

Robo-Döner von Lukas Podolski: Automatisierte Zukunft auch für Österreich?

Die österreichische Fleischbranche könnte bald auf automatisierte Dönerproduktion setzen. Die Dönerkette von Lukas Podolski plant 2.400 Automaten – auch eine Option für Österreich?



Der deutsche Fussballstar Lukas Podolski in seinem Berliner Döner-Imbiss „Mangal“. © Mangal

Automatisierte Dönerproduktion als Zukunftsmodell?

Der Trend zur **Automatisierung** macht auch vor der **Lebensmittelbranche** nicht halt, wie das Beispiel der Dönerkette „**Mangal**“ von Fußball-Weltmeister **Lukas Podolski** zeigt. Mit der Einführung von **Robotern**, die Gerichte wie **Döner**, Köfte oder Bulgur ohne menschliche Hilfe zubereiten, könnte dieses Modell auch für Österreichs Fleischindustrie von Interesse

sein.

Für Podolski beginnt der Einsatz der Automaten im Jahr 2025 in den Regionen Köln und Düsseldorf, mit dem Ziel, langfristig 2.400 dieser Geräte in verschiedenen Ländern zu installieren – darunter 1.600 in Deutschland und 800 in Polen. Obwohl derzeit keine offizielle Expansion nach Österreich angekündigt wurde, wäre ein solcher Schritt durchaus denkbar, zumal der österreichische Markt für neue, innovative Lösungen in der Gastronomie offen ist.

Lukas Podolski: Technologischer Fortschritt trifft auf Tradition

Hinter dieser Entwicklung steckt das Hamburger **Robotik-Unternehmen Circus**, das auf die Automatisierung von Kochprozessen spezialisiert ist. Die Automaten sollen in der Lage sein, bis zu acht Gerichte gleichzeitig innerhalb von zwei bis vier Minuten zuzubereiten – eine immense Zeitersparnis für die Gastronomie. Die Bestellung erfolgt über einen Touchscreen, ähnlich wie bei Selbstbedienungssystemen bekannter Fast-Food-Ketten. Diese technologischen Neuerungen könnten auch in Österreichs Gastronomie für Aufsehen sorgen. Besonders in Ballungsräumen wie Wien oder Graz, wo der Fachkräftemangel zunehmend zum Problem wird, könnte die Einführung solcher Systeme den Arbeitsdruck auf Fleischer und Gastronomiebetriebe verringern.

Automaten als Chance für Österreichs Fleischer und Landwirte

Für heimische Fleischereibetriebe und Landwirte ergeben sich durch diese Automatisierungsmöglichkeiten interessante Perspektiven. Einerseits könnten Fleischer ihre Produkte in solchen Automaten anbieten und somit auch außerhalb der regulären Öffnungszeiten verkaufen. Andererseits wäre die Produktion standardisiert und schnell verfügbar, was vor allem

in Zeiten von Personalmangel eine Lösung darstellen könnte. Zudem könnten regionale Produzenten von hochwertigen Fleischprodukten profitieren, wenn Automatenkonzepte wie diese auch in Österreich Einzug halten. Durch die Möglichkeit, automatisiert Döner und andere Fleischgerichte zu produzieren, wären österreichische Landwirte und Fleischer in der Lage, ihre Produkte direkt in die Gastronomielandschaft zu integrieren.

Kosten und Herausforderungen der Automaten

Die Anschaffung solcher Automaten ist jedoch nicht billig. Laut Angaben von Circus belaufen sich die Kosten pro Gerät auf 150.000 bis 200.000 Euro. Trotz hoher Investitionskosten könnte die Automatisierung für viele Betriebe rentabel sein, da die Personalkosten langfristig gesenkt werden und durch die Effizienzsteigerung mehr Produkte verkauft werden könnten. Ein potenzieller Vorteil für kleinere österreichische Fleischereien und Betriebe ist die Möglichkeit, in kleinere Standorte zu expandieren, ohne aufwändige Personalsuche betreiben zu müssen. So könnten Automatenysteme beispielsweise an Tankstellen oder in Einkaufszentren eingesetzt werden.

Chancen für Österreichs Fleischbranche

Die Entwicklungen in der automatisierten Dönerproduktion könnten auch für Österreichs Fleisch- und Gastronomiebranche ein zukunftsweisendes Modell sein. Die Integration von **Robotik** in die Lebensmittelzubereitung bietet sowohl Chancen als auch Herausforderungen, die es zu bewältigen gilt. Ein automatisierter, standardisierter Prozess könnte gerade in Zeiten von Personalmangel und steigendem Kostenbewusstsein eine lohnende Option für heimische Betriebe sein. Die österreichische Fleischbranche sollte diese Entwicklungen genau im Auge behalten – wer weiß, vielleicht steht der erste Robo-Döner auch hierzulande bald vor der Tür.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at