

Metzgerei Klein Straß

Neuer Automat zur Selbstbedienung: Ein Roboter bringt die Wurst

Am neuen Selbstbedienungs-Automaten der Metzgerei Klein in Straß können Kunden rund um die Uhr Fleischwaren bestellen – fast wie in einem Online-Shop. Ein Roboter gibt dann den Warenkorb aus.

18. Januar 2021, 17:10 Uhr • Nersingen
Von **Laura Liboschik**

Auf einem Touchpad tippt eine junge Frau am neuen Automaten der Metzgerei Klein in Straß auf das Bild einer Packung hausgemachter Klöße. Sie bestätigt mit einem Klick und hält ihre Bankkarte an den Sensor. Durch ein Fenster schaut sie vom Hof aus in den Kühlraum: Dort setzt sich ein blauer Roboterarm zwischen den Regalen in Bewegung. Er greift die Klöße, lässt sie auf das Fließband fallen und befördert sie in die Warenklappe. Die Kundin sagt erleichtert: „Das Mittagessen ist gerettet.“ An der Theke sei einiges los gewesen, „hier draußen am Automaten geht es schnell.“



Josef Klein Jr. zeigt, wie Kunden am Automaten bestellen und bargeldlos bezahlen können. © Foto: Laura Liboschik

Seit sieben Wochen gibt der Roboterarm auf Knopfdruck Fleischwaren aus. Die Selbstbedienung läuft zusätzlich zum Tagesgeschäft. „Jetzt gibt es auch am Wochenende, in den Ferien und an Feiertagen Wurst“, sagt Josef Klein. Die Idee für den Roboter kam dem 23-jährigen Metzgermeister schon vor mehr als zwei Jahren. „Gerade zu Coronazeiten ist das jetzt ein Vorteil, weil im Laden meistens viel los ist“, sagt er. Auf Bestellung sammelt der Roboter auch wenn niemand vor Ort ist selbstständig im geräumigen Kühlraum die Lebensmittel ein – bis zu 5000 Produkte passen hinein.

Prototyp aus Kooperation mit Maschinenbauer Kirschenhofer

Über die Weihnachtsfeiertage musste sich der Prototyp „das erste mal richtig beweisen“, sagt Metzger Klein. Schnell sei für ihn klar gewesen, dass es nicht das herkömmliche Selbstbedienungssystem werden soll, wie man es von anderen Hof-Automaten kennt. „Die werden von vorne beladen und es passt nicht so viel rein“, sagt er. Über einen Raum, den die Kunden allein betreten und die Waren holen, habe er auch nachgedacht. „Da hätte aber alles mit einer Kamera überwacht werden müssen – schwierig, mit dem Datenschutz.“ Deshalb hat er sich mit Craig Craill, dem Geschäftsführer von Kirschenhofer Maschinen, zusammengetan und das Produkt entwickelt.

„Es war eine Schnapsidee“, erzählt Craill, „und jetzt sind wir mehr als zufrieden“. Es habe aber auch Nerven gekostet, gibt Josef Klein zu: „Ich saß über die Feiertage auf heißen Kohlen.“ Denn anfangs sei es zu kleinen Fehlern gekommen, wodurch der Banking-Vorgang abgebrochen wurde. Mittlerweile funktioniere jedoch alles. „Das Produkt kommt bald auf den Markt“, kündigt Craig Craill an. Der Roboter mit Bestellsoftware könne bei Events mobil im Container oder stationär bei fast jeder Firma als Verkaufsstelle zum Einsatz kommen, sagt der Geschäftsführer.

Weißwurst und Süßer Senf: Was kommt alles aus dem Automaten?

Bei der Metzgerei Klein aber kommen hausgemachte Fleischwaren, Käse, Rinderbrühe, Spätzle, Soßen und Beilagen durch die Klappe – ebenso Weißwürste und Grillgut. „Wenn man spontan frühstücken oder grillen will, hat man meistens auch keinen Salat, keine Kräuterbutter oder süßen Senf für die Wurst – das gibt’s im Automaten“, sagt Klein. Ein paar Snacks hat er auch im Angebot. Der Metzger lacht und erzählt, am Anfang seien die Gummibärchen das meistverkaufte Produkt gewesen. „Die Leute wollten den Roboter wahrscheinlich einfach mal ausprobieren.“

Ursprünglich habe der 23-Jährige beim Selbstbedienungssystem eine junge Zielgruppe im Kopf gehabt. Aber auch Kunden über 70 hätten den Automaten bereits erfolgreich bedient und seien begeistert. Bezahlt werden kann mit dem Handy, der Bankkarte oder auch einer Smart-Watch, also einer speziellen Uhr. Ein Vorteil gegenüber den üblichen Bargeld-Automaten: „Es war uns wichtig, bei einer Bestellung mehrere Produkte kaufen zu können und nicht immer wieder einen Haufen Kleingeld rauszubekommen, den man oben wieder einwerfen muss“, sagt er.



Der Roboter sammelt die bestellten Waren im Kühlraum ein und bringt die zur Warenausgabe. © Foto: Laura Liboschik



Bis zu 5.000 Waren passen in den Kühlraum. © Foto: Laura Liboschik

Selbstbedienung: Kunden sind begeistert

Die Resonanz der Kunden vor Ort sei durchweg positiv. Aus seinem Schlafzimmerfenster schaut Josef Klein auf das Fenster zum Kühlraum mit dem Roboterarm. „Die Kinder sind immer begeistert“, erzählt er. Deshalb habe er sich auch für die Scheibe entschieden. Nur auf Facebook seien unter den Kommentaren zum neuen Automaten ein paar ethische Fragen aufgekommen. „Ich kann das gut verstehen“, sagt Klein. Ein Roboter, der tierische Produkte verkauft, das sei schwierig. Allerdings gehöre der Großteil der Kunden der Metzgerei zur Stammkundschaft. Er sagt: „Die meisten wissen also, dass wir hier noch selber schlachten und die Tiere aus der Region kommen.“

Prototyp aus Kooperation mit Maschinenbauer

Die Metzgerei Klein in Straß beschäftigt fast 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. „Um sie ein bisschen zu entlasten und um Kunden bedienen zu können, wenn der Laden zu hat“, wurde am 28. Oktober der Selbstbedienungs-Automat in Betrieb genommen. Die Idee hatte der 23-jährige Josef Klein Jr. mit dem befreundeten Unternehmer Craig Craill von Kirschenhofer Maschinen. Das Unternehmen aus Straß produziert mit 40 Mitarbeitern Sondermaschinen – meist für die Automobilbranche. In Kooperation ist der Prototyp der Metzgerei Klein entstanden. Der Roboter soll bald auf den Markt kommen und auch in anderen Unternehmen als Verkaufsstelle fungieren.

