

Tablett abstellen und Bezahlkarte anhalten – den Rest erledigt die KI an den SB-Kassen bei Apetito catering.



© Apetito catering

Wie viel wovon gegessen wird, sagt im Studierendenwerk Frankfurt am Main der Algorithmus voraus.



© Swifm

SMART KASSIEREN, CLEVER PLANEN

In der Gemeinschaftsverpflegung übernehmen intelligente Systeme immer mehr Aufgaben von der Speiseplanung bis zum Kassieren. Das entlastet Mitarbeiter, beschleunigt die Abläufe und reduziert Lebensmittelabfall.

Bei Apetito catering hält eine KI die SB-Kassen am Laufen und den Mitarbeitern den Rücken frei. Doch kassieren die smarten Algorithmen in der Gemeinschaftsverpflegung nicht nur innerhalb von Sekunden. Sie wissen auch schon heute, was morgen gegessen wird. Zum Beispiel im Studierendenwerk Frankfurt am Main, wo ein solches Tool zuverlässige Absatzprognosen liefert und für mehr Planungssicherheit sorgt.

Apetito catering

Scannen, erkennen, abrechnen – im Betriebsrestaurant der Zentrale von Apetito catering läuft das Kassieren digital und automatisiert innerhalb weniger Sekunden. Mithilfe einer Kamera erkennt die KI, welches Gericht sich auf dem Teller befindet und gibt die Info an das Kassensystem weiter. Zum Bezahlen müssen die Gäste dann nur noch ihre Zugangskarte auf dem Smartphone zum Scannen bereithalten. Das digitale Tool Dishtracker ist seit Anfang 2024 Teil des Apetito-Teams, kommt bisher aber nur in der Zentrale in Rheine zum Einsatz. „Die Testphase haben wir erfolgreich abgeschlossen,

jetzt können wir es ausbauen“, sagt Christopher Stratmann, Gebietsleiter bei Apetito catering. Schon bald sollen deshalb noch weitere der insgesamt 119 Betriebsrestaurants mit Dishtracker arbeiten.

Dabei ersetzen die SB-Kassen kein Personal, sondern springen da ein, wo ohnehin welches fehlt. Eine Kasse, die mit Dishtracker läuft, bedeutet einen Mitarbeiter, der in dieser Zeit andere Aufgaben erledigen kann. Auch die Einführung, berichtet Stratmann, habe reibungslos geklappt: Innerhalb eines Tages hat das Team von Dishtracker das Tool vor Ort eingestellt.

Damit die KI erkennt, was auf dem Teller ist, braucht sie Bilder der Gerichte. Dabei muss man nicht jedes einzelne Gericht fotografieren, sondern kann auch Konzepte hinterlegen von Speisen, die gleich zusammengestellt sind. Jeden Tag lernt das System dazu, wird immer schneller und erkennt auch Varianzen leichter. Künftig soll die KI sogar einzelne Komponenten erkennen können anstatt den Teller als einheitliches Gericht. „Wenn ein Gast dann etwa Brokkoli statt Möhren als Beilage hat, funktioniert das Scannen genauso automatisch“, erklärt Stratmann.

Studierendenwerk Frankfurt am Main

Als einer der ersten in der Gemeinschaftsverpflegung hat das Studierendenwerk Frankfurt am Main (Swffm) schon 2019 ein Tool zur Absatzprognose eingeführt. Damals steckte das Start-up Delicious Data noch in seinen Kinderschuhen. Heute bietet es dem gesamten Betrieb eine wichtige Orientierungs-

hilfe und sorgt dafür, dass die bis zu 1,5 Millionen Essen im Jahr bedarfsgenau geplant und zubereitet werden.

Das Planungstool berechnet, wie viele Portionen von welchem Gericht man voraussichtlich verkaufen wird. Dazu schicken die Betriebsleiter der 14 Verpflegungsstandorte von insgesamt 30 gastronomischen Einrichtungen ihre Speisepläne sechs Wochen im Voraus an das Tool. Dessen Algorithmus prüft bisherige Verkaufsdaten, die Wettervorhersage und Semestertermine, erstellt daraus eine Absatzprognose und schickt einen Vorschlag für die Planung mit. „Auch kurzfristige Änderungen am Produktionstag berücksichtigt das Tool und wir können gegebenenfalls noch eingreifen“, erklärt Samuel Pfeifer, Qualitätsmanager der Verpflegungsbetriebe.

Die Abweichung zwischen Prognose und Realität konnte man inzwischen auf 10 bis 20 Prozent senken, die Planungssicherheit habe sich um gut 20 Prozent verbessert. Weil die KI immer dazulernt, werden die Prognosen von Jahr zu Jahr genauer. In den zwei größten Betrieben des Swffm erfasst Delicious Data inzwischen außerdem die Nassmüllmengen. Kurz vor Betriebsende werden die Speisen zu einem vergünstigten Preis angeboten. Durch die Kombination aus optimierter Planung und günstigem Abverkauf konnte die Nassmüllmenge aus den Ausgaben um 80 Prozent reduziert werden. Der nächste große Schritt, so Pfeifer, wäre, wenn das Tool nicht mehr nur die Mengen voraussagt, sondern auch eine Empfehlung für die Speisen selbst abgibt.

EMMELIE ÖDÉN