



## KUKA Kantinenroboter stellt frische Reisgerichte zusammen

**Augsburg, 17. August 2022** – Der KUKA Kantinenroboter in Großbritannien feiert ersten Geburtstag. Seit gut einem Jahr stellt Semblr – ein Kleinroboter von KUKA – für die Belegschaft des Online-Lebensmittelhändler Ocado in Hatfield frische Reisgerichte zusammen.

„Es ist wie in einer klassischen Kantine“, beschreibt Liam Rogers, Marketing and Communications Manager von Karakuri, das Konzept hinter dem Semblr. „Der Kunde kommt rein und sagt: Ich hätte gerne ein bisschen hiervon, ein bisschen davon. Die Person an der Theke stellt das vorher in der Küche vorgekochte Essen zusammen und gibt es aus.“ Der Semblr übernimmt diese Aufgaben und arbeitet quasi Seite an Seite mit den weiterhin beschäftigten Thekenkräften – denn die klassische Betriebskantine existiert weiterhin. Zwei Mitarbeitende von Karakuri unterstützen ihn und füllen die Zutaten in die Servierkammern des Semblr. Das Mischen und Anrichten der Zutaten übernimmt der Roboterarm des KR AGILUS.

### Londoner Start-up hat den Kantinenroboter entwickelt

Bei Karakuri – einem Startup mit derzeit 36 Mitarbeitenden in London – arbeiten die Köpfe, die Semblr entwickelt haben. Seit 2019 entwickelt Karakuri roboter-basierte Lösungen für die Lebensmittelindustrie. Hatfield liegt nicht weit entfernt und Ocado gehört zu den Firmen, die in die Gründung von Karakuri investierten. Denn auch Ocado hat sich auf Lebensmittel, aber auch Hard- und Software sowie Logistik spezialisiert. So lag es nahe, den ersten Kantinen-Serviceroboter dem Ocado-Hauptsitz mit 4.000 Mitarbeitenden zur Verfügung zu stellen.

### KUKA

#### Kontakt:

Corporate Communications

T +49 821 797 3722

[press@kuka.com](mailto:press@kuka.com)

[twitter.com/KUKA\\_press](https://twitter.com/KUKA_press)

[blog.kuka.com](https://blog.kuka.com)



## Reduziertes Infektionsrisiko: Kantinenbesucher bestellen digital

Der Aktivposten im Semblr ist ein KR AGILUS. Er nimmt sich nach der digitalen Bestellung, kurz vor dem anvisierten Abholzeitpunkt, eine Schüssel. Mit dieser steuert er nacheinander jene Servierkammer an, die die gewünschten Zutaten enthalten. Ein von Karakuri entwickeltes intelligentes, hygienisches Spendersystem sorgt dafür, dass alles in der bestellten Menge in der Schüssel landet. In gleichmäßigen Bewegungen, ohne Kleckern, geben die Spender von oben Reis, Huhn, Rind, Tofu und/oder Gemüse nach Wahl aus. Dazu kommt Sauce, zuletzt Toppings wie Kräuter oder Nüsse. Das fertige Schüsselchen sowie ein Beleg, der die Mahlzeit klar einer bestellenden Person zuordnet, sind nun abholbereit. „Dass weniger Interaktion mit anderen ein Vorteil ist, mag unsozial klingen“, räumt Liam Rogers ein, „aber die Welt hat sich in den letzten eineinhalb Jahren durch Covid-19 einfach verändert.“ Auf dem Weg zur Mahlzeit nur noch einer Person zu begegnen – dem Mitarbeitenden, der den Semblr überwacht und den Gästen assistiert, wo nötig – reduziert das Infektionsrisiko.

Lesen Sie hier [weitere Details über den Kantinenroboter in Großbritannien](#).

## KUKA

KUKA ist ein international tätiger Automatisierungskonzern mit einem Umsatz von rund 3,3 Mrd. EUR und rund 14.000 Mitarbeitenden. Der Hauptsitz des Unternehmens ist Augsburg. Als einer der weltweit führenden Anbieter von intelligenten Automatisierungslösungen bietet KUKA den Kunden alles aus einer Hand: Vom Roboter über die Zelle bis hin zur vollautomatisierten Anlage und deren Vernetzung in Märkten wie Automotive, Electronics, Metal & Plastic, Consumer Goods, E-Commerce/ Retail und Healthcare. (Stand: 31.12.2021)