



Automatisierung von Crêpe-Herstellung

Einleitung

Die Zubereitung von Crêpes ist in unserem Crêpe-Restaurant ein zentraler Prozess, der präzise ausgeführt werden muss und zeitaufwändig ist. Das manuelle Verteilen des Teiges, das Drehen des Rohlings auf der Crêpe-Platte sowie das Hinzufügen der Zutaten erfordert Geschicklichkeit und viel Übung. Auch nach Erreichung der 'Reife' eines Crêpiers unterliegen sowohl die Rohlinge (Crêpe-Rondellen ohne Zutaten) wie auch die Crêpes mit diversen Zutaten bemerkbaren Schwankungen in der Qualität und Optik. Mit dem Ziel, Effizienz, Präzision und Konsistenz zu verbessern, suchen wir nach einer automatisierten Lösung, die unsere Mitarbeitenden entlastet.

Dieses Projekt bietet eine spannende Gelegenheit, innovative Technologien im Bereich der Robotik und Automatisierung direkt in einem realen Gastronomiebetrieb umzusetzen.

Ziele / Lieferobjekte	Beschrieb
Automatisierung der Crêpe-Produktion	<ul style="list-style-type: none">Entwicklung eines Roboters, der Teig präzise und gleichmässig auf der Crêpe-Platte verteilt und den Crêpe-Rohling danach drehtIntegration einer Funktion, die gewünschte Zutaten exakt portioniert und hinzufügt.
Effizienzsteigerung im Produktionsprozess	<ul style="list-style-type: none">Reduktion des manuellen Arbeitsaufwands für die Mitarbeitenden.Steigerung der Produktionsgeschwindigkeit und Konsistenz bei hoher Qualität.
Innovatives Gastronomieerlebnis	<ul style="list-style-type: none">Schaffung eines modernen, technologisch unterstützten Prozesses, der Gäste begeistert.Demonstration zukunftsweisender Anwendungen in der Systemgastronomie.
Praxistauglichkeit des Roboters	<ul style="list-style-type: none">Sicherstellung, dass das Gerät in einer Gastronomieumgebung reibungslos funktioniert und leicht zu bedienen ist.Robustheit und Wartungsfreundlichkeit des Systems.

Mögliches Vorgehen / Abgrenzungen:

Initialisierungsphase: Feststellung was mit welchen Mitteln möglich ist.

Konzeptionsphase: Festlegung der formellen Kriterien und erste Entwürfe.

Entwicklungsphase: Prototypenentwicklung und erste Einsätze im Labor-Setting.

Testphase: Graduelle Einführung der Lösung in den Tagesbetrieb; Meldung und Behebung von Störfällen.

Abschlussphase: Störungsfreier Betrieb, Etablierung eines Wartungs-Regimes, sehr geringe Fehlerquote.

Rollout und Weiterentwicklung: Regelmässige Rückmeldung zum Betrieb der Lösung in unterschiedlichen Situation und unter Berücksichtigung von Erfahrungsberichten verschiedener Mitarbeiter, kontinuierliche Weiterentwicklung der Lösung bis hin zur Serienreife.

Bei Rückfragen steht Matthias Merk von Access Gourmet telefonisch unter 079 298 25 60 oder per Email an matthias.merk@accessgourmet.com gerne zur Verfügung.