NewsRoom.pr

DAS KULINARISCHE KONZEPT RUND UM ROBOTERASSISTIERTE KÜCHENASSISTENTEN

„happyBytz“ – Wo Aroma auf Algorithmus trifft

Hochwertige und frisch zubereitete Gerichte rund um die Uhr zu attraktiven Preisen – das ist das Ziel des Unternehmens happyBytz. Hinter dem neuen Anbieter stehen der österreichische Lebensmittelgroßhändler Wedl und der Tiroler Agrarbetrieb Giner, zwei Familienunternehmen, die das Projekt gemeinsam gestartet haben. Technologischer Partner ist das Hamburger Tech-Startup goodBytz, das robotergestützte Küchenassistenten entwickelt. Für diese werden nun unter dem Namen „happyBytz“ neue kulinarische Konzepte für Tirol und ganz Österreich erarbeitet. goodBytz liefert die Technologie, Wedl und Giner entwickeln eigens hierfür lizenzierte Rohzutaten sowie kundenspezifische Rezepte und befüllen die Küchenassistenten mit hochwertigen, zertifizierten Lebensmitteln – für frisch zubereitete, kalte und warme Speisen, rund um die Uhr.

12.09.2025 *Innsbruck* *Fachtouristik, Gourmet, MICE, Wirtschaft* *happyBytz FlexCo*

Freuen sich über das gelungene Konzept rund um den roboterassistierten Küchenassistenten (v.l.): Klaus Mantl und Andreas

Giner (beide gemeinsam Geschäftfsführung von happyBytz FlexCo).

Die je nach Modell zwischen sechs und zwölf Quadratmeter großen Küchenmodule sind vielseitig einsetzbar: als hochwertige zusätzliche Verpflegungslösung, um zum Beispiel ein 24/7 Angebot in Kantinen, Kliniken, Bürogebäuden, Schulen, Universitäten, Bahnhöfen oder Flughäfen zu schaffen – überall dort, wo ein durchgängig verfügbares, qualitätsvolles Speisenangebot gefragt ist, aber aus Zeit- oder Personalmangel nicht bereitgestellt werden kann. „Wir haben unsere roboterassistierten Küchensysteme nicht entwickelt, um Menschen zu ersetzen, sondern um den zukünftigen Betreibern die Möglichkeit zu geben, ihren Kunden und Gästen rund um die Uhr hochwertige und frisch gekochte Gerichte anzubieten. So kann einerseits dem akuten Personalmangel in der Gastronomie entgegengewirkt werden und andererseits ein qualitätvolles kulinarisches Angebot dort geschaffen werden, wo es fehlt“, erklären die goodBytz-Gründer **Hendrik Susemihl**, **Kevin Deutmarg** und **Philipp von Stürmer**.

Wie funktioniert „happyBytz“?

Die von goodBytz entwickelten Küchenassistenzsysteme arbeiten teil- oder vollautonom und produzieren frisch zubereitete, vollwertige Gerichte. Die Technologie basiert auf bewährter Gastronomie-Hardware wie Kochstationen, Spül- und Kühlsystemen sowie temperierten Vorratsschränken für frische Zutaten. Hochpräzise Roboterarme, innovative Toppingstationen sowie ein digitales Bestellsystem komplettieren das System. Die von happyBytz entwickelten Rezepte können an Kundenwünsche angepasst werden, sind exakt auf die eingesetzten Zutaten abgestimmt und garantieren so eine gleichbleibend hohe Qualität – innerhalb weniger Minuten zubereitet. goodBytz bietet aktuell fünf unterschiedlich große Modelle an: Das kleinste Modell bereitet frische, kalte Mahlzeiten wie gesunde Bowls zu. Die größeren Küchen können, je nach Ausführung, bis zu 20 verschiedene warme Gerichte produzieren – mit einer Kapazität von bis zu 150 Essen pro Stunde bzw. bis zu 1.200 pro Tag.

Qualität, Frische und Regionalität stehen im Mittelpunkt

Giner liefert für die happyBytz-Küchen frische, regionale Agrarprodukte. Wedl steuert die weiteren Zutaten für die saisonal wechselnden Gerichte bei. Gemeinsam werden eigens für den Einsatz in den Roboterküchen Rohprodukte und Zutaten entwickelt, die einen reibungslosen Ablauf der Küchenroboter gewährleisten sollen und optimal auf die Anforderungen der Technologie abgestimmt sind – etwa hinsichtlich Garzeit, Struktur, Optik und vor allem Geschmack. Diese werden lizenziert und exklusiv für happyBytz-Kunden ausgeliefert. „Sowohl das Unternehmen Wedl als auch wir sind dafür bekannt, großen Wert auf höchste Produktqualität in puncto Frische und Regionalität zu legen. Unsere Profiköche entwickeln für happyBytz eigene schmackhafte Rezepturen. Die Palette der angebotenen Speisen kann vom gesunden Frühstückssortiment mit Porridge, frischen Früchten oder Rührei über regionale und saisonale Mittags- und Abendgerichte wie Pfifferlingsgulasch mit Semmelknödel oder Käsespätzle bis hin zu variantenreichen asiatischen Currys und österreichischen Nachspeisen wie Kaiserschmarrn reichen. Je nach Saison gibt es wechselnde neue Gerichte und beständige Klassiker“, so **Giner**. „Das frisch gekochte Endprodukt bzw. die Qualität der zubereiteten Speisen sind hervorragend, wovon man sich bei unserer gemeinsamen Entwicklungsküche in Hall, die auch zukünftig als Schauküche für interessierte zukünftige Betreiber bzw. Kunden dient, eindrucksvoll überzeugen lassen kann. Dies bestätigen zudem die vom Hersteller goodBytz in Deutschland bisher gesammelten Rezensionen, die gleichzeitig erkennen lassen, wie groß der Bedarf an hochwertigen Mahlzeiten rund um die Uhr tatsächlich ist. Mit unserem Know-how als Lebensmittelgroßhändler mit flächendeckendem Zustellservice in ganz Österreich sowie der Expertise unseres regionalen Partners Giner sind wir davon überzeugt, dass die happyBytz-Küchen eine wertvolle und gefragte Ergänzung des bestehenden kulinarischen Angebots in Österreich sein werden“, so **Wedl**.

Individualisierung & neue Dienstleistungen - Einblicke, Bestellung und Betrieb

Plangemäß wird happyBytz ein sukzessive wachsendes Portfolio an Dienstleistungen rund um das Kernprodukt robotergestützte Küchenassistenten anbieten. Die Entwicklung und Programmierung individueller Rezepturen – gemeinsam mit interessierten Betreibern – steht dabei im Fokus. So entstehen für jede Region und jeden Einsatzort maßgeschneiderte, einzigartige Geschmackserlebnisse. Wedl soll dabei für Interessierte, die zukünftig auf diese Küchenassistenten setzen, die Belieferung der lizenzierten Rohzutaten sicherstellen. Darüber hinaus ist geplant, ein optionales Betreibermodell anzubieten, bei dem happyBytz die laufende Befüllung der Roboterküchen mit frischen Rohzutaten übernimmt. Die Küchensysteme erfüllen modernste Standards und sind in den DACH-Ländern zugelassen. Die Systeme können vom Hersteller goodBytz gemietet oder gekauft werden. Der technische Support und laufende Wartungsarbeiten erfolgen dabei auch zukünftig über den Hersteller. Eigens entwickelte und lizenzierte Rohzutaten können zukünftig vom

Lebensmittelgroßhändler Wedl bezogen werden. Die Bestellung der einzelnen Speisen für die Endkunden soll unter anderem bargeldlos per App oder direkt bei den Küchensystemen über ein Bestellterminal funktionieren. Die Ausgabe der Speisen erfolgt dabei entweder über einen Tresen oder über Ausgabeboxen. Im Zuge der Präsentation auf der Fachmesse für Gastronomie, Hotel und Design FAFGA wird das innovative Konzept rund um den roboterassistierten Küchenassistenten erstmals auf einer Messe in Österreich vorgestellt.

Über die Partner

• **Wedl:** Österreichischer Lebensmittelgroßhändler mit umfassender Kompetenz in Logistik und Gastronomiebelieferung.
• **Giner Obst und Gemüse**: Tiroler Agrarbetrieb und Spezialist für frische, regionale Produkte und innovative Zutatenentwicklung.
• **goodBytz:** Hamburger Tech-Startup, das auf robotergestützte Küchenlösungen spezialisiert ist.

Artikel-Statistiken

Aa Zeichen: 5972
Zeichen ohne Leerzeichen: 5234
Wörter: 749
Lesezeit: 4 Minuten

Anhang

Fotos, 300 dpi

Freuen sich über das gelungene Konzept rund um den roboterassistierten Küchenassistenten (v.l.): Klaus Mantl und Andreas Giner (beide gemeinsam Geschäftfsführung von happyBytz FlexCo).

happyBytz / Oss

Das roboterassistierte Küchenassistent von happyBytz bereitet rund um die Uhr frisch gekochte Gerichte zu – vollautomatisch, präzise und in gleichbleibend hoher Qualität.

happyBytz / Oss

Auf Knopfdruck können bis zu acht verschiedene Gerichte gleichzeitig geordert und produziert werden.

happyBytz / Oss

Ein Fenster in die Zukunft: Mit ihrer Innovation beweisen Investor Lorenz Wedl (Mi.) sowie Klaus Mantl und Andreas Giner (li.) einen guten Blick für Zukunftschancen.

happyBytz / Oss

Frische auf Knopfdruck: Der vollautomatische Küchenassistent von happyBytz kombiniert innovative Robotik mit hochwertigen regionalen Zutaten für Genuss rund um die Uhr.

happyBytz / Oss

Sind die treibenden Kräfte hinter happyBytz (v.r.): Lorenz Wedl, Klaus Mantl und Andreas Giner.

happyBytz / Oss

Das innovative Konzept happyBytz wurde im Zuge einer Pressekonferenz zur FAFGA (Fachmesse für Gastronomie, Hotel und Design) erstmals der Öffentlichkeit präsentiert (v.l.): Lorenz Wedl und Andreas Giner (beide happyBytz), Innsbrucks Bürgermeister Johannes Anzengruber, Landesrat Mario Gerber (Bereiche Wirtschaft, Tourismus und Digitalisierung), Klaus Mantl (Geschäftsführung happyBytz) sowie Christian Mayerhofer (Geschäftsführer der Congress Messe Innsbruck).

happyBytz / Oss

Medienkontakt

Andreas Taschler, BA
ProMedia
Brunecker Str. 1
6020 Innsbruck

t: +43 512 214004-15
m: +43 664 88 53 93 99
www.newsroom.pr
andreas.taschler@pro.media

Rückfrage-Hinweis

Klaus Mantl
happyBytz FlexCo
Anichstraße 24
6020 Innsbruck
t: +43 5 9335 1260
https://happybytz.com/
info@happybytz.com