qualität zu. Darüber hinaus erwartet die KundInnen eine erlesene Auswahl an frisch gebrühten Tees und Eistees in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Im gekühlten Frischebereich des Cafés finden bis zu 400 Snacks und handgemachtes Gebäck ihren Platz und können rund um die Uhr abgerufen werden. „Wir verwenden nur beste Zutaten überwiegend in Bio-Qualität. Die Espressobohnen sind goldprämiert aus einer kleinen deutschen Rösterei, unsere Bio-Milch kommt von lokalen Erzeugern und die Snacks werden täglich frisch zubereitet. Mit der Getränkezubereitung „Heiße INGE“ haben wir uns sogar einen echten Lokalhelden mit ins Boot geholt. Der erfrischende Ingwersirup stammt von einem Münchener Unternehmen und ist 100% natürlich, ohne jegliche künstliche Zusätze und Konservierungsmittel.“

Für den laufenden Betrieb arbeitet das Roboter-Café vollständig autonom und braucht keine weitere Unterstützung. Die rundum geschlossene Kabine sorgt dabei für höchste hygienische Standards. Ein- bis zweimal am Tag wird das Café von einer Servicekraft gereinigt und neu befüllt. „Die Leidenschaft für besten Kaffeegenuss hat uns dazu getrieben, alle Grenzen der automatisierten Zubereitung von Kaffeegetränken zu sprengen,“ erzählt Harald Rohrmoser weiter. „Sämtliche Handgriffe und Kenntnisse eines erfahrenen Profi-Barista wurden genau analysiert und in einem intelligenten Automatisierungskonzept abgebildet. So liefert das FutureCafé ein herausragendes Kaffeeerlebnis auf Knopfdruck.“

Aber nicht nur ich Sachen Technik, auch im Bereich der Nachhaltigkeit ist das KNEXT FutureCafé bestens für die Zukunft gewappnet. „Wir wollten von Anfang an eine Mehrweglösung für unsere Kaffee- und Teebecher und haben hierfür mit RECUP® einen kompetenten Partner gefunden“, so Harald Rohrmoser. Auch was die Tee-Zubereitung angeht hat das FutureCafé die Nase vorne: Pressure-T® ist eine hauseigene Erfindung die Harald Rohrmoser zusammen mit seinem Kaffeemaschinenhersteller weiterentwickelt hat. Beim kurzen und schonenden Hochdruck-Brühprozess werden alle natürlichen Teearomen aus den losen Teeblättern extrahiert und so unerwünschte Bitterstoffe reduziert. Das führt nicht nur zu einem ausgezeichneten Geschmack, es vermeidet zudem Müll da keine Teebeutel, Pads oder Kapseln verwendet werden müssen.

KNEXT hospitality robotic solutions bietet effiziente, leistungsstarke und innovative Automationslösungen für Hotellerie und Gastronomie. Das KNEXT FutureCafé ist eine echte Innovation „Made in Germany“ oder besser gesagt „in Bavaria“. Entwickelt und produziert wird die Zelle nämlich bei SAR Electronic GmbH im niederbayerischen Dingolfing. Das mittelständische Technologieunternehmen ist seit rund 40 Jahren Spezialist im Bereich Automatisierung und Digitalisierung und arbeitet mit namhaften Industrie- und Automobil-Unternehmen zusammen. Den etwas ungewöhnlichen Bogen vom Automatisierungsspezialisten zum Dienstleister für Gastronomie- und Hotellerie spannt Harald Rohrmoser. Er ist international erfahrener Küchenmeister, studierte Culinary-Management und Betriebswirtschaft in den USA und Singapur. Viele Jahre verbrachte er in Asien, unter anderem in Singapur und Südkorea, wo er als Professor und Akademischer Direktor an der renommierten Woosong University für Hotellerie und Kulinarik arbeitete. „Die Entwicklung in den asiatischen Märkten schreitet wahnsinnig schnell voran, trotzdem sind wir die ersten weltweit, die solch ein System in einer derart hochwertigen und bis ins Detail ausgeklügelten Form auf den Markt bringen“, so Rohrmoser. „Dieses System ist so viel mehr als ein einfacher Kaffeeautomat, denn hier drin stecken viel Leidenschaft, Knowhow und jahrelange Entwicklungsarbeit. Und wir freuen uns sehr, dass unser FutureCafé nun seiner Bestimmung folgen kann: Dem Gast ein unvergleichliches Café-Erlebnis zu bescheren.“

FAQ KNEXT FUTURECAFÉ

Was genau ist KNEXT und worauf spezialisiert sich der Bereich Hospitality Robotic Solutions?

KNEXT vereint jahrelange Erfahrung in der Hotel- und Gastronomiebranche mit dem technischen Knowhow und der Automatisierungskompetenz der SAR-Firmengruppe. Als Leader im Bereich Hospitality Robotic Solutions, also robotergesteuerter Serviceleistungen, unterstützt KNEXT das Hotel- und Gastgewerbe dabei sich optimal für die künftigen Herausforderungen aufzustellen. Wir helfen dabei Digitalisierung und automatisierte Prozesse gezielt einzusetzen, um gleichbleibende Qualität und hohe Effizienz zu erlangen. Dabei ist es unser oberstes Ziel mehr Zeit für Gastfreundlichkeit und Service sicherzustellen.

Was ist das KNEXT FutureCafé und wofür eignet sich das System?

Das vollautomatisierte FutureCafé revolutioniert den Café-Markt und setzt neue Maßstäbe in der Gastronomie. 24 Stunden am Tag bereiten drei Roboter kalte und warme Kaffee-Spezialitäten in Barista-Qualität zu. Darüber hinaus erwartet die KundInnen eine erlesene Auswahl an frisch gebrühten Tees und Eistees in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Im gekühlten Frischebereich des Cafés finden bis zu 400 Snacks ihren Platz und können rund um die Uhr abgerufen werden.

Welche Kaffeetechnik nutzt das KNEXT FutureCafé und wodurch unterscheidet es sich von herkömmlichen Vollautomaten?

Das System ist für den Premiumbereich konzipiert und kreiert Kaffeespezialitäten genau nach handwerklichem Vorbild durch das Eingießen von Latte-Art mit fein-cremigem Milchschaum in optimal zubereitetem Espresso. Die Königsklasse der Barista-Kunst, absolut präzise & konsistent. Dieser Premium-Spezialitätenkaffee lässt sich nicht mit den Standardprodukten aus herkömmlichen Kaffee-Vollautomaten vergleichen. Im Espresso zeigt sich die Essenz einer Kaffeebohne, die Eigenheiten ihres «Terroirs» sowie ihre DNA. Das System arbeitet mit einer neuartigen Espressotechnologie eines Schweizer Spezialherstellers. Im Extraktionsprozess wird das Maximum aus jeder Bohne herausgeholt. Auf der Basis dieser sirupartigen Essenz lassen sich herausragende Kaffeegetränke kreieren, die den hohen Qualitätskriterien eines Baristas bezüglich Geschmacks und Textur entsprechen. Die Zubereitungsprozesse von Espresso und Milchschaum entsprechen dem physikalischen Prinzip einer traditionellen italienischen Siebträgermaschine.

Welche Vorteile bietet das KNEXT FutureCafé?

Die Leidenschaft für besten Kaffeegenuss hat uns dazu getrieben, alle Grenzen der automatisierten Zubereitung von Kaffeegetränken zu sprengen. Sämtliche Handgriffe und Kenntnisse eines erfahrenen Profi-Barista und Latte-Artist wurden genau analysiert und in einem intelligenten Automatisierungskonzept abgebildet. So liefert das KNEXT FutureCafé ein herausragendes Kaffeeerlebnis auf Knopfdruck. Mit nur rund 9 qm Grundfläche benötigt es weniger Platz als eine herkömmliche Thekenlösung und liefert Produkte in stets gleichbleibender Qualität. Genuss steht bei uns an oberster Stelle, so bieten wir neben Premium-Kaffee- und -Teespezialitäten auch handgemachtes Gebäck und frisch zubereitete Snacks.

Für welche Einsatzgebiete ist das KNEXT FutureCafé konzipiert?

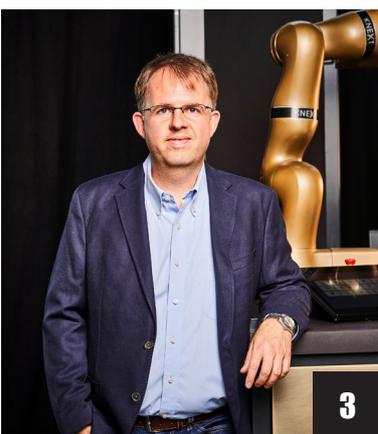
Es eignet sich gleichermaßen für Anwendungen in der gehobenen Hotellerie, Gastronomie, Kreuzfahrtschiffen, touristischen Umgebungen, Events oder in der anspruchsvollen Unternehmensgastronomie. Das KNEXT FutureCafé bringt Premium-Kaffeegenuss für mehr Menschen auch in Bereiche in denen menschliches Barista-Personal schwer zu finden ist.

Wer steht hinter KNEXT und was bietet KNEXT-Solutions Ihren Kunden?

Ein Team aus erfahrenen ExpertInnen der SAR vereint langjährige Praxis in der internationalen Hotellerie und Gastronomie mit dem tiefem Prozesswissen und der langjährigen Automatisierungserfahrung eines großen mittelständischen Technologieunternehmens. Neben „German Engineering“ und langjähriger Programmierungserfahrung im Bereich Robotik bieten wir unseren KundInnen fundierte Beratung beim gastronomischen Einsatz unserer Lösungen und verstehen die individuellen Bedürfnisse in der nationalen und internationalen Hotellerie und Gastronomie in Gänze. Zusammen mit unseren Partnern für exklusive Materialien und Handwerkskunst verstehen wir nicht nur Funktionalität und Langlebigkeit, sondern auch den Stellenwert von hochwertigem Design und zeitloser Ästhetik.

10 FAKTEN ÜBER DAS KNEXT FUTURECAFÉ

- Entwickelt und betrieben von KNEXT hospitality robotic solutions GmbH in Dingolfing
- KNEXT hospitality robotic solutions bietet leistungsstarke Serviceroboter für Hotellerie und Gastronomie
- KNEXT ist Teil der SAR Firmengruppe, die seit rund 40 Jahren Spezialist im Bereich Automatisierung und Digitalisierung ist
- Das FutureCafé ist ein vollautomatisiertes System mit drei Roboterarmen die untereinander kommunizieren und sich aufeinander abstimmen
- Ein vollständiges Café auf nur 9 Quadratmetern
- Die Brücke zwischen gut gemachtem Kaffee, handwerklicher Tradition und dem digitalen Fortschritt für mehr Produktivität, Konsistenz und Perfektion
- Kaffee- und Tee-Spezialitäten heiß und eisgekühlt
- Bis zu 400 Snacks im gekühlten Frischebereich
- Entwickelt, konstruiert und produziert in Deutschland
- Innovator ist Harald Rohrmoser, Küchenmeister, Betriebswirt und ehemaliger Professor und Akademischer Direktor an der renommierten Woosong University für Hotellerie und Kulinarik in Südkorea



- 1 Drei Roboterarme bereiten 24/7 feinste Kaffee- und Tee-Spezialitäten zu
- 2 KNEXT FutureCafé – das erste vollautomatisierte Café Deutschlands
- 3 Harald Rohrmoser, Professor, Küchenchef und Innovator des KNEXT FutureCafés
- 4 RE:CHARGE – Das KNEXT FutureCafé in der BMW Welt München



KONTAKT

Harald Rohrmoser

Geschäftsführer

Tel +49 08731 704-0

Mob +49 152 59401496

hr@knext-solutions.com

Christina Stimpel

Marketing & Kommunikation

Mob +49 160 61733131

christina.stimpel@sar.biz