



In Kooperation mit:

goodBytz



Presseinformation

Münchens erster Kochroboter für alle: Premiere bei Allguth

Mit GUTH FOODS bietet Allguth an der Chiemgaustraße Tag und Nacht warme, frisch zubereitete Gerichte und macht die Zubereitung zur Roboter-Kochshow

München, 13. Oktober 2026. Wer unterwegs Hunger hat, will sich nicht zwischen schnell und gut entscheiden müssen. Frisch zubereitetes, warmes Essen sollte morgens, mittags und in der Nacht unkompliziert verfügbar sein. Mit GUTH FOODS entwickelt das Münchner Familienunternehmen Allguth sein gastronomisches Angebot für die Menschen in München und der Region weiter.

Der erste sichtbare Baustein steht an der Allguth Station in der Chiemgaustraße: Münchens erster öffentlich zugänglicher Kochroboter. Seit September bereitet er Klassiker wie Käsespätzle und Trendgerichte wie Tom Kha Gai und weitere Nudel- und Reisgerichte frisch auf Bestellung zu. Rund fünf Minuten dauert es, bis sich das Abholfach öffnet.

Durch eine große Glasfront verfolgen Kunden die Zubereitung. Zwei Greifarme führen die Kochgefäße durch die einzelnen Arbeitsschritte. Die Zutaten werden nach den Rezepturen eines Sternekochs dosiert, während sich die Gefäße auf den Kochplatten drehen. Bestellt wird am Terminal oder an der Kasse. Jedes Gericht kostet zum Start 9,90 Euro. Die Station ist rund um die Uhr geöffnet, der Kochroboter kommt Tag und Nacht zum Einsatz.

Allguth begleitet die Menschen in München und der Region seit 1958 und entwickelt seine Stationen entlang ihres Alltags weiter. Rund 40.000 Kunden besuchen täglich eine der 30 Allguth Stationen. An 23 Standorten gehört ein gastronomisches Angebot fest dazu. Die Chiemgaustraße zählt allein rund 2.500 Kunden am Tag. Mit dem Bergson Kunstkraftwerk hat Allguth in München zudem einen Ort für Kunst, Kultur und Gastronomie geschaffen. Die Erfahrungen aus dem dortigen Eigenbetrieb des Restaurants Zeitlang und dem hauseigenen Catering fließen ebenfalls in die Weiterentwicklung von GUTH FOODS ein. Sie ergänzen die langjährige gastronomische Erfahrung der Stationsteams.

„Unsere Pächter und ihre Teams kennen ihre Kunden und wissen, was am jeweiligen Standort gefragt ist“, sagt Markus Erbrich, Leiter Convenience und Partnerentwicklung der Allguth GmbH. „Mit GUTH FOODS entwickeln wir unser kulinarisches Angebot unter einer gemeinsamen Marke weiter. Der Kochroboter ist der erste Baustein. Er erweitert die Verfügbarkeit warmer, frisch zubereiteter Gerichte Tag und Nacht und macht den Kochprozess sichtbar. Die Erfahrungen aus der Chiemgaustraße fließen direkt in die weitere Entwicklung von Sortiment und Abläufen ein.“

Als Pilotstandort bildet die Chiemgaustraße den Ausgangspunkt für die weitere Entwicklung von GUTH FOODS. Im nächsten Schritt erweitert Allguth gemeinsam mit dem Stationsteam das Sortiment und nutzt die Erfahrungen aus dem täglichen Betrieb und die Rückmeldungen der Kunden – auch mit Blick über den Standort hinaus.

Bis zu acht Gerichte gleichzeitig

Das Sortiment zum Start umfasst sieben Nudel- und Reisgerichte mit und ohne Fleisch sowie vegan. Mengen, Temperaturen und Zubereitungszeiten sind für jede Rezeptur genau festgelegt. Bis zu acht Gerichte können gleichzeitig gekocht werden. Unter optimalen Bedingungen sind damit 80 bis 120 Gerichte pro Stunde möglich.

Kühlung, Kochfelder und Spültechnik sind in der Roboterküche miteinander verbunden. Nach der Zubereitung führen die Greifarme die benutzten Kochgefäße zur integrierten Spülmaschine. Gereinigt stehen sie anschließend für die nächsten Bestellungen bereit.

Entwickelt wurde das System vom Hamburger Food-Tech-Unternehmen goodBytz. Allguth und goodBytz haben Gerichte, technische Abläufe und die Einbindung der Roboterküche in



In Kooperation mit:

goodBytz



den Stationsalltag gemeinsam vorbereitet. Vor dem Start schulte goodBytz das Stationsteam mehrere Tage lang am System.

„Die Gastronomie steht vor der Herausforderung, steigende Erwartungen an Qualität, Geschwindigkeit und Verfügbarkeit gleichzeitig zu erfüllen“, sagt Dr. Hendrik Susemihl, Mitgründer und CEO von goodBytz. „Gemeinsam mit Allguth bringen wir unsere Technologie erstmals an eine Tankstelle und erschließen damit ein völlig neues Einsatzfeld für autonome Gastronomie. Unser Ziel ist es, autonome Küchen als skalierbare Infrastruktur zu etablieren, die frisch zubereitetes Essen rund um die Uhr verfügbar macht, auch dort, wo klassische Gastronomiekonzepte an ihre Grenzen stoßen.“

Tag und Nacht im Einsatz

Die ersten Erfahrungen zeigen eine besonders hohe Nachfrage in den Abend- und Nachtstunden. Zu den Kunden zählen Menschen im Schichtdienst, Berufstätige mit spätem Feierabend und alle, die nach klassischen Küchenzeiten noch eine warme Mahlzeit suchen.

Der tägliche Betrieb ist Teamarbeit. Das Stationsteam bereitet die Zutaten vor, füllt sie nach, kontrolliert die Abläufe, sichert die Qualität, führt die gesamten Reinigungsschritte durch und unterstützt die Kunden bei Fragen. Der Roboter übernimmt die programmierten Schritte von der Dosierung bis zum Kochen und Spülen der Töpfe. „Die Roboterküche war für uns alle neu. Nach einer mehrtägigen Schulung haben wir uns gemeinsam eingearbeitet und lernen im täglichen Betrieb weiter dazu“, sagt Alexander Schelling. Der Pächter der Allguth Station Chiemgaustraße verfügt über umfangreiche Erfahrung in der Systemgastronomie. „Der Roboter ergänzt unser Team und erweitert unser bestehendes Angebot. Die Neugier ist groß. Viele Kunden bleiben vor der Glasfront stehen, um bei der Zubereitung zuzusehen.“

Als 24-Stunden-Standort bündelt die Allguth Station an der Chiemgaustraße 185 in München-Giesing Gastronomie, Einkauf und Mobilität. Neben der Roboterküche finden Kunden dort rund um die Uhr warme und kalte Speisen und Snacks, ein breites Sortiment im Getränkemarkt und Shop sowie E-Ladesäulen und Kraftstoffangebote.

Über Allguth

Allguth ist ein Münchner Familienunternehmen mit 30 Stationen in und um München. Seit 1958 versorgt das Unternehmen die Menschen in der Region mit allem, was sie unterwegs und im Alltag benötigen. Rund 40.000 Kunden nutzen täglich das Angebot: Kraftstoffe und Energie für die Mobilität, Speisen und Snacks, Getränke, Produkte des täglichen Lebens sowie Autowäschen. Pioniergeist und Unternehmertum prägen die Allguth DNA. Das Unternehmen entwickelt seine Stationen kontinuierlich weiter und investiert in Qualität, Innovation und Digitalisierung. Mit dem Bergson Kunstkraftwerk hat Allguth einen Ort geschaffen, der Kunst, Kultur und Gastronomie verbindet. Zum Angebot gehören das Restaurant Zeitlang sowie ein hauseigener Cateringbetrieb. www.allguth.de

Über GUTH FOODS

GUTH FOODS ist die neue gastronomische Marke von Allguth. Sie steht unter anderem für gutes, warmes Essen von früh bis spät – frisch zubereitet, unkompliziert verfügbar und zu einem überzeugenden Preis-Leistungs-Verhältnis. www.guthfoods.com

Über goodBytz

goodBytz wurde 2021 in Hamburg gegründet und entwickelt autonome robotische Küchensysteme für die Zubereitung frischer Mahlzeiten. Die Technologie verbindet Robotik, Software und Culinary Expertise und ermöglicht die automatisierte Zubereitung unterschiedlicher Gerichte auf kleinem Raum. Die Systeme kommen unter anderem in Unternehmen, Travel und Retail, Education und Care sowie im Defense-Bereich zum Einsatz. Ziel von goodBytz ist es, frisches Essen durch autonome Food-Infrastruktur überall und jederzeit verfügbar zu machen. www.goodbytz.com

Medienkontakt: Allguth GmbH, Simone Thaysen, Leiterin Kommunikation und Marketing, +49 89 710528, presse@allguth.de