

Genuss trifft Zukunft

Kulinarische Expertise und moderne Technologie – das vereint die **Sar Electronic GmbH** an ihrem Hauptsitz in Dingolfing. Mit über 40 Jahren Erfahrung in der Automatisierung hat das Unternehmen nun mit KNEXT ein zukunftsweisendes Gastronomiekonzept geschaffen.

Das FutureCafé in Dingolfing ist ein Modell für die Zukunft der Gastronomie – entwickelt von KNEXT, einer internen Innovationsabteilung der SAR Electronic GmbH. Aus einem visionären Baristaroboter wurde ein umfassendes vollautomatisiertes Gastronomiekonzept, das als Mitarbeiterrestaurant, Showroom und Testumgebung für Servicerobotik dient. Die Philosophie: Technologie wird nicht isoliert genutzt, sondern gezielt integriert, um Effizienz, Qualität und Erlebnis miteinander zu verbinden. Ein zentraler Bestandteil ist die vollautomatische Zubereitung von Kaffee- und Teespezialitäten, ergänzt durch einen digital vernetzten und kontaktlosen Smartstore-System und modernste Servicerobotik. „Unser Ziel war es, ein funktionales System zu schaffen, das gleichzeitig inspirierend wirkt und unseren Mitarbeitern einen besonderen Ort bietet“, erklärt Harald Rohrmoser, Geschäftsführer von KNEXT. Als ehemaliger Spitzenkoch, Barista und Hochschul-

professor bringt er fundiertes kulinarisches Wissen in das Projekt ein. Der Standort in Dingolfing dient nicht nur dem täglichen Betrieb, sondern auch der Entwicklung neuer Lösungen, um der steigenden Nachfrage nach automatisierten und effizienten Gastronomieangeboten gerecht zu werden.

Das modulare und skalierbare Konzept des FutureCafés bietet Unternehmen damit eine zukunftsorientierte Lösung, die sowohl wirtschaftlich als auch nachhaltig ist. Ein weiterer wichtiger Teil des Konzeptes ist die KNEXT Genussmanufaktur. Hier werden hochwertige Menüs produziert, die frisch gekocht und anschließend schonend haltbar gemacht werden. Diese Gerichte können einfach erwärmt werden und bieten Mitarbeitern ein schnelles, schmackhaftes Mittagessen ohne Kantinenbetrieb. „Die KNEXT Genussmanufaktur ergänzt das FutureCafé ideal und bietet eine zusätzliche praktische Lösung für eine unkomplizierte Mitarbeiterverpflegung“, sagt Harald Rohrmoser.



Harald Rohrmoser, KNEXT-Geschäftsführer, Innovator und Küchenchef.



Das FutureCafé vereint Automatisierungstechnik mit kulinarischem Genuss.



Frisch zubereitete Menüs, schonend haltbar gemacht – für Verpflegung auch ohne Kantine.