

01.06.2026 - 09:03 Uhr

Entwicklung weltweit einzigartiger automatisierter Burger Sandwich Produktion für Schnellgastronomie abgeschlossen



Wr. Neudorf (ots) -

Österreichisches Start-up REET Systems eröffnet Demo-Center in Wiener Neudorf für interessierte Geschäftspartner.

Das österreichische Start-up Unternehmen REET Systems GmbH hat die Entwicklung einer serienreifen automatisierten Burger Sandwich Produktion erfolgreich abgeschlossen und präsentiert sie ab sofort interessierten Geschäftspartnern im neu eröffnet Demo-Center in Wiener Neudorf, Niederösterreich. Die von REET entwickelte FABAL® (kurz für „Fully Automated Burger Assembly Line“) ist eine weltweit einzigartige und branchenweit bahnbrechende Automatisierungslösung, die speziell für den Einsatz in Schnellrestaurants konzipiert wurde. „Die größte Herausforderung dieser Innovation war es, auf dem in üblichen Küchengrößen vorhandenen Platzangebot aus über 50 verschiedenen und uneinheitlichen Burgerzutaten automatisiert unterschiedlichste Burger Sandwiches in hohen Stückzahlen herzustellen“, erklärt Dieter Spranz, Geschäftsführer der REET.

FABAL® ist ein modulares System, das mit wenigen Handgriffen auf die spezifischen Anforderungen jedes Restauranttyps angepasst werden kann. Je nach Konfiguration können damit bis zu 300 Burger pro Stunde und hunderttausende verschiedene (einschließlich nach individuellem Kundenwunsch zubereitete) Burgervarianten vollautomatisch produziert werden. Die Bedienung erfolgt durch nur eine Küchenarbeitskraft, die für Vorbereitung und Befüllung der Zutaten sorgt und am Ende der Produktion reinigt. Nach fast 7 Jahren Entwicklungsarbeit hat die mittlerweile dritte Generation von FABAL® in einem über einjährigen Testbetrieb mit über 30.000 produzierten Burgern ihre volle Funktions- und Einsatzfähigkeit im Restaurantbetrieb erfolgreich unter Beweis gestellt. Die Betriebsstabilität von FABAL® wird dabei einerseits durch den Einsatz industrieller Standardkomponenten und andererseits einem speziellen KI-gesteuerten Softwareumfeld, in dem sowohl die Produktionsqualität als auch die Betriebszustände aller Komponenten laufend überwacht und vorhergesagt werden, sichergestellt.

Die Burger-Produktion mit FABAL® bringt immense Vorteile sowohl für Kunden als auch Betreiber. Kunden profitieren neben den geringeren Wartezeiten aufgrund schnellerer Zubereitung auch von der präziseren

Zutatenportionierung und besseren Hygienebedingungen, während sich Betreiber über daraus resultierende höhere Umsätze unter gleichzeitig geringerem Personalaufwand freuen können. „Aus unseren umfangreichen Konsumentenbefragungen wissen wir, dass FABAL® Burger nicht nur geschmacklich und qualitativ manuell gefertigte übertreffen, sondern die automatisierte Produktion auch von einer überwältigenden Mehrheit der Konsumenten positiv empfunden wird“ bekräftigt Spranz.

Der potenzielle Anwendungsbereich von FABAL® erstreckt sich auf alle Arten hochfrequenter Burger Gastronomie, wie beispielsweise im Rahmen von Schnellrestaurants, Großkantinen, Großevents oder Vergnügungsparks. Automatisierung spielt in Gastronomieküchen derzeit noch keine praktische Rolle, obwohl gerade in den Industrieländern sowohl allgemeiner Kostendruck als auch Arbeitskräftemangel in Kombination mit demografischen Entwicklungen als bedrohlichste Herausforderungen der Branche gelten.

REET ist Inhaberin der FABAL® Technologie sowie den einschlägigen Patent- und Immaterialgüterrechten. Der bisherige Fokus des Unternehmens lag auf der Technologieentwicklung und dem Nachweis der praktischen Einsatzfähigkeit. „Mit der Erreichung der Serienreife treten wir in eine neue Unternehmensphase ein, in der wir uns voll auf die Vermarktung von FABAL® konzentrieren. Wir freuen uns schon sehr darauf, diese bahnbrechende Technologie in unserem neuen Demo-Center möglichst vielen Interessenten vorstellen zu dürfen“, so Spranz enthusiastisch.

Der Schwerpunkt von REET liegt auf der Zurverfügungstellung und laufenden Weiterentwicklung effizienzsteigerender Restaurant-Technologie, operativer Prozesse und Hygienelösungen. Bei Produktion und Aftersales Support setzt REET auf branchenetablierte Partnerunternehmen im In- und Ausland. Aufgrund der Neuheit der Technologie punktet REET besonders in der Frühphase der Vermarktung von FABAL® mit einem flexibel nach jeweiligen Kundenanforderungen ausgerichteten Leistungsangebot.

REET (kurz für „Restaurant Efficiency Enhancing Technologies“) wurde im Jahr 2019 aus dem Gesellschafterumfeld der Theophil Group gegründet und seit dem Jahr 2022 hält die Invest AG, der Private Equity Fond der Raiffeisenbankengruppe Österreichs, eine Minderheitsbeteiligung. Theophil Group ist eine im Familienbesitz stehende österreichische Unternehmensgruppe mit Investitionsschwerpunkten im Bereich Systemgastronomie und Immobilien, heraus gegründet. Die Unternehmensgruppe erzielt in Österreich mit ihren rund 1.000 Mitarbeitern einen Jahresumsatz von über EUR 100 Millionen und ist international mit dem Franchisesystem The Coffeeshop Company in 9 weiteren Ländern mit rund 100 Outlets aktiv.

Pressekontakt:

REET Systems GmbH
Telefon: +43 1 226 0226 12
E-Mail: PR@reetgroup.com

Medieninhalte



FABAL® „Fully Automated Burger Assembly Line“

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100103681/100940399> abgerufen werden.