 CIRCUS GROUP

Vollautonome Feldküche,
Angetrieben durch KI-Robotik

Warum mobile militärische Verpflegungssysteme bisher nur bedingt performen



Begrenzter Zugang zu Mahlzeiten

Feste Essenszeiten (4-5 Std) führen zu ausgelassenen Mahlzeiten während Übungen, in Hochphasen von Ausbildung und Einsätzen.



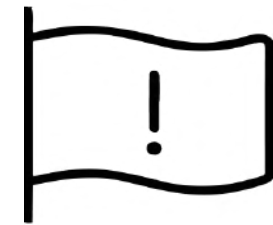
Veraltete & unflexible Ernährung

Vollautomatische Zubereitung und Ausgabe reduzieren betriebliche Komplexität



Arbeitsintensive & energieineffiziente Abläufe

Klassische Küchen erfordern große Teams und hohen Energieverbrauch – das ist nicht mehr tragbar.



Fragile Infrastruktur in risikoreichen Umgebungen

Lange Rüstzeiten von über 2 Stunden und hohe Exposition – Gefahr von Versorgungsausfällen.

“Um den Anforderungen moderner Streitkräfte gerecht zu werden, müssen wir die innovative Technologien nutzen – für nahrhafte, bedarfsgerechte Mahlzeiten mit weniger Personal und größerer Wirkung.“

Das Produktportfolio von Circus – autonome Küchensysteme für jede Umgebung



Kompakte autonome Innenküche für den gewerblichen Betrieb

- Ideal für Innenbereiche wie Einzelhandel, Universitäten und Verkehrsknotenpunkte
- Liefert über 500 Mahlzeiten pro Ladung, rund um die Uhr im Einsatz
- Bereits in mehreren gewerblichen Umgebungen in Deutschland im Einsatz



Mobile, containerbasierte Küche für Einsätze und Krisengebiete

- Ideal für Feldlager, Baustellen, Katastrophenschutz, Events und infrastrukturschwache Regionen
- In Standard-Containerbauweise – schnell einsatzbereit, transportierbar und aufstellbar
- Liefert bis zu 1.500 frische Mahlzeiten pro Zutatenladung

Liefert bis zu 1.500 frische Mahlzeiten pro Zutatenladung

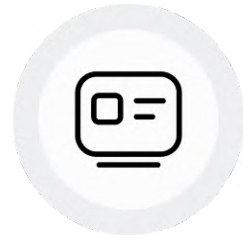
Entdecken Sie den CA-M



Integriertes

Bestandsmanagement

Intelligente Silos überwachen den Bestand von Zutaten und gewährleisten optimale Lagerbedingungen.



Intuitive Bestelloberfläche

Handschuhkompatible, mehrsprachige Terminals mit Sprachassistentz und optimiert für schlechte Lichtverhältnisse.



Selbstreinigendes System

Minimiert Hygienrisiken durch automatisierte Reinigungszyklen – kein zusätzliches Personal erforderlich.



Warmhalte-Abholung

36 beheizte Fächer ermöglichen flexible und gestaffelte Essensausgabe.



Automatisiertes System-Monitoring

Computergestützte Überwachung der Systemzustände mit automatischen Benachrichtigungen.



Energieeffizientes Kochen

Induktionsbasiertes System, optimiert für Microgrids und Generatorbetrieb.



Vollautomatisierter Prozess

roboterarme übernehmen jeden Schritt – Kochen, Portionieren, Ausgeben.



36 h
Autarker Betrieb

1.500
Gerichte pro Zutatenladung

4,5 Tonnen
Gewicht

Circus Bestell- & Bezahlungssystem

KI-gesteuerte Nutzeroberfläche für ein nahtloses Kundenerlebnis

Integriertes Bestellterminal

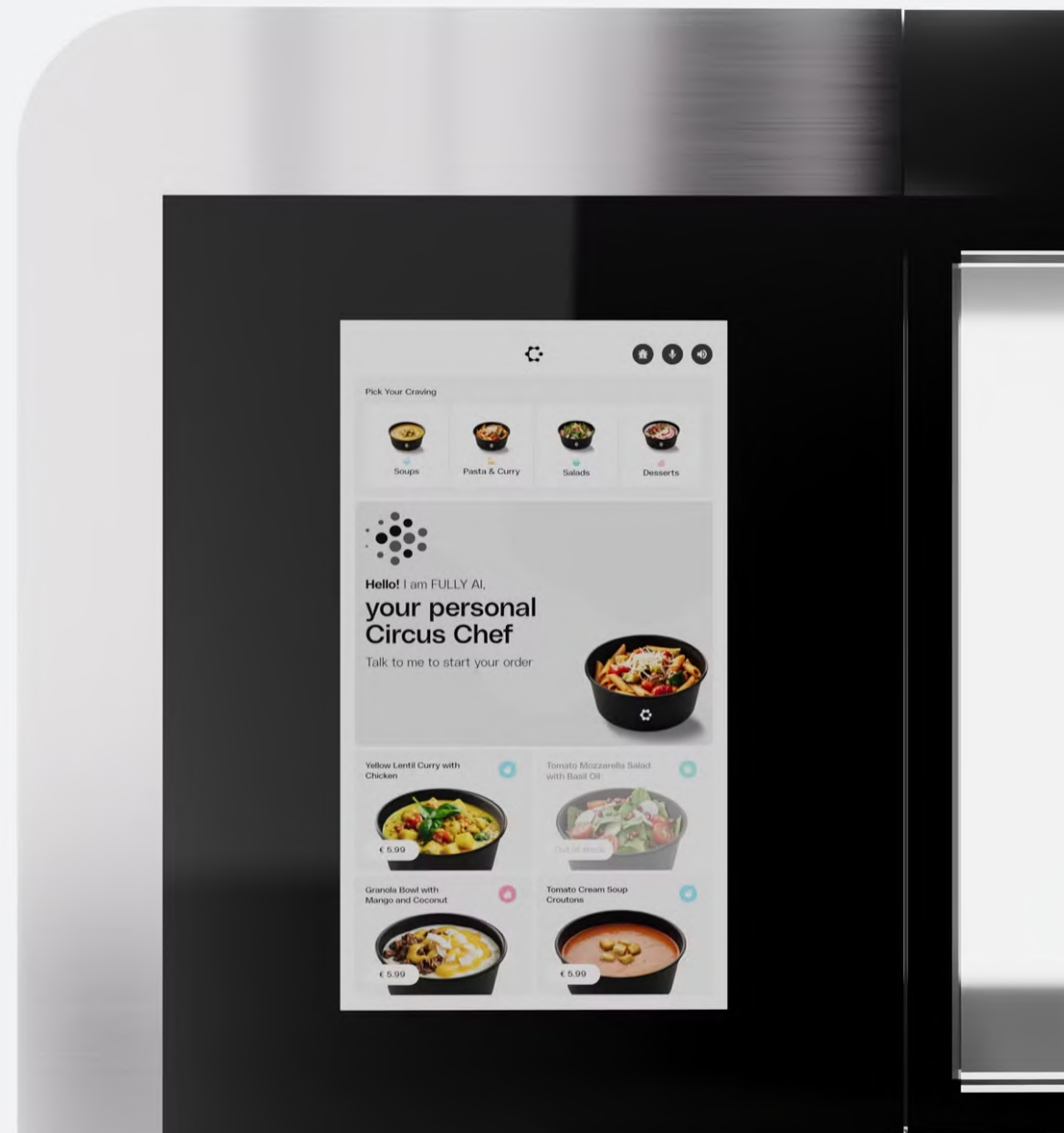
Intuitives Bestellerlebnis

- Sprachgesteuerte Bestellung
- Dynamische Menüs je nach Uhrzeit, Verfügbarkeit und Setup
- Preisanpassung je nach Auslastung und Nachfrage möglich

Reibungslose Bezahlung & Übergabe

- Live-Tracking der Bestellung
- PIN-geschützte Abholung
- Kontaktloses Bezahlen mit:

Apple Pay PayPal G Pay Klarna. ●● VISA



Externes Bestellterminal (optional)



Circus Operating System

Zentrales Betriebssystem zur Steuerung, Überwachung und Wartung des CA-1

Hilft dem Operator mit klaren, umsetzbaren Aufgaben und Live-Feedback für einen reibungslosen Ablauf.

System- & Robotermanagement

- Steuerung in Echtzeit
- Mehrere Roboter und Nutzer verwalten

Produkt- & Lagerverwaltung

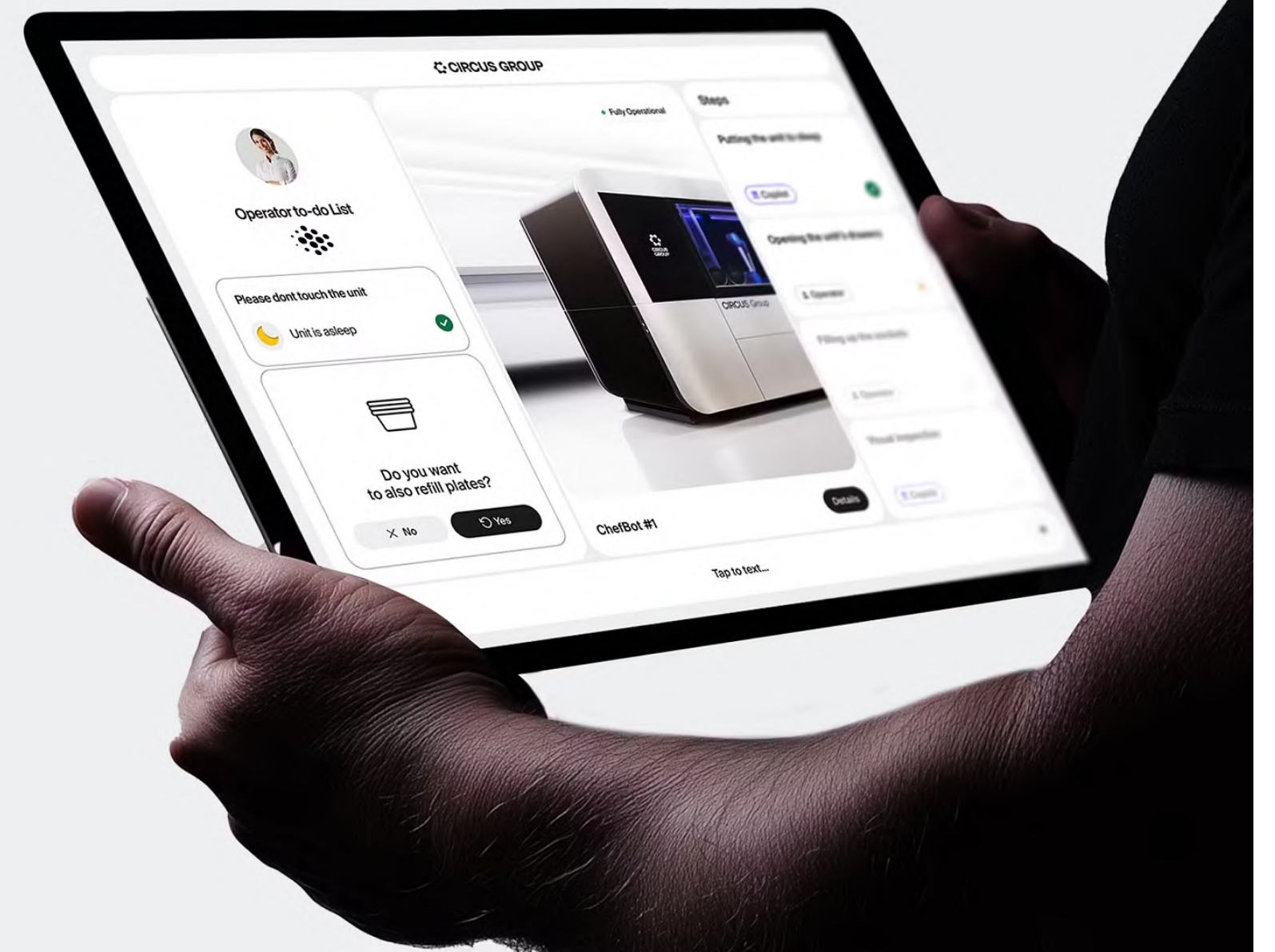
- Nachfrage und Abfall analysieren
- Rezepte, Großmengen und Zutaten verwalten

Betriebsunterstützung & Wartung

- Aufgabenmanagement
- Schritt-für-Schritt-Anleitungen

Lebensmittelsicherheit & Compliance

- HACCP- & Temperaturprotokollierung
- Integrierte Kamerasysteme



Frische Gerichte. Vollautomatisch. Jederzeit.

1



Vorbereitung der Zutaten

- Bis zu 36 Zutaten jederzeit einsatzbereit
- Kühlung und Bestand werden automatisch überwacht
- Effizienter Einsatz durch präzise Portionierung



2



Autonomes Kochen

- Mehrere Gerichte gleichzeitig zubereiten
- Induktionskochtöpfe für schnelle und präzise Erhitzung
- Vollautomatische 24 Stunden-Betrieb



3



Anrichten & Warmhalten

- Gleichbleibend hohe Qualität
- Keine Dämpfe oder Gerüche
- Kein Überkochen, Anbrennen oder Austrocknen



4



Abholen & Genießen

- 36 beheizte Abholfächer
- Minimale Wartezeit
- Serviert bei idealer Temperatur



Die Vorteile einer vollständig autonomen mobilen Feldküche



Transport & Einsatzfähigkeit

Containerisierte Bauweise ermöglicht schnellen, flexiblen Aufbau – selbst an abgelegenen oder temporären Standorten.



Kein Personal notwendig

Vollautomatische Zubereitung und Ausgabe reduzieren Betriebskosten und Personalbedarf.



24/7 Verfügbarkeit

Zuverlässiger Zugang zu Mahlzeiten – jederzeit, ohne ständige Personal- oder Kücheninfrastruktur.



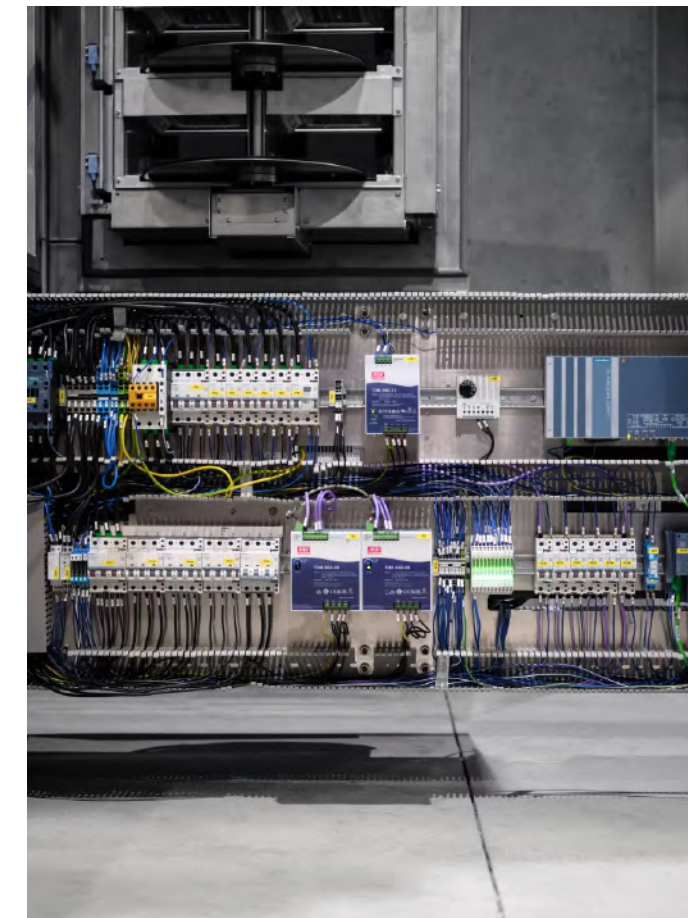
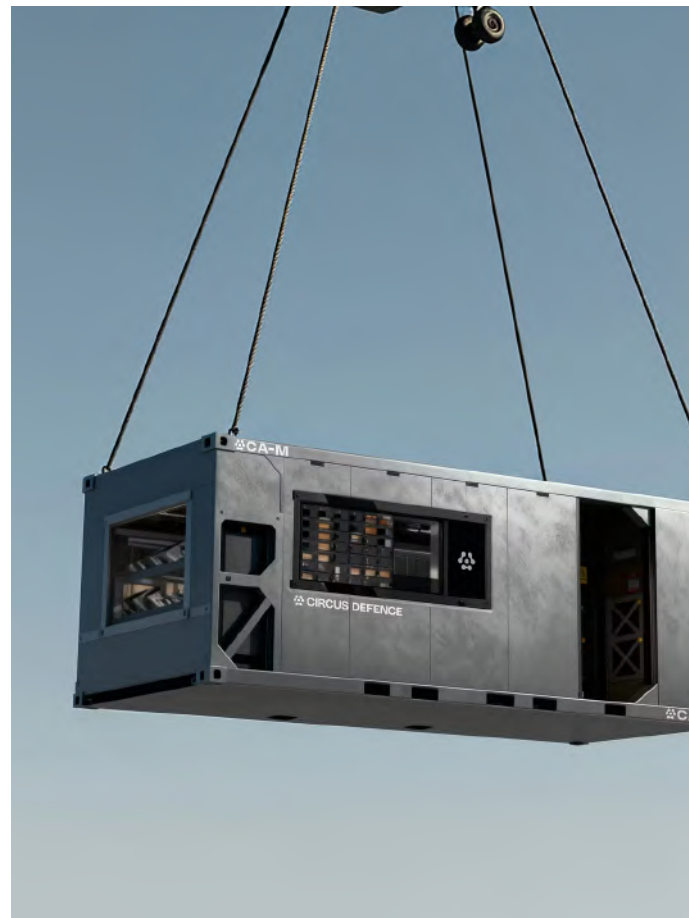
Energieeffizienz & Resilienz

Bis zu 30% weniger Energieverbrauch als herkömmliche Systeme – ideal für Off-Grid-Betrieb oder temporäre Stromversorgung.




Integrierte Hygiene & Lebensmittelsicherheit

Intelligente Sensorik und visuelle Kontrolle zur Sicherstellung der HACCP-Standards.



Vielfalt ohne Grenzen – Kulinarik für jeden Geschmack

designed by
Lukas Podolski



Creator Special

Präzise Nährwertangaben

Protein	21 / 100 g	Carbohydrates	25 / 100 g
Sodium Levels	160mg	Fiber	6 / 100 g

Micronutrients: B12, Calcium, Iron, Vitamine D
Hydration Elements: Potassium, Magnesium

768
kcal / meal

Bowls

Pasta

Salate

& vieles mehr

Entwickelt für die Truppe

- Ausgewogene Ernährung
- Keine ultraverarbeiteten Zutaten oder Zusatzstoffe
- Menüvielfalt zur Steigerung der Moral
- Feldtaugliche Logistik, skalierbar für jeden Stützpunkt
- Nachhaltige Beschaffung & Verpackung

Kompatibel mit Zutaten führender Lebensmittel-Großhändler:



Zuverlässige & skalierbare Verpflegungsinfrastruktur für moderne Streitkräfte



Einsatz in der Kaserne

- 24/7 Mahlzeitenservice mit minimalem Personalbedarf
- Optimale Ergänzung oder Ersatz für Betreuungsorganisation
- Ergänzt oder ersetzt bestehende Kantinen



Übungen und Feldlager

- Schnelle Einsatzfähigkeit in abgelegenen Zonen
- Bis zu 36 Stunden autarker Betrieb
- Containerisiert & mobil: Sea / Air / Land

Skalierung mit global führendem Hightech-Fertigungspartner

Serienproduktion gestartet; 6.000 Einheiten Produktionskapazität über Celestica



Globale Partnerschaft zur Auftragsfertigung

Nordamerikanischer Marktführer in der Technologieproduktion für industrielle Anwendungen, HealthTech, Automobil- und Luftfahrtindustrie

6000

Gesamtkapazität
Produktionseinheiten (p.a.)

3-6 Monate

Lieferzeit (Bestellung bis Fertigung)

Unser Angebot:

- Produktion in China, den USA & Europa
- Lager- und Komponentenbeschaffung
- Globales Servicenetzwerk
- Lieferzeiten unter 6 Monaten

Celestica produziert für globale Leader:



Rundum betreut: Support & Wartung jederzeit



Technische Einrichtung & Wartung

- Einrichtung und Installation der Hardware
- Troubleshooting & regelmäßige Software-Updates
- Celestica-Hardwarewartung und technischer Support
- Einfacher Zugang zu Ersatzteilen

Laufender Support & Betriebssicherheit

- Voller Zugang zur Kundenservice-Hotline
- Umfassende Garantieleistungen für langfristige Zuverlässigkeit
- Proaktives System-Monitoring

Fachliche Beratung & Kulinarische Unterstützung

- Persönliche Beratung und Entwicklung von Rezepturen
- Onboarding und Schulung Ihres Teams
- Regelmäßige Abstimmungen zur Prozessoptimierung

Die nächsten Schritte für ihren automatisierten Food Service



Projekt Kick-Off und Planung

Treffen Sie unser Deployment-Team und legen Sie Projektmeilensteine fest.

Erforderlicher Zeitaufwand:

2-3 Tage



Menüentwicklung & Set-up Einkaufsstruktur

Test des kulinarischen Menüs und Einrichtung der CircusOS Zugänge.

Erforderlicher Zeitaufwand:

5-7 Tage



Lieferung, Installation & Aufbau

Lieferung und Installation, inkl. Testing und Einrichtung des Terminals.

Erforderlicher Zeitaufwand:

3-5 Tage



Inbetriebnahme & Übergabe

Abnahme der erfolgreichen Installation und Validierung der Systemleistung.

Erforderlicher Zeitaufwand:

2-3 Tage



Laufender Support & Wartung

Nutzen Sie das Supportsystem und kontaktieren Sie uns nach Bedarf.

Erforderlicher Zeitaufwand:

Je nach Bedarf



Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!



Dr. Maximilian Schwaller
VP Commercial
Email
maximilian.schwaller@circus-group.com
Telefon
+49 173 2782 659



Frank Holtey
Chief Commercial Officer
Email
sales@circus-group.com



Felix Butterwegge
Commercial Director
Email
felix.butterwegge@circus-group.com
Telefon
+49 152 0264 9136



Lanja Rahim
Sales Assistant - Commercial Operations
Email
lanja.rahim@circus-group.com
Telefon
+49 173 1590 592