

PRESSEMITTEILUNG

Einfach frisch gekocht! GoodBytz GmbH stärkt Food-Kompetenz mit Kooperation

Rosenheim, 27. Mai 2025 – Die Zukunft der Küche beginnt heute: Die **Bierbichler GmbH & Co. KG** präsentiert in Kooperation mit dem Technologiepartner **Goodbytz GmbH** eine neue Generation intelligenter Kochroboter. Das System ermöglicht eine frische, automatisierte Verpflegung – jederzeit, überall und unabhängig vom Fachkräftemangel.

Frisch gekochte Mahlzeiten in Verkehrsgastronomie, Betriebsrestaurants, Care-Einrichtungen und Gastronomiebetrieben – mit regionalen, hochwertigen Zutaten: Die **GoodBytz-Roboter** machen genau das möglich – selbst in Zeiten zunehmenden Personal Mangels.

Das Hamburger Startup kooperiert seit April mit dem Familienunternehmen Ferdinand Bierbichler GmbH & Co KG aus dem bayerischen Rosenheim, das als Foodservice in Süddeutschland und Österreich seit mehr als 50 Jahren etabliert ist.

„Mit der Bündelung unserer Kompetenzen eröffnen wir völlig neue Möglichkeiten des Genusses für unsere Anwender“ führt Kevin Deutmarg, Gründer von GoodBytz aus.

In der Partnerschaft mit Bierbichler werden hochwertige Lebensmittel und Produkte in der Praxis mit dem Roboter erprobt, sodass die Verwender von GoodBytz sich vom Start an auf die Gestaltung kulinarischer Welten konzentrieren können. Zudem können sie sofort auf eine Vielzahl von Produkten wie z. B. frisches Gemüse, hochwertige Pasta, Dressings und Saucen sowie Proteinkomponenten tierischer und pflanzlicher Herkunft zugreifen. Unterstützt von **Sterne Koch Andi Schweiger**, wurden speziell für die Anforderungen der modernen Gemeinschaftsverpflegung abwechslungsreiche und alltagstaugliche Rezepte entwickelt.

Als Teil der Foodservice Kooperation Servicebund mit 32 Unternehmen in Deutschland und Österreich ist für Nutzer sogar unkompliziert ein europaweiter Bezug möglich.

„GoodBytz Robotik Kitchens eröffnen völlig neue Möglichkeiten für frisch gekochten Genuss“ ergänzt Michael C. Reiserer, Geschäftsführer bei Bierbichler und betont, dass die Kompetenz des regionalen Foodservice Unternehmens, das in der Region München bis Salzburg Gastronomie, Großverbraucher und Care-Einrichtungen seit Jahrzehnten mit frischen Lebensmitteln versorgt sich perfekt mit der Technologie-Kompetenz von GoodBytz ergänzt.

Das Unternehmen betreibt am Standort Rosenheim bereits eine Robotik Kitchen, die rund um die Uhr die Mitarbeitenden mit Gerichten wie Caesar Salat, Hühnercurry, Porridge oder Pasta verpflegt.

Mit der neuen Kooperation stärkt GoodBytz seine Supplychain und Bierbichler bietet Gastronomie und Großverpflegern sowie Betriebskantinen völlig neue Möglichkeiten.

Über Bierbichler

Die **Bierbichler GmbH & Co. KG** mit Sitz in Rosenheim zählt zu den führenden Lebensmittel-Vollsortimentern im süddeutschen Raum. Ursprünglich als Fischhandel gegründet, beliefert das Familienunternehmen heute Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung mit über 8.500 Artikeln aus den Bereichen Tiefkühlware, Frischware, Trockensortiment, Getränke und Non-Food. Über 130 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen an fünf Liefertagen pro Woche für eine zuverlässige Versorgung – von München bis Salzburg, vom Chiemgau bis Tirol. Neben bewährten Marken setzt Bierbichler gezielt auf **regionale Qualität**, innovative Ernährungslösungen (z. B. vegetarisch/vegan oder Care-Produkte) und starke Partnerschaften. Als Mitglied im **Service-Bund** profitieren Kunden von den Vorteilen eines leistungsstarken Netzwerks.

Pressekontakt:

Ferdinand Bierbichler GmbH & Co. KG

Michael Reiserer

Tel.: +49 (0)8031 721 80

E-Mail: reiserer@bierbichler.info

Web: www.bierbichler.de