

So produzieren Roboter Leckere Pralinen

Ein Schokoladenhersteller aus Österreich setzt erstmals Roboter in der Pralinenproduktion ein. Hier gilt es die Schokolade präzise und mit der richtigen Temperatur aufzutragen. Auch für Besucher haben die Roboter ein Schmankerl übrig.



Josef Zotter hat vieles gelernt, nur nicht Chocolatier. In seiner Schokoladenmanufaktur in Österreich bringt der Koch, Kellner und Landwirt nun den nach eigenen Angaben ersten Roboter für die Pralinenproduktion zum Einsatz.

„Das ist vielleicht bezeichnend und hat ein bisserl was mit Innovation zu tun, dass man Dinge querdenken muss, um dann zu wirklichen Innovationen zu kommen“, berichtet der Chef von 200 Mitarbeitenden. Zotter geht es dabei aber darum, die Möglichkeiten seines Unternehmens durch die Roboter zu erweitern. Denn auch künftig will er auf traditionelle Handarbeit setzen und hat auch nach der Investition in die Technik weitere Mitarbeiter eingestellt.

[ARTIKEL LESEN](#)