

Katrin Terpitz Düsseldorf

Für Kantinen wie Gäste ist es immer wieder ärgerlich: Das Lieblingsessen ist nach einer halben Stunde aus, andere Gerichte verkaufen sich nicht wie erhofft. Sie landen am Ende im Müll, bestenfalls in der Biogasanlage. Caterer Apetito ersetzt bei der Essensplanung nun das Bauchgefühl seiner Kantinenchefs durch Künstliche Intelligenz (KI).

Das Vorhersage-Tool Easy Prediction wird dabei mit ungezählten Daten gefüttert. Neben dem Speiseplan fließen Jahreszeit, Wetterprognose, Wochentage, Ferien, Firmenveranstaltungen und die Verkaufshistorie mit ein. Aus diesen Daten ermittelt ein lernender Algorithmus, von welchen Speisen wie viele Gerichte angeboten werden sollten.

Die KI rät dann zum Beispiel: „Bietet 120 Portionen Currywurst mit Pommes an, 25 Salatbowls und 75 Seelachsfilets“, erklärt Andreas Oellerich, Geschäftsführer von Apetito Catering, einer Sparte des Familienunternehmens aus Rheine. Am Anfang seien die Kantinenleiter extrem skeptisch gewesen. „Aber nach sechs Wochen Testlauf waren sie überzeugt, dass die KI meist schlauer ist als sie.“

Durch den Einsatz des KI-Tools konnten die Lebensmittelabfälle in den Betriebsrestaurants deutlich verringert werden. Das spart nicht nur Geld, sondern auch CO₂ und Wasser. Unternehmen können so ihre Nachhaltigkeitsbilanz verbessern. Und die Kantinengäste sind zufriedener, weil ihre Leibspeise nicht ausverkauft ist.

Digitalisierung, vor allem mithilfe von KI, wird gerade auch für die Gastronomie immer wichtiger. Denn sie hilft den meist kleinen und mittelständischen Betrieben, effizienter und wettbewerbsfähiger zu werden.

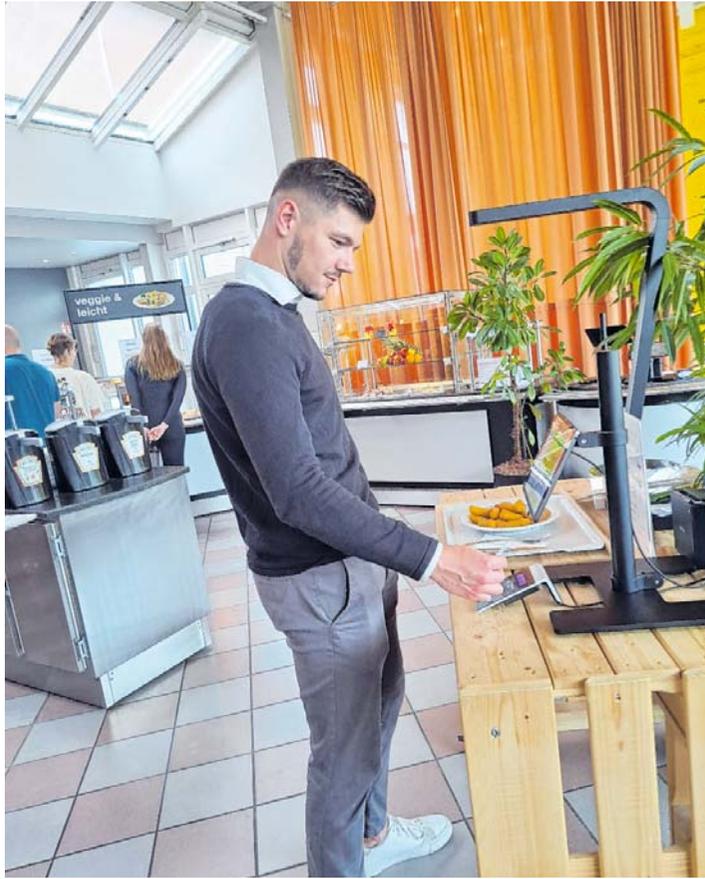
Weil die Kosten stark gestiegen und die Margen geschmolzen sind, erwägt inzwischen fast jeder vierte Gastwirt in Deutschland, sein Geschäft aufzugeben. „Gastronomen, die nicht digital werden, bleiben auf der Strecke“, prophezeit Moritz Dietl, Managing Partner der Hotel- und Gastroberatung Treugast.

Apetito Catering betreibt mit 7000 Beschäftigten bundesweit 1000 Kantinen und Küchen, darunter 300 Betriebsrestaurants. In 125 davon wird bis Jahresende KI zur Speiseplanung eingesetzt. In dieser Gruppe werden täglich 25.000 Gerichte zubereitet.

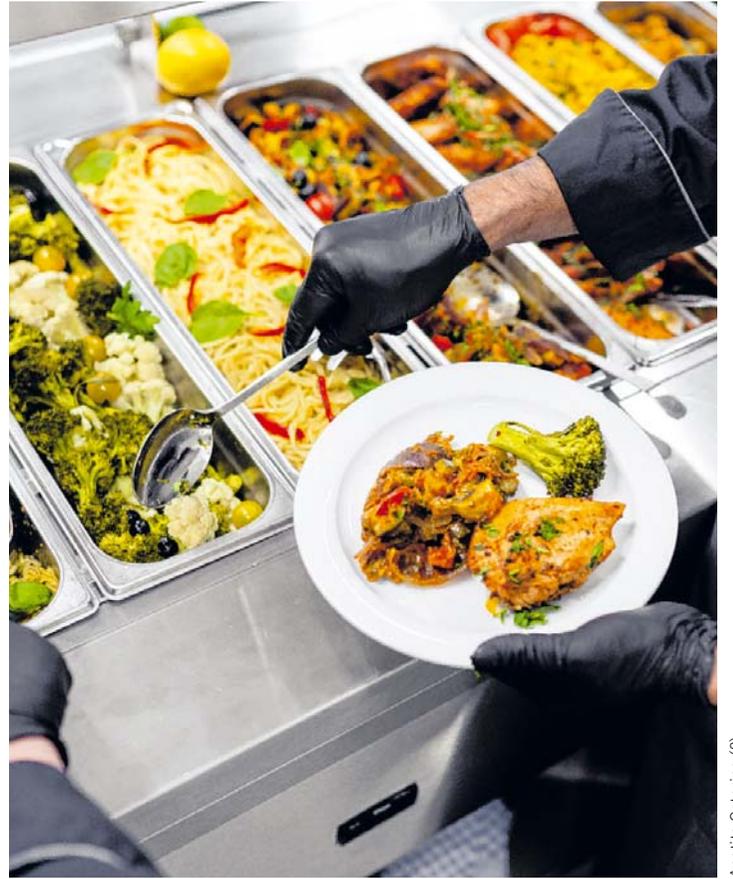
KI-Start-ups helfen beim Sparen

„Betriebsverpflegung ist ein Verdrängungswettbewerb“, konstatiert Geschäftsführer Oellerich. „Man muss Innovatives bieten, das zugleich Einsparungen bringt, um einen Auftrag zu bekommen.“ Die Effekte durch die KI sind klar messbar. In den 125 Apetito-Kantinen fallen jährlich knapp 54.000 Kilo weniger Nassmüll in Form von Essensresten an. Das sind 345.000 Euro weniger an Ausgaben – jedes Jahr. „Zugleich werden fast 200 Millionen Liter Wasser und knapp 135.000 Kilo CO₂ im Jahr eingespart“, rechnet Valentin Belser vor, Co-Gründer von Delicious Data. Das KI-Start-up aus München liefert Apetito die Technologie für Easy Prediction und hat Bäckereien, Großkantinen und Uni-Mensen als Kunden.

„Als Mittelständler können wir nicht alle innovativen Software- und KI-Tools selber bauen“, stellt Oellerich von Apetito klar. „Bei den Tech-Start-ups ist so viel Kreativität, die wir gerne nutzen und an unsere IT-Plattform



KI-Anwendungen bei Apetito: Bezahlen über Kamera und App (l.). Und ein Speisenangebot, dessen Mix Kundenwünsche, Marktpreise oder Wetter berücksichtigt.



Apetito Catering (2)

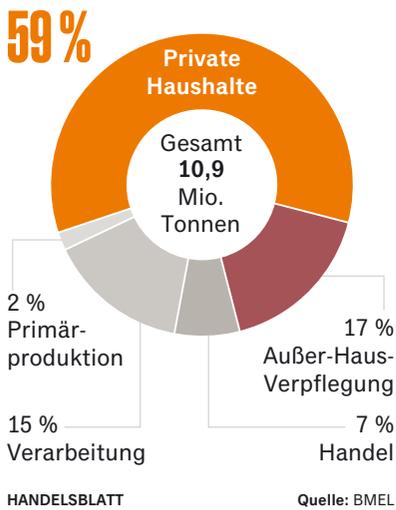
Andreas Oellerich

Über Currywurst in der Kantine bestimmt die KI

Bei der Menüplanung verabschiedet sich das Familienunternehmen Apetito Catering vom Bauchgefühl. Das spart Zeit, Geld, Müll und CO₂.

Viel Verschwendung

Lebensmittelabfälle in der Versorgungskette, Anteile 2021 in Deutschland in Prozent



Easy System andocken.“ Dort können verschiedene externe IT- und KI-Anwendungen wie Delicious Data flexibel integriert werden. „Renner- und Penner-Listen in der Gastronomie mussten früher mühsam aus Excel erstellt werden. Bei uns geht das dank maschinellen Lernens mit einem Klick“, erklärt Jakob Breuninger, Co-Gründer von Delicious Data. Investiert haben prominente Köpfe wie Finanzunternehmer Carsten Maschmeyer und Feinkost-Unternehmer Michael Käfer.

Die Gastronomie einschließlich Kantinen ist nach den Privathaushalten (59 Prozent) mit 17 Prozent der

zweitgrößte Verursacher von Lebensmittelabfällen in Deutschland. Das ermittelte das Bundesministerium für Ernährung. 17 Millionen Menschen essen bundesweit jeden Tag in einer Gemeinschaftsverpflegung – in Kita, Schule, Seniorenheim, Krankenhaus oder Betriebskantine. „KI kann ein großer Hebel zu mehr Nachhaltigkeit sein“, meint Oellerich.

Mithilfe von KI liegen Apetito-Kantinen mit weniger als 43 Gramm Lebensmittelresten pro Teller nach eigenen Angaben 60 Prozent unter dem Branchenschnitt. „Der Algorithmus lerne anhand der Verkaufsdaten täglich dazu“, sagt IT-Chef Ralf Bussmann. „Unser Wareneinsatz ist um rund drei Prozent gesunken.“ Das sei viel in der Gemeinschaftsverpflegung.

In der Apetito-Kantine von Allianz Trade in Hamburg ist das Tool seit einigen Monaten im Einsatz. „Wir sehen schon jetzt einen positiven Trend“, teilt der Kreditversicherer auf Anfrage mit. Die Kantine verwendet zu 100 Prozent Biolebensmittel, die vorwiegend aus der Region stammen. „Mit dem Einsatz von KI gehen wir nun einen weiteren Schritt und können die Lebensmittel beim Wareneinsatz noch genauer planen“, so Allianz Trade. Das helfe, durch eine intelligente, datengestützte Vorhersage Abfall und Emissionen noch weiter zu reduzieren.

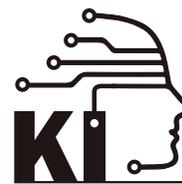
Ist die Kantinen-KI bald so intelligent, dass sie den optimalen Menüplan vorschlägt? Grundsätzlich ist sie laut Bussmann dazu in der Lage. Allerdings muss die Speisenplanung von Unternehmenskantinen in der Regel einige Wochen vorher dem Betriebsrat vor-

gelegt werden. Bussmann ist sich aber sicher, dass KI künftig Menüpläne mit-schreibt: „Allein schon, weil Fachkräfte in der Küche immer rarer werden, wird das Personal auf Hilfestellung durch KI immer stärker angewiesen sein.“

Die Personalnot ist auch der Grund, warum Apetito seit Kurzem ein weiteres KI-Tool für Kantinen anbietet: Eine automatische Bilderkennung scannt alle Gerichte auf dem Tablett – vom Schnittzel bis zu Getränk und Dessert. Sie werden in Sekunden digital abgerechnet. Die KI-Technologie dahinter stammt vom Start-up Dishtracker aus Österreich.

Das funktioniert ganz ohne Kassierer und lange Schlangen. Auch Wettbewerber wie Aramark oder Dussmann nutzen bereits „sehende Kas-sen“, etwa von Anbieter Auvisus aus Karlsruhe. Apetito will noch einen Schritt weitergehen: Ab Herbst können Gerichte per App mit dem Smartphone fotografiert und digital abgerechnet werden. Sorge, dass Gäste bei der Abrechnung tricksen, hat Bussmann nicht. „Die soziale Kontrolle unter Kollegen funktioniert.“

Apetito-Manager Oellerich kann sich noch weitere KI-Anwendungen in der Kantine vorstellen: Der Gast fotografiert sein Essen, eine KI-App errechnet alle Nährwerte und gibt Gesundheitstipps – streng vertraulich, versteht sich. Nach der Currywurst empfiehlt der Algorithmus dann eine Sporteinheit und am nächsten Tag ein Gemüsegericht. „Das hält nicht nur die Belegschaft gesund“, sagt Oellerich, „sondern könnte Milliardenkosten wegen Fehlernährung vermeiden.“



KI im Mittelstand

Serie:

Das Handelsblatt stellt jede Woche Familienunternehmen und Mittelständler vor, die Künstliche Intelligenz bereits einsetzen oder mit Start-ups gemeinsam KI-Lösungen entwickeln. Die Unternehmen geben Einblicke, welche Probleme sie mit der Technologie lösen wollen, welche Hürden es dabei gibt und wie erste Erfolge aussehen.

Nächste Folge: So bringt Schunk Robotern das Greifen bei