

12.01.21

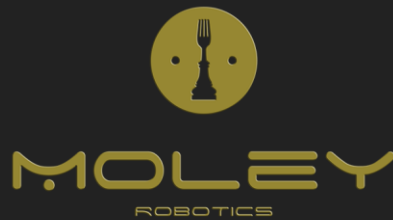
## **Die weltweit erste Roboterküche kommt auf den Markt**

- ***Der fortschrittlichste Haushaltsroboter aller Zeiten – kocht auch ohne Rezept und räumt danach sogar auf***
- ***100-köpfiges Design- und Ingenieurs-Team forschte und entwickelte sechs Jahre lang***
- ***Integriert italienisches Design mit weltweit führender deutscher Technologie***
- ***Wählen Sie aus 5.000 Rezepten aus oder speichern Sie Ihre eigenen Familienfavoriten ein***

Die weltweit erste Roboterküche ist heute auf der CES 2021 (Consumer Electronics Show), einer der international führenden Messen für Verbrauchertechnologie, vorgestellt worden. Das System wurde vom britischen Technologieunternehmen Moley Robotics entwickelt und zeichnet sich durch einen geschickten Roboter aus, der in eine Luxusküche integriert ist und auf Knopfdruck frische Mahlzeiten zubereitet.

Die Moley-Küche ist das Ergebnis von sechs Jahren Forschung und Entwicklung durch ein internationales Team aus 100 Ingenieuren, Produkt- und Luxus-Innenarchitekten sowie drei preisgekrönten Köchen.

Das Herzstück der neuen Technologie sind zwei Roboterarme mit voll beweglichen „Händen“, die in Zusammenarbeit mit dem weltweit führenden deutschen Roboterunternehmen SCHUNK, Moleys exklusivem Handpartner, entwickelt wurden. Sie sind das Ergebnis aus elf umfassenden Entwicklungszyklen und ahmen nun zuverlässig die Bewegungen menschlicher Hände nach. Dies bedeutet, dass der Küchenroboter Zutaten aus dem intelligenten Kühlschrank entnehmen, die Temperatur der Herdplatten einstellen, Töpfe unter dem Wasserhahn befüllen,



Wasser in der Spüle ausgießen, umrühren und anrichten kann – genauso wie ein menschlicher Koch. Und der Roboter räumt nach dem Kochen sogar auf – ohne sich darüber zu beschweren!

Das System von Moley Robotics kocht dabei nicht wie eine Maschine, es imitiert menschliche Bewegungen. Tim Anderson, kulinarischer Innovator und Gewinner des renommierten BBC-Kochwettbewerbs *Master Chef* (2011), hat entscheidend bei der Entwicklung der Küche mitgewirkt. Seine Kochtechniken wurden in 3D aufgezeichnet und dann mit maßgeschneiderten Algorithmen in elegante digitale Bewegungen übersetzt.

Tim sowie seine Kollegen Nicole Pisani und Andrew Clarke haben 30 Gerichte kreiert, um die Leistungsfähigkeit des Systems bei der Markteinführung zu demonstrieren. Jeden Monat werden neue Rezepte hinzugefügt. So werden Moley-Kunden eines Tages aus einem digitalen Menü mit über 5.000 Speisen auswählen können. Sie können aber auch ihre eigenen Lieblingsgerichte mit der innovativen Moley-Software zum Erstellen von Rezepten aufzeichnen.

### **Die Moley-Roboterküche in Aktion**

Die Moley-Küche kann sowohl von Menschen als auch vom Roboter benutzt werden. Maßgeschneidertes Kochgeschirr und Utensilien aus Edelstahl sind so konzipiert, dass sie sowohl von Menschen bequem handzuhaben sind als auch präzise in die Roboterhände passen.

Die Moley-Küche verwendet eine Kombination aus Sensoren und optischen Kameras, um Zutaten, Kochgeschirr und Utensilien in der Küche abzubilden. Dezent Markierungen an Griffen und Pfannendeckeln helfen dem Roboter, die Edelstahltöpfe, Pfannen und Utensilien auszurichten. Das optische System des Roboters kann sogar heruntergefallene Lebensmittel erkennen und vor und nach dem Kochen aufräumen. Eine integrierte UV-Lampe sorgt dafür, dass der Kochbereich keimfrei bleibt.



### **Küchen-Varianten**

Die maßgeschneiderte Küche ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich. Kunden können aus einer Vielzahl von Premium-Arbeitsplatten aus Marmor, Onyx und Corian wählen. Für die Küchenschränke sind verschiedene Fronten erhältlich, damit alles zur individuellen Wohnkultur und zum persönlichen Geschmack passt.

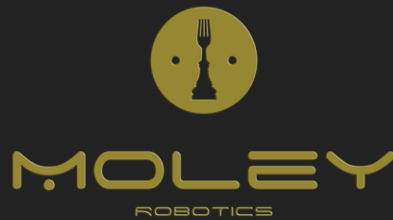
Darüber hinaus ist jede Küche in zwei Formaten erhältlich: als smarte, Internet der Dinge (IdD)-fähige Küche (bezeichnet als „R“), mit oder ohne integriertem Roboter. Die intelligente Küche verfügt über einen IdD-Kühlschrank und eine Aufbewahrung, die darauf hinweisen, wenn Zutaten bald ablaufen oder zur Neige gehen, sowie Induktionskochfeld, Backofen und Spüle in Profi-Qualität. Die smarte Küche kann auch erst zu einem späteren Zeitpunkt ganz problemlos um das vollautomatische Paket (bezeichnet als „X“) mit den hochmodernen Roboterarmen und geschickten Händen, die auf einem integrierten dreiachsigen Schienensystem montiert sind, erweitert werden.

### **Das Unternehmen**

Moley Robotics wurde 2014 von dem in London ansässigen Informatiker, Robotik- und Gesundheitsinnovator Mark Oleynik gegründet. Das Unternehmen hat seinen Hauptsitz in Großbritannien und unterhält einen Showroom in Hammersmith, London.

Schon vor dem Start gingen 1.205 qualifizierte Verkaufsanfragen ein, basierend auf den durchgeführten Kundenkliniken. Da jede Installation maßgeschneidert ist, hängt der Preis der Moley-Roboterküche von den jeweiligen Spezifikationen ab, generell ist er jedoch mit dem herkömmlicher Luxusküchen vergleichbar. Mit zunehmender Reife der Technologie möchte Moley auch Versionen auf verschiedenen Preisstufen herstellen, sodass eine Massenmarktakzeptanz ermöglicht wird, ähnlich wie Tesla das bei Elektroautos gelungen ist.

Als 2015 der erste Prototyp einer Roboterküche vorgestellt wurde, stieß dies auf großes Interesse in der Hotel-, Restaurant- und Cateringbranche. Um diese Nachfrage zu befriedigen, kommt 2021 eine kommerzielle Version der Moley-Küche auf den



Markt. Die Ingenieure von Moley entwickeln derzeit integrierte Roboter speziell für professionelle Küchen, in denen viel Betrieb herrscht. Beim Servieren gleich mehrerer Portionen frisch zubereiteter Gerichte liegt der Fokus auf Zuverlässigkeit und Präzision.

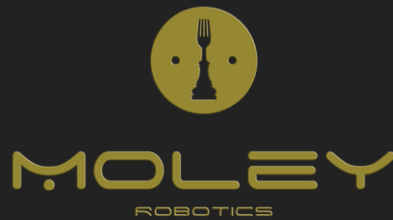
Mark Oleynik, Gründer und CEO von Moley Robotics, sagt: *„Was Sie hier sehen, ist die weltweit erste Roboterküche für Verbraucher. Unsere luxuriöse, vollautomatische, smarte Küche ist ab sofort erhältlich und wird wie alle bahnbrechenden Technologien – Autos, Fernseher und Computer – Enthusiasten, Profis und Early Adopter ansprechen und einen dementsprechenden Preis haben. Wir gehen davon aus, dass sich unsere Preise im Laufe der Zeit aufgrund des Produktionsvolumens, der Effizienz und der Skaleneffekte erheblich verringern, während sich gleichzeitig die zusätzlichen Funktionen des Produkts verbessern werden.“* Oleynik weiter: *„Egal, ob Sie gerne essen und unterschiedliche Gerichte entdecken möchten, eine kalorienarme Diät einhalten oder spezielle Ernährungsbedürfnisse haben, die automatisierte Küche bietet Ihnen alles. Auf unserer Plattform zum Teilen von Rezepten können Hobby- und Profi-Köche personalisierte Rezeptvarianten hochladen und Familienfavoriten speichern, die ab sofort jeder genießen kann. So erspart uns die Roboterküche nicht nur jede Menge Arbeit, sondern ist auch eine Plattform für unsere Kreativität. Der Roboter kann uns sogar zu besseren Köchen machen!“*

**– Ende –**

#### **Kontakt für Interviews:**

Jules Tipler [jules.tipler@moley.com](mailto:jules.tipler@moley.com) +44 (0) 7811 166 796

***Auf Anfrage können Medienvertreter die Roboterküche im Januar 2021 im Londoner Moley-Showroom in Aktion sehen.***



**Bilder und Videos zum Herunterladen gibt es hier:**

[https://www.dropbox.com/sh/txdb085qo5eu8lq/AABmk79Ta\\_cUJNSmhBvN3O8Ja?dl=0](https://www.dropbox.com/sh/txdb085qo5eu8lq/AABmk79Ta_cUJNSmhBvN3O8Ja?dl=0)

**Bild- bzw. Videonachweis für Bilder und Videos ist Black Edge Productions**

### **Hinweise für Redakteure**

Die Moley-Roboterküche ist das weltweit erste vollautomatische Küchensystem. Jede Kundeninstallation ist maßgeschneidert, umfasst jedoch im Allgemeinen hochmoderne Roboterarme, äußerst geschickte Hände und einen vollständigen Satz intelligenter Küchengeräte, Kochgeschirr und Utensilien, die sowohl für den Roboter- als auch für den menschlichen Gebrauch entwickelt wurden.

Die Roboterküche wird von einer digitalen Bibliothek mit Tausenden von Rezepten unterstützt, die auf Knopfdruck ausgewählt und gekocht werden können.

Ein Prototyp war 2015 vorgestellt worden. Nach fünf Jahren intensiver Forschung und Entwicklung steht das Modell der ersten Generation nun zum Verkauf und kann bei den Kunden eingebaut werden.

Weitere Informationen finden Sie unter: [www.moley.com](http://www.moley.com)