



Vollautomatisierte Speisenzubereitung: Roboter CA-1 beim Entwicklungsunternehmen Circus in München in Aktion.

# Töpfe der Zukunft

In drei Rewe-Märkten bereitet bald ein Roboter völlig autonom das Essen zu. Ein Beispiel für die hohe Dynamik in der Handelsgastronomie, in der angesichts teuer gewordener Restaurantbesuche viele Umsatzchancen liegen. Die RUNDSCHAU stellt die Roboter sowie neue Konzepte vor, dazu einen Gastronomen, der den Betrieb durch KI in Echtzeit im Blick behält.

**D**a steht er im Showroom in München: Der Roboter, der die Gastronomie im LEH verändern soll. Der vor den Augen der hungrigen Kunden innerhalb von wenigen Minuten 120 verschiedene kalte und warme Mahlzeiten pro Stunde frisch herstellen kann, auswählbar über Touchscreen, bezahlbar mit allen üblichen bargeldlosen Systemen. In drei Märkten in Düsseldorf, Köln und Bonn wird Rewe den CA-1 als erstes Handelsunternehmen in Deutschland ab Herbst in Betrieb nehmen.

CA-1 steht für Circus Autonomy One und wird die Zubereitung von Speisen revolutionieren, sagen die Hersteller. Der ausgeklügelte Roboter steht beispielhaft für die hohe Dynamik im Bereich der Handelsgastronomie: Teure Restaurants sind out, viele Kunden suchen nach günstigen Alternativen – und werden im LEH fündig. Das Retail Institute EHI bezifferte in einer Studie den Bruttoumsatz der Handelsgastronomie 2024 mit 11,7 Milliarden Euro. „Das ist trotz Inflation ein außergewöhnliches Wachstum von 15,9 Prozent im Vergleich zum

Vorjahr“, ordnet Studienautor Olaf Hohmann die Entwicklung ein. Die Prognose für 2025 geht von weiteren Steigerungen aus (siehe Statistik S. 20).

## Trendorientierte Angebote

Hohmann sieht verschiedene Möglichkeiten für Händler, mit neuen Gastro-Konzepten zu punkten. „Eine ganz entscheidende Aufgabe in der Handelsgastronomie ist: Wie erreiche ich junge Zielgruppen? Mit Angeboten wie Streetfood und Wraps beispielsweise. Wenn



## INFO

### Was erwarten Gastro-Kunden?

EHI-Experte **Olaf Hohmann** formuliert **Ansprüche der Kunden** an Handelsgastronomie-Angebote:

- **Schnelligkeit** bei der Zubereitung und **gleichbleibende Qualität** der Speise.
- **Frische** auch in der Optik – sichtbare Verwendung von frischem Obst, Gemüse, Kräutern, Sprossen.

Daraus ergeben sich **Aufgaben für die Betreiber der Gastronomie:**

- **Zentrale Logistik**, um Mengenrabatte zu nutzen.
- **strategische Planung** des Wareneinsatzes, um bestimmte Produkte in verschiedenen Speisen zu verwenden
- Einsatz von **Teilfertigprodukten**
- Verwendung von **Produkten von der Fläche** gegen Lagerverluste.
- Einsatz von **KI-basierten Prognoseverfahren** zur Kundenplanung.
- Anbieten von **Menüs, Bundling, Themenwochen**, spezielle Angebote für **junge Konsumenten**.

”

*Eine ganz entscheidende Aufgabe in der Handelsgastronomie ist: Wie erreiche ich junge Zielgruppen? Wenn man Wraps mit einer Beilage und einem Softdrink als Meal Deal anbietet, ist das für junge Kunden attraktiv.*

Olaf Hohmann  
Leiter Forschungsbereich Handelsgastronomie, EHI



man Wraps mit einer Beilage und einem Softdrink als sogenannten Meal Deal anbietet, ist das für junge Kunden attraktiv.“ Auch der Marketingstrategie Martin Fassnacht bezeichnet im Gespräch mit der RUNDSCHAU das „Bundling“ als sinnvoll (siehe Seite 66).

Aus der EHI-Studie geht eindeutig hervor, dass Handelsunternehmen aktiv werden wollen, um die Kundengruppe der Jüngeren zu gewinnen. 63 Prozent der Befragten wollen den Umsatz durch trendorientierte Angebote ankurbeln, aber auch der verstärkte Einsatz digitaler Kanäle ist bei 60 Prozent geplant. Digitale Anwendungen am PoS wie Bestellterminals und Gamification, also den spielerischen Umgang mit Menüs, planen 33 Prozent, rund 30 Prozent sehen Rabatt-

modelle für einzelne Zielgruppen wie etwa Schüler als Handlungsziel. Doch was jeder Kaufmann mit Gastronomie im Markt weiß: Der Mangel an Fachpersonal bremst die Möglichkeiten. Andererseits ist es der Wunsch der Konsumenten, dass Speisen schnell verfügbar sind und die Gerichte immer gleich schmecken. Was liegt also näher, als die Abläufe beim Kochen so weit wie möglich zu automatisieren? Das ist das Geschäftsfeld des Unternehmens, das die CA-1-Roboter zur Speisenzubereitung entwickelt hat, die in wenigen Wochen bei Rewe in Betrieb gehen werden.

#### Zu Besuch beim Gastro-Roboter

Circus, ein globales Technologieunternehmen mit Sitz in München, arbeitet



**63,6%**

der vom EHI befragten LEH-Filialen möchten das Food-Angebot erweitern.

**60,6%** möchten digitale Kanäle verstärkt einsetzen, um jüngere Zielgruppen zu erreichen.

Quelle: EHI Retail Institute

CA-1 heißt der Roboter, den Rewe West in drei Märkten in Köln, Düsseldorf und Bonn einsetzen wird. Er stellt autonom Speisen her.





# Branche

## Gastro-Konzepte



△ Neues Konzept für die Innenstadtlage: Im Hieber-Markt „im Lö“ steht die Salattheke mit im Gastrobereich zu Beginn des Kundenlaufs.



△ Die Handelsgastronomie bei Rewe besteht seit 2016 aus dem Format Deli im Markt – hier in Bonn im Markt am Friedensplatz.

im Bereich der Embodied AI und der KI-Software. Der Anbieter hat als Mission, „Innovation sowie Autonomie in personalintensiven Branchen voranzutreiben“, sagt Gründer und CEO Nikolas Bullwinkel. Unter Embodied AI versteht man künstliche Intelligenz, die in physische Systeme integriert wird, beispielsweise in Roboter. Das Kernprodukt von Circus ist der CA-1-Roboter. Gefüllt mit vorbereiteten Grundzutaten, kombiniert er sie durch ein System aus Sensoren und Kameras in Töpfen zu warmen und kalten Gerichten. Im Münchner Headquarter arbeitet CA-1 in der Betriebsgastronomie. Die Bedienung ist denkbar einfach: Ein Monitor zeigt Abbildun-

gen der Gerichte – zwölf sind es am Tag des RUNDSCHAU-Termins vor Ort. Das Angebot reicht von Frühstücks-Bratkartoffeln mit Bacon über Beeren-Granola mit Vanillejoghurt bis zu Karotten-Ingwer-Kokos- und Tomatensuppe, Penne Arrabiata sowie Curry von gelben Linsen mit oder ohne Hühnchen. Auf einem Touchscreen bestellt man per Fingertipp, bezahlt digital mit Bank- oder Mitarbeitendenkarte, ApplePay oder anderen Systemen. Die Preise: 3,99 Euro für die Suppe, acht Euro für das Curry mit Hühnchen.

Nach der Bestellung beginnt CA-1 hinter der Glasscheibe zwischen der matt silbrig glänzenden Hülle lautlos und vor den Augen

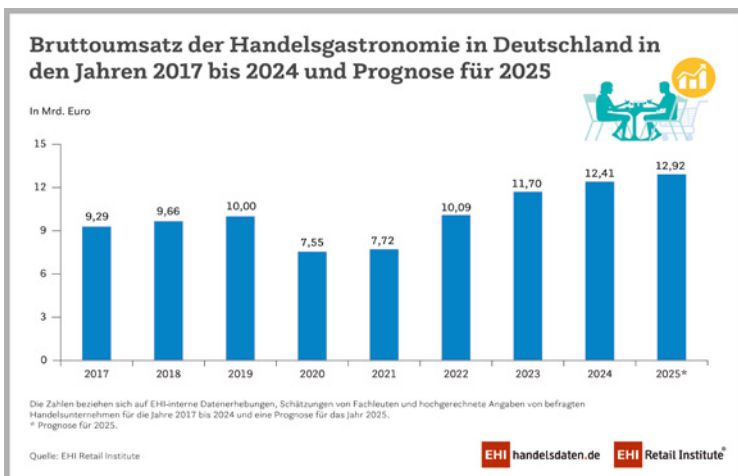
der Kunden mit der Arbeit. Ein Roboterarm nimmt sich pro Gericht einen Topf und sammelt die Zutaten an den Seiten aus den nicht sichtbaren Zutatenbehältern, gesteuert und überwacht von Sensoren und Kameras. Für warme Speisen werden die Töpfe aufs Ceranfeld platziert, schon beginnt es dort zu köcheln und zu dampfen. Man kann also bei der Zubereitung der eigenen Bestellung zuschauen.

### Mit Wasser und Strom pflegeleicht

Nach Fertigstellung positioniert der Roboterarm das in eine Einwegschaale gefüllte Essen auf der rechten Seite des Geräts in die Ausgabeklappe – und wenn dort eine kleine grüne Lampe leuchtet, heißt es „ready to take“. Drei bis vier Minuten sind dann seit der Bestellung vergangen. Und wer wäscht ab? Der Roboter selber, denn eine Industriespülmaschine ist im System integriert. „Man benötigt am Standort nur Zu- und Abwasser sowie Strom“, erklärt Maximilian Schwaller, Vice President Commercial bei Circus. Rund eine Stunde müsse der Betreiber für Wartung und Neubestückung täglich einplanen, ansonsten arbeite CA-1 rund um die Uhr.

### Neue Konzepte für mehr Erfolg

Der Besuch bei der Roboterschmiede beeindruckt. Schon bald werden die automatischen Köche den Praxistest bei Rewe bestehen müs-



◁ Eindeutige Umsatzsteigerungen in der Gastronomie zeigt die EHI-Statistik 2017 bis 2024. Auch für 2025 prognostiziert sie eine positive Entwicklung.



## Handelsgastronomie im Fokus

Das EHI hat in seiner Studie die Gastronomie im Handel analysiert. Mehr dazu und den Link zur Studie nach dem Scannen des QR-Codes.



sen. Doch es gibt auch andere erfolgsversprechende Konzepte für Food im Markt.

Edeka-Händler Christian Dorfmann etwa will sich als Treffpunkt in einer Neubausiedlung aufstellen (S. 22). Die Wasgau dagegen trieb den Umsatz 2024 stark durch die eigene Backwarenproduktion und eröffnete die neunte Stand-alone-Bäckerei (S. 23). Imageträchtig für Edeka ist das Restaurant Setzkasten im Zurheide-Markt in Düsseldorf, Träger eines Michelin-Sterns. Und Globus bietet seit Kurzem an, die 58 Markthallen-Restaurants als Betriebsgastronomie zu nutzen. Möglich macht dies eine Gastronomiekarte: Sie ist „für Unternehmen ein flexibles Angebot, um Frühstück und Mittagessen für Mitarbeiter zu bezuschussen,“ erläutert Michael Christmann, Leiter der Globus-Gastronomie. Also: In der Handelsgastronomie bewegt sich was. □

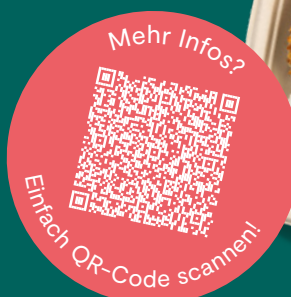


△ Imageträchtige Fine-Dining-Ausnahme in der Handelsgastronomie: Das Restaurant Setzkasten mit Küchenchef Egor Hopp im Untergeschoss von Zurheide Feine Kost hält einen Michelin-Stern.



# EAT HAPPY FRISCHES SUSHI FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE.

Ihr Partner für handgerolltes Sushi und asiatische Spezialitäten.



Gewinnung von neuen und loyalen Kunden.



Dauerhafte Steigerung der Flächenproduktivität.



Ob Shop oder Truhe, wir haben für jeden Markt das passende Konzept.